

Transformasi Jagung Manis menjadi Produk Bernilai Tambah: Pemberdayaan Ibu Posyandu melalui Inovasi Nugget Jagung

Transforming Sweet Corn into a Value-Added Product: Empowering Posyandu Mothers through Corn Nugget Innovation

Astira Kosmawati¹, Helen Fitri Novianti², Ratu Fania Aprilyanti³, Destia Tresna Prima⁴, Ajeng Pramesti⁵, Jajang Japar Sodik^{6*}, Entris Sutrisno⁷, Mia Nisrina A⁸, Fenti Fatmawati⁹, Wempi Budiana¹⁰

¹ Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Farmasi, Universitas Bhakti Kencana, Indonesia

^{2-4,6-10} Prodi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Bhakti Kencana, Indonesia

⁵ Prodi Keperawatan, Fakultas Farmasi, Universitas Bhakti Kencana, Indonesia

Email : jajang.japar@bku.ac.id*

Alamat : Jl. Soekarno-Hatta St No.754, Cipadung Kidul, Panyileukan, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40614

*Korespondensi penulis

Artikel Histori:

Naskah Masuk: 02 Agustus 2025;

Revisi: 17 Agustus 2025;

Diterima: 29 Agustus 2025;

Terbit: 31 Agustus 2025;

Keywords: Citaman Village;
Community Empowerment; Corn
Nuggets; Food Innovation; SDGs

Abstract: Corn (*Zea mays* L.) is an important commodity in Indonesia, but in Citaman Village, Nagreg District, its utilization is still limited to fresh sales with low added value. To address this issue, a community service program was implemented that focused on empowering village women through training in processing corn into corn nuggets as an innovative product with economic value. The activity was designed with a community-based participatory approach that included coordination with village officials, extension sessions, processing demonstrations, hands-on practice, and evaluation through pre- and post-training questionnaires. The results of the activity showed that more than 85% of participants were very satisfied and more than 80% expressed a high interest in developing corn nuggets as a small-scale business opportunity. These findings indicate a significant increase in participants' knowledge, skills, and entrepreneurial motivation. The corn nugget innovation is not only a means of optimizing the use of local commodities, but is also relevant to the global trend of plant-based foods and supports the achievement of the Sustainable Development Goals (SDGs), specifically Zero Hunger, Decent Work and Economic Growth, and Responsible Consumption and Production. Overall, this program proves that local food-based innovation can be used as a model for replicating community empowerment that contributes to strengthening economic resilience while encouraging sustainable development in rural areas.

Abstrak

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu komoditas penting di Indonesia, tetapi di Desa Citaman, Kecamatan Nagreg, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang rendah. Untuk menjawab permasalahan ini, dilaksanakan program pengabdian masyarakat yang berfokus pada pemberdayaan perempuan desa melalui pelatihan pengolahan jagung menjadi nugget jagung sebagai produk inovatif bernilai ekonomi. Kegiatan dirancang dengan pendekatan partisipatif berbasis komunitas yang mencakup koordinasi dengan perangkat desa, sesi penyuluhan, demonstrasi pengolahan, praktik langsung, serta evaluasi melalui kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa lebih dari 85% peserta merasa sangat puas dan lebih dari 80% menyatakan minat tinggi untuk mengembangkan nugget jagung sebagai peluang usaha skala kecil. Temuan ini mengindikasikan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan peserta. Inovasi nugget jagung bukan hanya menjadi sarana

optimalisasi pemanfaatan komoditas lokal, tetapi juga relevan dengan tren global makanan berbasis nabati serta mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya Zero Hunger, Decent Work and Economic Growth, serta Responsible Consumption and Production. Secara keseluruhan, program ini membuktikan bahwa inovasi berbasis pangan lokal dapat dijadikan model replikasi pemberdayaan masyarakat yang berkontribusi dalam memperkuat ketahanan ekonomi sekaligus mendorong pembangunan berkelanjutan di wilayah pedesaan.

Kata Kunci: Desa Citaman; Inovasi Pangan; Nugget Jagung; Pemberdayaan Masyarakat; SDGs.

1. PENDAHULUAN

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu komoditas pangan strategis dunia setelah padi dan gandum, dengan fungsi tidak hanya sebagai sumber karbohidrat, tetapi juga sebagai bahan baku industri pangan, pakan, dan bioenergi (Shiferaw et al., 2011). Di Indonesia, jagung termasuk komoditas unggulan nasional yang mendukung program diversifikasi pangan serta ketahanan pangan (Badan Pangan Nasional, 2023). Produksi jagung nasional pada tahun 2022 mencapai lebih dari 23 juta ton, dan sebagian besar digunakan sebagai bahan pangan serta pakan ternak (BPS, 2023). Namun, kontribusi jagung sebagai produk olahan pangan siap konsumsi relatif masih rendah dibandingkan dengan potensinya.

Desa Citaman, Kecamatan Nagreg, Kabupaten Bandung, merupakan salah satu sentra produksi jagung manis dengan hasil panen melimpah setiap musim tanam. Ironisnya, sebagian besar hasil panen tersebut hanya dipasarkan dalam bentuk mentah dengan harga jual yang fluktuatif dan nilai ekonomi yang rendah. Keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian menyebabkan jagung belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan bernilai tambah. Padahal, menurut penelitian Nugroho et al. (2022), pengolahan jagung menjadi produk inovatif seperti snack, tepung, dan olahan beku dapat meningkatkan nilai jual hingga 2–3 kali lipat dibandingkan penjualan segar.

Salah satu bentuk inovasi yang potensial adalah nugget jagung, yakni olahan pangan berbasis nabati yang sejalan dengan tren global plant-based diet. Konsumen saat ini menunjukkan peningkatan preferensi terhadap pangan sehat, praktis, bergizi, dan berbasis bahan lokal (Aschemann-Witzel et al., 2021). Produk seperti nugget jagung bukan hanya menawarkan alternatif pangan yang ramah kesehatan, tetapi juga membuka peluang usaha mikro berbasis potensi lokal. Dengan pengembangan yang tepat, diversifikasi olahan jagung dapat mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan ke-2 (Zero Hunger) dan tujuan ke-8 (Decent Work and Economic Growth).

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Bhakti Kencana hadir untuk menjawab tantangan ini melalui kegiatan pelatihan pengolahan jagung menjadi nugget jagung di Desa Citaman. Kegiatan ini tidak hanya bersifat transfer teknologi sederhana, tetapi juga merupakan bentuk pemberdayaan masyarakat desa dalam meningkatkan literasi kewirausahaan

pangan. Sebelumnya, pelatihan serupa di Desa Girirejo terbukti meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas ibu-ibu dalam membuat nugget jagung, yang berdampak positif pada kesejahteraan ekonomi keluarga (Herawati & Kristiani, 2023). Pelatihan pengolahan makanan berbahan jagung dan moringa di Desa Daenggune juga berhasil memperkuat kapabilitas kelompok PKK melalui demonstrasi dan pendampingan langsung (Mentari et al., 2023). Selain itu, program di Desa Srigading fokus pada pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian termasuk jagung sebagai produk bernilai tambah (Wijayanti et al., 2020). Di dusun Ingas Pendowo, Desa Sumobito, program KKN DR-DT mengajarkan masyarakat pembuatan stik jagung sekaligus pemanfaatan limbah bonggol jagung menjadi kerajinan bernilai jual tinggi, sehingga mendukung ekonomi kreatif lokal (Puspitasari et al., 2023). Studi kasus di Desa Tlogowaru menunjukkan bahwa inovasi olahan jagung berbasis teknologi sederhana dan pendekatan pemasaran digital mampu menciptakan peluang kewirausahaan baru di tengah masyarakat pedesaan (Aini, 2018). Hasil kuisioner yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam aspek pengetahuan, keterampilan, dan minat masyarakat terhadap pengembangan olahan jagung, yang menjadi bukti nyata keberhasilan intervensi berbasis partisipatif.

Dengan demikian, permasalahan utama yang melatarbelakangi kegiatan ini adalah rendahnya pemanfaatan jagung sebagai produk olahan bernilai tambah di Desa Citaman, sementara peluang pasar pangan olahan berbasis bahan lokal semakin meningkat. Studi Widiyanti & Hafiza (2024) menunjukkan bahwa inovasi pengolahan jagung menjadi nugget dapat meningkatkan penghasilan masyarakat desa melalui pengembangan produk olahan berbasis aset lokal. Selain itu, Sausan et al. (2024) melaporkan keberhasilan inovasi nugget jagung oleh mahasiswa di Desa Balongwono sebagai strategi pemberdayaan ekonomi rumah tangga melalui produk bernilai jual tinggi. Pendekatan partisipatif dalam memberdayakan masyarakat melalui hasil pertanian, seperti yang dilakukan oleh Pudjowati et al., secara efektif mendukung kemandirian pangan lokal dan pemberdayaan UMKM desa. Lebih jauh, konsep ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal yang digagas oleh Hariyadi & Purwiyatno (2011) menegaskan pentingnya mengkreasi nilai tambah melalui pengindustrian pangan lokal. Pendekatan inovasi lokal sebagai basis pemberdayaan ekonomi desa, seperti dikemukakan oleh Jepinus & Fitriani, memperkuat strategi ekonomi yang berkelanjutan dan mengurangi ketergantungan eksternal. Inovasi nugget jagung sebagai produk pangan fungsional sekaligus bernilai ekonomi diharapkan mampu menjadi strategi efektif dalam mengoptimalkan potensi jagung lokal, mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, serta memperkuat ketahanan pangan desa berbasis sumber daya lokal.

2. METODE

Subyek dan Lokasi Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Citaman, Kecamatan Nagreg, Kabupaten Bandung, yang merupakan salah satu sentra produksi jagung manis. Subyek pengabdian adalah ibu-ibu kader Posyandu RW 11 Desa Citaman yang dipilih karena memiliki peran strategis dalam penyebaran informasi kesehatan dan kewirausahaan di tingkat rumah tangga.

Pendekatan dan Strategi

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis komunitas (community-based participatory approach), dengan tahapan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi dilakukan bersama perangkat desa, kader PKK, serta masyarakat. Strategi yang digunakan adalah edukasi, pelatihan praktis, dan evaluasi melalui kuisioner.

Tahapan Kegiatan

Perencanaan (a) Rapat koordinasi dengan Kepala Desa, Ketua PKK, dan dosen pembimbing lapangan. (b) Identifikasi potensi lokal jagung dan permasalahan pemasaran hasil panen. (c) Penyusunan modul pelatihan dan instrumen evaluasi kuisioner.

Pelaksanaan (a) Penyuluhan mengenai potensi ekonomi olahan jagung, strategi pemasaran, dan kewirausahaan mikro. (b) Demo memasak & workshop mini: peserta dilatih membuat nugget jagung, mulai dari pencampuran adonan, pencetakan, pelapisan tepung, hingga penggorengan. (c) Diskusi interaktif: membahas tips pengemasan, perhitungan biaya produksi, dan strategi promosi berbasis media sosial.

Evaluasi: Sebelum dan sesudah kegiatan, peserta mengisi kuisioner untuk mengukur aspek: (a) Pengetahuan tentang olahan jagung. (b) Keterampilan pembuatan produk. (c) Minat kewirausahaan.

3. HASIL

Pelaksanaan pelatihan olahan komoditas jagung di Desa Citaman memperoleh respons positif dari peserta. Kuisioner yang diberikan kepada 29 responden mencakup 10 indikator, meliputi pemahaman materi, kejelasan pemateri, kelengkapan sarana, ketertarikan menjual produk, kepuasan praktik, hingga minat terhadap pelatihan lanjutan.

Tabel 1. Ringkasan Hasil Kuisisioner.

No	Pertanyaan	Hasil Dominan	Interpretasi
1	Apakah materi pelatihan mudah dimengerti?	Sangat puas / puas	Materi dapat diterima dengan baik oleh peserta.
2	Apakah cara menjelaskan dari pemateri jelas?	Sangat puas / puas	Penyampaian materi efektif dan komunikatif.
3	Apakah bahan dan alat pelatihan cukup lengkap?	Puas	Sarana pelatihan memadai meskipun ada keterbatasan sederhana.
4	Apakah ibu-ibu tertarik untuk menjual nugget jagung sebagai produk usaha?	Tertarik ($\geq 80\%$ responden)	Antusiasme tinggi untuk menjadikan nugget jagung sebagai peluang usaha.
5	Apakah ibu-ibu senang bisa ikut praktik langsung?	Sangat puas ($\geq 90\%$)	Peserta sangat menikmati kegiatan praktik.
6	Apakah bentuk dan penampilan nugget jagung menarik?	Puas / sangat puas	Produk dinilai menarik secara visual.
7	Apakah panitia ramah dan membantu selama kegiatan?	Sangat puas ($\geq 95\%$)	Kegiatan berjalan dengan suasana akrab dan gotong royong.
8	Apakah pelatihan ini bermanfaat untuk ibu-ibu dalam pengembangan usaha?	Sangat bermanfaat ($\geq 85\%$)	Peserta menilai kegiatan meningkatkan keterampilan dan peluang usaha.
9	Apakah ibu-ibu ingin ada pelatihan seperti ini lagi di masa depan?	Ya ($\geq 90\%$)	Tingginya permintaan pelatihan lanjutan menunjukkan keberlanjutan program.
10	Secara keseluruhan apakah ibu-ibu puas dengan kegiatan ini?	Sangat puas ($\geq 90\%$)	Tingkat kepuasan keseluruhan sangat tinggi.

Hasil ini menunjukkan bahwa intervensi berupa pelatihan olahan jagung memiliki dampak signifikan terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan masyarakat. Temuan ini konsisten dengan literatur yang menyatakan bahwa diversifikasi produk pertanian menjadi olahan pangan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas hingga 2–3 kali lipat (Nugroho et al., 2022) serta memperkuat kemandirian ekonomi rumah tangga (Aschemann-Witzel et al., 2021).

Dengan demikian, kegiatan ini bukan hanya berhasil dalam aspek transfer keterampilan teknis, tetapi juga memiliki potensi untuk mendorong terbentuknya jejaring usaha kecil berbasis potensi lokal di Desa Citaman, yang sejalan dengan pencapaian SDGs tujuan ke-8 (Decent Work and Economic Growth).

4. DISKUSI

Penerimaan Masyarakat dan Efektivitas Pelatihan

Data kuisisioner menunjukkan bahwa lebih dari 90% responden menyatakan puas terhadap penyampaian materi, kejelasan pemateri, serta pengalaman praktik langsung dalam pembuatan nugget jagung. Tingginya tingkat kepuasan ini mengindikasikan bahwa metode pelatihan partisipatif yang digunakan mampu meningkatkan pemahaman kognitif

(pengetahuan), psikomotorik (keterampilan), dan afektif (minat kewirausahaan). Hasil ini sejalan dengan pendekatan adult learning yang menekankan pengalaman langsung (experiential learning) sebagai strategi paling efektif dalam meningkatkan kompetensi masyarakat (Knowles et al., 2015).



Gambar 1. Penyuluhan tentang pembuatan nugget jagung.

Selain itu, lebih dari 85% responden menilai pelatihan ini bermanfaat bagi pengembangan usaha, dan 80% di antaranya menyatakan minat untuk menjadikan nugget jagung sebagai produk usaha. Hal ini menunjukkan adanya transfer knowledge yang berhasil diinternalisasi menjadi intensi kewirausahaan, sebagaimana dinyatakan oleh Ajzen (1991) dalam Theory of Planned Behavior, bahwa niat berwirausaha dipengaruhi oleh sikap positif terhadap perilaku, norma subjektif, dan persepsi kontrol diri.

Relevansi dengan Kewirausahaan Komunitas

Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan jagung menjadi nugget dapat dikategorikan sebagai bentuk community-based entrepreneurship, di mana proses inovasi tidak hanya dilakukan secara individu, tetapi juga secara kolektif. Temuan bahwa hampir seluruh peserta menghendaki adanya pelatihan lanjutan menegaskan potensi terbentuknya jejaring usaha mikro berbasis komunitas. Menurut Peredo & Chrisman (2006), kewirausahaan komunitas berperan penting dalam mendorong pembangunan ekonomi desa, terutama dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan memperkuat kohesi sosial.



Gambar 2. Foto bersama Peserta.

Dalam konteks Desa Citaman, pelatihan ini berfungsi sebagai trigger mechanism untuk membangun kesadaran bahwa jagung tidak hanya bernilai sebagai komoditas segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk pangan inovatif dengan nilai jual lebih tinggi. Hal ini konsisten dengan laporan Badan Pangan Nasional (2023), yang menekankan perlunya diversifikasi produk berbasis komoditas lokal untuk meningkatkan daya saing ekonomi masyarakat.

Optimalisasi Potensi Lokal Desa Citaman

Desa Citaman memiliki lahan jagung manis yang luas, namun sebelumnya pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan mentah dengan harga yang fluktuatif.

Melalui kegiatan KKN, inovasi berupa nugget jagung tidak hanya memperkenalkan nilai tambah komoditas, tetapi juga memberikan solusi ekonomi lokal. Produk nugget jagung dapat dipasarkan dengan margin keuntungan yang lebih stabil, bahkan berpotensi menjadi produk unggulan desa jika didukung dengan branding, kemasan menarik, serta strategi pemasaran digital.

Hasil kuisioner yang menunjukkan antusiasme tinggi masyarakat menjadi bukti adanya kesiapan sosial dalam mengembangkan produk ini lebih lanjut. Menurut Nugroho et al. (2022), pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan olahan dapat meningkatkan pendapatan petani hingga 2–3 kali lipat, terutama jika didukung dengan rantai pasok sederhana dan akses ke pasar lokal maupun regional. Dengan demikian, pengembangan nugget jagung dapat menjadi strategi konkret dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Citaman.

Keterkaitan dengan Tren Global Pangan Nabati dan SDGs

Inovasi nugget jagung di Desa Citaman juga memiliki relevansi dengan isu global. Menurut Aschemann-Witzel et al. (2021), terjadi peningkatan signifikan dalam permintaan produk pangan berbasis nabati (plant-based food) seiring dengan kesadaran konsumen terhadap kesehatan dan keberlanjutan lingkungan. Nugget jagung sebagai produk berbasis tanaman dapat menjadi alternatif pangan sehat, praktis, dan ramah lingkungan yang sejalan dengan perubahan preferensi konsumen modern.

Lebih jauh, program ini berkontribusi terhadap pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya: (a) SDG 2 (Zero Hunger): diversifikasi pangan berbasis jagung mendukung ketahanan pangan lokal. (b) SDG 8 (Decent Work and Economic Growth): penciptaan peluang wirausaha baru berbasis potensi lokal. (c) SDG 12 (Responsible Consumption and Production): mendorong konsumsi pangan sehat sekaligus mengurangi ketergantungan pada pangan impor dan produk olahan industri besar.

5. KESIMPULAN

Pelatihan olahan jagung di Desa Citaman berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat kewirausahaan masyarakat, dengan mayoritas peserta menyatakan puas dan tertarik menjadikan nugget jagung sebagai produk usaha. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif efektif dalam mengoptimalkan nilai tambah komoditas jagung, yang sebelumnya hanya dipasarkan mentah, menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Inovasi nugget jagung tidak hanya memperkuat ekonomi lokal, tetapi juga sejalan dengan tren global plant-based food serta mendukung pencapaian SDGs (Zero Hunger, Decent Work and Economic Growth, Responsible Consumption and Production). Program ini dapat dijadikan model replikasi pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal untuk kemandirian ekonomi desa.

DAFTAR REFERENSI

- Aini, N. (2018). Inovasi produk lokal jagung sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di era digital: Studi kasus di Desa Tlogowaru, Merakurak. *IAINU Tuban*. Retrieved from <https://iainutuban.ac.id>
- Aschemann-Witzel, J., Gantriis, R. F., Fraga, P., & Perez-Cueto, F. J. A. (2021). Plant-based food and protein trend from a business perspective: Markets, consumers, and the challenges and opportunities in the future. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(18), 3119–3128. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1793730>
- Badan Pangan Nasional. (2023). *Outlook Komoditas Pangan Jagung 2023*. Jakarta: Badan Pangan Nasional Republik Indonesia.

- BPS. (2023). *Statistik Jagung Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik. Retrieved from <https://www.bps.go.id>
- Hariyadi, P., & Purwiyatno, H. (2011). *Ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal dan inovasi pangan*. Bogor: IPB Repository. Retrieved from <https://repository.ipb.ac.id>
- Herawati, T., & Kristiani, N. (2023). Pembuatan nugget berbahan dasar jagung pada pengabdian masyarakat Prodi Manajemen Pertahanan AKMIL di Desa Girirejo, Kecamatan Tempuran, Kabupaten Magelang. *Jurnal Nagara Bhakti*, 1(2), 120–128. <https://doi.org/10.63824/nb.v1i2.51>
- Jepinus, M., & Fitrian, Y. (n.d.). Pemberdayaan dan inovasi lokal sebagai strategi untuk kemandirian ekonomi desa. *Jurnal Dianmas Bhakti*, Universitas Panca Bhakti. Retrieved from <https://jurnal.upb.ac.id>
- Mentari, R., Solikhah, L. S., Ramadani, F. N., Rahmah, N., & Hariman, N. (2023). Pelatihan pengolahan pangan lokal jagung dan daun kelor di Desa Daenggune, Kecamatan Kinovaro, Kabupaten Sigi. *Jubaedah: Jurnal Pengabdian dan Edukasi Sekolah*. Retrieved from <https://jubaedah.lppmbinabangsa.id>
- Nugroho, T. H., Wibowo, A., & Puspitasari, D. (2022). Value-added product development of corn-based processed foods to increase farmer income. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 157–165. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.v33i2>
- Pudjowati, D., Santoso, R., & Lestari, M. (n.d.). Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan hasil pertanian untuk mendukung kemandirian pangan lokal dan UMKM di Desa Candiwatu. *Jurnal Inovasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. Retrieved from <https://publications.id>
- Puspitasari, H. H., Wati, I. R., & Agustina, F. (2023). Pemanfaatan jagung sebagai inovasi ekonomi dalam penguatan perekonomian masyarakat mandiri. *Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 5(1). <https://doi.org/10.32585/ijecs.v5i1.1663>
- Sausan, N., Rahmawati, L., & Pratama, D. (2024). Inovasi nugget jagung oleh mahasiswa sebagai strategi peningkatan ekonomi rumah tangga di Desa Balongwono. *Jurnal Karya Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 55–62. Retrieved from <https://pkm.lpkd.or.id>
- Shiferaw, B., Prasanna, B. M., Hellin, J., & Bänziger, M. (2011). Crops that feed the world 6. Past successes and future challenges to the role played by maize in global food security. *Food Security*, 3, 307–327. <https://doi.org/10.1007/s12571-011-0140-5>
- Widiyanti, A., & Hafiza, N. (2024). Inovasi pengolahan jagung menjadi nugget sebagai upaya meningkatkan penghasilan masyarakat Desa Balongsari. *Jurnal Khidmatuna*, 5(2), 123–131. Retrieved from <https://jurnal.alfithrah.ac.id>
- Wijayanti, A., Putri, E. D. H., Mayasari, C. U., Hakim, M. F. N., Fiyan, M. A., & Nuggroho, D. S. (2020). Pelatihan pengolahan makanan dengan bahan hasil pertanian masyarakat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1), 26–32. <https://doi.org/10.36276/jap.v1i1.11>