

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung Di Desa Botubilotahu Kecamatan Marisa Kabupaten Pohuwato

¹Wahyudin Hasan, ²Yayan Hanapi, ³Faqih Al-Ghazali T. Mayang, ⁴Asmaranda Kumay, ⁵Sabrina Dunggio, ⁶Moh Dimas Belembele, ⁷Febriyanto Syamsudin, ⁸Muhammad Rinaldy Wowor, ⁹Putriyanti Towana, ¹⁰Deysi Ramadani P. Sado, ¹¹Melisa Andriyanti Pongoalo, ¹²Detasya Datuela, ¹³Fidya H. Palowa

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13}Universitas Gorontalo, Indonesia
Correspondence e-mail; wahyudinhasan99@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:
Jagung;
keripik jagung;
pemberdayaan masyarakat

Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Botubilotahu, Kecamatan Marisa, Kabupaten Pohuwato, dalam mengembangkan jagung sebagai produk olahan bernilai tambah, terutama keripik jagung. Program ini diinisiasi oleh mahasiswa Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) dengan fokus pada peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui optimalisasi hasil pertanian lokal. Jagung, yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah, diolah menjadi keripik bernilai ekonomi lebih tinggi. Metode yang digunakan meliputi pelatihan langsung kepada ibu rumah tangga mengenai proses pembuatan keripik jagung, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran. Selain itu, masyarakat juga diberikan pemahaman tentang pentingnya pengolahan jagung untuk meningkatkan nilai jual dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Hasil dari program ini menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk olahan yang memiliki daya saing di pasaran. Selain meningkatkan nilai ekonomi jagung, program ini juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa, khususnya bagi ibu rumah tangga. Kesimpulannya, pengembangan produk keripik jagung tidak hanya memberikan solusi dalam diversifikasi pangan, tetapi juga berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Selain itu, program ini mendukung ketahanan pangan nasional dengan memaksimalkan potensi komoditas lokal yang berkelanjutan dan bernilai tambah tinggi.

ABSTRACT

Keywords:
Corn;
corn chips;
community empowerment

This community service aims to empower the people of Botubilotahu Village, Marisa District, Pohuwato Regency, in developing corn as a value-added processed product, particularly corn chips. The program, initiated by students of the Community Service Program (KKP), focuses on improving community welfare by optimizing local agricultural products. Corn, which was previously sold only in raw form, is now processed into corn chips with higher economic value. The method includes hands-on training for housewives on the process of making corn chips, packaging techniques, and marketing strategies. Additionally, the community is educated on the importance of processing corn to increase its market value and expand business opportunities. The results of this program show an improvement in the community's skills in processing corn into market-competitive products. Besides enhancing the economic value of corn, the program also creates new business opportunities for the villagers, especially housewives. In conclusion, the development of corn chips not only provides a solution for food diversification but also significantly contributes to improving the local community's economic welfare. Furthermore, this program supports national food security by maximizing the potential of sustainable and high-value local commodities.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Desa Botubilotahu, yang terletak di Kecamatan Marisa, Kabupaten Pohuwato, memiliki potensi besar dalam produksi jagung sebagai salah satu komoditas pangan utama di Indonesia. Banyak petani di desa ini

menanam jagung sebagai komoditas utama mereka. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar panen jagung hanya dijual dalam bentuk mentah. Artinya, petani belum sepenuhnya memanfaatkan potensi pengolahan jagung untuk meningkatkan nilai jual produk mereka, meskipun jagung dapat diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah, seperti keripik jagung (Doyan et al., 2020); (Ngabito et al., 2022); (Dahlia et al., 2022).

Sebagai komoditas pangan penting di Indonesia, jagung menempati posisi sejajar dengan beras dan kedelai dalam hal konsumsi dan produksi. Potensi jagung di Indonesia sangat besar, didukung oleh luas lahan yang cocok untuk budidaya serta tingginya permintaan untuk konsumsi langsung maupun sebagai bahan baku industri (Sari et al., 2022). Selain sebagai sumber karbohidrat utama, jagung juga termasuk tanaman sereal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan (Mangero et al., 2023). Dengan demikian, jagung berperan penting dalam menopang ketahanan pangan di Indonesia (Doyan et al., 2020).

Namun, terdapat kesenjangan yang menghambat pengembangan produk berbasis jagung. Pengabdian sebelumnya, seperti yang dilakukan oleh (Doyan et al., 2020), (Ngabito et al., 2022), dan (Dahlia et al., 2022), hanya berfokus pada peningkatan teknik pengolahan dasar tanpa mempertimbangkan aspek distribusi yang lebih luas. Sebagian besar hasil pengolahan hanya dikonsumsi secara lokal dan belum mampu menembus pasar yang lebih luas karena keterbatasan infrastruktur distribusi dan pemasaran (Halid et al., 2017). Selain itu, meskipun keripik jagung dikenal sebagai salah satu produk olahan, distribusinya masih terbatas pada skala lokal, dan penggunaan jagung untuk produksi keripik masih jarang dilakukan meskipun memiliki potensi besar sebagai makanan ringan sehat.

Program Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) di Desa Botubilotahu bertujuan untuk menjawab kesenjangan ini melalui pendekatan yang lebih komprehensif. Program ini tidak hanya memberikan pelatihan teknis dalam mengolah jagung menjadi keripik, tetapi juga memperkuat aspek distribusi dan pemasaran produk secara lebih luas. Mahasiswa KKP memberikan pendampingan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dalam memanfaatkan jagung sebagai bahan dasar pembuatan keripik yang sehat dan bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan meliputi proses pengolahan, teknik pengemasan, hingga strategi pemasaran yang efektif, dengan harapan dapat membuka akses pasar yang lebih luas, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Pendampingan ini menawarkan solusi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui pemanfaatan hasil pertanian secara optimal. Produksi keripik jagung tidak hanya memberikan manfaat ekonomi jangka pendek tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru serta meningkatkan keterampilan dalam mengelola usaha kecil. Selain itu, pengembangan keripik jagung juga berpotensi membuka akses pasar yang lebih luas, meningkatkan nilai jual jagung yang sebelumnya rendah, dan pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa Botubilotahu.

Pengembangan produk olahan jagung ini juga mendukung ketahanan pangan di tingkat lokal dan nasional. Keripik jagung yang memiliki daya tahan lama dan nutrisi baik dapat menjadi salah satu solusi untuk memenuhi kebutuhan pangan sehat dan beragam. Upaya ini sejalan dengan program diversifikasi pangan yang menjadi fokus pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan nasional.

Secara keseluruhan, program pemberdayaan masyarakat di Desa Botubilotahu melalui pengembangan keripik jagung adalah menjadi salah satu langkah strategis yang mampu meningkatkan nilai ekonomi jagung, memperkuat ketahanan pangan, dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan dukungan yang tepat, pengolahan jagung menjadi keripik dapat menjadi contoh sukses dalam pengembangan produk lokal berkelanjutan dan bernilai tambah tinggi. Program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat di daerah lain yang memiliki potensi produksi jagung atau komoditas pertanian lainnya.

Kegiatan ini tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi langsung kepada masyarakat, tetapi juga mendorong terjadinya perubahan pola pikir dalam memanfaatkan potensi lokal yang ada. Kesadaran akan pentingnya pengolahan produk dan pemasaran yang efektif diharapkan dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat secara keseluruhan. Dalam jangka panjang, keberhasilan program ini diharapkan dapat memotivasi desa-desa lain untuk mengembangkan potensi lokal mereka, menciptakan lapangan kerja baru, dan memperkuat ketahanan pangan di Indonesia.

Melalui kerjasama yang erat antara mahasiswa, masyarakat, dan berbagai pihak terkait, program ini diharapkan dapat menciptakan sinergi positif yang berkelanjutan. Pendekatan yang dilakukan dalam pengembangan keripik jagung di Desa Botubilotahu diharapkan dapat menjadi contoh bagi inisiatif

pengabdian masyarakat lainnya yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan dan memberdayakan masyarakat di seluruh Indonesia.

Dengan demikian, program pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan keripik jagung di Desa Botubilotahu tidak hanya bermanfaat bagi masyarakat setempat, tetapi juga berkontribusi pada upaya yang lebih luas dalam memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi nasional. Melalui pengembangan produk lokal yang berkelanjutan, diharapkan Desa Botubilotahu dapat menjadi contoh sukses dalam upaya memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan mendukung pembangunan ekonomi yang inklusif.

II. MASALAH

Di desa Botubilotahu Kecamatan Marisa Kabupaten Pohuwato terdapat banyak petani jagung. Berdasarkan observasi, ditemukan bahwa umumnya pemanfaatan hasil produksi jagung masih terbatas pada penjualannya dalam bentuk mentah. Padahal, ada banyak olahan yang bisa dihasilkan dari bahan dasar jagung, seperti keripik jagung. Berdasarkan hal ini, mahasiswa Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) di Desa Botubilotahu mengambil inisiatif untuk memberikan pendampingan dan pemberdayaan kepada masyarakat dalam memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan, khususnya untuk makanan ringan, dengan membuat keripik jagung.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Desa Botubilotahu

III. METODE

1. Target Pelatihan

Pelatihan pembuatan keripik jagung ini ditujukan kepada masyarakat Desa Botubilotahu, dengan fokus utama pada ibu-ibu rumah tangga. Partisipasi dari anggota keluarga lainnya juga sangat diharapkan, sehingga proses belajar dan praktik dapat melibatkan seluruh anggota keluarga, serta meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam mengolah jagung menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi.

2. Metode Pelaksanaan

Metode yang diterapkan dalam pelatihan ini adalah pelatihan langsung. Kegiatan ini berlangsung di lokasi yang strategis di Desa Botubilotahu, Kecamatan Marisa, Kabupaten Pohuwato. Pelatihan langsung ini memberikan kesempatan bagi peserta untuk berinteraksi secara langsung dengan instruktur dan melakukan praktik pembuatan keripik jagung secara real-time. Dengan cara ini, peserta dapat melihat langsung setiap langkah dalam proses pembuatan keripik, mulai dari persiapan bahan hingga teknik pengolahan.

3. Langkah-Langkah Pelatihan

1. Pengenalan Bahan dan Alat: Pada tahap awal, peserta diperkenalkan dengan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan selama pelatihan. Penjelasan mengenai fungsi setiap alat dan bahan sangat penting agar peserta memahami cara penggunaannya dengan benar.

2. **Demonstrasi Pembuatan Keripik:** Instruktur melakukan demonstrasi pembuatan keripik jagung. Setiap langkah dijelaskan secara rinci, mulai dari pemilihan jagung yang baik, pengolahan jagung menjadi adonan, hingga proses penggorengan.
3. **Praktik Mandiri:** Setelah demonstrasi, peserta dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil untuk melakukan praktik secara mandiri. Instruktur memberikan bimbingan dan supervisi selama peserta berlatih, serta menjawab pertanyaan yang muncul.
4. **Evaluasi dan Diskusi:** Setelah proses praktik, dilakukan evaluasi hasil keripik jagung yang dibuat oleh peserta. Diskusi terbuka dilakukan untuk berbagi pengalaman, tantangan, dan solusi yang ditemukan selama pelatihan.

4. Peralatan dan bahan yang Digunakan

Berikut adalah peralatan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan keripik jagung:

1. **Kompor:** Digunakan untuk memasak dan menggoreng keripik.
2. **Tabung Gas:** Sebagai sumber energi untuk kompor.
3. **Wajan:** Untuk menggoreng keripik jagung.
4. **Sutil:** Digunakan untuk mengaduk adonan dan keripik saat menggoreng.
5. **Peniris Minyak:** Untuk meniriskan minyak dari keripik setelah digoreng.
6. **Baskom:** Untuk mencampur adonan dan mencuci bahan.
7. **Nampan:** Untuk menampung keripik yang telah jadi.
8. **Penipis Adonan:** Untuk mengatur ketebalan adonan keripik.
9. **Sendok Makan:** Untuk mengambil bahan dan adonan.
10. **Pisau:** Digunakan untuk memotong bahan-bahan yang diperlukan.
11. **Cetakan Kue:** Untuk membentuk keripik.

Berikut adalah bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat keripik jagung:

1. **Jagung Manis:** 2 bonggol, sebagai bahan utama yang akan diolah.
2. **Keju:** 35 gram, memberikan rasa gurih pada keripik.
3. **Margarin:** 100 gram, berfungsi sebagai bahan lemak yang menambah cita rasa dan tekstur.
4. **Tepung Beras:** 10 gram, untuk memberikan kekenyalan pada adonan.
5. **Tepung Terigu:** 300 gram, sebagai bahan pengikat dan memberikan struktur pada keripik.
6. **Tepung Maizena:** 10 gram, membantu mendapatkan keripik yang lebih renyah.
7. **Kaldu Ayam:** Secukupnya, untuk memberikan rasa pada adonan.
8. **Minyak Goreng:** 1 liter, digunakan untuk menggoreng keripik.
9. **Perasa Makanan:** Secukupnya, untuk menambah cita rasa.
10. **Telur:** 1 butir, digunakan untuk mengikat adonan.
11. **Bawang Merah:** 5 siung, memberikan aroma dan rasa khas.
12. **Garam:** Secukupnya, sebagai penambah rasa.

5. Penunjang Data Pengabdian

Selain peralatan dan bahan utama, beberapa elemen penunjang lainnya yang penting untuk keberhasilan program pengabdian ini meliputi:

1. **Infrastruktur Pelatihan:** Memastikan lokasi pelatihan yang nyaman dan aman, serta memadai untuk kegiatan memasak, seperti memiliki aliran listrik dan air bersih.
2. **Dokumentasi Kegiatan:** Menggunakan foto dan video selama pelatihan untuk mendokumentasikan proses, yang dapat digunakan untuk evaluasi dan laporan program.
3. **Sarana Komunikasi:** Membuka saluran komunikasi antara peserta dan instruktur pasca-pelatihan untuk menjawab pertanyaan dan memberikan dukungan lebih lanjut saat peserta mempraktikkan keterampilan di rumah.
4. **Monitoring dan Evaluasi:** Mengadakan sesi monitoring dan evaluasi pasca-pelatihan untuk menilai penguasaan keterampilan peserta, serta dampak pelatihan terhadap ekonomi keluarga.

Dengan menerapkan metode pelatihan yang komprehensif dan menggunakan peralatan serta bahan yang tepat, diharapkan pelatihan ini dapat memberikan keterampilan praktis yang berkelanjutan kepada masyarakat Desa Botubilotahu dalam mengolah jagung menjadi keripik yang bernilai jual tinggi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) adalah gabungan dari tiga pilar Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Program ini lebih berfokus pada aksi nyata yang dilakukan oleh mahasiswa, sehingga kehadiran mereka di masyarakat membawa manfaat, terutama bagi warga di Desa Botubilotahu, Kecamatan Marisa, Kabupaten Pohuwato, yang menjadi salah satu desa tempat dilaksanakannya KKP Universitas Gorontalo Tahun 2024. Dalam pelaksanaan KKP, mahasiswa telah menjalankan serangkaian program yang mencakup pemberdayaan masyarakat. Kelancaran kegiatan ini berkat dukungan dari berbagai pihak, baik dari aparat desa maupun dari masyarakat setempat. Salah satu program kerja yang telah dilaksanakan adalah pelatihan pembuatan keripik jagung.

Keripik jagung memiliki keunggulan dalam sektor wisata kuliner, yang dapat memperkaya ragam produk olahan khas Desa Botubilotahu dengan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah. Program ini diadakan dengan mempertimbangkan bahwa wilayah Provinsi Gorontalo dikenal sebagai salah satu sentra produksi jagung di Indonesia. Tanaman ini berfungsi sebagai bahan pangan penting karena merupakan sumber karbohidrat. Selain itu, jagung mengandung pati (72-73%), gula (1-3%), dan protein (8-11%) (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2012). Jagung tidak hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk makanan.

Pada kegiatan pemberdayaan masyarakat ini, metode yang digunakan adalah metode ceramah dan praktik langsung. Pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung, tetapi juga untuk memperkaya ragam produk olahan khas Desa Botubilotahu. Melalui pelatihan ini, peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam pembuatan keripik jagung yang bernilai jual tinggi. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai proses pengolahan, pemasaran, dan pengemasan produk agar dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Berikut ini adalah gambar proses pembuatan produk keripik jagung di Desa Botubilotahu:



Gambar 2. Pemberian arahan oleh mahasiswa KKP



Gambar 3. Praktek Pembuatan Keripik Jagung Oleh Masyarakat



Gambar 4. Produk hasil pelatihan dan pengabdian di Desa Botubilotahu



Gambar 5. Penutupan Kegiatan

Hasil dari pelaksanaan Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) di Desa Botubilotahu menunjukkan dampak positif yang signifikan dalam pemberdayaan masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, untuk memanfaatkan potensi jagung sebagai sumber daya lokal. Program pelatihan pembuatan keripik jagung yang dilaksanakan oleh mahasiswa tidak hanya memberikan keterampilan teknis dalam pengolahan, tetapi juga menekankan pentingnya strategi pemasaran dan pengemasan produk. Hal ini memungkinkan masyarakat untuk meningkatkan nilai jual produk dan memperluas akses pasar, baik di tingkat lokal maupun lebih luas. Dengan pelatihan yang efektif, peserta berhasil membuat keripik jagung berkualitas, yang menjadi langkah

awal dalam membangun usaha kecil yang berkelanjutan. Pemberdayaan masyarakat melalui program KKP ini berperan penting dalam diversifikasi pangan dan peningkatan kesejahteraan ekonomi lokal. Mengingat bahwa jagung merupakan komoditas strategis di Provinsi Gorontalo, pengolahan jagung menjadi keripik tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat tetapi juga memberikan kontribusi pada ketahanan pangan. Program ini diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru dan menjadi model pemberdayaan berkelanjutan yang dapat diterapkan di desa-desa lain. Dengan dukungan yang terus menerus dari berbagai pihak, inisiatif ini berpotensi untuk memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Desa Botubilotahu dan meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas.

V. KESIMPULAN

Program pelatihan pembuatan keripik jagung di Desa Botubilotahu berhasil menjawab tujuan pengabdian dengan memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, untuk memanfaatkan potensi lokal dalam meningkatkan nilai ekonomi mereka. Melalui pelatihan langsung, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah jagung menjadi keripik, tetapi juga memahami pentingnya aspek distribusi dan pemasaran produk. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 90% peserta mampu memproduksi keripik jagung berkualitas, yang mencerminkan keberhasilan metode pelatihan yang diterapkan. Peningkatan keterampilan ini memberikan peluang ekonomi yang signifikan, mengingat keripik jagung dapat dijual dengan harga yang jauh lebih tinggi dibandingkan jagung mentah. Rekomendasi untuk membangun kemitraan dengan toko lokal dan *platform online*, serta mengadakan pelatihan lanjutan tentang pemasaran dan manajemen usaha kecil, menjadi langkah krusial. Dengan langkah-langkah tersebut, program ini diharapkan dapat memberikan dampak berkelanjutan bagi masyarakat Desa Botubilotahu dan meningkatkan kesejahteraan melalui pengolahan jagung menjadi produk bernilai tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2012). *Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: IAARD Press.
- Dahlia, A. B., Hujemati, Hasmidar, Jumardi, & Faisal. (2022). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Produk Kripik Jagung di Desa Seberang Kecamatan Amali Kabupaten Bone. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 403–407. <http://journal.sinergicendikia.com/index.php/emp/article/view/162%0Ahttps://journal.sinergicendikia.com/index.php/emp/article/download/162/136>
- Doyan, A., Garnasih, I., Garnasih, I., Algifaari, M. A., Alam, R. B., Hotimah, H., Apriana, N. B., Permatasari, W., Irmawati, I., Ariadi, A., & Pratiwi, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i1.415>
- Halid, A., Bahua, M. I., Antuli, Z. K., & Abdul, I. (2017). *Pengembangan Daya Saing Olahan Produk Jagung*. Gorontalo: Ideas Publishing.
- Indaka, M. B. A. (2023). Analisis Faktor Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Jagung di DIY Tahun 2017-2021 dengan Metode Cobb-Dougllass. *Growth: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 2(1), 69–76.
- Mangero, G. R., Pontoh, E. A., Makahinda, J., Kadima, M., Ochotan, R., Ering, T. 6, Bidule, F., Tambengi, M. Y., Massang, B., & Wuwung, O. C. (2023). Pemanfaatan Jagung Menjadi Olahan Kerupuk Sebagai Upaya Peningkatan Aset Pangan Desa Tontalet. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19–26.
- Ngabito, M., Moonti, R. M., Ernawati, E., Wijaya, H., Katili, Y., Ramadhan, M. F., Thaib, A. S., Kiwo, D., Putri, A. A., Susanti, A. N., Rahayu, L., Panigoro, N., & Moito, F. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Jagung Menjadi Keripik Jagung Saraga Kecamatan Asparaga Kabupaten Gorontalo Utara. *Insan Cita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.32662/insancita.v4i1.1710>
- Sari, F. P., Munajat, Fatmayati, A., & Novayanti. (2022). Mewujudkan Kecamatan Lengkiti Sebagai Pusat Penghasil Olahan Jagung di Kabupaten Oku. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (ABDIMAS) Universitas Baturaja*, 3(1), 20–26. <http://www.journal.unbara.ac.id/index.php/abdima/article/view/1911%0Ahttps://www.journal.unbara.ac.id/index.php/abdima/article/download/1911/1214>
- Suarni & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 41-56.