PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA TOYORESMI MELALUI PENGOLAHAN KOMODITAS JAGUNG MENJADI KERIPIK DAN KERUPUK BERNILAI TAMBAH

Efa Wahyu Prastyaningtyas[1]*, Elis Irmayanti[2], Tjetjep Yusuf Afandi[3], Elsa Ratihayuningtyas[4], Julia Dwi Larasati[5], Fina Nurhandayani[6], Chova Arvela Sunaryo[7], Sri Lestari Dwi Rahayu[8]

[1,2,3,4,5,6,7]Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Nusantara PGRI Kediri
[8]Program Studi Manajemen, Universitas Nusantara PGRI Kediri

Email: efawahyu@unpkdr.ac.id

Abstrak

Desa Toyoresmi memiliki komoditas unggulan jagung ladang dengan luas tanah 62 hektare, namun sebagian besar hasil panen jagung masih dijual dalam bentuk pipilan kering kepada tengkulak sehingga nilai tambah yang diterima petani rendah. Kegiatan ini bertujuan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan jagung menjadi produk bernilai tambah. Program Karsa Toyoresmi merupakan bagian dari rangkaian PPK Ormawa HIMAPINNO Universitas Nusantara PGRI Kediri yang dilaksanakan pada 2 Juni hingga 2 Oktober 2026. Sasaran kelembagaan secara keseluruhan mencakup 15 anggota Kelompok Usaha Bersama (KUB) Pijar Karya yang terbagi ke dalam tiga sub-program (masing-masing 5 anggota per program). Program Karsa Toyoresmi secara spesifik melibatkan 5 orang anggota yang fokus pada pengolahan biji jagung. Tahapan kegiatan meliputi: 1) persiapan dan koordinasi, 2) sosialisasi dan wawancara awal, 3) pelatihan dan praktik produksi, 4) pendampingan pengemasan, legalitas, serta pemasaran, dan 5) evaluasi. Hasil wawancara menunjukkan peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha. Kelima anggota Karsa Toyoresmi berhasil menguasai keterampilan memproduksi keripik tortilla secara mandiri, serta menghasilkan inovasi produk turunan berupa kerupuk jagung. Secara proporsional, hasil ekonomi program tercatat dari pemasaran 130 produk yang berhasil terjual melalui saluran *offline* (Pusat Oleh-Oleh Khas Kediri / GTT, toko kelontong, pameran UMKM bersama Komunitas Kelud Mandiri) dan online (Marketplace Shopee), dengan perolehan omzet total Rp1.040.000,- serta legalitas PIRT yang telah diperoleh. Kegiatan ini membuktikan bahwa pelatihan partisipatif berbasis potensi lokal efektif meningkatkan keterampilan, memberikan nilai tambah pada komoditas jagung, serta memperluas peluang usaha masyarakat perdesaan.

Kata kunci: jagung; keripik tortilla; kerupuk jagung; nilai tambah; pemberdayaan masyarakat

Abstract

The village of Toyoresmi specializes in field-grown corn, with a planted area of 62 hectares; however, most of the corn harvest is still sold as dried kernels to middlemen, resulting in low added value for farmers. This program aimed to empower the community through training and guidance on processing corn into value-added products. The Karsa Toyoresmi program, part of the PPK Ormawa HIMAPINNO initiative at Universitas Nusantara PGRI Kediri, was implemented from June 2 to October 2, 2026. The institutional target involved 15 members of the Pijar Karya Joint Business Group (KUB) distributed across three sub-programs (5 members each). Specifically, the Karsa Toyoresmi program engaged 5 members focusing on corn kernel processing. The implementation phases included: 1) preparation and coordination, 2) outreach and baseline interviews, 3) training and production practice, 4) guidance on packaging, legal compliance, and marketing, and 5) evaluation. Interview results indicated significant improvements in entrepreneurial knowledge, skills, and motivation. All 5 members of the Karsa Toyoresmi program successfully mastered the skills of producing torilla chips independently, as well as producing innovative derivative products in the form of corn crackers. Proportional economic outcomes showed that 130 products were successfully marketed through offline channels (Kediri Specialty Souvenir Center / GTT, grocery stores, MSME exhibitions with the Kelud Mandiri Community) and online platforms (Shopee marketplace), generating a total revenue of IDR 1,040,000 alongside acquired PIRT certification. This initiative demonstrates that participatory training based on local potential effectively enhances skills, adds value to corn commodities, and expands rural business opportunities.

Keywords: added value; community empowerment; corn; corn crackers; tortilla chips

Pendahuluan

Kelompok Usaha Bersama (KUB) Pijar Karya merupakan kelompok usaha masyarakat di Desa Toyoresmi, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri, yang dibentuk melalui Surat Keputusan (SK) Kepala Desa sebagai wadah dalam menggerakkan perekonomian berbasis potensi lokal. Kelompok ini diinisiasi dan dikembangkan melalui program PPK Ormawa HIMAPINNO UNP Kediri. Beranggotakan warga sasaran dari unsur ibu-ibu PKK. KUB mencakup 15 anggota total yang terbagi dalam tiga sub-program (masing-masing 5 orang), yaitu Program Karsa Toyoresmi (pengolahan keripik jagung), Program Karya Toyoresmi (kerajinan kulit dan bonggol jagung), serta Toyo Herbal Program (teh herbal rambut jagung). Seluruh unit dikelola secara transparan berbasis dokumen AD/ART untuk pembagian omzet dan pengembangan keberlanjutan usaha.

Jagung *(zea mays)* merupakan salah satu komoditas pangan strategis yang berperan sebagai sumber karbohidrat, bahan baku industri pangan, dan sumber pendapatan petani (Panigoro et al., 2025). Meskipun demikian, sebagian besar jagung di tingkat petani masih dipasarkan dalam bentuk bahan mentah sehingga petani hanya memperoleh bagian kecil dari rantai nilai komoditas tersebut (Tangio et al., 2024). Pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan (hilirisasi) dipandang sebagai salah satu cara meningkatkan nilai tambah, memperluas kesempatan kerja, dan memperkuat ekonomi perdesaan (Azmir et al., 2025).

Desa Toyoresmi, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri, memiliki luas wilayah 157,76 hektare yang terbagi dalam Dusun Toyoresmi dan Dusun Besuk, dengan jumlah penduduk 2.521 jiwa, sekitar 55% di antaranya berprofesi sebagai petani (UIN Satu Tulungagung, 2023). Komoditas unggulan desa adalah jagung ladang yang ditanam pada lahan seluas 62 hektare dengan hasil panen terakhir 66,73 kuintal per hektare. Hasil observasi dan *Focus Group Discussion* (FGD) yang dilakukan tim PPK Ormawa HIMAPINNO bersama kepala desa dan perangkat desa menunjukkan bahwa hasil panen jagung umumnya dijual dalam bentuk pipilan kering kepada tengkulak, dengan pendapatan petani per bulan rata-rata sekitar Rp1.000.000 setiap rumah tangga (dihitung berdasarkan akumulasi hasil satu musim panen). Selain itu, sekitar 60% hasil panen berupa limbah (kulit, bonggol, dan rambut jagung) yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, di desa ini terdapat pusat oleh-oleh Toyoresmi (GTT) yang ramai pengunjung tetapi masih didominasi produk olahan dari desa lain.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang pengembangan produk pangan olahan khas desa berbahan jagung. Keripik tortilla dan kerupuk jagung merupakan contoh produk olahan jagung yang relatif sederhana secara teknologi, memiliki daya simpan yang baik, dan dapat diterima sebagai camilan (Prihantika & Mangifera, 2022). Pengembangan

produk semacam ini juga diselaraskan dengan kerangka inisiatif PPK Ormawa PIJAR RAYA yang mengusung prinsip ekonomi sirkular (*circular economy*). Dalam konteks makro program, pemanfaatan komoditas jagung dilakukan secara menyeluruh: biji jagung diolah menjadi makanan ringan (keripik dan kerupuk), kulit serta bonggol jagung diolah menjadi kerajinan dekoratif (*KaMi Craft*), dan rambut jagung diolah menjadi teh herbal (*Toyo Herbal Tea*). Sementara itu, artikel ini secara khusus berfokus melaporkan intervensi pada Program Karsa Toyoresmi dalam pengolahan biji jagung menjadi keripik tortilla dan kerupuk jagung. Dari sisi kebijakan, hilirisasi produk pertanian dan penguatan UMKM menjadi arah pembangunan nasional dalam RPJMN 2025–2029 (Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2025), serta didukung oleh kebijakan Bupati Kediri yang menyoroti jagung sebagai aset potensial bernilai tambah (Uzma, 2024).

Peningkatan nilai tambah tersebut memerlukan keterampilan, sehingga pemberdayaan melalui pelatihan menjadi strategi yang relevan. Pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan mengubah masyarakat dari sekadar produsen bahan mentah menjadi pelaku usaha yang memahami proses produksi bernilai tambah (Hafsi et al., 2023). Pelatihan yang memadukan ceramah dan demonstrasi langsung juga meningkatkan pengetahuan peserta secara nyata (Witoyo et al., 2026). Berdasarkan analisis situasi tersebut, permasalahan prioritas mitra adalah (1) belum adanya keterampilan mengolah jagung menjadi produk pangan bernilai jual, (2) belum dikenalnya teknik pengemasan, pelabelan, dan perizinan produk, serta (3) terbatasnya produk olahan desa bagi akses pasar yang sudah tersedia. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KUB Pijar Karya (khususnya 5 peserta Karsa Toyoresmi) dalam mengolah jagung ladang menjadi keripik tortilla, serta mendampingi pengemasan, legalitas, dan pemasaran produk. Kebaruan dan kontribusi khas dari kegiatan pengabdian ini dibanding pengabdian terdahulu (Panigoro et al., 2025; Tangio et al., 2024) terletak pada pendekatan hilirisasi terpadu berbasis circular economy yang tidak hanya menghasilkan olahan primer berupa produk keripik, tetapi juga mengintegrasikan inovasi produk turunan berupa kerupuk jagung, pendampingan legalitas PIRT, serta manajemen pemasaran digital berbasis website SIPPETO dan *Shopee* secara komprehensif.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan di Desa Toyoresmi, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri, Jawa Timur, pada 2 Juni hingga 2 Oktober 2026 bertempat di rumah salah satu anggota Program Karsa Toyoresmi. Sasaran kegiatan secara spesifik melibatkan 5 orang anggota Program Karsa Toyoresmi yang merupakan bagian dari 15 anggota total KUB

Pijar Karya dari Dusun Toyoresmi dan Dusun Besuk. Sebagian besar anggota berpendidikan SMP hingga SMA, berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan belum memiliki pekerjaan tetap. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ceramah, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung atau *learning by doing* (Azmir et al., 2025). Proses pelaksanaan terdiri dari lima tahap utama: 1) Persiapan dan koordinasi, menyiapkan seluruh materi, alat dan bahan praktik, berkoordinasi dengan pemerintah desa dan mitra, serta menguji coba formulasi produk keripik jagung. 2) Sosialisasi dan wawancara awal, menyampaikan materi peluang usaha olahan jagung, berdiskusi mengenai kendala, serta menggali kondisi awal melalui wawancara. 3) Pelatihan dan praktik pembuatan keripik tortilla, di mana peserta dilatih secara langsung mulai dari pembuatan adonan, penggilingan, pembentukan, hingga penggorengan. 4) Pendampingan pengemasan, legalitas, dan pemasaran, mendampingi pemilihan kemasan *standing pouch*, pembuatan label, perhitungan HPP, pengurusan izin PIRT, serta pemasaran *offline* dan online. 5) Evaluasi, dilakukan melalui wawancara akhir untuk membandingkan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta.

Evaluasi dilakukan melalui wawancara sebelum dan sesudah kegiatan untuk menggali perubahan pengetahuan, keterampilan, pengemasan dan pemasaran, serta motivasi berwirausaha. Informan terdiri atas 15 anggota KUB (dengan fokus analisis pada 5 anggota Karsa Toyoresmi) dan perwakilan pemerintah desa. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah intervensi (Saleh, 2017), didukung oleh data observasi dan dokumentasi.

Hasil dan Pembahasan

1. Sosialisasi dan Kondisi Awal Peserta

Kegiatan sosialisasi (Gambar 1) menunjukkan antusiasme tinggi dari 15 anggota KUB Pijar Karya. Hasil wawancara awal menunjukkan bahwa seluruh informan belum pernah mengolah jagung menjadi produk layak jual, serta belum memahami teknik pengolahan, pengemasan, dan perhitungan harga jual. Salah satu informan menyampaikan bahwa sebagai ibu rumah tangga dengan suami petani jagung, hasil panen selama ini langsung dijual mentah kepada tengkulak. Kondisi ini membuktikan temuan awal mengenai rendahnya nilai tambah ekonomi petani.



Gambar 1. Sosialisasi dan Kondisi Awal Peserta

2. Pelatihan dan Praktik Pembuatan Keripik Tortilla Jagung

Pelatihan praktik langsung dilakukan bersama tim PPK Ormawa dan 5 anggota Program Karsa Toyoresmi (Gambar 2). Peserta mempraktikkan seluruh tahapan secara mandiri di bawah bimbingan tim, mulai dari penyiapan tepung jagung, pencampuran bumbu, penggilingan adonan, pembentukan lembaran tipis, pemotongan, hingga penggorengan dan penirisan minyak. Hasil evaluasi praktik menunjukkan bahwa kelima anggota Program Karsa Toyoresmi kini memiliki keterampilan mandiri yang memadai untuk memproduksi Keripik Tortilla Toyoresmi (KRIPTOR) dengan standar kerenyahan dan cita rasa yang konsisten. Metode praktik langsung terbukti efektif membangun *hard skills* peserta secara nyata (Witoyo et al., 2026).



Gambar 2. Pelatihan dan Praktik Pembuatan Keripik Tortilla Jagung

3. Terciptanya Kerupuk Jagung sebagai Produk Turunan

Selain keripik tortilla, kegiatan ini berhasil melahirkan inovasi produk turunan berupa kerupuk jagung (Gambar 3). Produk ini tercipta dari kreativitas peserta saat berjalannya program ketika menyadari bahwa adonan dasar jagung juga dapat dikukus, diiris tipis, dijemur, dan digoreng menjadi kerupuk siap konsumsi. Kerupuk jagung sangat dekat dengan preferensi kuliner masyarakat sebagai pendamping makan dan memiliki daya simpan kering yang sangat baik (Prihantika & Mangifera, 2022). Bentuk produk mentah kering memungkinkan anggota KUB memproduksi dalam skala besar saat cuaca mendukung, mengurangi risiko kerusakan, serta memperkaya variasi produk di pusat oleh-oleh GTT.



Gambar 3. Kerupuk Jagung sebagai Produk Turunan

4. *Hasil Evaluasi Pengetahuan dan Keterampilan*

Perbandingan hasil wawancara sebelum dan sesudah kegiatan dirangkum pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Perbandingan Hasil Wawancara Sebelum dan Sesudah Kegiatan

Aspek	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
Pengetahuan pengolahan jagung	Jagung hanya dikenal untuk dijual pipilan atau dikonsumsi sendiri.	Memahami tahapan pembuatan keripik tortilla dan kerupuk jagung secara komprehensif.
Keterampilan produksi	Belum pernah memproduksi olahan jagung bernilai jual.	Mampu memproduksi keripik tortilla dan kerupuk jagung secara mandiri dengan standar higienis.
Pengemasan dan pemasaran	Jagung dijual mentah kepada tengkulak tanpa kemasan/label.	Menguasai teknik pengemasan standing pouch, pelabelan, penentuan HPP, dan pemasaran via GTT serta Shopee.

Motivasi berwirausaha	Ragu memulai usaha karena keterbatasan modal dan keterampilan.	Tinggi; percaya diri melanjutkan produksi sebagai rintisan usaha kelompok KUB Pijar Karya.
Kendala yang dihadapi	Keterbatasan keterampilan, peralatan, dan akses pasar.	Kendala teknis terbatas pada ketergantungan cuaca saat penjemuran kerupuk.

Wawancara akhir mengonfirmasi bahwa 5 anggota Karsa Toyoresmi telah mencapai kemandirian penuh dalam proses produksi, mulai dari penyiapan adonan, pencetakan, hingga penggorengan dan pengemasan.

5. Pendampingan Pengemasan, Legalitas, dan Pemasaran

Tim pelaksana mendampingi KUB Pijar Karya dalam pengemasan menggunakan *standing pouch,* dilengkapi label produk menarik (KRIPTOR dan Kerupuk Jagung Toyoresmi) hasil kolaborasi dengan mitra desain PT Infinity Kastem. Dari sisi legalitas, tim memfasilitasi pengurusan izin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) untuk menjamin keamanan pangan dan memperluas jangkauan pasar. Hingga program berakhir, produk telah memperoleh nomor izin PIRT resmi, yaitu: keripik rasa jagung bakar (6113506042749-31), keripik rasa barbeque (6113506052749-31), keripik rasa balado (6113506032749-31), dan kerupuk jagung (2113506012749-31). Pemasaran produk dilakukan melalui saluran *offline* di Pusat Oleh-Oleh Gerbang Toyoresmi (GTT), toko kelontong lokal, pameran UMKM bersama Komunitas Kelud Mandiri (Gambar 4), serta saluran online yaitu *marketplace Shopee*. Selama 4 bulan pelaksanaan, total penjualan mencapai 130 kemasan dengan harga jual Rp8.000,- per kemasan, menghasilkan total omzet sebesar Rp1.040.000,-.



Gambar 4. Pameran UMKM bersama Komunitas Kelud Mandiri

6. Analisis Pembahasan dan Nilai Tambah Ekonomi

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung efektif mengatasi hambatan pengintegrasian teknologi di perdesaan (Ariadi et al., 2024). Dibandingkan penelitian sebelumnya (Panigoro et al., 2025; Tangio et al., 2024) yang umumnya berfokus pada pengolahan primer tunggal tanpa diversifikasi turunan, program ini berhasil mengintegrasikan inovasi kerupuk jagung, legalitas PIRT, serta pemasaran digital secara simultan berkat pendekatan *circular economy* dan pendampingan kelembagaan yang intensif. Untuk memberikan gambaran finansial yang proporsional dan transparan, berikut adalah analisis perhitungan nilai ekonomi per 1 kg bahan baku jagung pipilan:

Tabel 2. Perhitungan Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan 1 Kg Jagung

Uraian Komponen Finansial	Keripik Tortilla (KRIPTOR)	Kerupuk Jagung
Jumlah output per 1 kg jagung	10 kemasan (100g)	12 kemasan (100g)
Harga jual per kemasan	Rp 8.000	Rp 8.000
Total Omzet Penjualan	Rp 80.000	Rp 96.000
Biaya bahan baku jagung	Rp 5.500	Rp 5.500
Bahan tambahan (tapioka, bumbu, dll)	Rp 13.500	Rp 14.400
Minyak goreng	Rp 13.000	Rp 14.400
Bahan bakar (LPG)	Rp 4.000	Rp 4.800
Kemasan dan label	Rp 15.000	Rp 18.000
Tenaga kerja dan overhead	Rp 19.000	Rp 26.900
Total Biaya Produksi	Rp 70.000	Rp 84.000
Biaya produksi per kemasan	Rp 7.000	Rp 7.000
Keuntungan Bersih (Net Profit)	Rp 10.000 per kg	Rp 12.000 per kg
Margin Keuntungan dari Omzet	12,5%	12,5%
Rasio Nilai Jual vs Jagung Mentah	14,5x	17,5x

Berdasarkan Tabel 2, pengolahan 1 kg jagung pipilan senilai Rp5.500,- menjadi keripik tortilla menghasilkan omzet Rp80.000,- dengan total biaya produksi Rp70.000,- dan keuntungan bersih Rp10.000,- (rasio nilai jual terhadap bahan mentah sebesar 14,5 kali). Sementara itu, produk kerupuk jagung menghasilkan omzet Rp96.000,- dengan total biaya produksi Rp 84.000,- dan keuntungan bersih Rp12.000,- (rasio nilai jual sebesar 17,5 kali). Analisis ini membuktikan bahwa hilirisasi secara signifikan meningkatkan nilai ekonomi komoditas jagung dan memperkuat pendapatan rumah tangga petani (Panigoro et al., 2025). Dari perspektif lingkungan, program ini menerapkan prinsip *circular economy*

di mana pemanfaatan biomassa jagung dioptimalkan: biji jagung untuk pangan, kulit serta bonggol jagung untuk kerajinan tangan *(KaMi Craft*), dan rambut jagung untuk teh herbal (*Toyo Herbal Tea*), sehingga limbah organik berkurang dan nilai tambah per siklus panen meningkat (Imran et al., 2024).

Kesimpulan

Pelatihan dan pendampingan pengolahan jagung melalui Program Karsa Toyoresmi di Desa Toyoresmi berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha anggota KUB Pijar Karya. Program ini menghasilkan produk Keripik Tortilla Toyoresmi (KRIPTOR) dan produk turunan kerupuk jagung yang berstandar PIRT dan siap dipasarkan. Analisis finansial menunjukkan bahwa pengolahan 1 kg jagung mentah (Rp5.500,-) mampu mendongkrak nilai jual hingga 14,5 kali lipat pada keripik tortilla (omzet Rp80.000,-; laba bersih Rp10.000,-) dan 17,5 kali lipat pada kerupuk jagung (omzet Rp96.000,-; laba bersih Rp12.000,). Sebanyak 130 produk berhasil dipasarkan melalui Pusat Oleh-Oleh GTT, pameran UMKM bersama Komunitas Kelud Mandiri, dan *Shopee* dengan total omzet Rp1.040.000,-. Hasil ini menunjukkan bahwa hilirisasi berbasis potensi lokal dan pendampingan terpadu merupakan strategi efektif dalam memberdayakan ekonomi perdesaan.

Saran

1. Bagi KUB Pijar Karya: Perlu menyelenggarakan pelatihan lanjutan secara berkala untuk menjaga konsistensi mutu produk, mengembangkan varian rasa baru, serta memperkuat pencatatan keuangan usaha secara disiplin.
2. Bagi Pemerintah Desa dan Mitra: Disarankan untuk memfasilitasi pengadaan alat pengering mekanis *(oven dryer)* guna mengatasi kendala cuaca saat penjemuran kerupuk, serta memperluas jaringan distribusi produk di tingkat regional.
3. Bagi Tim Pengabdi Selanjutnya: Perlu mengoptimalkan pendampingan pemasaran digital secara berkelanjutan melalui *e-commerce* dan media sosial, serta melakukan evaluasi kuantitatif berkala terhadap pertumbuhan omzet KUB.

DAFTAR PUSTAKA

Ariadi, Y. B., Relawati, R., & Agustina, Y. (2024). Entrepreneurship training and assistance for group businesses in Karangploso District, Malang Regency. *Community Empowerment Journal*, *9*(3), 514–520. https://doi.org/https://doi.org/10.31603/ce.8600

Azmir, A., Galema, S. A. N., Nusi, F. A., Setiawati, R. P., Doda, N. N., Ari, N. W. D., & Monoarfa, V. (2025). Optimalisasi Potensi Lokal Inovasi Produk Berbahan Dasar Jagung Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Ekonomi*, *4*(3). https://doi.org/https://doi.org/10.37479/mopolayio.v4i3.109

Hafsi, A. R., Amalia, L., Jannah, U. R., & Supardi, L. (2023). Penguatan Ekonomi Kerakyatan Melalui Pelatihan Pembuatan Label Dan Pemasaran Produk Homemade. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*(1), 171–177. https://pdfs.semanticscholar.org/ee75/f08569c8fb70adb7f0f02773ad855989df5e.pdf

Imran, S., Bakari, Y., Indriani, R., Suleman, D., & Bumulo, S. (2024). Pelatihan Pengolahan Mie Kulit Jagung di Desa Tunggulo, Kabupaten Bone Bolango. *Jurna; Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *01*(01), 21–26. https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/AJIPKM/article/view/26883/pdf

Panigoro, M., Maruwae, A., & Koniyo, R. (2025). Diversifikasi Olahan Jagung dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat di Desa Luwohu Kecamatan Botupingge Kabupaten Bone Bolango. *Indonesian Community Journal*, *5*(4), 2064–2076. https://doi.org/https://doi.org/10.70609/i-com.v5i4.8267

Prihantika, S. D., & Mangifera, L. (2022). Community Empowerment In The Manufacturing Of Corn Processed Food Towards Economic Independence In Sawakong Village , Sulawesi. *Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat*, 76–82. https://proceedings.ums.ac.id/abdimas/article/view/1464

Saleh, S. (2017). *Analisis Data Kulitatif*. https://eprints.unm.ac.id/14856/1/Analisis Data Kualitatif.pdf

Tangio, J. S., Husain, R. I., Abdul, L., Laliyo, R., Mohamad, E., Kilo, A. K., & Arwin, M. (2024). Peningkatan Ekonomi Kelompok Tani di Desa Daenaa melalui Inovasi Produk Kreatif Tortilla Chips dan Susu Jagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(2), 193–201. https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/damhil/article/view/28514

UIN Satu Tulungagung, K. L. (2023). *Profil Desa Toyoresmi, Ngasem-Kediri*. YouTube. https://youtu.be/_EB3okYk4jU?si=M4MYK_RJoceefF4h

Uzma, H. N. (2024). *Mas Dhito: Tanaman Jagung Jadi Komoditas Potensial di Kediri*. https://www.detik.com/jatim/berita/d-7455746/mas-dhito-tanaman-jagung-jadi-komoditas-potensial-di-kediri

Witoyo, J. E., Sembiring, N. B., Yunira, E. N., Ramadhani, U. K. S., Janu, J., Yusuf, M. S., Julianty, D. T., Listiani, A., Nuraini, F., Zahra, P. K., & Hakim, G. A. (2026). Pelatihan Diversifikasi Produk Berbasis Jagung dan Rambut Jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, *10*(4), 3820–3827. https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jpmb.v10i4.40093