Vol 5 No.3 (2026) - Agustus, pp 2799-2806 https://doi.org/10.59025/yn1gc284

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Peningkatan Pengetahuan Masyarakat melalui Hilirisasi Jagung Lokal menjadi Tepung Jagung Kaya Serat sebagai Ingredient Pangan Fungsional

Faizah[1*], Ajeng Dyah Kurniawati[1], Nurul Latifasari[1], Aminatus Sa'adah[2]

[1]*Food Technology Study Program, Telkom University, Purwokerto Campus*
[2]*Informatics Study Program, Telkom University, Purwokerto Campus*

INFO ARTIKEL

Diserahkan: 08/06/2026
Direvisi: 25/06/2026
Diterima: 11/07/2025
Diterbitkan: 20/07/2026

***Kata Kunci*:**

Pangan Fungsional,
Hilirisasi,
Peningkatan Pengetahuan,
Teknologi Tepat Guna,
Tepung Jagung.

ABSTRAK

Desa Karanggintung, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas merupakan salah satu sentra produksi jagung yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui hilirisasi hasil pertanian. Namun, sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk jagung pipilan sehingga nilai tambah komoditas belum dimanfaatkan secara optimal. Selain keterbatasan peralatan pengolahan, rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan jagung menjadi tepung menjadi salah satu kendala dalam pengembangan produk pangan berbasis jagung. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai hilirisasi jagung lokal menjadi tepung jagung kaya serat sebagai ingredient pangan fungsional melalui penerapan teknologi tepat guna. Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan Community Based Participatory Research (CBPR) yang meliputi identifikasi permasalahan, sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, praktik pembuatan tepung jagung, serta pendampingan dan evaluasi. Keberhasilan program diukur menggunakan instrumen pretest dan posttest untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan peserta terhadap proses pengolahan tepung jagung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa persentase seluruh jawaban benar peserta meningkat dari 76,19% sebelum kegiatan menjadi 95,24% setelah kegiatan. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa penyuluhan, demonstrasi, dan praktik menggunakan teknologi tepat guna efektif meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan tepung jagung sebagai bahan baku produk pangan fungsional. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong hilirisasi jagung lokal, diversifikasi produk pangan, serta peningkatan nilai tambah komoditas jagung di Desa Karanggintung.

Corresponding author email:
faizahfzh@telkomuniversity.ac.id

Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Jagung (Zea mays L.) merupakan salah satu komoditas pangan strategis di Indonesia yang berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan, diversifikasi pangan, dan pengembangan agroindustri berbasis sumber daya lokal [1]. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga mengandung serat pangan, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan fungsional [2]. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan berbasis jagung menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas sekaligus mendukung pemanfaatan pangan lokal yang berkelanjutan.

Desa Karanggintung, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas merupakan salah satu wilayah sentra produksi jagung. Data Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas tahun 2023 menunjukkan bahwa luas panen jagung mencapai 1.274 hektar dengan total produksi sebesar 9.682,40 ton dan produktivitas rata-rata 7,60 ton

ha^{-1}. Besarnya potensi tersebut menjadikan jagung sebagai komoditas unggulan sekaligus sumber penghidupan masyarakat. Namun demikian, sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk jagung pipilan tanpa melalui proses pengolahan lanjutan sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Kondisi ini menunjukkan bahwa proses hilirisasi jagung di tingkat desa belum berkembang secara optimal.

Hilirisasi komoditas pertanian merupakan strategi untuk meningkatkan nilai tambah melalui pengolahan bahan baku menjadi produk antara maupun produk akhir yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi [3]. Salah satu bentuk hilirisasi yang potensial adalah pengolahan jagung menjadi tepung jagung kaya serat. Tepung jagung memiliki umur simpan lebih panjang, mudah diaplikasikan pada berbagai produk pangan, serta berpotensi digunakan sebagai ingredient pangan fungsional karena kandungan serat pangannya. Pengembangan tepung jagung juga sejalan dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan [2].

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan jagung sebagai bahan baku produk bernilai tambah masih menghadapi kendala pada aspek pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai teknologi pengolahan. Berdasarkan hasil identifikasi awal, anggota PKK Desa Karanggintung belum memahami secara optimal tahapan pembuatan tepung jagung yang meliputi proses sortasi, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga penyimpanan. Akibatnya, jagung lokal belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku diversifikasi produk pangan fungsional.

Tepung jagung berpotensi sebagai ingredient pangan fungsional karena mengandung serat pangan yang terdiri atas serat tidak larut, seperti selulosa, hemiselulosa, dan lignin, serta sejumlah serat larut. Serat tidak larut berperan meningkatkan volume feses dan memperlancar fungsi saluran pencernaan, sedangkan serat larut membantu memperlambat penyerapan glukosa, menurunkan kadar kolesterol, dan mendukung pertumbuhan mikrobiota usus yang menguntungkan. Kandungan serat tersebut menjadikan tepung jagung sebagai bahan baku yang dapat meningkatkan nilai gizi sekaligus memberikan manfaat kesehatan pada produk pangan [4].

Kelompok PKK merupakan mitra strategis dalam pengembangan pangan lokal karena memiliki peran penting dalam pemberdayaan keluarga dan masyarakat. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan jagung berpotensi menyebabkan kegagalan produk apabila dilakukan tanpa penerapan teknologi yang tepat. Sebagai contoh, proses pengeringan yang tidak memenuhi standar dapat menghasilkan tepung dengan kadar air tinggi sehingga mudah berjamur, memiliki umur simpan yang pendek, dan mengalami penurunan mutu. Selain itu, proses penepungan dan penyimpanan yang kurang tepat dapat menurunkan kualitas fisik maupun keamanan produk. Oleh karena itu, peningkatan kapasitas anggota PKK melalui penyuluhan dan pelatihan teknologi tepat guna menjadi sangat penting agar masyarakat mampu mengolah jagung lokal menjadi tepung yang bermutu, aman, dan memiliki nilai tambah ekonomi sesuai dengan skala industri rumah tangga.

Berdasarkan kondisi tersebut, dilaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa edukasi dan pelatihan hilirisasi jagung lokal menjadi tepung jagung kaya serat sebagai ingredient pangan fungsional. Kegiatan ini berfokus pada peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai tahapan pengolahan tepung jagung melalui penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung menggunakan teknologi tepat guna.

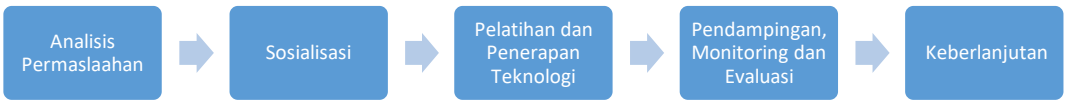
Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan anggota PKK Desa Karanggintung mengenai proses pembuatan tepung jagung kaya serat sebagai ingredient pangan fungsional. Keberhasilan program dievaluasi melalui perbandingan hasil pretest dan posttest sehingga dapat menggambarkan efektivitas kegiatan dalam mendukung hilirisasi jagung lokal berbasis pemberdayaan masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Karanggintung, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas pada bulan Juni 2026 dengan sasaran anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Karanggintung. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan Community Based

Participatory Research (CBPR), yaitu pendekatan yang menempatkan masyarakat sebagai mitra aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi permasalahan, pelaksanaan program, hingga evaluasi hasil. Pendekatan ini dipilih untuk meningkatkan partisipasi masyarakat sehingga pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara berkelanjutan [5].

Pendekatan edukatif menekankan pada transfer pengetahuan melalui penyampaian teori, diskusi, dan pemberian materi terkait teknik pengolahan tepung jagung tinggi serat. Sementara pendekatan partisipatif menekankan keterlibatan aktif peserta dalam hal ini tim penggerak PKK dan anggota PKK Desa Karanggintung. Kolaborasi ini bertujuan agar materi yang diberikan tidak hanya dipahami secara konseptual, tetapi juga dapat diinternalisasi dan dipraktikkan secara langsung di lapangan [6]. Metode pelaksanaan kegiatan seperti yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Secara garis besar, kegiatan ini dilaksanakan dalam lima tahap utama, yaitu (1) Analisis Permasalahan (2) Sosialisasi, (3) Pelatihan dan Penerapan Teknologi, (4) Pendampingan, Monitoring dan Evaluasi, serta (5) Keberlanjutan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 1 dan terdiri atas lima tahapan sebagai berikut.

2.1 Analisis Situasi Awal

Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan dan diskusi dengan perangkat desa serta pengurus PKK untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan dalam pemanfaatan jagung lokal. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa pemanfaatan jagung masih didominasi dalam bentuk jagung pipilan, sedangkan pengetahuan mengenai pengolahan jagung menjadi tepung sebagai *ingredient* pangan fungsional masih terbatas. Selanjutnya dilakukan sosialisasi mengenai konsep hilirisasi hasil pertanian, manfaat tepung jagung kaya serat, serta peluang pengembangan produk pangan fungsional berbasis jagung lokal.

2.2 Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan penyuluhan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai karakteristik jagung sebagai bahan baku pangan fungsional, prinsip pengolahan tepung jagung, serta penerapan teknologi tepat guna dalam proses pengolahan. Materi yang diberikan meliputi pemilihan bahan baku, sortasi, pencucian, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga penyimpanan tepung agar mutu produk tetap terjaga. Setelah penyampaian materi, peserta mengikuti demonstrasi pembuatan tepung jagung yang dilakukan oleh tim pelaksana.

2.3 Pelaksanaan Transfer Teknologi Pembuatan Tepung Jagung

Peserta melakukan praktik secara langsung pembuatan tepung jagung menggunakan teknologi tepat guna dengan pendampingan dari tim pelaksana. Praktik dilakukan secara berkelompok sehingga seluruh peserta memperoleh pengalaman dalam setiap tahapan proses, mulai dari persiapan bahan baku hingga diperoleh tepung jagung yang siap digunakan sebagai bahan baku berbagai produk pangan.

2.4 Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan selama praktik berlangsung untuk memastikan setiap tahapan pengolahan dilakukan sesuai prosedur. Evaluasi kegiatan difokuskan pada aspek peningkatan pengetahuan peserta

menggunakan instrumen *pretest* dan *posttest*. Instrumen evaluasi terdiri atas sejumlah pertanyaan yang mencakup seluruh tahapan pengolahan tepung jagung, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyimpanan produk. Hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan persentase jawaban benar sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengetahui efektivitas program dalam meningkatkan pengetahuan peserta.

2.5 Keberlanjutan Program

Sebagai upaya keberlanjutan, tim pelaksana melakukan pendampingan kepada kelompok PKK dalam pemanfaatan tepung jagung sebagai *ingredient* berbagai produk pangan fungsional. Selain itu, peserta diberikan materi mengenai peluang diversifikasi produk berbasis tepung jagung guna mendorong pemanfaatan potensi jagung lokal sebagai produk bernilai tambah yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumah tangga.

Keberhasilan program ditentukan berdasarkan peningkatan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan. Indikator keberhasilan yang digunakan adalah meningkatnya persentase jawaban benar pada *posttest* dibandingkan pretest terkait proses pengolahan tepung jagung sebagai *ingredient* pangan fungsional.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Jagung merupakan salah satu komoditas serealia yang memiliki kandungan pati, serat pangan, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan [7]. Salah satu bentuk pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah jagung adalah pengolahan menjadi tepung jagung. Dibandingkan dengan jagung pipilan, tepung jagung memiliki umur simpan yang lebih panjang, lebih mudah diaplikasikan sebagai bahan baku berbagai produk pangan, serta memiliki peluang yang lebih besar untuk dikembangkan sebagai *ingredient* pangan fungsional. Oleh karena itu, pengolahan jagung menjadi tepung merupakan salah satu bentuk hilirisasi hasil pertanian yang mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas sekaligus mendukung diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal [8].

Desa Karanggintung merupakan salah satu desa penghasil jagung di Kabupaten Banyumas. Meskipun memiliki potensi produksi jagung yang cukup besar, hasil observasi dan diskusi dengan mitra menunjukkan bahwa sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk jagung pipilan kering. Pemanfaatan jagung sebagai produk olahan masih sangat terbatas sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat belum optimal. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai proses pengolahan jagung menjadi tepung serta belum tersedianya peralatan yang memadai untuk mendukung proses produksi. Akibatnya, masyarakat belum memiliki keberanian untuk mengembangkan produk olahan berbasis jagung meskipun peluang pasarnya cukup besar.

Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa hilirisasi jagung di tingkat masyarakat belum berjalan secara optimal. Padahal, tepung jagung merupakan produk antara (*intermediate product*) yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan seperti mi, *cookies*, biskuit, cake, makanan ringan, maupun produk pangan tinggi serat. Dengan adanya produk antara berupa tepung, masyarakat memiliki fleksibilitas yang lebih besar dalam mengembangkan inovasi pangan sesuai kebutuhan pasar tanpa bergantung pada penjualan jagung sebagai bahan mentah.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi hilirisasi jagung lokal kepada anggota PKK Desa Karanggintung

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan kegiatan sosialisasi mengenai konsep hilirisasi komoditas pertanian dan pentingnya diversifikasi produk berbasis jagung lokal. Materi yang disampaikan meliputi potensi ekonomi pengolahan jagung, manfaat tepung jagung sebagai ingredient pangan fungsional, karakteristik tepung jagung berkualitas, serta tahapan proses pengolahannya. Pada sesi diskusi, sebagian besar peserta menyampaikan bahwa selama ini mereka belum mengetahui bahwa jagung dapat diolah menjadi tepung dengan berbagai manfaat dan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Selain itu, peserta juga mengungkapkan bahwa keterbatasan informasi dan minimnya pengalaman dalam pengolahan menjadi salah satu alasan belum berkembangnya usaha pengolahan jagung di Desa Karanggintung.



Gambar 3. Serah Terima Teknologi Tepat Guna pada PKK Desa Karanggintung

Setelah kegiatan penyuluhan, peserta mengikuti demonstrasi pembuatan tepung jagung menggunakan teknologi tepat guna. Tahapan yang diperagakan meliputi pemilihan bahan baku, sortasi, pencucian, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan tepung. Seluruh proses dirancang menggunakan peralatan yang sederhana dan mudah diperoleh sehingga dapat diterapkan pada skala rumah tangga. Selanjutnya, peserta melakukan praktik secara berkelompok dengan pendampingan dari tim pelaksana. Melalui praktik langsung, peserta tidak hanya memahami konsep pengolahan, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam setiap tahapan proses sehingga mampu menghasilkan tepung jagung dengan ukuran partikel yang lebih seragam dan siap digunakan sebagai bahan baku produk pangan [9].

Pelaksanaan praktik menunjukkan antusiasme yang tinggi dari peserta. Selama kegiatan berlangsung, peserta aktif bertanya mengenai teknik pengeringan, tingkat kehalusan tepung, metode penyimpanan, serta peluang pemanfaatan tepung jagung untuk berbagai produk olahan. Antusiasme tersebut menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga menumbuhkan motivasi masyarakat untuk memanfaatkan jagung lokal sebagai komoditas yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Pendekatan pembelajaran melalui demonstrasi dan praktik secara langsung memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengamati, mencoba, dan mengevaluasi setiap tahapan pengolahan sehingga proses transfer teknologi berlangsung lebih efektif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis [10].

Keberhasilan kegiatan dievaluasi menggunakan instrumen *pretest* dan *posttest* yang diberikan kepada seluruh peserta sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta mengenai proses pengolahan tepung jagung sebagai ingredient pangan fungsional.

Tabel 1. Presentase seluruh jawaban benar peserta sebelum dan sesudah kegiatan

Parameter	Presentase Sebelum Kegiatan	Presentase Sesudah Kegiatan
Seluruh jawaban benar mengenai proses pengolahan tepung jagung	**76,19**	**95,24**

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa persentase seluruh jawaban benar peserta mengalami peningkatan dari 76,19% sebelum kegiatan menjadi 95,24% setelah kegiatan. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai tahapan pengolahan tepung jagung secara benar. Sebelum kegiatan berlangsung, masih terdapat peserta yang belum memahami pentingnya proses sortasi bahan baku, kadar kekeringan jagung sebelum digiling, fungsi pengayakan dalam menghasilkan ukuran partikel yang seragam, serta teknik penyimpanan tepung untuk menjaga mutu produk. Setelah mengikuti kegiatan, sebagian besar peserta telah mampu menjelaskan kembali setiap tahapan pengolahan beserta tujuan dari masing-masing proses[9], [11].

Peningkatan pengetahuan tersebut menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna yang dipadukan dengan metode pembelajaran partisipatif mampu meningkatkan efektivitas transfer ilmu kepada masyarakat [12]. Penyuluhan memberikan dasar pengetahuan mengenai konsep hilirisasi dan potensi tepung jagung sebagai *ingredient* pangan fungsional, sedangkan demonstrasi dan praktik langsung memperkuat pemahaman peserta melalui pengalaman belajar. Kombinasi metode tersebut memungkinkan peserta tidak hanya mengetahui tahapan proses, tetapi juga memahami alasan ilmiah di balik setiap perlakuan sehingga teknologi yang diperkenalkan menjadi lebih mudah diadopsi [13], [14].

Selain meningkatkan pengetahuan, kegiatan ini juga membuka wawasan masyarakat mengenai pentingnya hilirisasi komoditas pertanian sebagai strategi peningkatan nilai tambah. Sebelumnya, masyarakat memandang jagung hanya sebagai hasil panen yang dijual dalam bentuk pipilan. Setelah mengikuti kegiatan, peserta mulai memahami bahwa pengolahan jagung menjadi tepung merupakan langkah awal dalam menghasilkan berbagai produk pangan fungsional yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Tepung jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan cookies, biskuit, mi jagung, brownies, makanan ringan, maupun produk pangan tinggi serat lainnya yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga oleh kelompok PKK [4], [15].

Meskipun demikian, hasil diskusi menunjukkan bahwa keterbatasan peralatan pengolahan masih menjadi kendala dalam pengembangan usaha tepung jagung di tingkat masyarakat. Sebagai solusi, tim pengabdi menyerahkan peralatan Teknologi Tepat Guna (TTG) berupa mesin penepung dan pengayak tepung jagung (Gambar 2) untuk mendukung proses produksi yang lebih efisien dan konsisten. Bantuan peralatan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas produksi skala rumah tangga kelompok PKK sekaligus menghasilkan tepung jagung dengan mutu yang lebih seragam. Selanjutnya, keberlanjutan program perlu

difokuskan pada pendampingan pemanfaatan peralatan, diversifikasi produk, pengemasan, dan pemasaran agar peningkatan pengetahuan yang telah diperoleh dapat diimplementasikan menjadi usaha produktif yang memberikan nilai tambah bagi jagung lokal serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Karanggintung secara berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui edukasi hilirisasi jagung lokal menjadi tepung jagung kaya serat sebagai ingredient pangan fungsional berhasil meningkatkan pengetahuan anggota PKK Desa Karanggintung mengenai tahapan pengolahan jagung menjadi tepung. Peningkatan pengetahuan ditunjukkan oleh meningkatnya persentase jawaban benar peserta dari 76,19% sebelum kegiatan menjadi 95,24% setelah kegiatan. Selain meningkatkan pemahaman mengenai teknik pengolahan yang tepat, kegiatan ini juga memperluas wawasan masyarakat mengenai pentingnya hilirisasi komoditas pertanian sebagai upaya meningkatkan nilai tambah jagung lokal dan mendukung pengembangan produk pangan fungsional. Meskipun demikian, keterbatasan peralatan pengolahan masih menjadi tantangan dalam penerapan teknologi secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan yang mencakup penyediaan atau optimalisasi peralatan pengolahan, pengembangan diversifikasi produk berbasis tepung jagung, serta penguatan aspek pengemasan dan pemasaran agar pengetahuan yang telah diperoleh dapat diimplementasikan menjadi kegiatan usaha yang mampu meningkatkan nilai ekonomi jagung lokal dan kesejahteraan masyarakat Desa Karanggintung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Telkom University Purwokerto yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui Hibah Internal DPPM Telkom University Purwokerto Tahun 2026, sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Karanggintung, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas, serta seluruh anggota PKK Desa Karanggintung atas partisipasi, kerja sama, dan antusiasme selama pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

[1] M. S. Siregar, L. Lismadayanti, and D. Ardilla, “Pembuatan tortila jagung (Zea mays L) dari substitusi tepung ampas tahu dan tepung jagung dengan penambahan natrium bikarbonat,” *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 17, no. 1, pp. 193–201, Feb. 2023, doi: 10.21107/agrointek.v17i2.14240.

[2] B. A. S. Mawarno, A. S. Putri, and I. Fitriana, “Effect of Maceration Time on Color Intensity, Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Purple Corn Extract (Zea mays var. Black Aztec),” *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, vol. 9, no. 2, pp. 181–188, Nov. 2024, doi: 10.33061/jitipari.v9i2.10219.

[3] N. Y. . Kandowangko, F. Febriyanti, A. . Dwinanto, B. S. . Potutu, and M. Mutmainah, “Transformasi Pertanian Berkelanjutan Berbasis Tumpangsari, Ecofarming dan Hilirisasi Produk Jagung Melalui Program Pemberdayaan Masyarakat di Desa Daenaa”, JPkMN, vol. 6, no. 4, pp. 5930–5939, Dec. 2025.

[4] Nabilatasya Maya Titonia, Suko Priyono, and Lucky Hartanti, “Formulasi Tepung Jagung (Zea mays L.) dengan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes,” *Hidroponik : Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman*, vol. 2, no. 2, pp. 57–73, Jun. 2025, doi: 10.62951/hidroponik.v2i2.361.

[5] A. D. Kurniawati, A. W. Paramadini, and S. Van Marsally, “Peningkatan Produktivitas Dan Mutu Produk Tahu Yang Berkelanjutan Pada UMKM Tahu Melalui Inovasi Teknologi,” *JMM (Jurnal*

Masyarakat Mandiri), vol. 8, no. 6, p. 6548, Dec. 2024, doi: 10.31764/jmm.v8i6.27576.

[6] F. Faizah, Ajeng Dyah Kurniawati, Muhammad Tata Awaludin, Lina Fatimah Lishobrina, and Muhammad Novianto Bayu Saputro, "Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Melalui Sosialisasi Pembuatan Kombucha di Desa Bulak Kabupaten Cirebon," *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, vol. 5, no. 3, pp. 721–727, Jul. 2024, doi: 10.37339/jurpikat.v5i3.1786.

[7] N. Sofiana, A. Permadi, S. Jamilatun, and Z. Mufrodi, "Pengaruh Berbagai Metode Ekstraksi dan Jenis Pelarutnya pada Kandungan Fitokimia dalam Minyak Jagung : Literature Review," *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, vol. 5, no. 2, pp. 134–144, May 2025, doi: 10.24853/mjnf.5.2.134-144.

[8] Nugroho, D. A., Khofifah, I., Pratama, A., Haq, G. F., & Hidayat, T. (2025). Pengembangan Sistem Terpadu Jagung–Pakan–Ayam Petelur sebagai Strategi Hilirisasi dan Industrialisasi Pedesaan di Kawasan Transmigrasi Telang, Banyuasin, Sumatera Selatan. In Seminar Pengabdian (Vol. 2025, No. Semhas PPM).

[9] T. F. Sitorus, K. M. Simarmata, M. A. Zein, I. Santika, M. Silitonga, and S. W. Dachi, "Pemanfaatan Limbah Biji Durian Menjadi Tepung Dalam Menciptakan Peluang Usaha Untuk Ibu PKK," *Matano: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 1, no. 2, pp. 53–58, Aug. 2025, doi: 10.51574/matano.v1i2.3145.

[10] A. Silma Daima *et al.*, "Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kelompok Wanita Pengkok Gunung Kidul dalam Pengolahan Tepung Singkong Menjadi Cookies Improving the Knowledge and Skills of the Gunung Kidul Women's Group in Processing Cassava Flour into Cookies," 2022.

[11] R. Hayati *et al.*, "Teknologi Pembuatan Tepung Biji Alpukat Dan Pemanfaatan Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Di Desa Arga Indah," *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, vol. 2, no. 3, pp. 806–816, Jun. 2024, doi: 10.59407/jpki2.v2i3.733.

[12] D. , & H. N. Annisha, "Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal: Upaya Peningkatan Pengetahuan Kebutuhan Gizi Masyarakat Desa Sangat Tertinggal Kabupaten Bireuen," *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, vol. 3, no. 2, pp. 225–230, 2024.

[13] P. K. . Suparyana, N. W. S. . Suliartini, D. . Seprianingsih, R. D. A. . Saputra, J. . Aulia, dan Faturrahman, "Penyuluhan dan Pelatihan Teknologi Tepat Guna Pupuk Organik Berbasis Tanaman Air pada Masyarakat Petani Sekitar Danau Lebo Meraran", JPMPI, vol. 6, no. 3, hlm. 621–625, Agu 2023.

[14] E. , & N. R. Prihandiwati, "Penggunaan Teknologi Tepat Guna Dalam Pengolahan Produk Abon Ikan Di Kelurahan Alalak Utara," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 9, no. 2, pp. 41–48, 2024.

[15] T. Adimarta, "Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung," *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, vol. 2, no. 2, pp. 22–31, Oct. 2022, doi: 10.58466/lipida.v2i2.1399.