



Mengangkat Warisan Lokal Demonstrasi Masak Nugget Jagung sebagai Strategi Pemanfaatan Produk Unggulan Desa Mulyorejo

Aminu Bil Huda¹, Afif Faiz Ahmad², Moh. Muhyidin Agus Wibowo³, Ira Saridiana⁴, Dwi Indah Ermahayu⁵, Fardhotul Imama⁶

¹Teknik Informatika, Universitas PGRI Ronggolawe

²Ilmu Komunikasi, Univeritas PGRI Ronggolawe

³Teknik Industri, Univeritas PGRI Ronggolawe

⁴Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Univeritas PGRI Ronggolawe

⁵Pendidikan Matematika, Universitas PGRI Ronggolawe

⁶Pendidikan Anak Usia Dini, Univeritas PGRI Ronggolawe

*Email: sugamuhammad@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengangkat warisan lokal melalui demonstrasi masak nugget jagung sebagai strategi pemanfaatan produk unggulan Desa Mulyorejo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei, wawancara, dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa demonstrasi masak nugget jagung diterima dengan baik oleh masyarakat dan memberikan dampak positif terhadap pemanfaatan produk unggulan Desa Mulyorejo. Dengan memanfaatkan jagung lokal dalam pembuatan nugget jagung, produk ini secara efektif mempromosikan komoditas jagung sebagai produk andalan Desa Mulyorejo. Hal ini dapat meningkatkan permintaan terhadap jagung lokal secara keseluruhan, yang berdampak positif pada ekonomi dan pertumbuhan masyarakat setempat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa demonstrasi masak nugget jagung dapat menjadi strategi yang efektif untuk mengangkat warisan lokal dan memanfaatkan produk unggulan Desa Mulyorejo. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan analisis dampak ekonomi jangka panjang dari pemanfaatan jagung dalam pembuatan nugget jagung.

Kata kunci: Nugget Jagung, Warisan Lokal, Mulyorejo, Demonstrasi

Abstract

This research aims to promote local heritage through corn nugget cooking demonstrations as a strategy to utilize the superior products of Mulyorejo Village. The methods used in this research are survey, interview, and observation. The results showed that the corn nuggets cooking demonstration was well received by the community and had a positive impact on the utilization of Mulyorejo Village's superior products. By utilizing local corn in making corn nuggets, this product effectively promotes corn commodities as the mainstay product of Mulyorejo Village. This can increase the overall demand for local maize, which has a positive impact on the economy and growth of the local community. The conclusion of this study is that the corn nuggets cooking demonstration can be an effective strategy to elevate local heritage and capitalize on Mulyorejo Village's flagship product. A suggestion for future research is to conduct a long-term economic impact analysis of the utilization of maize in making maize nuggets.

Keywords: Corn Nugget, Local Heritage, Mulyorejo, Demonstration

1. Pendahuluan

Desa Mulyorejo terletak di Kecamatan Singgahan, Kabupaten Tuban. Berdasarkan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, n.d.) Jumlah penduduk Desa Mulyorejo sebanyak 2072 jiwa dan terdiri dari 2 Dusun yaitu Pandean dan Trembul serta terdapat 2 Rukun Warga dan 8 Rukun Tetangga, dan juga salah satu desa di Kecamatan Singgahan yang memiliki angka pertumbuhan

penduduk yang tinggi menurut (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, n.d.), dengan angka pertumbuhan penduduk yang cukup tinggi maka perlu adanya lapangan pekerjaan yang memadai akan menambah angka pengangguran yang terbuka seperti penelitian yang telah dilakukan oleh (Muminin & Hidayat, 2017)

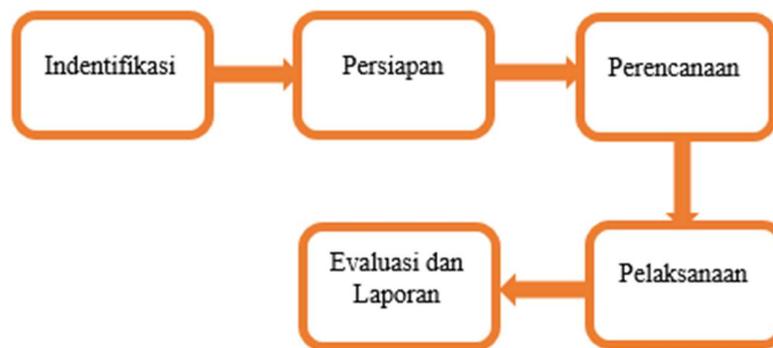
Desa Mulyorejo merupakan salah satu desa yang Sebagian besar penduduknya mengandalkan kehidupannya terhadap hasil pertanian, salah satu hasil pertanian yang melimpah di Desa Mulyorejo adalah Tanaman Jagung namun belum di olah dan di dimanfaatkan secara maksimal. Saat ini tanaman jagung hanya sebagai tanaman pangan yang sehabis panen langsung di jual yang mana sering mengalami harga yang tidak sesuai harga pasar atau rendah.

Di Indonesia, jagung merupakan bahan pangan pokok yang kedua setelah beras. Jagung merupakan sumber karbohidrat dan juga protein, terutama bagi masyarakat yang sedang diet (Sri Widowati, 2012). Kandungan protein jagung cukup tinggi, yaitu 8 – 12%, serat kasar 0,8 – 2,5%, serta karbohidrat 68 – 73% (Ikram Ullah et al., 2010). Menurut (Fithriyah Wulandari & Jati Batoro, 2016), jagung adalah tanaman rerumputan tropis yang sangat adaptif terhadap perubahan iklim dan memiliki masa hidup 70 - 210 hari. Tanaman dengan nama latin *Zea mays* ini, dapat tumbuh hingga ketinggian 3 meter. Tidak seperti tanaman biji-bijian lain, tanaman jagung merupakan satu-satunya tanaman yang bunga jantan dan betinanya terpisah (Belfield et al., 2009). Berdasarkan uraian di atas maka kolompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Mulyorejo memberikan pelatihan meningkatkan pemanfaatan potensi lokal dari tanaman jagung yang akan diolah menjadi nugget jagung, diharapkan menjadi satu solusi yang dapat diterapkan melalui demonstrasi masak kepada seluruh masyarakat Desa Mulyorejo, sehingga dapat memberikan suatu inovasi baru yang dapat dikembangkan lagi.

Semoga pembahasan ini dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana demonstrasi kuliner seperti ini dapat menjadi langkah yang signifikan dalam mempromosikan dan mengangkat warisan lokal, sambil membuka peluang baru dalam ekonomi lokal dan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan.

2. Bahan dan Metode

Pada pelaksanaan KKN Kelompok 16 melakukan demonstrasi mengolah jagung menjadi nugget di Desa Mulyorejo Kecamatan Singgahan Kabupaten Tuban, ada beberapa tahapan yang kami lakukan guna untuk memperlancar kegiatan kami sebagaimana dapat di lihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan PKM Melalui Demonstrasi Pembuatan Nugget Jagung di Desa Mulyorejo

Identifikasi, persiapan, perencanaan, pelaksanaan, serta evaluasi dan laporan tercakup dalam penelitian ini. Pada tahap identifikasi, tim peneliti akan mengidentifikasi masalah yang

dihadapi oleh masyarakat terkait pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang melimpah, yaitu jagung. Setelah identifikasi masalah, tim akan merancang solusi untuk masalah tersebut.

Pada proses selanjutnya, setelah mengidentifikasi solusi, tim akan menggunakan solusi tersebut untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan mengubah jagung menjadi nugget. Usulan ini juga disampaikan kepada Kepala Desa untuk mendapatkan persetujuan.

Pada tahap perencanaan, setelah menerima persetujuan dari kepala Desa mulyorejo, KKN Kelompok 16 akan memulai proses pengajaran. Perencanaan ini menyajikan dan menyimpan olahan jagung yang sudah dibuat.

Di akhir proses, masyarakat Mulyorejo akan dikumpulkan dan diberikan pelatihan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pengembangan masyarakat adalah dengan melatih masyarakat menggunakan sistem Learning by Doing (I Made Darma Oka et al., 2017). Pertama pembagian resep, kedua sharing pengetahuan dengan menjelaskan kepada masyarakat yang hadir serta bahan apa saja yang digunakan, proses pembuatan nugget jagung, alat yang digunakan, ketiga tim KKN Kelompok 16 yang bertugas sebagai instruktur mendemonstrasikan cara mengolah produk jagung menjadi nugget jagung, keempat mengajak masyarakat yang hadir untuk ikut serta dalam membuat produk pelatihan sehingga dapat meningkatkan keterampilan mereka.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pada tanggal 9 Agustus 2023 menghasilkan fakta bahwa sebagian besar pelaku UMKM belum menerapkan digital marketing, produk yang dihasilkan tanpa kemasan yang sesuai SNI, sehingga belum bisa bermitra dengan pasar modern. Hal ini terjadi karena masyarakat desa Ketodan kurang memahami praktik bisnis modern. Selain itu, usaha kecil dan menengah juga mengalami kesulitan dalam penjualan. UMKM tinggal menunggu konsumen datang dan membeli atau menjualnya di sekitar desa.

Sosialisasi seputar Literasi Digital Marketing sehingga UMKM dapat menggunakan pemasaran digital untuk melakukan pemasaran langsung. Pengetahuan tentang Literasi Digital dinilai sangat penting dalam menghadapi perkembangan teknologi yang berkembang pesat dari hari ke hari. Dengan memahami digital marketing diharapkan UMKM dapat memperluas kegiatan usahanya melalui sarana digital sehingga lebih dikenal masyarakat. Selama sosialisasi, tips mengelola pemasaran media sosial juga diberikan, diantaranya:

1. Membuat konten yang menarik.
2. Aktif dalam bersosial media seperti Facebook, dan Instagram, serta mengenalkan marketplace seperti Shopee dan Tokopedia

Dalam sosialisasi juga diberikan pertanyaan dengan tujuan untuk mengetahui seberapa pemahaman yang dimiliki pelaku UMKM mengenai digital marketing melalui google form. Pertanyaan tersebut dilakukan 2 kali yaitu sebelum dan sesudah diberikan Literasi Digital Marketing UMKM. Perbandingan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 1.29.
Perbandingan Hasil Literasi Digital Marketing UMKM

Nama	Sebelum	Sesudah
Rofiah	70	100
Dewi Aisah	50	80
Kusmiyati	60	100
Fatmawati	100	90
Junardi	100	100
Yuli	80	90

Riska	90	100
Timur Larasati	60	100
Sri Ernawati	90	100
Tarsimah	30	90
Riskawati	60	90
Sri Wahyuni	60	100
Mita	0	100
Sukarwati	100	100
Sufi Ulfa	60	90
Ari Pristiwati	70	90
Nikayah	100	100
Rupiah	60	100
Ngasimi	100	100
Ima	70	90

Adapun tahapan proses pembuatan nugget dari jagung meliputi beberapa tahapan yaitu:

A. Tahap Persiapan

Teks telah diubah sebagaimana diminta Berdasarkan pemaparan Kepala Desa (Kades) Mulyorejo yaitu Bapak Warwilan, menyampaikan bahwasanya Desa Mulyorejo Kecamatan Singgahan Kabupaten Tuban merupakan desa yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Ada beberapa jenis tanaman yang ditanam oleh warga desa, namun di antara semua jenis tanaman tersebut yang banyak ditanam salah satunya yaitu jagung.

KKN Kelompok 16 menawarkan kerjasama dengan Kades untuk mengadakan pelatihan membuat olahan nugget dari jagung, hal tersebut disambut baik oleh Kades. Beliau menyampaikan sasaran yang dapat dibidik adalah PKK yang ada di Desa Mulyorejo, memberdayakan ibu-ibu yang tergabung di dalam PKK menjadi sangat penting karena mereka juga merupakan sumber daya manusia yang apabila dibekali pengetahuan dan keterampilan yang cukup juga dapat menjadi penggerak perekonomian desa.

Dalam hal ini, demonstrasi ini menjadi sarana bagi KKN Kelompok 16 untuk memperbaharui pemahaman dan komitmen dalam mengabdikan kepada masyarakat. Ada beberapa kegiatan yang dilakukan selama demonstrasi pembuatan nugget jagung menjadi nugget, termasuk pengadaan bahan dan peralatan, proses pembuatan nugget, dan pengemasan nugget itu sendiri. Kegiatan-kegiatan ini hampir sama dengan kegiatan yang dilakukan pada sesi pelatihan pembuatan bahan makanan dari hasil panen sebelumnya (Nonny Aji Sunaryo et al., 2021)

a. Persiapan alat dan bahan untuk Demonstrasi

Sebelum pelaksanaan demonstrasi pembuatan nugget jagung ini, hal yang paling utama adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan di gunakan. Adapun alat yang di gunakan dapat di lihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1.
Daftar Peralatan Pembuatan Nugget Jagung

NO	ALAT	JUMLAH
1	Baskom	1 Buah
2	Sendok	2 Buah
3	Pisau	1 Buah
4	Telenan	2 buah
5	Lap Kain	1 Buah
6	Meja	1 Buah
7	Blender	1 Buah
Alat Pengolahan		
1	Wajan	1 Buah
2	Pengukus	1 Buah
3	Spatula	1 Buah
4	Peniris	1 Buah
5	Loyang	1 Buah
6	Kompore, Gas	1 Buah
Alat Menghidang		
1	Sendok, Garbu	3 Buah
2	Piring	3 Buah

Peralatan yang digunakan ada beberapa yang sudah di siapkan sehari sebelum pelaksanaan kegiatan berlangsung, beberapa peralatan di pinjam KKN Kelompok 16 dari Ibu sundari seelaku penjaga kebersihan Balai Desa Mulyorejo. Beberapa peralatan lainya seperti meja dan kursi sudah tersedia di Balai Desa. Peralatan yang digunakan untuk memasak sudah sesuai dengan standart alat masak yang baik sehingga produk yang di hasilkan aman untuk di makan. Bahan alat yang dipilih digunakan sebgaiian besar terbuat dari stainless steel dan plastik untuk makanan. Untuk memebersihkan peralatan tidak menggunakan kain melainkan menggunakan tisu, hal ini untuk menghindari kontaminasi dari satu alat ke alat lainya.

Adapun bahan yang digunakan dalam demonstrasi pembuatan nugget jagung dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2.
Daftar Bahan Pembuatan Nugget Jagung

NO	BAHAN	JUMLAH
1	Jagung	1 Buah
2	Tepung trigu	5 Sendok
3	Daun Bawang	2 Batang
4	Wortel	2 Buah
5	Telur	2 Buah
6	Lada	1/2 Sendok the
7	Penyedap	1/2 Sendok the
8	Garam	Secukupnya
9	Gula	Secukupnya
10	Bawang	3 Siung
11	Tepung	Secukupnya
12	Margarin	Secukupnya

Inovasi dalam pangan olahan harus mengikuti kaidah-kaidah umum yaitu mengutamakan keamanan dan kesehatan konsumen serta tidak lupa dengan kelayakan nutrisi yang terkandung dalam olahan pangan tersebut (Azis, 2018)

b. Proses Pengolahan

Adapun Tahap Pengolahan Nugget Jagung Sebagai Berikut.

1. Sisir dahulu jagung kemudian haluskan dengan blender dan di tambah air secukupnya
2. Haluskan bawang putih 3 siung
3. Kupas wortel dan potong menjadi kecil-kecil panjang
4. Potong daun bawang menjadi kecil-kecil.
5. Siapkan wadah, kemudian masukkan jagung yang sudah diblender, tepung trigu, wortel, daun bawang, bawang putih, telur, garam, lada, gula, penyedap, kemudian aduk sampai tercampur semua.
6. Oleskan margarin didalam cetakan yang sudah di sediakan, laluuangkan adonan yang sudah tercampur kedalam wadah.
7. Kukus adonan dan tunggulah sampai 45 menit.
8. Kemudian angkat dan dinginkan adonan, lalu potong menjadi kecil-kecil
9. Siapkan telur dan kocok untuk pencelup
10. Celupkan adonan yang sudah di potong ke dalam telur dan gulungkan ke dalam tepung panir.
11. Kemudian goreng adonan, dan siap di hidangkan.

c. Proses Penyajian

Penyajian dilakukkan setelah nugget jagung digoreng dan ditiriskan, teknik penyajian yang digunakan adalah mempersembahkan serta mempresentasikan hidangan di atas wadah dengan ditata sedemikian rupa yang dimaksudkan adalah teknik plating. Menyajikan suatu hidangan di atas wadah dan di tata sedemikian tupa agar terlihat menarik (Nonny Aji Sunaryo et al., 2021).



Gambar 2. Nugget

B. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) di Desa Mulyorejo Kecamatan Singgahan Kabupaten Tuban ini dilaksanakan dengan metode penyampaian materi, dan demonstrasi pembuatan nugget, pada tahap ini sebagai berikut:

Tabel 3. Metode Demonstrasi Pembuatan Nugget Jagung

No	Kegiatan	Metode	Target
1	Memberikan pengetahuan tentang tahapan pembuatan nugget jagung	Pemaparan Teori	Memberikan pemahaman
2	Mempraktekan tahapan pembuatan nugget secara langsung	Praktek Bersama	Mampu membuat nugget secara mandiri

Adapun Tahap tahapan kegiatan pengabdian pembuatan nugget jagung adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Pembukaan Pelatihan Pengolahan Jagung

Tahap pembukaan ini di berikan pemaparan secara langsung mengenai nutrisi yang terkandung dalam jagung, serta juga diberikan pemham bahwa jagung dapat di olah menjadi produk bernilai tinggi lainnya. Setelah itu dilanjutkan dengan pemaparan materi secara lisan.



Gambar 4. Penyampaian Materi Pelatihan Pengolahan Jagung

Pada tahap ini di lakukan pemaparan materi secara langsung oleh wakil dari ketua kami. Dan selanjutnya adalah praktek bersama.



Gambar 5. Demonstrasi Pembuatan Nugget Jagung

C. Tahap Identifikasi dan Perencanaan

Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan Tim Demonstrasi melaukkkan survei untuk mengidentifikasi kondisi lapangan. Survei yang di lakukan dalam program ini termasuk menyusun strategi program yang akan di laksanakan. Survei sangat diperlukan untuk mengetahui kebutuhan masyarakat melalui pertanyaan-pertanyaan terstruktur dan tertuju (Tjare A. Tjambolang et al., 2019).

Persiapan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu dengan menyusun perencanaan yang sebenarnya esensial. Perencanaan sangat erat kaitanya dengan pelaksanaan program.

D. Faktor Pendukung Kegiatan

Alhamdulillah, disini antusias pemerintahan desa dan masyarakat terhadap pelaksanaan kegiatan sangat positif, kepala desa selaku birokrasi setempat memberikan ruang seluas-luasnya untuk pelaksanaan pelatihan ini, dalam hal ini kepala desa juga memberikan jagung muda untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget jagung pada saat tahap persiapan uji coba, untuk peralatan mahasiswa membawa sendiri dari rumah singgah atau posko mbah Ngah, juga ada yang dipinjami oleh bu Sundari.

Selain itu, potensi jagung yang sangat melimpah serta didorong oleh keinginan para ibu-ibu PKK untuk membuat misi satu desa satu produk unggulan, setelah percobaan rasa Nugget Jagung “Besok nyoba bikin Nugget Jagung, buat dijadikan makanan pada saat posyandu ☺” Ucapan salah satu Ibu tersebut, menjadikan motivasi bagi pelaksana untuk membuat acara pelatihan ini, mahasiswa sebagai agen perubahan dan agen sosial juga memiliki tanggung jawab penuh untuk ikut andil dalam mensejahterakan kehidupan masyarakat.

E. Faktor Penghambat Kegiatan

Pada saat berlangsungnya kegiatan , yakni pembuatan adonan Nugget, ada sedikit kendala pada blender yang tiba-tiba tidak bisa berputar. Mahasiswa segera mencari solusi agar alat tersebut bisa digunakan kembali.

F. Tahap Evaluasi Kegiatan

Evaluasi merupakan kegiatan yang dilakukan hubungannya dengan proses yang telah dilakukan untuk menyatakan nilai suatu proses pekerjaan atau kegiatan. Evaluasi dalam program pengabdian ini yaitu dilaksanakan setelah kegiatan dilaksanakan pada hari Jumat, 04 Agustus 2023 yaitu pada saat kegiatan pelatihan, motivasi usaha dan strategi pemasaran produk Nugget Jagung. Evaluasi dilaksanakan sebagai wadah bagi anggota pendamping peserta pelatihan berkaitan dengan program yang dilaksanakan. Evaluasi yang dilakukan dalam bentuk diskusi informal dengan bertukar pikiran secara lebih leluasa mengenai manfaat, kelebihan, kekurangan dan masukan-masukan dari peserta lainnya. Adapun dari hasil evaluasi yang pertama yaitu menunjukkan hasil yang positif. Peserta merasakan manfaat dari materi yang telah disampaikan karena adanya simulasi yang memudahkan materi yang disampaikan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas pengabdian masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengabdian telah mencapai tujuan antara lain sebagai berikut (1) Meningkatkan wawasan mengenai pengolahan jagung telah tercapai (2) Meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan produk olahan jagung untuk mendapatkan nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk yang Bernama nugget jagung.

B. Saran

Berdasarkan uraian proses dan hasil kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan olahan nugget jagung didapati beberapa saran yaitu (1) Perlu pelatihan tambahan tentang inovasi pengolahan produk unggulan hasil tani di Desa Mulyorejo (2) Perlu pendampingan tentang cara bagaimana membuat kemasan menarik, memasarkan produk, hingga pembuatan perijinan produk.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada perangkat Desa Mulyo Rejo atas suport dan kerjasama yang diberikan sehingga acara dapat berjalan dengan sukses, kepada ibu- ibu PKK atas antusiasmenya dalam mengikuti acara.

Daftar Rujukan

- Azis, R. (2018). Pelatihan Pengolahan Nugget Sayuran Untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan Di Desa Jatinom-Blitar. *BRILIANT: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 3(2). <https://doi.org/10.28926/briliant>
- Badan Pusat Stastistik Kabupaten Tuban. (n.d.). Kecamatan Singgahan Dalam Angka 2021.
- Belfield, Stephanie., Brown, Christine., & Australian Centre for International Agricultural Research. (2009). A guide to upland cropping in Cambodia : maize. Australian Government, Australian Centre for International Agricultural Research.
- Fithriyah Wulandari, & Jati Batoro. (2016). Etnobotani Jagung (*Zea mays L.*) Pada Masyarakat Lokal di Desa Pandansari Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. In *Jurnal Biotropika* | (Vol. 4, Issue 1).
- I Made Darma Oka, I Nyoman Winia, & I Wayan Pugra. (2017). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN MASAKAN SEAFOODS UNTUK MENUNJANG PARIWISATA DI DESA WISATA SERANGAN.
- Ikram Ullah, Muhammad ALi, & Arifa Farooqi. (2010). Chemical and Nutritional Properties of Some Maize (*Zea mays L.*) Varieties Grown in NWFP, Pakistan. *Pakistan Journal of Nutrition*, 1113–1117.
- Muminin, M. A., & Hidayat, W. (2017). Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi Dan Jumlah Penduduk Terhadap Tingkat Pengangguran Terbuka Di Kabupaten/Kota Provinsi Jawa Timur Tahun 2011-2015. In *Jurnal Ilmu Ekonomi* (Vol. 1).
- Nonny Aji Sunaryo, Mazarina Devi, Soenar Soekopitojo, Narju Najah Afnany, Yunus Fandi, Tata Sekar, & Naufal T.M. (2021). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srigading melalui Pelatihan Mengolah Jagung Sebagai Upaya Pengembangan Produk Oleh-Oleh Makanan di Malang. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 2.
- Sri Widowati. (2012). Keunggulan Jagung QPM (Quality Protein Maize) dan Potensi Pemanfaatannya dalam Meningkatkan Status Gizi.
- Tjare A. Tjambolang, Enny Radjab, Vilia Darma Paramita, & Yuliani HR. (2019). IbM PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN DASAR JAGUNG DI DESA PA'RASANGANG BERU, KECAMATAN GALESONG, KABUPATEN TAKALAR, SULAWESI SELATAN. Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019.

