

Pelatihan Pembuatan Sambel Jamur Janggel: Inovasi Lauk Nasi Gulung, Sumber Pendapatan Alternatif Desa Wonocolo

¹⁾Oktavianus Cahya Anggara, ²⁾Jatmiko Budi Santosa, ³⁾Agristiana Khoirunnisa, ⁴⁾Mutia Indah Wulandari

¹⁾Program Studi Ilmu Lingkungan, Universitas Bojonegoro, Bojonegoro, Indonesia

²⁾Program Studi , Universitas Bojonegoro, Bojonegoro, Indonesia

^{3,4)}Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Bojonegoro, Bojonegoro, Indonesia

Email Corresponding: oktavianuscahya@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Jamur Janggel Sambel Nasi Gulung Inovasi Pangan Pemberdayaan Masyarakat	Desa Wonocolo, Kecamatan Kedewan, Kabupaten Bojonegoro, merupakan daerah penghasil jagung dengan potensi limbah bonggol jagung yang melimpah. Bonggol jagung yang selama ini kurang dimanfaatkan dapat menjadi media tumbuh jamur janggel yang bernilai gizi tinggi. Permasalahan yang dihadapi adalah jamur janggel memiliki masa simpan yang singkat sehingga perlu segera diolah agar bernilai jual. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan keterampilan pengolahan jamur janggel menjadi sambel sebagai pendamping nasi gulung khas Wonocolo, sehingga meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang umur simpan, dan membuka peluang usaha baru. Metode pelaksanaan meliputi ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung (learning by doing) yang diikuti oleh 20 peserta dari pelaku UMKM dan warga setempat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk sambel jamur janggel dengan cita rasa khas, kemasan menarik, dan potensi pemasaran yang baik. Inovasi ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan limbah pertanian dan keterbatasan masa simpan jamur janggel, tetapi juga mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Kegiatan ini penting sebagai model pemanfaatan sumber daya daerah yang berkelanjutan dan inspiratif bagi wilayah lain.
Keywords: Corn Mushroom Chili Sauce Rolled Rice Food Innovation Community Empowerment	ABSTRACT Wonocolo Village, Kedewan District, Bojonegoro Regency, is a corn-producing area with abundant corn cob waste potential. Corn cobs, which have been underutilized, can serve as a growing medium for corn cob mushrooms that are rich in nutrients. The main challenge is that corn cob mushrooms have a short shelf life, requiring immediate processing to increase their market value. This community service program aimed to provide skills in processing corn cob mushrooms into sambal as a side dish for Wonocolo's traditional rolled rice, thereby increasing product value, extending shelf life, and creating new business opportunities. The implementation method combined lectures, demonstrations, and hands-on practice (learning by doing) involving 20 participants from local culinary MSMEs and residents. The results showed that participants were able to produce sambal made from corn cob mushrooms with distinctive taste, attractive packaging, and good market potential. This innovation not only addresses agricultural waste issues and the short shelf life of corn cob mushrooms but also promotes community economic empowerment based on local potential. This activity is important as a model for sustainable utilization of local resources and as an inspiration for other regions.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan utama di Indonesia selain padi karena memiliki produktivitas tinggi dan mampu tumbuh di berbagai kondisi iklim dan tanah. Namun, tingginya produksi jagung juga menghasilkan limbah pertanian yang cukup besar, salah satunya bonggol jagung atau *janggel*.

Selama ini, bonggol jagung jarang dimanfaatkan secara optimal dan sering dibuang atau dibakar, sehingga berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bonggol jagung memiliki potensi besar sebagai media tanam jamur (Ni'mah et al., 2023). Jamur janggol yang tumbuh pada bonggol jagung memiliki bentuk dan tekstur mirip jamur merang, serta mengandung protein, serat, vitamin B kompleks, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan jamur janggol tidak hanya menjadi solusi pengurangan limbah pertanian, tetapi juga peluang diversifikasi produk pangan yang bernilai ekonomi (Odhian Wisnu Pratama et al., 2024) selain itu menjadikan nilai tambah adalah pertambahan nilai atau harga jual komoditi tertentu sebagai akibat dari adanya proses pengolahan seperti perpanjangan masa penyimpanan, pengangkutan, maupun pengolahan (Sudirman et al., 2023).

Bonggol jagung yang merupakan bagian tongkol setelah biji jagung dipisahkan, seringkali tidak dimanfaatkan secara optimal. Hasil observasi di lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar bonggol jagung hanya ditumpuk dan dibiarkan membusuk di lahan atau dibakar begitu saja (Elvania et al., 2024). Kebiasaan ini tidak hanya berpotensi mencemari lingkungan, tetapi juga menunjukkan hilangnya peluang untuk mengoptimalkan sumber daya yang tersedia. Padahal, bonggol jagung mengandung selulosa dan lignin yang cukup tinggi, menjadikannya media potensial untuk berbagai pemanfaatan, termasuk sebagai media tumbuh jamur (Ziadi et al., 2022). Masyarakat belum banyak mengetahui bahwa janggol jagung memiliki potensi lain sebagai media tanam jamur janggol yang memiliki nutrisi dan nilai jual tinggi. Pemanfaatan bonggol jagung menjadi media tanam jamur janggol nantinya menjadi salah satu alternatif menjaga kebersihan lingkungan dari pencemaran, dan untuk kreativitas dan peningkatan sumber perekonomian.(Wahyuningtyas et al., 2023).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa berbagai limbah pertanian seperti jerami padi, serbuk gergaji, dan bonggol jagung dapat digunakan sebagai media tanam alternatif untuk budidaya jamur. Bonggol jagung, dengan kandungan serat dan ligninnya, menyediakan substrat yang ideal bagi pertumbuhan miselium jamur. Pemanfaatan limbah ini tidak hanya mengurangi pencemaran lingkungan tetapi juga meningkatkan nilai tambah ekonomi (Putri et al., 2022). Beberapa studi melaporkan bahwa jamur yang dibudidayakan pada media bonggol jagung dapat menghasilkan panen yang setara atau bahkan lebih baik dibandingkan media konvensional. Hal ini membuka peluang untuk pengembangan usaha berbasis limbah pertanian di pedesaan.

Melihat kondisi tersebut, tim KKN memandang adanya peluang besar untuk mengubah masalah limbah pertanian menjadi peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Salah satu alternatif inovasi yang ditawarkan adalah pemanfaatan bonggol jagung sebagai media budidaya jamur janggol (Nihayah, 2020). Jamur janggol atau *Volvariella volvacea* dikenal sebagai salah satu jenis jamur pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dan cita rasa khas (Hidayati et al., 2022). Jamur ini kaya akan protein, vitamin, mineral, serta asam amino esensial yang bermanfaat bagi kesehatan (Ziadi et al., 2022). Budidaya jamur janggol relatif mudah, memerlukan waktu pertumbuhan yang singkat sekitar 2 minggu (Indah et al., 2022), dan dapat menggunakan berbagai media tanam berbasis limbah lignoselulosa, termasuk bonggol jagung. Selain memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, jamur janggol juga memiliki permintaan pasar yang stabil. Hal ini menjadikannya komoditas potensial untuk dikembangkan oleh masyarakat, terutama di daerah pertanian dengan ketersediaan limbah yang melimpah.

Penelitian dan pengabdian sebelumnya banyak berfokus pada pemanfaatan limbah bonggol jagung untuk budidaya jamur tiram atau jamur merang (Fatmawati et al., 2025; Ni'mah et al., 2023). Namun, belum banyak kajian yang mengintegrasikan pemanfaatan jamur janggol menjadi produk olahan sambal sebagai pendamping kuliner tradisional lokal, khususnya nasi gulung khas Wonocolo. Oleh karena itu, kajian ini memiliki kontribusi baru dengan menggabungkan aspek pemberdayaan masyarakat, pengolahan pangan inovatif, dan pelestarian kuliner tradisional sekaligus sebagai strategi pengurangan limbah pertanian.

Desa Wonocolo, Kecamatan Kedewan, Kabupaten Bojonegoro, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil jagung sekaligus memiliki kekayaan kuliner tradisional unik, salah satunya nasi gulung. Nasi gulung adalah nasi liwet yang dibungkus daun pisang lalu dimasak ulang untuk mempertahankan keawetan dan aroma khasnya. Biasanya nasi gulung disajikan dengan lauk pelengkap seperti sambal teri, rica-rica, atau oseng ikan. Harga memiliki peran krusial dalam menentukan apakah konsumen akan membeli produk tersebut atau tidak (Artanti et al., 2024) Untuk itu, penelitian ini akan membahas mengenai daya terima konsumen terhadap Inovasi pengolahan jamur janggol menjadi sambal sebagai pendamping nasi gulung khas Wonocolo menjadi sangat potensial. Penggabungan bahan lokal bergizi tinggi dengan kuliner tradisional, Ada empat jenis rasa dasar yang dikenali manusia yaitu asin, asam, manis dan pahit. Sedangkan rasa lainnya

merupakan perpaduan dari keempat rasa tersebut (Kurniawati et al., 2022) diharapkan mampu menghasilkan produk yang mempertahankan cita rasa khas daerah, memiliki daya simpan lebih lama, bernilai kesehatan tinggi, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Keberhasilan program semacam ini sangat bergantung pada pendekatan yang digunakan. Pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan program, telah terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran dan keterampilan masyarakat (Kesa et al., 2025). Dengan memanfaatkan jamur janggél sebagai bahan utama sambal, diharapkan dapat tercipta produk olahan lokal yang memiliki daya saing, mendukung pelestarian kuliner tradisional, dan sekaligus mengurangi limbah bonggol jagung di wilayah tersebut.

II. MASALAH

Desa Wonocolo, Kecamatan Kedewan, Kabupaten Bojonegoro memiliki permasalahan lingkungan berupa melimpahnya limbah bonggol jagung yang belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu upaya inovatif dalam mengatasi permasalahan tersebut adalah pemanfaatan bonggol jagung sebagai media budidaya jamur janggél. Pemanfaatan jamur janggél sebagai alternatif pengolahan limbah pertanian dapat dibandingkan dengan program diversifikasi produk jamur yang terbukti meningkatkan keterampilan dan ekonomi masyarakat lokal (Taskirawati et al., 2025). Selama ini, jamur janggél umumnya hanya dikonsumsi secara terbatas untuk kebutuhan rumah tangga, sehingga belum berkembang menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dan potensi ekonomi. Peluang pengembangan produk dari jamur janggél cukup besar, salah satunya melalui inovasi pengolahan menjadi sambal sebagai pendamping nasi gulung. Produk ini diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomi jamur janggél sekaligus memperluas jangkauan pemasaran.



Gambar 1. Limbah Bonggol Jagung di Area Wonocolo

Tantangan utama yang dihadapi adalah karakteristik jamur janggél yang memiliki masa simpan relatif singkat sehingga harus segera diolah setelah panen. Tantangan utama dalam pengembangan jamur janggél adalah keterbatasan daya simpan. Kondisi ini mirip dengan permasalahan pada budidaya jamur tiram, yang juga memerlukan inovasi pengolahan agar bernilai tambah (Fatmawati et al., 2025). Kondisi tersebut menjadi kendala bagi masyarakat untuk menghasilkan produk olahan yang tahan lama dan layak dipasarkan. Oleh karena itu, diperlukan perancangan metode pengolahan, teknik pengawetan, dan strategi pengemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan sambal jamur janggél tanpa menurunkan kualitas organoleptik maupun keamanan pangan. Penelitian lebih lanjut juga perlu dilakukan untuk mengoptimalkan potensi jamur janggél sebagai bahan baku produk pangan olahan. Dengan demikian, solusi terhadap keterbatasan daya simpan jamur ini akan membuka peluang diversifikasi produk pangan lokal yang bernilai jual serta berkelanjutan.



Gambar 2. Jamur Janggel Yang Menghitam Akibat Keterbatasan Daya Simpan

III. METODE

Pelatihan pembuatan sambel jamur sebagai pendamping nasi gulung dilaksanakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan memberikan nilai tambah pada produk olahan jamur janggel. Metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung (*learning by doing*) agar peserta memperoleh pemahaman teoritis sekaligus keterampilan praktis. Sasaran kegiatan adalah 13 anggota PKK Desa Wonocolo, Kecamatan Kedewan, Kabupaten Bojonegoro. Kegiatan berlangsung pada 28 Juli 2025 di Balai Desa Wonocolo.



Gambar 3. Kegiatan Ceramah Dan Praktik Langsung (*Learning By Doing*) Pembuatan Sambel Jamur Janggel



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Sambel Jamur Janggel

Tahapan kegiatan dibagi menjadi tiga bagian utama, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan identifikasi kebutuhan peserta melalui wawancara singkat, menyusun materi pelatihan yang mencakup manfaat jamur, teknik pembuatan sambel, serta strategi pengemasan produk, serta menyiapkan bahan dan peralatan pendukung, termasuk jamur janggel segar, nasi gulung dari UMKM lokal, bumbu pelengkap, kemasan, dan peralatan memasak. Modul pelatihan yang berisi panduan langkah-langkah pembuatan sambel jamur dan strategi pemasaran juga disiapkan untuk memudahkan peserta dalam memahami materi. Tahap pelaksanaan diawali dengan pembukaan oleh Kepala Desa Wonocolo, kemudian dilanjutkan penyampaian materi melalui sosialisasi mengenai potensi jamur sebagai produk olahan dan peluang usaha kuliner. Setelah itu dilakukan demonstrasi pembuatan sambel

jamur oleh instruktur, yang kemudian diikuti praktik langsung oleh peserta secara keterampilan dapat dipraktikkan secara nyata.



Gambar 5. Peserta PKK Desa Wonocolo Saat Praktik Pengolahan Sambel Jamur Janggél

Prosedur pembuatan sambel jamur dilakukan dengan membersihkan jamur janggél, merendamnya dalam air panas selama ± 15 menit, lalu menyiapkan bumbu berupa bawang merah, bawang putih, tomat, cabai keriting, dan cabai rawit untuk ditumis hingga layu. Bumbu tersebut dihaluskan dan dimasak kembali bersama jamur yang telah ditiriskan, kemudian ditambahkan gula, garam, dan penyedap rasa sesuai selera. Proses dilanjutkan dengan pemasakan hingga air menyusut sebelum sambel jamur siap dikemas atau disajikan bersama nasi gulung. Tahapan selanjutnya sambel jamur janggél dikemas menggunakan cup kecil agar memudahkan saat disajikan dengan nasi gulung. Setelah itu evaluasi dilakukan dengan menilai keterampilan peserta dalam mengolah dan mengemas produk melalui observasi langsung, uji rasa, tekstur, aroma, dan kerapian kemasan. Selain itu, efektivitas kegiatan dievaluasi melalui percakapan tanya jawab antara peserta dan tim pelaksana untuk menggali pemahaman materi, pengalaman selama praktik, serta tingkat kepuasan terhadap hasil pelatihan.

Analisis data kegiatan dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan mengolah hasil observasi, catatan lapangan, serta tanggapan peserta yang diperoleh dari percakapan tanya jawab. Nilai rata-rata kepuasan peserta, kemampuan dalam praktik, serta kualitas produk yang dihasilkan menjadi indikator keberhasilan program. Dengan demikian, metodologi yang digunakan mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai sasaran, lokasi, tahapan kegiatan, serta analisis hasil pelatihan, sehingga dapat dijadikan rujukan bagi pihak lain dalam pelaksanaan kegiatan serupa

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan jamur janggél yang berasal dari janggél jagung yang selama ini dianggap limbah berhasil diolah menjadi produk bernilai tambah yang inovatif, yaitu sambal berbahan dasar jamur janggél sebagai bentuk pengembangan lauk pendamping nasi gulung yang merupakan makanan khas Wonocolo. Inovasi ini merupakan bentuk pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif untuk menciptakan produk kuliner khas yang menarik dan memiliki potensi pasar menjanjikan. Berdasarkan uji coba yang dilakukan pada kegiatan pelatihan, sekitar 80% peserta menyatakan bahwa sambal jamur janggél memiliki cita rasa unik dan cocok dijadikan sebagai lauk pendamping nasi gulung. Melalui pelatihan dan sosialisasi, masyarakat terutama ibu PKK diajarkan teknik mengolah jamur janggél menjadi lauk nasi gulung yang lezat dan nikmat. Hasil survei kepuasan yang dilakukan terhadap 13 peserta menunjukkan bahwa 70% peserta mengatakan dan bersedia membuat sambal jamur janggél sebagai makanan siap saji yang cocok dijadikan sebagai lauk nasi gulung. Inovasi nasi gulung jamur janggél membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Wonocolo serta mengurangi limbah bonggol jagung yang dapat mencemari lingkungan.



Gambar 6. Sambal Jamur Janggal Sebagai Lauk Pendamping Nasi Gulung

Selain itu, pengolahan jamur janggal ke dalam produk makanan ini juga mendukung pengelolaan limbah pertanian secara berkelanjutan, karena sekitar 1 kg jamur janggal dapat diolah menjadi 15-20 kemasan sambal jamur janggal. Dengan adanya inovasi ini, Desa Wonocolo semakin dikenal sebagai pusat kreativitas kuliner berbasis potensi lokal yang menonjolkan keingintahuan dan pemberdayaan masyarakat. Secara keseluruhan, pengembangan sambal jamur janggal menjadi salah satu inovasi pangan yang memberikan nilai ekonomi sekaligus manfaat sosial, serta memperkuat karakter kuliner khas Desa Wonocolo, Kedewan, Bojonegoro. Inovasi ini diharapkan dapat terus dikembangkan dan menjadi inspirasi bagi daerah lain dalam mengolah hasil alam menjadi produk bernilai tinggi, tahan lama, dan berdaya saing.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan sambal jamur janggal sebagai pendamping nasi gulung khas Wonocolo berhasil mencapai tujuan dengan baik. Hasil uji coba menunjukkan bahwa sekitar 80% peserta pelatihan menyatakan sambal jamur janggal memiliki cita rasa khas dan cocok dijadikan lauk pendamping nasi gulung, sementara dari 13 peserta survei, 70% menyatakan bersedia mengolahnya kembali untuk dikonsumsi maupun dipasarkan. Data ini menunjukkan adanya penerimaan positif terhadap inovasi produk tersebut. Selain itu, pengolahan 1 kg jamur janggal dapat menghasilkan 15–20 kemasan sambal siap jual, yang berpotensi memberikan nilai tambah ekonomi rumah tangga. Analisis kegiatan juga memperlihatkan bahwa peserta mampu menguasai keterampilan pengolahan, teknik pengemasan, serta memahami peluang pemasaran produk. Hal ini membuktikan bahwa kegiatan tidak hanya menghasilkan produk baru, tetapi juga meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Dengan demikian, dapat ditarik bahwa inovasi sambal jamur janggal mampu menjawab masalah keterbatasan daya simpan jamur, mengurangi limbah bonggol jagung, memperkuat identitas kuliner khas Wonocolo, serta membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan. Untuk pengembangan ke depan, diperlukan penelitian lanjutan terkait teknologi pengawetan, diversifikasi varian rasa, serta strategi pemasaran agar produk memiliki daya saing lebih tinggi dan jangkauan pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Artanti, H. L. N., Ramadhani, A. N., Nuzula, Z. F., Rohmawati, O. A., Gunalaing, E. S., & Asmaul, R. (2024). *Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang*. 12(2), 713–723.
- Elvania, N. C., Agustin, C. R. I., Pratiwi, A. D., Setiawan, A. S. M. T. A., Atmaji, A. A. G., Suhartono, S., & Udin, M. S. (2024). Sosialisasi Pembuatan Pupuk Organik Sebagai Upaya Mengurangi Limbah Tongkol Jagung. *Surya Abdimas*, 8(2), 165–170. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v8i2.3491>
- Fatmawati, E. W., Astuti, I. Y., & Wulandari, D. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui kewirausahaan budidaya jamur tiram sebagai sumber pendapatan alternatif. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 6(1), 740–749.
- Hidayati, T. M., Salsabilla, Y., Maretha, A. S., Abroriy, S., & Wahyudi, K. E. (2022). Alternatif Perbaikan Gizi Keluarga Melalui Pemanfaatan Limbah Bonggol Jagung Sebagai Media Tanam Jamur Janggal. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(02), 170–177.
- Indah, O. D., Wardi, R. Y., Yuliani, & Paldy. (2022). *Budidaya Jamur Janggal Jagung dalam Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Bagi Ibu PKK Kel . Sendana , Kec . Mawa di Pendahuluan Metode*. 2(1), 25–30.
- Kesa, D. D., Nurfikri, A., & Alyatalathaf, M. D. M. (2025). Pemanfaatan Limbah Kulit Telur untuk Edukasi dan Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan*, 5(1), 293–299. <https://doi.org/10.59818/jpm.v5i1.1255>
- Kurniawati, D., Triatma, B., Kuswardinah, A., & Putri, M. F. (2022). *Inovasi Bumbu Tabur Sambal Seruit : Aplikasinya*

- pada Keripik Pisang khas Lampung. 11(2), 63–68.*
- Ni'mah, H., Shafariyah, K., & Al Wajieh, M. W. (2023). Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Bonggol Jagung Sebagai Media Budidaya Jamur Merang Di Desa Banaresep Timur. *ABDISUCI : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat, 1(1)*, 15–19. <https://doi.org/10.59005/j-abdisuci.v1i1.68>
- Nihayah, H. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Bonggol Jagung (Janggell) Menjadi Jamur Janggell Di Desa Sedeng. *Al-Umron : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1)*, 9–14.
- Odhian Wisnu Pratama, Ira 'Ainu Rohmah, Riski Khasanah, Laili Mukaromah, Dian Ani Aneka Sari, Rezqa Abi Nugroho, Sabar Abidin, Tika Angitania, Vika Angevania, Yurio Dwi El Saputra, Fendi Setiawan, Dzikron Abdullah, Frans Maulana Andika, & Hidayatus Sibyan. (2024). Pengolahan Limbah Bonggol Jagung Menjadi Jamur Konsumsi Di Desa Joho. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Jotika, 3(2)*, 49–54. <https://doi.org/10.56445/jppmj.v3i2.135>
- Putri, A., Redaputri, A. P., & Rinova, D. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Pupuk Menuju Ekonomi Sirkular (Ukm Olahan Pisang Di Indonesia). *JPU Jurnal Pengabdian UMKM, 1(2)*, 104–109.
- Sudirman, P. E., Keraru, E. N., Vivi, M., Bana, M., Ngoni, S., Cordanis, A. P., & Taopan, R. A. (2023). *Pengenalan konsep nilai tambah dan pelatihan pembuatan sambal tomat pada siswa sekolah menengah kejuruan pertanian. 7(5), 1–10.*
- Taskirawati, I., Yuniarti, A. D., Larekeng, S. H., Syahidah, Arif, A., Gusmiaty, Iswanto, Pangestu, K. T. P., Suhasman, Saad, S., Agussalim, Supratman, Alam, S., & Prastiyo, A. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram dalam Meningkatkan Keterampilan Masyarakat di Desa Labuaja Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN), 6(1)*, 671–677.
- Wahyuningtyas, F., Elvriyana, M., P, B. W., Wiyasa, B. M., Utam, K. D., Rahman, M. F. A., Rahman, M. F. A., Widuatie, R. E., & Rahman, M. F. A. (2023). Pendampingan dalam pengembangan potensi bonggol jagung di Desa Blimbing sebagai strategi peningkatan ekonomi. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Globa, 2(4)*, 8–13.
- Ziadi, M. D. I., Farhiyati, W., Savitri, R. D. I., Amelia, R., Arniwati, Jatiswari, S. M., Marsinah, Bachaqi, A., Hidyatullah, L. T., Kurniawan, M., & Atikah, S. (2022). Pengolahan Bonggol Jagung Sebagai Media Tanam Jamur Janggell Di Desa Kuripan Utara Kecamatan Kuripan Kabupaten Lombok Barat. *Abdimas Sangkabira, 2(2)*, 268–277. <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v2i2.127>