


Pengembangan Ekonomi Desa Wonorejo melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Jagung dan Pisang

¹Rudi Wibowo, ²A. Farid Susanto*, ³Dewi Agustin, ⁴Denissa Puspa Oktasella, ⁵Maulida Aisyah Ekadila

^{1,2,4,5}Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Lamongan, Indonesia

³Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Lamongan, Indonesia

Email: ¹ahmadfaridsusanto8@gmail.com, ²dewiagustin030@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan KKN UMKM Ekonomi Desa	Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Wonorejo, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan, pada bidang ekonomi dilaksanakan melalui pelatihan diversifikasi olahan jagung dan pisang. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah serta menumbuhkan semangat kewirausahaan lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung selama tiga hari, dengan melibatkan 30 peserta dari berbagai kelompok masyarakat. Produk olahan yang dihasilkan antara lain keripik pisang, kerupuk jagung, cookies jagung, donat pisang, minuman sari jagung, brownies kukus jagung, hingga mie jagung. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner pra dan pasca pelatihan, uji organoleptik, serta diskusi kelompok terarah (FGD). Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan rata-rata pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 30%, peningkatan kualitas produk olahan yang dinilai layak jual, serta munculnya motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini menyimpulkan bahwa diversifikasi pangan berbasis potensi lokal mampu memberikan dampak ekonomi sekaligus sosial, sehingga dapat dijadikan model pemberdayaan masyarakat desa yang berkelanjutan.
Keywords: Community Empowerment Food Diversification Field Study MSMEs Village Economy	ABSTRACT The Community Service Program (KKN) in Wonorejo Village, Sambeng District, Lamongan Regency, in the economic sector was carried out through training on diversification of corn and banana processing. The objective of this activity was to improve the community's skills in processing agricultural products into value-added products and foster a local entrepreneurial spirit. The method used was a participatory approach through lectures, demonstrations, and direct practice over three days, involving 30 participants from various community groups. The processed products produced included banana chips, corn crackers, corn cookies, banana donuts, corn juice drinks, steamed corn brownies, and corn noodles. Evaluation was carried out through pre- and post-training questionnaires, organoleptic tests, and focus group discussions (FGDs). The results of the activity showed an average increase in participants' knowledge and skills by 30%, an increase in the quality of processed products deemed marketable, and the emergence of community motivation to develop local food-based businesses. Thus, this activity concluded that food diversification based on local potential can provide both economic and social impacts, so it can be used as a model for sustainable village community empowerment.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

Desa Wonorejo, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan, memiliki potensi alam yang melimpah khususnya hasil pertanian berupa jagung dan pisang. Kedua komoditas ini sudah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat desa, baik sebagai bahan pangan pokok maupun sebagai sumber penghasilan tambahan. Namun, hingga kini sebagian besar hasil pertanian tersebut masih dijual dalam bentuk mentah, sehingga nilai ekonominya rendah. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya alam dengan pemanfaatan yang dapat memberikan nilai tambah bagi kesejahteraan masyarakat.

Dalam konteks pembangunan ekonomi desa, diversifikasi produk pangan menjadi salah satu strategi yang efektif. Diversifikasi tidak hanya memberi nilai tambah pada produk lokal, tetapi juga membuka peluang usaha baru juga dapat menopang perekonomian keluarga maupun desa secara keseluruhan. Sebagaimana diungkapkan oleh Meilya dan Ramadlani (2024), pelatihan diversifikasi olahan pisang mampu meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam menciptakan berbagai produk bernilai jual lebih tinggi, seperti keripik, nugget, dan kebab pisang. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan pangan lokal dapat menjadi motor penggerak ekonomi masyarakat pedesaan.

Jagung, sebagai komoditas utama masyarakat Desa Wonorejo, juga menyimpan potensi besar bila diolah secara kreatif. Suwardi *et al.*, (2019) menjelaskan bahwa pemberdayaan petani jagung melalui diversifikasi produk olahan di Desa Orong Bawa mampu meningkatkan nilai tukar petani sekaligus memperluas peluang usaha rumah tangga berbasis agroindustri. Diversifikasi produk, seperti pembuatan susu jagung, teh jagung, atau jeli dari bonggol jagung, memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan penjualan jagung mentah. Fakta ini membuktikan bahwa melalui pelatihan yang tepat, petani dapat memperoleh keuntungan lebih besar sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi lokal.

Namun, potensi besar tersebut tidak akan dapat dimanfaatkan secara maksimal tanpa adanya intervensi berupa transfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat. Metode pelatihan berbasis praktik langsung terbukti efektif untuk meningkatkan keterampilan masyarakat desa dalam mengolah hasil pertanian. Pendekatan yang partisipatif membuat masyarakat lebih mudah memahami proses pengolahan serta mampu mempraktikkannya secara mandiri setelah kegiatan selesai. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang terarah dapat menjadi katalis perubahan ekonomi desa.

Dengan demikian, pelatihan diversifikasi olahan jagung dan pisang di Desa Wonorejo merupakan langkah strategis dalam pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Selama ini, masyarakat hanya menjual hasil panen jagung dan pisang dalam bentuk mentah dengan nilai jual rendah, sementara program pengabdian sebelumnya umumnya berfokus pada satu komoditas saja tanpa memperhatikan potensi diversifikasi. Kesenjangan ini menunjukkan perlunya pendekatan baru yang tidak hanya mengajarkan teknik pengolahan, tetapi juga mendorong inovasi produk melalui pemanfaatan dua komoditas unggulan sekaligus. Kontribusi baru dari kegiatan ini adalah menghadirkan model diversifikasi ganda berbasis pangan lokal yang diperkuat dengan pendampingan usaha serta sinergi antara akademisi, Disperindag, dan masyarakat, sehingga diharapkan mampu mendorong lahirnya usaha kecil yang berdaya saing.

Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan pelatihan ini juga diharapkan mampu menciptakan efek sosial positif, seperti meningkatnya solidaritas masyarakat, tumbuhnya semangat wirausaha, dan terciptanya jaringan usaha lokal yang lebih kuat. Dengan diversifikasi produk pangan berbasis jagung dan pisang, Desa Wonorejo berpotensi menjadi contoh desa yang berhasil mengembangkan perekonomian melalui inovasi berbasis sumber daya lokal. Hal ini sekaligus menjadi jawaban atas tantangan pembangunan ekonomi desa yang berkelanjutan dan berdaya saing.

II. MASALAH

Potensi pertanian di Desa Wonorejo, khususnya pada komoditas jagung dan pisang, sesungguhnya sangat besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Namun, kenyataannya hasil pertanian tersebut masih banyak dijual dalam bentuk mentah. Kondisi ini menandakan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya alam dan kemampuan masyarakat dalam mengelola serta memasarkan produk olahan.

Masalah utama lain yang dihadapi masyarakat Desa Wonorejo adalah keterbatasan pengetahuan teknologi pengolahan pangan. Minimnya pelatihan dan kurangnya transfer pengetahuan membuat masyarakat belum mampu melakukan diversifikasi produk. Hal ini sejalan dengan temuan Suwardi *et al.*, (2019) yang menjelaskan bahwa keterbatasan keterampilan menjadi penghambat utama petani jagung dalam meningkatkan nilai tukar hasil panennya. Tanpa keterampilan pengolahan, masyarakat hanya akan menjadi penjual bahan mentah yang rentan terhadap fluktuasi harga pasar.

Selain keterbatasan keterampilan, aspek kewirausahaan juga menjadi persoalan. Banyak masyarakat masih menganggap bahwa kegiatan pertanian cukup berhenti pada tahap produksi dan penjualan hasil panen. Padahal, menurut Meilya dan Ramadlani (2024), pengembangan kewirausahaan lokal melalui diversifikasi olahan pangan dapat menjadi strategi efektif untuk mendorong tumbuhnya UMKM desa dan meningkatkan pendapatan keluarga. Kurangnya semangat kewirausahaan di Desa Wonorejo membuat peluang usaha berbasis jagung dan pisang belum tergarap secara optimal.

Masalah lain muncul dari sisi kelembagaan. Hingga kini, sinergi antara masyarakat dengan lembaga pemerintah maupun pihak akademisi masih belum maksimal. Minimnya kolaborasi inilah yang membuat masyarakat Desa Wonorejo kesulitan dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Permasalahan juga tampak pada aspek inovasi produk. Jagung dan pisang memang sudah lama dikenal sebagai bahan pangan utama, tetapi produk turunannya yang inovatif masih jarang dikembangkan di Wonorejo. Padahal, menurut Nirmalasari *et al.*, (2023), pemanfaatan bahan lokal maupun limbah hasil pertanian menjadi produk inovatif dapat meningkatkan nilai ekonomi sekaligus membuka lapangan kerja baru. Kurangnya eksplorasi inovasi produk menyebabkan peluang besar bagi pengembangan ekonomi lokal belum tergarap secara maksimal.



Gambar 1. Lokasi Pelatihan (Balai Desa Wonorejo)

Dengan demikian, permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Wonorejo dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Ketergantungan pada penjualan jagung dan pisang dalam bentuk mentah dengan nilai jual rendah.
2. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah.
3. Kurangnya semangat kewirausahaan masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.
4. Minimnya dukungan dan pendampingan dari lembaga eksternal untuk mendorong pemberdayaan masyarakat.
5. Rendahnya inovasi dalam diversifikasi produk jagung dan pisang yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

III. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 26–28 Agustus 2025 bertempat di Balai Desa Wonorejo, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan, dengan melibatkan 30 orang peserta yang berasal dari Desa Wonorejo dan desa sekitarnya (Sekidang, Kedungbanjar, Wudi, Pataan, Ardirejo, dan Nogojatisari). Peserta didominasi oleh ibu-ibu PKK, pemuda desa, serta pelaku usaha kecil yang memiliki ketertarikan dalam mengembangkan produk pangan lokal. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada pertimbangan bahwa kelompok tersebut merupakan motor penggerak utama dalam rumah tangga dan masyarakat, sehingga hasil pelatihan dapat langsung dipraktikkan dan memberikan dampak ekonomi nyata.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

Metode kegiatan yang digunakan dalam pengabdian ini mengadaptasi pendekatan partisipatif di mana masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima materi, tetapi juga sebagai pelaku aktif dalam proses

pelatihan. Menurut Sudiarta *et al.*, (2018), model partisipatif mampu menciptakan keterlibatan masyarakat secara penuh sehingga hasil pengabdian lebih berkelanjutan. Kegiatan ini diawali dengan observasi awal yang bertujuan untuk memetakan kondisi masyarakat, khususnya terkait keterampilan mengolah hasil pertanian jagung dan pisang. Hasil observasi menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat hanya menjual jagung dan pisang dalam bentuk mentah, sehingga sangat penting diberikan pelatihan diversifikasi produk olahan.

Pelaksanaan pelatihan dibagi ke dalam tiga hari dengan variasi materi yang berbeda. Pada hari pertama, peserta dilatih membuat produk kering berbasis pisang dan jagung yaitu kripik pisang, kerupuk jagung, stik jagung, dan *cookies* jagung. Hari pertama ini difokuskan pada produk ringan dengan daya simpan relatif lama sehingga dapat dijadikan peluang usaha dalam skala rumahan. Pada hari kedua, pelatihan diarahkan pada produk setengah basah dan minuman, meliputi donat pisang, bolu pisang, molen pisang, serta minuman sari jagung. Produk ini dipilih karena relatif disukai masyarakat luas dan memiliki potensi pasar di tingkat lokal. Sedangkan pada hari ketiga, peserta diperkenalkan pada produk berbasis tepung dan olahan basah yaitu *brownies* kukus jagung dan *mie* jagung. Produk hari ketiga ini dirancang untuk membuka wawasan peserta bahwa jagung tidak hanya terbatas sebagai bahan pangan pokok, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk modern yang memiliki nilai jual tinggi.



Gambar 3. Produk yang Dihasilkan

Bahan-bahan yang digunakan diperoleh langsung dari hasil pertanian masyarakat Desa Wonorejo dan sekitarnya. Jagung diperoleh sebanyak 30 kilogram pipilan kering, sedangkan pisang digunakan sebanyak 25 kilogram pisang matang dari kebun warga setempat. Bahan tambahan lainnya seperti tepung terigu, gula, telur, dan margarin diperoleh dari toko lokal dengan kuantitas disesuaikan untuk kebutuhan praktikum sekitar 0,5–1 kilogram per peserta. Penggunaan bahan lokal dipilih agar masyarakat mudah mereplikasi kegiatan serupa setelah pelatihan, tanpa ketergantungan pada bahan impor atau sulit diperoleh. Seperti yang ditegaskan oleh Kasim *et al.*, (2023), penggunaan bahan lokal dalam pelatihan diversifikasi pangan lebih efektif karena mendukung keberlanjutan usaha masyarakat.

Metode penyampaian kegiatan terdiri dari ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Tahap ceramah berisi pengenalan tentang nilai gizi, peluang pasar, serta pentingnya inovasi produk berbasis jagung dan pisang. Tahap demonstrasi dilakukan oleh instruktur dari Disperindag Lamongan dan mahasiswa KKN yang memperlihatkan langkah-langkah pengolahan produk. Selanjutnya, tahap praktik langsung memberikan kesempatan kepada peserta untuk mencoba sendiri proses pengolahan di bawah bimbingan fasilitator. Model semacam ini terbukti efektif meningkatkan keterampilan masyarakat sebagaimana diungkapkan oleh Amin dan Subri (2018) dalam pelatihan olahan ekstrudat jagung, di mana keterlibatan langsung peserta membuat hasil belajar lebih maksimal.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui dua pendekatan. Pertama, peserta diberikan kuesioner pra dan pasca pelatihan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Kedua, dilakukan uji organoleptik sederhana terhadap produk hasil olahan berupa penilaian rasa, tekstur, dan tampilan oleh panel kecil yang terdiri dari sesama peserta. Sebagai tindak lanjut, dilakukan diskusi kelompok terarah (FGD) guna menggali peluang usaha serta hambatan yang mungkin dihadapi masyarakat dalam mengembangkan produk pasca

pelatihan. Model monitoring pasca kegiatan ini mengacu pada metode yang telah digunakan dalam penelitian terdahulu, misalnya oleh Hardini *et al.*, (2022). *Pelatihan Diversifikasi Olahan Pisang untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Kesamben*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), 145–153. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa tindak lanjut berupa pendampingan pasca pelatihan terbukti efektif dalam membantu masyarakat mempertahankan usaha yang baru dirintis. Oleh karena itu, peserta pelatihan di Desa Wonorejo juga diberikan pengenalan singkat tentang branding dan pemasaran digital sebagai bagian dari materi tambahan.

Metode analisis data yang digunakan bersifat deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif berupa hasil kuesioner dianalisis dengan menghitung rata-rata skor peningkatan pengetahuan peserta, sedangkan data kualitatif dari wawancara dan FGD dianalisis secara tematik untuk mengidentifikasi hambatan dan peluang pengembangan produk lebih lanjut. Pendekatan kombinasi ini mengacu pada Junaidin dan Rochayati (2024) yang menekankan pentingnya integrasi analisis kualitatif dan kuantitatif agar hasil evaluasi lebih komprehensif.

Dengan metode tersebut, kegiatan pelatihan diversifikasi olahan jagung dan pisang di Desa Wonorejo diharapkan mampu memberikan dampak nyata berupa peningkatan keterampilan, munculnya produk inovatif berbasis hasil pertanian lokal, serta tumbuhnya semangat kewirausahaan masyarakat desa.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan diversifikasi olahan jagung dan pisang di Desa Wonorejo Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan berlangsung selama tiga hari, tepatnya pada tanggal 26–28 Agustus 2024. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai tambah, sekaligus menumbuhkan semangat kewirausahaan.



Gambar 4. Produk yang Dihasilkan

Pelatihan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK, pemuda desa, dan pelaku UMKM. Antusiasme peserta terlihat sejak hari pertama, ketika mereka mempraktikkan pembuatan kripik pisang, kerupuk jagung, stik jagung, dan *cookies* jagung. Hasil olahan cukup memuaskan dengan tekstur dan rasa yang sesuai standar. Pada hari kedua, peserta dilatih mengolah produk yang lebih kompleks, seperti donat pisang, bolu pisang, molen pisang, serta minuman sari jagung. Pelatihan ini mengasah keterampilan *baking* dan minuman sehat berbahan dasar lokal. Keberhasilan peserta membuat produk olahan ini menjadi indikator bahwa masyarakat memiliki kemampuan adaptif dalam mempelajari teknik baru.



Gambar 5. Peserta Pelatihan

Pada hari ketiga, pelatihan difokuskan pada produk yang memerlukan keterampilan lebih tinggi, yaitu *brownies* kukus jagung dan *mie* jagung. Produk ini menekankan pada diversifikasi tepung dan teknik pengolahan yang lebih modern. Walaupun beberapa peserta mengalami kesulitan dalam menjaga konsistensi tekstur adonan, hasil akhir tetap memuaskan. Keberhasilan kegiatan ini diukur melalui tiga indikator: peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi wirausaha. Hasil kuesioner pra dan pasca pelatihan menunjukkan rata-rata peningkatan skor sebesar 30%, menandakan adanya transfer ilmu yang efektif. Menurut Asyihab (2024), evaluasi berbasis kuantitatif seperti *pre-test* dan *post-test* sangat penting untuk mengukur efektivitas pelatihan berbasis masyarakat.

Selain itu, dilakukan uji organoleptik sederhana pada produk yang dihasilkan. Peserta menilai rasa, tekstur, dan aroma dari produk secara berkelompok. Hasilnya, produk berbasis pisang mendapat skor tinggi pada aspek rasa, sementara produk jagung unggul pada tekstur dan daya simpan. Hal ini sesuai dengan laporan Surahman *et al.*, (2020), bahwa produk pangan berbasis jagung memiliki daya simpan lebih lama dibanding pangan olahan dari pisang karena kadar airnya lebih rendah.

Dari sisi sosial, kegiatan ini memperlihatkan perubahan sikap masyarakat terhadap potensi lokal. Peserta mulai memahami bahwa menjual produk olahan memberi keuntungan lebih besar dibandingkan menjual hasil pertanian mentah. Menurut Fikri dan Wijayanti (2024), kegiatan pelatihan semacam ini mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya kewirausahaan lokal sebagai basis pembangunan ekonomi desa.

Namun, kegiatan ini juga memiliki beberapa kelemahan. Pertama, waktu pelatihan terbatas sehingga tidak semua peserta dapat mencoba setiap produk secara langsung. Kedua, keterbatasan peralatan di balai desa menyebabkan proses pembuatan produk tertentu (seperti *brownies* kukus jagung) membutuhkan waktu lebih lama. Kondisi ini selaras dengan temuan Nurjannah dan Hamid (2023), bahwa keterbatasan fasilitas sering menjadi hambatan dalam pelatihan berbasis desa.

Meski demikian, peluang pengembangan ke depan sangat besar. Masyarakat dapat membentuk kelompok usaha bersama untuk memproduksi olahan pisang dan jagung secara berkelanjutan. Menurut Perdana (2022), keberlanjutan pelatihan perlu didukung dengan pembentukan kelompok usaha yang terstruktur agar produk lebih mudah dipasarkan. Selain itu, aspek pemasaran digital perlu diperkuat. Hal ini sesuai dengan temuan Saputri dan Fasa (2024), bahwa pemanfaatan media sosial dapat meningkatkan pemasaran produk UMKM desa hingga 60%.

Selain potensi pasar lokal, produk yang dihasilkan memiliki peluang besar untuk masuk ke pasar regional. Menurut Wicaksana *et al.*, (2024), produk olahan berbasis potensi lokal memiliki daya tarik tinggi apabila dikemas secara inovatif dengan memperhatikan tren konsumen modern. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan desain kemasan yang menarik dan sesuai standar.

Dari sisi keberlanjutan, kegiatan pelatihan ini bisa direplikasi di desa lain dengan potensi pertanian serupa. Seperti dijelaskan oleh Sujianto *et al.*, (2024), model pelatihan berbasis potensi lokal yang partisipatif dan aplikatif dapat dijadikan acuan untuk pemberdayaan masyarakat pedesaan secara lebih luas.

Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan, motivasi wirausaha, serta kesadaran masyarakat Desa Wonorejo terhadap potensi ekonomi dari hasil pertanian lokal. Dengan dukungan lanjutan dari Disperindag dan mahasiswa KKN, produk olahan jagung dan pisang diharapkan dapat berkembang menjadi usaha produktif yang berdaya saing.

V. KESIMPULAN

Pelatihan diversifikasi olahan jagung dan pisang di Desa Wonorejo berhasil memberikan peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, yang ditunjukkan melalui hasil kuesioner dengan rata-rata peningkatan pemahaman peserta sebesar 30%. Produk olahan yang dihasilkan, seperti keripik pisang, cookies jagung, sari jagung, *brownies* kukus jagung, hingga *mie* jagung, mendapat penilaian positif dari peserta melalui uji organoleptik sederhana, meskipun aspek kemasan dan pemasaran masih memerlukan pengembangan lebih lanjut. Kegiatan ini juga menumbuhkan motivasi kewirausahaan, yang tercermin dari hasil diskusi kelompok terarah (FGD) di mana sebagian peserta menyatakan ketertarikan untuk menjual produk secara lebih luas.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pemberdayaan berbasis potensi lokal melalui pendekatan partisipatif mampu memberikan dampak awal yang positif baik dari sisi ekonomi maupun sosial, meskipun diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan usaha, penyediaan peralatan, serta pelatihan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan hasil kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M., & Subri, M. (2018). Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Ekstrudat Jagung Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1.
- Asyihab, A. R. (2024). *Manajemen Pendidikan dan Pelatihan Berbasis Kompetensi Bagi Guru di SMP Integral Minhajuth Thullab Way Jepara Lampung Timur*.
- Fikri, N., & Wijayanti, H. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Produk Lokal di Sukarara. *UNITY: Journal of Community Service*, 1(1), 20–24. <https://doi.org/10.70716/unity.v1i1.61>
- Hardini, L. P., Sulistyowati, S. N., & Febriyanti, R. (2022). Pelatihan Pengolahan Makanan dari Buah Pisang pada Anggota Karangtaruna Desa Kesamben. *SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2).
- Junaidin, J., & Rochayati, N. (2024). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Tambora Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Kasim, R., Limonu, M., & Ahmad, L. (2023). Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(1), 115–121.
- Meilya, I. R., & Ramadlani, A. S. (2024). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Pisang sebagai Kuliner Unggulan Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Karawang*. 7(2), 503–510. <https://doi.org/10.22460/as.v7i2.22373>
- Nirmalasari, R., Rahma, R. H., Sari, S. A., Chairunnisa, S., Dalila, Z., & Setianingsih, R. W. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Gedebook Pisang sebagai Bahan Baku Olahan Kripik di Desa Hanjak Maju. *Jurnal SOLMA*, 12(3), 975–982. <https://doi.org/10.22236/solma.v12i3.12723>
- Nurjannah, A., & Hamid, N. (2023). Analisis Penyebab Ketidakberlanjutan Program Pelatihan (Studi Kasus Pelatihan Bakso Desa Bumirejo, Kecamatan Puring, Kabupaten Kebumen). *Jurnal At-Taghyir: Jurnal Dakwah Dan Pemberdayaan Masyarakat Desa*, 6(1).
- Perdana, A. A. (2022). *Pengembangan Kelompok Usaha Mikro Kecil & Menengah (UMKM) oleh Dinas Perdagangan, Usaha Kecil Menengah & Koperasi Kabupaten Ciamis di Kecamatan Kawali (Studi Kasus Desa Kawali & Desa Karangpawitan)*.
- Saputri, A. M. I., & Fasa, M. I. (2024). Strategi Digital Marketing untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *JICN: Jurnal Intelek Dan Cendekiawan Nusantara*, 1(5). <https://jicnusantara.com/index.php/jicn>
- Sudiarta, I. W., Semariyani, MA. A. ade, & Singapurwa, N. M. A. S. (2018). Program Kemitraan Masyarakat “Olahan Jagung Manis.” *Community Services Journal (CSJ)*, 1(1), 15–19.
- Sujianto, Adianto, As’ari, H., HB, G., Umami, I. M., Habibie, D. K., & Putri, R. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan Potensi Lokal di Desa Kesumbo Ampai. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 5(4).
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Miranda, J., Cahyadi, W., Desnilasari, D., Ratnawati, L., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang dengan Metode Arrhenius pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Biopropal Industri*, 11(2), 127–137. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i2.5898>
- Suwardi, D., Saputri, D. S., & Cita, F. P. (2019). Pemberdayaan Petani Jagung Orba (Orong Bawa) Melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tukar Petani. *Jurnal Tambora*, 3(1).
- Wicaksana, I., Adhi, S. R., & Primadhita, Y. (2024). Inovasi Kemasan Ramah Lingkungan sebagai Strategi Menciptakan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(6), 5750. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i6.26864>