

Diversifikasi Produk Pertanian untuk Mendukung Ketahanan Pangan di Desa Butu, Kabupaten Bone Bolango¹

Mohamad Lihawa¹, Silvana Apriliani¹, Siska Irhamnawati Pulogu^{1*}, Fauzan Zakaria¹

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

*Korespondensi: siska_pulogu@ung.ac.id

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi masyarakat di Desa Butu, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango adalah rendahnya nilai tambah hasil pertanian dan terbatasnya diversifikasi produk pangan lokal. Kondisi ini menyebabkan ketergantungan pada penjualan hasil panen dalam bentuk mentah, dan terbatasnya variasi konsumsi pangan bergizi. Program ini menawarkan solusi pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk pertanian, khususnya pengolahan hasil pertanian. Tujuan kegiatan yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Butu dalam mengolah hasil pertanian, khususnya komoditas jagung, menjadi produk olahan bernilai tambah dan menguatkan ketahanan pangan desa melalui penyediaan produk pangan lokal yang variatif, bergizi dan berkelanjutan. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam melaksanakan pengolahan produk pertanian berbahan baku jagung, serta tumbuhnya motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam mendukung kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus ketahanan pangan berbasis potensi desa.

Kata Kunci: Berkelanjutan; Diversifikasi; Ketahanan pangan; Sari jagung.

Abstract

The challenges facing the people of Butu Village, Tilongkabila District, Bone Bolango Regency, include low added value of agricultural products and limited diversification of local food products. This situation leads to dependence on the sale of raw crops and a limited variety of nutritious food consumption. This program provides training and mentoring solutions for diversifying agricultural products, with a focus on processing. The objective of this activity is to enhance the skills of the Butu Village community in processing agricultural products, particularly corn, into value-added products and to strengthen village food security by providing a variety of nutritious and sustainable local food products. The results of this community service activity show an increase in participants' knowledge and skills in processing corn-based agricultural products, as well as growing community motivation to develop local food-based businesses. Thus, this activity makes a significant contribution to supporting community economic independence and food security, leveraging the village's potential.

Keywords: Corn juice; Diversification; Food security; Sustainable.

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan pilar penting dalam pembangunan berkelanjutan, terutama di wilayah pedesaan yang sebagian besar masyarakat bergantung pada sektor pertanian. Desa Butu Kabupaten Bone Bolango, sebagian besar hasil pertanian masih dijual dalam bentuk produk mentah, sehingga nilai tambah yang diterima petani belum optimal dan ketahanan pangan lokal belum sepenuhnya terjamin (BPS, 2025). Untuk mengatasi hal ini, diperlukan upaya diversifikasi produk pertanian melalui pengolahan hasil panen menjadi produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Langkah ini berpotensi meningkatkan pendapatan petani, memperluas akses pasar, serta memperkuat ketahanan pangan lokal dengan menyediakan beragam pilihan pangan yang bergizi (Sudradjat, 2022).

Proses pengolahan hasil pertanian sebaiknya dilakukan langsung di daerah sentra produksi, seperti Desa Butu, dengan melibatkan masyarakat setempat sebagai pelaku utama. Produk olahan yang dihasilkan tidak hanya dapat dikonsumsi sendiri, tetapi juga dipasarkan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Dengan cara ini, masyarakat diharapkan menjadi lebih mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan sekaligus berkontribusi dalam memperkuat ketahanan pangan nasional (Syah *et al.*, 2009). Partisipasi mahasiswa melalui kegiatan KKN Tematik dapat mendukung proses ini, terutama dalam memberikan pendampingan kepada masyarakat untuk mengenali potensi lokal, mengolah hasil pertanian, serta meningkatkan keterampilan kewirausahaan desa.

Kegiatan ini difokuskan pada diversifikasi produk berbasis jagung sebagai komoditas utama Desa Butu. Jagung merupakan salah satu tanaman serealia penting yang kaya akan gizi, dengan kandungan utama berupa pati (sekitar 85% di bagian endosperma), serta karbohidrat sederhana seperti glukosa, sukrosa, dan fruktosa (Aini *et al.*, 2020).

Dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan, masyarakat Desa Butu masih menghadapi berbagai tantangan terkait pengelolaan dan pemanfaatan hasil pertanian. Besarnya potensi lahan pertanian yang produktif di desa ini, namun belum diolah secara optimal sehingga kontribusinya terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat masih terbatas. Oleh karena itu, perlu diidentifikasi beberapa permasalahan prioritas yang menjadi fokus penanganan melalui program KKN Tematik, agar solusi yang ditawarkan dapat lebih tepat sasaran dan selaras dengan kebutuhan masyarakat.

Rendahnya nilai tambah produk pertanian di Desa Butu menjadi salah satu permasalahan utama dalam pengembangan ekonomi lokal. Hasil pertanian, khususnya jagung yang menjadi komoditas unggulan desa, masih dipasarkan dalam bentuk bahan mentah tanpa melalui tahapan pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah produk menjadi rendah, daya saing lemah, dan pendapatan petani belum optimal. Selain itu, keterbatasan keterampilan teknis dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai ekonomi turut memperparah situasi tersebut. Minimnya akses terhadap pelatihan, teknologi pengolahan, dan

informasi pasar menjadi faktor penghambat dalam pengembangan usaha berbasis pertanian. Di sisi lain, ketahanan pangan rumah tangga juga belum kuat akibat kurangnya diversifikasi produk pangan yang tersedia. Terbatasnya variasi konsumsi bergizi berdampak pada penurunan kualitas gizi masyarakat dan berpotensi melemahkan ketahanan pangan di tingkat desa.

Tujuan kegiatan pengabdian untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Butu terutama Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam mengolah hasil pertanian, khususnya jagung dan komoditas lainnya, menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi. Selain itu, mendorong diversifikasi produk pertanian sebagai upaya memperluas pilihan pangan lokal yang variatif, sehat, dan bergizi. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan desa melalui ketersediaan produk olahan pertanian yang mampu memenuhi kebutuhan pangan masyarakat secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan Pengabdian masyarakat diselenggarakan pada bulan Agustus 2025 di Aula kantor Desa Butu, Kabupaten Bone Bolango. Pelaksanaannya secara penuh dengan pendekatan partisipatif, menekankan kolaborasi antara dosen, mahasiswa dan mitra masyarakat (KWT Bougenvil). Kegiatan ini mencakup 2 bentuk: (1) pendampingan untuk mitra KWT Bougenvil dalam pelatihan diversifikasi produk pangan berbasis hasil pertanian, khususnya pembuatan susu jagung, nuget jagung, dan peyek bayam yang memiliki nilai gizi, nilai jual serta manfaat ekonomi; (2) bimbingan teknis mengenai tata cara produksi pangan olahan yang higienis dan bernilai tambah oleh pakar. Dalam seluruh rangkaian kegiatan, mahasiswa berperan sebagai pelaksana yang bekerja sama langsung dengan mitra dibawah pendampingan dosen pembimbing lapangan. Selain itu, mahasiswa terlibat juga dalam kegiatan observasi serta melakukan dokumentasi proses dan hasil dari setiap produk olahan yang dihasilkan. Metode Pelaksanaan mencakup beberapa tahapan berikut:

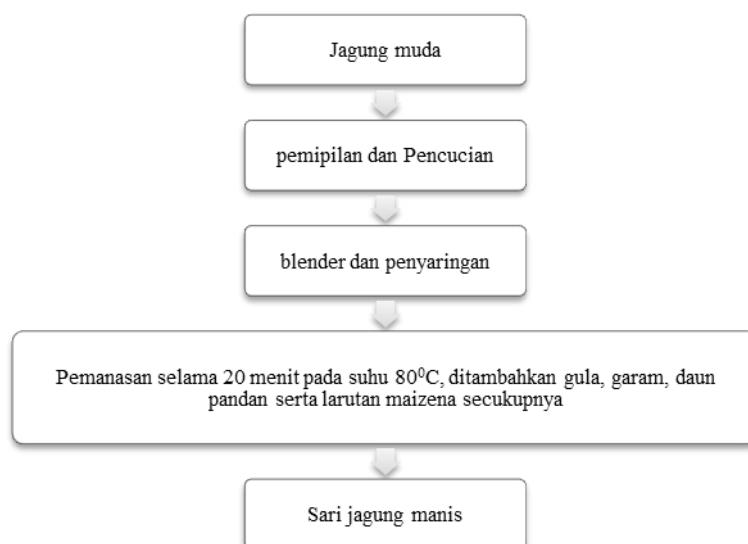
1. Sosialisasi dan penyuluhan

Tahap awal berupa sosialisasi yang dilakukan dengan metode klasikal bersama mitra KWT Bougenvil serta didampingi perangkat desa. Materi yang diberikan mencakup pentingnya diversifikasi produk pangan berbasis Pengelolaan lahan dan hasil pertanian lokal sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan pendapatan rumah tangga. Pada sesi ini juga dijelaskan potensi jagung dan bayam yang mudah diperoleh masyarakat untuk diolah menjadi produk pangan, sehat, bergizi dan benilai ekonomis serta materi terkait budidaya secara *Good Agricultural Practices* pada tanaman jagung juga di jelaskan oleh dosen.

2. Pelatihan

Kegiatan pelatihan kepada mitra melalui demonstrasi pembuatan tiga produk utama yaitu: sari jagung, alat dan bahan yang digunakan yakni timbangan analitik, mangkuk, baskom, panci, blender, saringan halus, kompor gas, gelas, sendok pengaduk dan botol kemasan yang sudah diberi label, jagung manis muda yang sudah

dipipil (1 kg), perasa/ flavor (Sesuai Selera), garam, gula pasir, air matang, CMC dan tepung maizena. Proses pembuatan sari jagung dilakukan beberapa tahapan, jagung manis yang telah dipipil dan dicuci bersih terlebih dahulu menggunakan blender dengan penambahan air secukupnya untuk memperoleh sari jagung. Hasil blender kemudian disaring dengan saringan halus guna memisahkan ampas dari ekstrak jagung. Ekstrak jagung diperoleh selanjutnya dimasukkan ke dalam panci dan dipanaskan dengan pengadukan secara terus menerus untuk mencegah penggumpalan. Pada tahap pemasakan ditambahkan gula dan garam sesuai kebutuhan, serta daun pandan untuk meningkatkan cita rasa dan aroma produk. Untuk menghasilkan tekstur yang kebih kental, tambahkan sedikit tepung maizena ditambahkan kedalam adonan sambil diaduk perlahan hingga homogen, setelah proses pemanasan selesai, sari jagung didinginkan pada suhu ruang sebelum diemas ke dalam botol yang higienis sehingga layak untuk dikonsumsi. Cara pembuatan sari jagung ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sari Jagung oleh Mitra KWT Bougenvil

3. Penerapan Teknologi dan Inovasi

Tahap ini, tim dosen memberikan bimbingan mengenai penggunaan peralatan rumah tangga sederhana yang dapat dioptimalkan untuk produksi skala ibu rumah tangga, serta teknik pengemasan higienis dan menarik agar produk memiliki daya saing dipasaran. Selain itu diberikan pelatihan pemasaran melalui media sosial untuk memperluas jangkauan distribusi produk.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan meliputi aspek produksi, pengemasan, hingga pemasaran, evaluasi dilaksanakan dengan menggunakan kuisioner *pre test* dan *post test* untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan KWT. Hasil evaluasi diharapkan menunjukkan adanya peningkatan kapasitas mitra dalam mengolah bahan lokal menjadi produk pangan bernilai ekonomi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Sosialisasi

Kegiatan pemberdayaan dimulai dengan pelatihan teknik diversifikasi produk pertanian, seperti pengolahan hasil panen menjadi produk yang bernilai tambah pada kegiatan yaitu susu jagung, nuget jagung dan peyek bayam dan dihadiri oleh 20 peserta (Gambar 2). Pelatihan ini memberikan keterampilan baru kepada KWT Bougenvil tidak bergantung pada penjualan hasil pertanian segar (Gambar 2).



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi di Aula Kantor Desa Butu; a) Narasumber menyampaian materi, b) Peserta yang hadir di kegiatan sosialisasi

Kegiatan sosialisasi ini berjalan dengan lancar karena adanya dukungan dan sinergi antara akademis, pemerintah desa serta kelompok wanita tani untuk mewujudkan ketahanan pangan berbasis lokal. Kehadiran berbagai pihak pada kegiatan ini menunjukkan adanya semangat kolaboratif dalam mencari solusi nyata bagi pengembangan ekonomi desa. Pada Gambar 2a. menunjukkan jajaran narasumber menyampaikan materi utama terkait budidaya jagung sampai strategi diversifikasi produk pertanian. Diskusi berlangsung dengan penuh perhatian, serta diikuti dengan sesi tanya jawab bersama masyarakat.

Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan yang pesertanya terdiri dari kelompok wanita tani dan perangkat desa direspon dengan sangat antusias. Fokus utama kegiatan berupa pendampingan pembuatan sari jagung, nuget jagung dan peyek bayam yang memiliki sejumlah keunggulan. Pada tahap pelatihan dan demonstrasi, dipandu langsung oleh narasumber yang kompeten yaitu Sakinah Ahyani Dahlan, S.TP M.Si, dengan mencakup beberapa aspek yaitu (1) urgensi diversifikasi produk pertanian berbasis jagung sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan daya guna hasil pertanian (2) pengenalan teknologi sederhana dalam proses pembuatan susu jagung diawali dengan pemilihan bahan baku, teknik penghalusan, penyaringan hingga pengolahan dengan penambahan gula, garam, daun pandan, tepung maizena dan CMC; (3) strategi

menjaga higienitas dan kualitas produk agar dapat diterima konsumen serta memiliki peluang pemasaran (Gambar 3).



Gambar 3. Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Sari Jagung, a) Pengukuran jagung dan bahan lainnya, b) Penghancuran jagung dan penyaringan, c) Pemanasan ekstrak jagung dengan bahan lainnya, d) Pendinginan dan pengemasan produk sari jagung

Produk pertama yang dihasilkan berbasis bahan baku lokal yang mudah diperoleh sekitar masyarakat sehingga biaya produksi relatif rendah. Kedua proses pengolahan bersifat sederhana dan dapat diaplikasikan oleh ibu rumah tangga tanpa memerlukan teknologi tinggi, ketiga produk memiliki nilai gizi sekaligus nilai ekonomis yang cukup tinggi. Sehingga berpotensi menjadi sumber tambahan pendapatan bagi KWT Bougenvil. Selain itu, keberadaan produk olahan tersebut mendukung upaya diversifikasi produk pertanian lokal sekaligus mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan masyarakat desa. Kelemahan luaran kegiatan adalah keterbatasan daya tahan produk, khususnya sari jagung yang mudah rusak jika tidak disimpan dalam kondisi steril dan bersuhu rendah.

Hasil Produk dan Evaluasi

Produk hasil kegiatan pelatihan berupa susu jagung dalam kemasan botol, hal ini menunjukkan wujud nyata dari keberhasilan diversifikasi produk pertanian oleh mitra KWT Bougenvil. Susu jagung dikemas dalam botol plastik higienis berpenutup dengan kapasitas 250 ml, dilengkapi label produk yang menampilkan sari jagung: *Segar dan bergizi*. Produk memiliki warna kuning cerah alami khas jagung manis yang menggambarkan kandungan karotenoid, serta tekstur yang lembut dari penyaringan dan penambahan bahan pendukung seperti gula, garam, CMC, daun pandan serta tepung maizena.

Menurut Alsuhendra & Ridawati (2017) jagung kaya akan pati, dan mengandung vitamin A yang ditandai dengan keberadaan pigmen karotenoid pada bulirnya. Salah satu bentuk karotenoid adalah β -karoten, yaitu senyawa yang berfungsi sebagai provitamin A atau prekursor dalam pembentukan vitamin A. Pigmen karotenoid ini memberikan warna khas kuning, merah, hingga oranye pada jagung. Menurut Landeng *et al.*, (2017) biji jagung tersusun atas komponen kimia proksimat yang meliputi kadar

air, lemak jenuh, serat kasar, dan protein. Berdasarkan hasil penelitian, analisis kimia biji jagung menunjukkan bahwa kadar airnya berkisar antara 8,98–10,45 %, kadar abu 0,81–1,35 %, serat kasar 0,79–2,78 %, dan kandungan protein kasar mencapai 11,05–12,79 %. Hasil analisis Muhsinin *et al.*, (2016) bahwa jagung manis dapat dibuat menjadi minuman probiotik atau sari jagung yang mengandung karbohidrat dan gula pereduksi yang tinggi. Kandungan gula tinggi yang berkisar 5 – 6 % dan vitamin B kompleks berfungsi sebagai sumber antioksidan yang baik bagi kesehatan (Rahayu & Andriani, 2018).



Gambar 4. Hasil Pertanian Tanaman Jagung menjadi Produk Sari Jagung, a) Produk sari jagung, b) Foto bersama panitia pelaksana kegiatan

Berdasarkan Gambar 4. diatas bahwa kehadiran produk sari jagung ini memberikan alternatif minuman sehat yang bergizi bagi masyarakat, hal ini didukung penelitian Aini *et al.*, (2020), bahwa susu jagung atau sari jagung merupakan salah satu pilihan minuman alternatif bagi yang mengalami *lactose intolerant*. Produk ini juga relatif aman dikonsumsi oleh penderita penyakit jantung dan diabetes karena jagung mengandung fruktosa sebagai sumber gula alaminya bukan glukosa. Selain itu, sari jagung mampu membuka peluang ekonomi baru melalui pemasaran produk lokal yang memiliki daya saing. Siswoyo *et al.*, (2025), berhasil meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam menghasilkan dan mengembangkan produksi susu jagung/sari jagung secara mandiri. Adelina *et al.*, (2025), melakukan pelatihan optimalisasi jagung lokal menjadi produk susu jagung yang sangat mudah proses pembuatannya, sehingga menimbulkan minat masyarakat desa untuk berwirausaha susu jagung/sari jagung. Dengan kemasan praktis dan cita rasa yang disukai, sari jagung berpotensi menjadi produk usaha unggulan berbasis hasil pertanian desa. Usaha susu jagung/sari jagung yang dianalisis dari segi aspek finansial dan non finansial memiliki prospek bisnis yang baik dan bermanfaat bagi masyarakat (Irawati *et al.*, 2023).

Hasil evaluasi kegiatan sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk pangan lokal bagi peserta KWT Bougenvil desa Butu Kabupaten Bone Bolango menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan setelah mengikuti pelatihan tersebut. Hasil evaluasi yang tersaji pada Tabel 1. menunjukkan bahwa terdapat peningkatan

pengetahuan pada peserta kegiatan. Pada saat *pre-test* sebesar 40% berada pada kategori tidak paham dan 60% ada pada kategori kurang paham. Tetapi setelah pelaksanaan kegiatan berupa penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pembuatan susu jagung, hasil *post-test* menunjukkan perubahan dimana seluruh peserta masuk dalam kategori paham 100%.

Tabel 1. Evaluasi Peserta *Pre Test* dan *Post Test* dalam Kegiatan Pengabdian

Pengetahuan	Tidak paham		Kurang paham		Paham	
	n	%	n	%	n	%
<i>Pre test</i>	8	40	12	60	-	-
<i>Post test</i>	-	-	-	-	20	100

Sumber: Data Primer (2025)

Dengan demikian, diharapkan pelatihan yang diterapkan mampu secara efektif meningkatkan pengetahuan peserta serta membuktikan keberhasilan kegiatan pengabdian dalam mentransfer keterampilan dan pengetahuan terkait diversifikasi produk pertanian lokal berbasis tanaman jagung. Menurut setyowati *et al.*, (2024), optimalisasi produk pertanian lokal terbukti menjadi strategi efektif dalam mendukung pembangunan pertanian yang mandiri, efisien, dan berorientasi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Sejalan dengan hal tersebut, kegiatan diversifikasi ini terbukti mampu meningkatkan kreativitas, pendapatan, dan kemandirian masyarakat desa, serta mendorong munculnya produk unggulan lokal berbasis hasil pertanian (Widayatsih *et al.*, 2022).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Butu, Kabupaten Bone Bolango, berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan Kelompok Wanita Tani Bougenvil dalam mengolah produk pertanian menjadi bernilai ekonomi. Melalui pelatihan diversifikasi berbasis jagung seperti susu jagung mampu menghasilkan produk pangan lokal yang bergizi, ekonomis, dan berpotensi dipasarkan. Kegiatan ini meningkatkan pemahaman peserta hingga 100% dan membuka peluang usaha rumah tangga berbasis hasil pertanian lokal, sehingga berkontribusi terhadap ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dukungan pendanaan melalui hibah PNBP berdasarkan nomor kontrak 1394/UN47.D1/HK.07.00/2025 tertanggal 05 Agustus 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, F., Rahim, A., Adi, Q.F., Erviana, E., & Komalasari, W. (2025). Optimalisasi Jagung Lokal Melalui Pelatihan Produksi Susu Jagung di Desa Rahabite, Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka. *JDISTIRA-Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*, 5(1), 206-211.
DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v5i1.1379>
- Aini, N., Prihananto, V., & Sustriawan, B. (2020). *Sari Jagung Probiotik*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2017). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis pada Tutor Pendidikan Anak Usia Dini di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur (Training Diversifying Sweet Corn Products for the Early Chilhood Education Tutor in Makasar Subdistrict, East Jakarta). *Agrokreatif*, 3(2).
- BPS. (2025). *Kabupaten Bone Bolango dalam Angka* (Vol. 23).
- Landeng, P. J., & Suryanto, E. (2019). Komposisi Proksimat dan Potensi Antioskidan dari Biji Jagung Manado Kuning (*Zea mays* L.). *Chem. Prog.*, (10) 1, DOI: <https://doi.org/10.35799/cp.10.1.2017.27973>
- Muhsinin, S. (2016). Formulasi Produk Minuman Probiotik (yoghurt) dari Sari Jagung Manis (*Zea mays* L.) dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Farmasi Galenika*, 3 (01). <https://journal.bku.ac.id/jfg/index.php/jfg/article/view/47>
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. (2018). Mutu organoleptik dan total bakteri asam laktat yogurt sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38-45.
- Setyowati., Auliyya, Z., Lisanty, N., Sidhi, E.Y., & Rahardjo, D. (2024). Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Berbasis Pertanian: Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Gandusari, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. *JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 105-112. DOI:<https://doi.org/10.30737/jatimas.v4i2.6136>
- Siswoyo, S., Devie, S. H. A., Rochmah, L. N., Qomariyah, S. I., Adilla, A. S., Maulidah, K. M., ... & Falah, F. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Pesisir Melalui Inovasi Susu Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Dan Keberlanjutan Lingkungan (Studi Kasus Desa Remen Kecamatan Jenu). *DCS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2 (1), 16-21. DOI: <https://doi.org/10.62671/dcs.v2i1.116>
- Sudradjat. (2022). Diversifikasi dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal di Desa Bleberan Playen. *Majalah Geografi Indonesia*, 36 (2), 95. <https://doi.org/10.22146/mgi.70636>

Syarbaini, A. (2015). Kelayakan Potensi Pengembangan Usaha Es Susu Jagung Manis (*Zea mays sacc.*). *Jurnal Pertanian*, 6(1), 21-34.

Syah, D., Herawati, D., Firleyanti, A., Hariyadi, R., Kusnandar, F., Palupi, N., Koswara, S., & Indrasti, D. (2009). *Strategi Pengembangan dan Riset Jagung untuk Diversifikasi Pangan*. Science and Technology (SEAFAST) Center, IPB. www.seafast.ipb.ac.id

Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi, J. (2022). Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. *JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*, 2 (2), 111-120. DOI: <https://doi.org/10.30737/jatimas.v2i2.3465>