

## **Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk**

Tri Widayatsih<sup>1</sup>, Nina Lisanty<sup>2\*</sup>, Liya Agustina<sup>2</sup>, Junaidi<sup>2</sup>,

<sup>1</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas PGRI Palembang, Kota Palembang, Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Kediri, Kota Kediri, Indonesia

\***Korespondensi:** lisantynina@unik-kediri.ac.id

---

### **Abstrak**

Kehidupan sebagian besar masyarakat di Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk bergantung kepada hasil pertanian jagung. Tanaman jagung menjadi produk unggulan lokal di lokasi tersebut. Meski demikian, warga menjual produk hanya dalam bentuk mentah dan belum adanya diversifikasi olahan pangan berbahan baku jagung. Saat setelah masa panen, umumnya masyarakat yang terlibat langsung dalam usahatani jagung tidak lagi memiliki penghasilan tetap. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai tambah jagung bagi masyarakat setempat, diversifikasi pengolahan jagung menjadi nasi jagung (*ampok*) instan dibutuhkan. Sosialisasi dan pelatihan dilakukan di lokasi bertujuan menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi pengolahan jagung dan memberikan nilai tambah produk jagung lokal. Sasaran kegiatan adalah para ibu dan wanita tani di RT 02 RW 12. Kegiatan berpotensi meningkatkan nilai jual produk jagung yang akan mempengaruhi kesejahteraan masyarakat yang terlibat di dalamnya. Mengingat lokasi desa yang dekat dengan akses jalan raya, diharapkan produk olahan *ampok* instan dapat diniagakan tidak hanya di dalam lingkungan desa, tetapi juga ke luar wilayahnya sebagai produk unggulan Desa Mlandangan.

**Kata Kunci:** Ampok instan; Diversifikasi; Jagung; Olahan pangan.

---

### **Abstract**

Most people in Mlandangan Village, Nganjuk Regency, highly depend on corn farming. Corn is a superior local product in the location. However, residents only sell products in raw form, and there is no diversification of processed food made from corn. After the harvest period, those directly involved in corn farming generally no longer have a steady income. Therefore, to increase the added value of corn for the local community, diversification of corn processing into instant corn rice (*ampok*) is needed. Socialization and training were conducted at the location to increase the community's knowledge and skills in diversifying corn processing and providing added value to local corn products. The target of the activity was the mothers and women farmers in RT 02 RW 12. The activity can potentially increase the selling value of corn products, which will affect the welfare of the people involved. Given the location of the village, which is close to road access, it is hoped that instant *ampok* processed products can be traded not only within the village environment but also outside the area as the flagship product of Mlandangan Village.

**Keywords:** Corn; Diversification; Instant *ampok*; Processed food.

## PENDAHULUAN

Jagung termasuk salah satu subsektor tanaman pangan yang memiliki peranan penting dalam menjaga ketahanan pangan nasional (Gunawan *et al.*, 2022). Kontribusinya terhadap pertumbuhan ekonomi menempati posisi kedua setelah padi (Sari *et al.*, 2021). Produk olahan jagung cukup diunggulkan karena jagung sebagai bahan baku mengandung karbohidrat yang cukup tinggi. Jagung dapat dikembangkan menjadi produk olahan diversifikasi yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk segarnya, misalnya diolah menjadi nasi jagung instan atau ampok. Diversifikasi pengolahan pangan berbahan baku jagung berdampak positif bagi petani jagung, yaitu terjaminnya penyerapan produksi jagung oleh industri pangan dan peningkatan pendapatan petani dan masyarakat yang terlibat dalam pertanian jagung (Darmawan, 2020).

Kabupaten Nganjuk merupakan salah satu produsen jagung di Jawa Timur. Salah satu wilayah sentra produksi jagung di Nganjuk adalah Desa Mlandangan. Sebagian besar petani di wilayah ini membudidayakan jagung sebagai komoditi utama mereka. Tidak hanya petani jagung, masyarakat non-tani pun turut berkecukupan pada sektor lain terkait usahatani jagung ini, seperti tengkulak, pedagang, pengepul, dan sebagainya. Umumnya para petani menjual jagung di tengkulak dalam bentuk jagung segar tanpa diolah. Hal tersebut terjadi dikarenakan minimnya informasi, pengetahuan, dan keterampilan petani dan masyarakat sekitar tentang pengolahan pascapanen jagung agar bernilai tambah secara ekonomi. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa potensi produksi jagung di wilayah tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Mengingat sifat hasil produksi pertanian yang mudah rusak, salah satu cara peningkatan nilai jual jagung adalah melalui diversifikasi produk dan pengolahan pascapanen menjadi berbagai macam produk (agroindustri) (Gunawan *et al.*, 2022).

Selain masalah terkait pengolahan pascapanen jagung, kualitas jagung di lokasi juga kurang baik disebabkan beberapa faktor, di antaranya teknis budidaya yang kurang tepat (Hariyanto *et al.*, 2022) dan penggunaan faktor produksi yang kurang proporsional (Yunaning *et al.*, 2022). Produk jagung berkualitas rendah ditandai dengan tongkol jagung yang tidak penuh biji dan ukuran tongkol yang lebih kecil dari ukuran normal. Produksi kualitas rendah di wilayah ini berkisar hampir 50% dari keseluruhan produksi saat panen raya (Kresnatita & Oemar, 2020). Tentu saja produk demikian tidak akan laku terjual menyebabkan menyebabkan petani tidak mendapatkan keuntungan meskipun telah mengeluarkan biaya usahatani yang relatif tinggi. Terlebih lagi, saat panen raya jagung, harga jual produk di tingkat petani (yang ditawarkan oleh tengkulak) menjadi sangat rendah.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dirancang suatu kegiatan berbentuk sosialisasi terkait diversifikasi produk dan pelatihan pengolahan pangan berbahan baku jagung bagi masyarakat di Desa Mlandangan. Sasaran utama kegiatan adalah ibu-ibu dan para wanita tani di RT 02 RW 12. Mereka dipilih sebagai sasaran utama atas pertimbangan peran mereka dalam rumah tangga tani sebagai istri dan ibu yang ikut terlibat langsung dalam perekonomian keluarga. Para ibu dan wanita tani di lokasi

dipandang berpotensi dalam mengembangkan kreativitas dan inovasi olahan pangan berbahan baku jagung ini. Tujuan kegiatan ini dalam pemanfaatan jagung menjadi produk olahan berupa nasi jagung (ampok) instan diharapkan menjadi rintisan wirausaha dan ekonomi kreatif baru, serta menjadi produk unggulan wilayah setempat, sebagai solusi permasalahan yang disebutkan di atas dan peningkatan pendapatan rumah tangga masyarakat. Lebih dari itu, lokasi Desa Mlandangan cukup strategis karena dekat dengan akses jalan raya menuju objek wisata utama di Kabupaten Nganjuk. Hasil produk olahan pangan jagung diharapkan dapat dipasarkan pada warung, kedai, ataupun rumah makan di sekitar jalan raya tersebut yang selalu ramai dengan lalu lintas transportasi darat.

## **METODE**

Rencana program yang dilaksanakan disesuaikan dengan potensi dan permasalahan yang ada di Desa Mlandangan RT 02 RW 12 Kabupaten Nganjuk. Program dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat berkaitan dengan inovasi atau kreatifitas diversifikasi produk olahan pangan berbahan baku jagung, lebih khusus ampok instan. Metode pelaksanaan program meliputi tahap persiapan dan pembekalan, tahap sosialisasi program kerja kepada aparat desa setempat, tahap pendekatan kepada masyarakat sasaran, tahap persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, tahap pelatihan/praktek langsung pembuatan produk pangan olahan berbahan baku jagung, dan tahap penyuluhan berkait dengan upaya-upaya optimalisasi pemasaran produk pangan olahan.

### **1. Persiapan dan koordinasi tim**

Persiapan awal yang dilakukan adalah koordinasi tim pelaksana kegiatan. Koordinasi dilakukan terkait tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota tim, timeline (jadwal pelaksanaan), teknis pelaksanaan program kerja, dan luaran yang ingin dicapai. Program disepakati untuk dijalankan selama kurang lebih 60 hari, dibagi ke dalam beberapa tahapan, di antaranya sosialisasi program kerja, perkenalan dengan aparat desa dan warganya, kesepakatan kerja dengan mitra sasaran, hingga ke pelaksanaan program.

### **2. Sosialisasi program kerja dan perizinan**

Tim mendatangi Kantor Desa Mlandangan dan menyampaikan maksud serta tujuan program kerja ke aparat setempat. Pihak Desa Mlandangan menyambut dengan hangat dan mengizinkan diadakannya kegiatan dimaksud dan merekomendasikan 20 orang warga RT 02 RW 12 sebagai sasaran utama, mengingat warga di lokasi tersebut sebagian besar merupakan warga tani komoditi jagung. Selanjutnya tim membawa surat pengantar dari desa ke RT tujuan. Ketua RT dengan sigap memberikan restu pelaksanaan kegiatan dan langsung menghubungkan dengan warga yang antusias untuk terlibat.

### **3. Pendekatan kepada masyarakat**

Pendekatan dilakukan tim ke warga sasaran, terutama para ibu dan wanita tani. Tim melakukan sosialisasi program sambil turut mendengarkan keluh kesah warga terkait usahatani jagung yang mereka jalankan selama ini. Tim menyampaikan tujuan dan program kerja yang akan dilaksanakan diharapkan dapat menjadi solusi atas permasalahan yang dihadapi warga tersebut. Tim dan warga sasaran membuat kesepakatan jadwal pelaksanaan kegiatan.

### **4. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan**

Tim mengajak warga sasaran untuk menyiapkan beberapa peralatan dan bahan yang akan dimanfaatkan saat pelatihan. Sebagian besar peralatan dimiliki oleh warga mitra, seperti lesung atau lumping, baskom, tampah, panci, kompor, dan sendok. Peralatan dan bahan yang tidak dapat disediakan oleh warga dibantu disiapkan oleh tim untuk hari H pelaksanaan. Jagung merupakan bahan utama disepakati disediakan oleh warga peserta pelatihan. Tim menyiapkan bahan yang digunakan untuk pengemasan produk olahan, termasuk sticker di kemasan.

### **5. Pelatihan/praktik langsung dan pendampingan**

Pada hari yang telah disepakati, tim berkumpul bersama warga mitra di salah satu kediaman warga untuk pelaksanaan sosialisasi, pelatihan/praktik, dan penyuluhan pemasaran produk.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dengan judul “Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk” dilaksanakan berdasarkan program kerja yang telah dipaparkan di bagian Metode. Pertama, tim pelaksana berkoordinasi dan membagi tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota tim. Selanjutnya tim melakukan pendekatan ke warga sasaran dengan didahului mengajukan perizinan kegiatan di Kantor Desa setempat. Desa menunjuk salah satu RT sebagai mitra utama terkait kondisi dan keadaan mitra berhubungan langsung dengan tujuan kegiatan, yaitu sebagai petani dan pelaku dalam usahatani jagung. Tim melakukan diskusi bersama calon mitra dan menemukan beragam permasalahan yang dihadapi, baik dari segi teknis budidaya, pengolahan pascapanen, hingga pemasaran produk.

Berdasarkan hasil diskusi dan ditambah dengan observasi di lapangan, tim memutuskan untuk mengangkat salah satu permasalahan, yakni yang terkait dengan pengolahan pascapanen dan pemasaran produk. Tim menarik benang merah dari sekelumit permasalahan yang dihadapi, yaitu kurangnya pengetahuan dan keterampilan pelaku usahatani dan masyarakat setempat pada umumnya berhubungan dengan pengolahan produk jagung untuk meningkatkan nilai tambahnya. Tim dan mitra akhirnya bersepakat untuk melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan satu minggu setelah kedatangan tim ke lokasi.

Peralatan dan bahan sebagian disediakan oleh mitra dan sebagian lagi oleh tim pelaksana kegiatan. Gambar 1 di bawah menampilkan beberapa peralatan yang digunakan selama pelatihan. Tim tak lupa juga menyiapkan peralatan dan bahan yang digunakan dalam proses pengemasan produk jadi agar menarik pembeli, selain untuk menjaga keamanan dan kebersihan produk. Sebelumnya, tim juga mempersiapkan desain *sticker* yang akan ditempel pada kemasan guna mempromosikan produk ampok instan sehingga menjadi ciri khas produk setempat. Harapan tim adalah selepas pelatihan, mitra dapat meneruskan pengolahan diversifikasi jagung agar menjadi produk unggulan lokal.



**Gambar 1.** Sebagian peralatan: a. lumpang/penumbuk; b. baskom; dan c. tampah  
Sumber: dokumentasi pelatihan, 2022

Pada hari yang telah disepakati, mitra berkumpul di salah satu kediaman warga di RT 02 RW 12. Mitra yang hadir didominasi para ibu dan wanita tani, berjumlah sekitar 15 orang. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dibagi menjadi tiga sesi. Sesi pertama adalah sesi pengenalan produk, manfaat produk (Krisnamurthi, 2010), diversifikasi kreasi pengolahan produk (Ambarwati, 2019), peningkatan nilai tambah produk, yang kesemuanya dikemas dalam bentuk sosialisasi melalui ceramah langsung ke mitra (Gambar 2(a)). Sesi kedua adalah pelatihan pengolahan disertai praktik secara langsung mitra (Gambar 2(b)). Sesi terakhir merupakan pelatihan pengemasan produk, yang diawali dengan pengenalan bahan kemasan, pengemasan yang aman dan menjaga kualitas serta kebersihan produk, pelabelan kemasan, hingga strategi pemasaran produk (Gambar 2(c)). Tim juga menambahkan pengetahuan mitra dalam hal pemasaran digital atas produk mereka agar dapat menjangkau pembeli yang lebih luas.

Mitra sangat antusias mengikuti tiap sesi kegiatan dengan sesekali bertanya pada tim dan berdiskusi. Materi sosialisasi berupa selebaran terkait konsep dan pengetahuan dasar berhubungan dengan diversifikasi kreasi pengolahan produk jagung dibagikan kepada mitra dan diharapkan dapat menjadi acuan untuk pengolahan pangan berbahan baku jagung yang selanjutnya nanti akan dilaksanakan oleh mitra. Tim juga memperkenalkan pengolahan limbah jagung, seperti misalnya bonggol jagung untuk dijadikan briket arang sebagaimana yang sebelumnya pernah tim sosialisasikan dan adakan pelatihan di mitra di wilayah Papar (Aji *et al.*, 2022). Nasi jagung sendiri memiliki nilai manfaat di antaranya rendah glikemik indeks sehingga aman untuk

dikonsumsi sebagai substitusi nasi putih bagi penderita *diabetes mellitus* (DM) (Jariyah dan Defri, 2021; Maligan, Pratiwi, *et al.*, 2019; Mulyasari dan Maryanto, 2020; Novianti *et al.*, 2017; Riandani, 2013). Novitasari dan Aprilia (2018) mengungkapkan bahwa kadar sukrosa ampok setara dengan nasi beras merah, di mana keduanya jauh lebih rendah dibandingkan dengan nasi putih.



**Gambar 2.** Sesi di kegiatan: (a). sosialisasi pengenalan dan konsep dasar diversifikasi produk pangan; (b) pelatihan dan praktik langsung pengolahan produk berbahan baku jagung; (c) pelatihan pengemasan produk dan pemasaran digital

Sumber: dokumentasi pelatihan, 2022

Pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan baku jagung berupa ampok instan pada dasarnya hanya memerlukan teknologi yang sederhana, di mana para ibu dan wanita tani pasti dapat mengerjakannya. Kontribusi mendasar pada mitra adalah dengan pengolahan produk jagung diharapkan menjadi rintisan wirausaha baru guna menambah pendapatan keluarga. Proses pembuatan ampok diawali dengan penumbukan jagung kering. Jagung yang telah ditumbuk selanjutnya dipisahkan dari kulitnya. Jagung kemudian dicuci hingga bersih dan direndam di dalam baskom agar melunak dan memudahkan proses penggilingan. Jagung ditiriskan sebelum digiling hingga menjadi tepung. Tepung jagung dapat direndam di air dingin terlebih dahulu sebelum dikukus selama 10 menit di dandang yang telah mendidih airnya. Setelah dari pengukusan diangkat, tepung tersebut dijemur sampai kering dan menjadi ampok instan. Produk ini siap dikemas dan dilabeli untuk selanjutnya dikonsumsi.

Cara konsumsi ampok secara langsung adalah dengan mengukus produk selayaknya mengukus nasi putih di dandang kukus, sebagai pengganti atau pelengkap nasi putih, untuk disantap bersama lauk pauk. Waktu pengukusan yang paling tepat menurut Megaria (2015) adalah selama 30 menit. Lebih atau kurang dari waktu tersebut akan mempengaruhi warna, tekstur, aroma, dan rasa dari ampok. Di Mojokerto, ampok menjadi makanan khas dalam bentuk tumpeng nasi jagung yang tersaji sebagai hidangan saat upacara adat (Jum'at *et al.*, 2021). Di lokasi lain di Jawa Timur, yaitu Probolinggo, ampok dikenal dengan sebutan “geritan” yang umumnya dikonsumsi sebagai bubur dan ditambahkan dengan kuah terbuat dari gula merah (Nisa' dan Afifah, 2014). Sementara Maligan *et al.* (2019) memodifikasi tepung

ampok dengan difermentasi dan dijadikan bahan baku pembuatan mi kering. Tepung jagung juga dikreasikan oleh Nurhikmah (2017) untuk olahan sup pangsit dan *sushi*, nasi kepal ikan khas Jepang. Ampok pada hakikatnya dapat diolah dan dikembangkan penggunaannya sedemikian rupa sehingga menjadi makanan dialektik (Puspita, 2014).

Terakhir, tim memberikan arahan untuk pengemasan yang aman dan tetap menjaga kebersihan serta kualitas produk. Proses dilakukan dengan tetap menekankan pada higienitas dan kejujuran dengan penggunaan alat, menjaga kebersihan alat, tempat, dan petugas yang mengemas, serta menggunakan timbangan digital. Selanjutnya, tim memberikan penyuluhan dan pelatihan bagi mitra dalam menggunakan media sosial sebagai alat pemasaran. Tim juga memperkenalkan salah satu *platform* pemasaran digital, yaitu Tokopedia dan Shopee, bagi mitra untuk memasarkan produknya nanti. Lebih dari itu, tim mengarahkan bagaimana cara untuk merekap pesanan yang masuk di akun bisnis mereka. Pemasaran melalui sosial media memudahkan mitra dalam mencari konsumen dan memberikan info yang menarik bagi calon konsumen. Media sosial yang telah digunakan selama ini oleh mitra dapat digunakan sebagai media promosi dan pemasaran, di antaranya Facebook, Instagram, dan WhatsApp. Sementara itu, lokasi dan kegiatan yang dijadikan target pemasaran langsung dari produk ampok instan, yaitu posyandu, pesta, arisan, dan acara-acara desa. Target pemasaran pemula ini cakupannya masih pengenalan melalui kegiatan rutin warga desa.

Tim selepas kegiatan melakukan observasi lapangan dan merumuskan beberapa faktor yang menjadi pendukung dan penghambat keberhasilan dan kelangsung produk ini bagi mitra. Adapun faktor yang diharapkan menjadi pendukung keberhasilan produk dan peluang bisnisnya adalah warga lingkungan sekitar beserta para aparat desa setempat yang dapat menerima dan memberikan dukungan bagi kelancaran pelaksanaan dan keberlanjutan kegiatan ini secara mandiri selepas pelatihan. Kemudian dengan adanya kegiatan inovasi atau kreasi olahan pangan berbahan baku jagung, secara nyata dapat menambah penghasilan para pelaku usahatani jagung dan warga sekitar. Sebagaimana dicetuskan oleh Yuana *et al.* (2020), petani gurem harus memiliki mekanisme bertahan hidup meski didera pandemi sekalipun. Kegiatan ini diharapkan menjadi salah satu solusi dan strategi keberlanjutan usahatani jagung di lokasi. Faktor pendukung selanjutnya adalah motivasi warga setempat selepas diadakannya kegiatan dalam kreativitas diversifikasi pengolahan pangan berbahan baku jagung.

Di balik faktor pendukung tersebut, tim merasakan bahwa masih ada faktor penghambatnya. Pertama, sebagian besar masyarakat tentunya masih akan tetap menjual jagung dalam bentuk segar atau secara langsung. Hal ini disebabkan kurangnya pemahaman mereka terkait peluang pengolahan pascapanen untuk peningkatan kesejahteraan keluarga. Sosialisasi kepada masyarakat tentang pengolahan produk agar lebih bernilai ekonomi masih harus terus dilakukan. Kegiatan ini diharapkan bukan yang pertama dan terakhir kali dilaksanakan, akan tetapi menjadi

pintu dalam melakukan pendekatan ke masyarakat sasaran dengan secara langsung memberikan praktik diversifikasi kreasi olahan pangan berbahan baku produk lokal.

Diversifikasi pangan yang dalam hal ini bermakna penganekaragaman pangan olahan dari bahan baku tertentu dinilai tepat dalam peningkatan dan pemenuhan gizi masyarakat pedesaan. Oleh karena itu, keanekaragaman pangan berbahan baku jagung memiliki nilai keutamaan sebagai alternatif pengembangan wirausaha masyarakat desa. Di sisi lain, upaya diversifikasi pangan dan peningkatan gizi sekaligus dapat digunakan sebagai media untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat selain menciptakan produk unggulan lokal setempat.

## KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan diversifikasi olahan pangan berbahan baku jagung di Desa Mlandangan Kecamatan Pace Kabupaten Nganjuk tidak lepas dari kerjasama yang terjalin antara tim dan masyarakat mitra. Kegiatan ini memungkinkan terjadinya pertukaran informasi dan perubahan pola pikir mitra dalam pemecahan masalah yang dihadapi. Kreasi olahan pangan dalam bentuk nasi jagung atau ampok instan dapat menjadi solusi dalam mengatasi masalah rendahnya harga jual produk jagung, permasalahan penyimpanan, dan pemasaran produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, S. B., Muharram, M., & Rahmawati, S. Z. (2022). Inovasi Pengolahan Bonggol Jagung Menjadi Briket Arang di Desa Ngampel, Kecamatan Papar, Kabupaten Kediri. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 29. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v2i1.2559>
- Ambarwati, A. (2019). *Nusantara dalam Piringku*. PT Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=D2KhDwAAQBAJ>
- Darmawan, M. Z. (2020). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen dalam Melakukan Pembelian Beras Jagung Instan. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gunawan, A., Wulandari, E., & Suminartika, E. (2022). Efektivitas Pelaksanaan Program Bantuan Benih Jagung Hibrida di Kecamatan Nagreg Kabupaten Bandung. *Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 6(2), 161–175.
- Hariyanto, E., Rahardjo, T. P., & Hadiyanti, N. (2022). Respon Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Manis ( *Zea mays saccharata* ) Pengaruh Waktu Penyemprotan Herbisida Pada Jarak Tanam Yang Berbeda **PENDAHULUAN** *Zea mays saccharata* atau jagung manis menjadi komoditi holtikultura unggulan dengan banyak peminat . Rasa man. *Jintan: Jurnal Ilmiah Nasional Pertanian*, 2(2), 147–155.



- Jariyah, J., & Defri, I. (2021). Sosialisasi Kebiasaan Pola Makan dan Kesadaran Hidup Sehat Penderita Diabetes di Puskesmas Plumbon Gombang, Jombang, Jawa Timur. *Abiyasa: Jurnal Abdimas Dan Ilmu Rekayasa*, 01(02), 13–20. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/abiyasa.v1i2.20>
- Jum'at, S. B. P., Rohajatien, U., & Wibowotomo, B. (2021). Identifikasi Hidangan Tumpeng Nasi Jagung Sebagai Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44639>
- Kresnatita, S., & Oemar, O. (2020). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis. *Jurnal Pengabdian Kampus*, 7(1), 23–29.
- Krisnamurthi, B. (2010). Manfaat jagung dan peran produk bioteknologi Serealia dalam menghadapi krisis pangan, pakan dan energi di Indonesia. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 2–7.
- Maligan, J. M., Pratiwi, D. D., & Widyaningsih, T. D. (2019). Studi Preferensi Konsumen terhadap Nasi Putih dan Nasi Jagung Putih pada Pekerja Wanita di Kantor Pemerintah Kota Malang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 41–52. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.5>
- Maligan, J. M., Soeyono, A. M. D., & Widyaningsih, T. D. (2019). Optimasi Formula Mi Kering Berbasis Ampok Jagung Terfermentasi sebagai Makanan Tambahan bagi Ibu Hamil. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 1–10. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.01.1>
- Megaria. (2015). Pengaruh Lama Pengukusan Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Nasi Jagung Instan. In *Skripsi*. Universitas Sriwijaya.
- Mulyasari, I., & Maryanto, S. (2020). Blood glucose profile in healthy adults with Nasi Jagung consumption habit. *AIP Conference Proceedings*, 2231(April). <https://doi.org/10.1063/5.0002647>
- Nisa', R. K., & Afifah, C. A. N. (2014). Kajian Konsumsi Geritan sebagai Makanan Pokok Masyarakat Desa Ngepung Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo. *E-Journal Boga*, 3(1), 262–270.
- Novianti, M., Tiwow, V. M. A., & Mustapa, K. (2017). Analisis Kadar Glukosa pada Nasi Putih dan Nasi Jagung dengan Menggunakan Metode Spektrometri. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 107. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i2.9241>
- Novitasari, A. E., & Aprilia, R. D. (2018). Perbedaan Kadar Sukrosa pada Nasi Beras Putih, Nasi Beras Merah dan Nasi Jagung dengan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains*, 4(7), 1–7. <http://journal.unigres.ac.id/index.php/Sains/article/view/560>

- Nurhikmah, W. (2017). Pemanfaatan Jagung untuk Pengembangan Souppang (Sup Pangsit Jagung) dan Sushi Na Ja (Sushi Nasi Jagung). In *Tugas Akhir*.
- Puspita, V. H. (2014). Studi Pengembangan Teknik Pengolahan Nasi Jagung menjadi Makanan Dialektik [UNIKA Soegijapranata]. In *Skripsi*. <http://repository.unika.ac.id/1066/>
- Riandani, M. (2013). Nasi Jagung Instan Berprotein Sebagai Makanan Pokok Alternatif Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 10–16.
- Sari, M. P., Deliana, Y., & Rochdiani, D. (2021). Integrasi Pasar Jagung di Indonesia. *Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 5(2), 147–160.
- Yuana, A. S., Kholifah, S., & Anas, M. (2020). Mekanisme Survival Petani “Gurem” pada Masa Pandemi COVID-19. *JSW (Jurnal Sosiologi Walisongo)*, 4(2), 201–214. <https://doi.org/10.21580/jsw.2020.4.2.6201>
- Yunaning, S., Junaidi, Saptorini, & Probojati, R. T. (2022). Pengaruh Pemberian Dosis Pupuk Kandang Kambing Dan Pupuk Urea Terhadap. *Jintan: Jurnal Ilmiah Nasional Pertanian*, 2(1), 71–85. <http://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/jintan/article/view/2212/pdf>