

---

**PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET JAGUNG SEBAGAI  
UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT  
DI DESA WUKIRHARJO KECAMATAN PARENGAN  
KABUPATEN TUBAN**

**Anggia Kalista<sup>1</sup>, Abdul Khafid Maulana<sup>2</sup>, Amelia Dwy Shandy<sup>3</sup>, Taufik Kurrohman  
Nurdin<sup>4</sup>, Jamilatuna Maliyana<sup>5</sup>, Rohmatun Nanda Nafiah<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Dosen Program Studi Teknik Industri, Universitas PGRI Ronggolawe

<sup>2,3</sup>Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas PGRI Ronggolawe

<sup>4</sup>Mahasiswa Program Studi Teknik Industri, Universitas PGRI Ronggolawe

<sup>5</sup>Mahasiswa Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas PGRI Ronggolawe

<sup>6</sup>Mahasiswa Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas PGRI  
Ronggolawe

Email: [anggiakalista@gmail.com](mailto:anggiakalista@gmail.com)

#### ABSTRAK

Desa Wukirharjo terletak di Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban. Pola pembangunan lahan di desa Wukirharjo lebih didominasi oleh kegiatan pertanian pangan yaitu palawija (padi, tebu, jagung) dengan penggunaan pengairan tadah hujan. Hasil tanaman didominasi oleh tanaman jagung, namun hasil panen masih belum dimaksimalkan dalam pengolahannya sehingga nilai jual jagung masih rendah. Kegiatan PKM di Desa Wukirharjo yang akan dilakukan adalah dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu jagung dan mengenalkan variasi olahan jagung dengan membuat nugget. Diharapkan kegiatan ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan kemampuan masyarakat tentang pengolahan jagung sebagai produk unggulan desa dan juga dapat menjadi produk oleh-oleh makanan di Tuban yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Sehingga masyarakat dapat mendapatkan keuntungan dan menambah perekonomian masyarakat setempat. Metode yang digunakan dalam program ini adalah identifikasi, pengusulan, perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. metode pelaksanaan kegiatan PKM adalah dengan memberdayakan mereka melalui pelatihan dengan sistem Learning by doing, yaitu pertama pembagian resep, kedua transfer pengetahuan dengan menjelaskan bahan yang digunakan, proses pembuatan produk, alat yang diperlukan, bagaimana cara menyimpan dan menyajikan, ketiga tim PKM yang bertugas sebagai instruktur memperagakan bagaimana cara mengolah produk, keempat mengajak peserta turut serta dalam membuat produk pelatihan sehingga keterampilan mereka meningkat. Hasil dari pengabdian ini anggota PKK Wukirharjo mampu membuat nugget jagung.

**Kata kunci:** Wukirharjo; Potensi Lokal, Nugget Jagung

#### 1. PENDAHULUAN

Desa Wukirharjo terletak di Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban. Berdasarkan data Administrasi Pemerintahan Desa tahun 2021 jumlah penduduk Desa Wukirharjo adalah terdiri dari 933 kepala keluarga, dengan jumlah total 2925 jiwa, dengan rincian 1442 laki-laki dan 1483 perempuan, penduduk usia produktif pada usia 20-49 tahun Desa Wukirharjo sekitar 1075 atau hampir 37%. Secara Topografi ketinggian desa ini adalah berupa dataran

sedang yaitu sekitar 56 m di atas permukaan laut [1]

Pola pembangunan lahan di desa Wukirharjo lebih didominasi oleh kegiatan pertanian pangan yaitu palawija (padi, tebu, jagung) dengan penggunaan pengairan tadah hujan. Aktifitas mobilisasi di Desa Wukirharjo cukup tinggi, khususnya mobilisasi angkutan hasil-hasil pertanian maupun sumber-sumber kegiatan ekonomi lainnya.

Namun demikian masih banyak permasalahan yang akhirnya menimbulkan masalah-masalah sosial seperti kemiskinan, pengangguran dan kenakalan remaja. Hal tersebut terjadi karena keberadaan potensi yang ada di desa kurang ditunjang oleh infrastruktur yang memadai dan sumber daya manusia yang memenuhi, misalnya keberadaan lahan pertanian yang luas di Desa Wukirharjo tidak bisa mengangkat derajat hidup petani karena produktifitas pertaniannya tidak maksimal bahkan relatif rendah. Selain itu, kurangnya pemahaman masyarakat Wukirharjo terkait dengan pengolahan palawija khususnya jagung menjadi masalah utama, hal itu menyebabkan hasil panen jagung hanya dijual ketengkulak tanpa pengolahan, sehingga pendapatan yang diperoleh juga masih minim.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, diskusi dan wawancara mendalam dengan Kepala Desa Wukirharjo, pada masa pasca panen jagung yang dihasilkan biasanya dijual begitu saja. Sebenarnya apabila diolah secara maksimal menjadi makanan maka daya dan nilai jualnya akan bertambah, kendalanya pemahaman, kemampuan dan keterampilan masyarakat terhadap pemanfaatan jagung sebagai bahan dasar olahan makanan termasuk makanan fungsional masih terbatas.

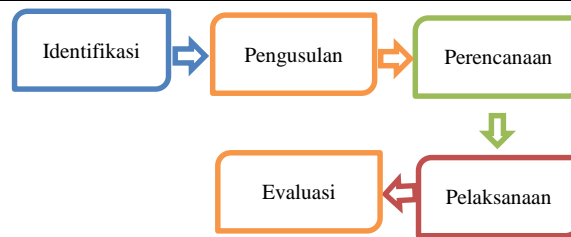
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan memberikan pelatihan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi lokal, diharapkan dapat menjadi salah satu solusi yang dapat diterapkan. Melalui kemitraan desa dengan instansi terkait yang dapat memberikan ilmu dan keterampilan untuk masyarakat.

Kegiatan pelatihan dalam rangka Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Wukirharjo yang akan dilakukan adalah dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu jagung dan mengenalkan variasi olahan jagung dengan membuat nugget. Nugget merupakan makanan siap saji (fast food) yang sudah sangat terkenal dan sangat digemari oleh semua kalangan baik anak-anak hingga orang dewasa [2]. Nugget berbahan dasar jagung akan menjadi salah satu alternatif baru bagi konsumen yang menginginkan makanan yang sehat. Nugget jagung juga akan menjadi pilihan utama bagi konsumen yang memiliki gaya hidup 'vegetarian' [3].

Diharapkan kegiatan ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan kemampuan masyarakat tentang pengolahan jagung sebagai produk unggulan desa dan juga dapat menjadi produk oleh-oleh makanan di Tuban yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Sehingga masyarakat dapat mendapatkan keuntungan dan menambah perekonomian masyarakat setempat.

## **2. METODE PENELITIAN**

Pada pelaksanaan PKM berupa pelatihan mengolah jagung menjadi *nugget* di Desa Wukirharjo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban, terdiri yang dari beberapa tahapan kegiatan sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



**Gambar 1.** Tahapan Kegiatan PKM melalui Pelatihan Mengolah Jagung di Desa Wukirharjo

Pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi permasalahan apa yang dihadapi masyarakat, setelah ditemukan yaitu tentang pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang melimpah yaitu jagung. Tim PKM memikirkan solusi bagaimana mengatasi permasalahan tersebut.

Setelah menemukan solusi. Hal kedua yang dilakukan adalah mengusulkan solusi tersebut berupa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan mengolah jagung menjadi produk *nugget*. Usulan tersebut disampaikan kepada Kepala Desa, setelah diterima tahap ketiga adalah perencanaan kegiatan pelaksanaan pelatihan diantaranya adalah uji coba membuat produk, evaluasi produk, pembuatan materi bagaimana mengolah, menyajikan dan menyimpan olahan jagung yang telah dibuat.

Selanjutnya adalah tahap pelaksanaan dimana masyarakat wukirharjo dikumpulkan dan diberi pelatihan sebagaimana yang telah direncanakan. Tahap terakhir adalah evaluasi dan pelaporan yaitu dengan membuat artikel yang dipublikasikan di prosiding atau jurnal ilmiah dan media massa agar pengetahuan dan keterampilan dapat lebih luas menyebar ke masyarakat [4].

Adapun metode pelaksanaan kegiatan PKM adalah dengan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan dengan sistem *Learning by doing* [5], yaitu pertama pembagian resep, kedua transfer pengetahuan dengan menjelaskan bahan yang digunakan, proses pembuatan produk, alat yang diperlukan, bagaimana cara menyimpan dan menyajikan, ketiga tim PKM yang bertugas sebagai instruktur memperagakan bagaimana cara mengolah produk, keempat mengajak peserta turut serta dalam membuat produk pelatihan sehingga keterampilan mereka meningkat.

Pada Gambar 2 berikut dapat dilihat diagram alir proses pembuatan olahan jagung yang dilakukan selama pelatihan berlangsung.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan *Nugget* Jagung

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan *nugget* jagung meliputi beberapa tahapan yaitu:

#### A. Tahap Persiapan

Berdasarkan pemaparan Kepala Desa (Kades) Wukirharjo yaitu Bapak Karsono menyampaikan bahwasanya Desa Wukirharjo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban merupakan desa yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Ada beberapa jenis tanaman yang ditanam oleh warga desa, namun diantara semua jenis tanaman tersebut yang banyak ditanam salah satunya yaitu jagung.

Tim PKM menawarkan kerjasama dengan Kades untuk mengadakan pelatihan membuat olahan jagung, hal tersebut disambut baik oleh Kades. Beliau menyampaikan sasaran yang dapat dibidik adalah PKK yang ada di Desa Wukirharjo, memberdayakan ibu-ibu yang tergabung di dalam PKK menjadi sangat penting karena mereka juga merupakan sumber daya manusia yang apabila dibekali pengetahuan dan keterampilan yang cukup juga dapat menjadi penggerak perekonomian desa.

Di sisi lain kegiatan pelatihan adalah sarana bagi tim PKM untuk menyebarkan pengetahuan dan keterampilan untuk memberdayakan masyarakat [6]. Terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan mengolah jagung ini diantaranya persiapan bahan dan alat, proses pengolahan, penyajian, pengemasan, hal ini hampir serupa dengan kegiatan yang pernah dilakukan pada pelatihan pengolahan makanan dengan bahan hasil pertanian [7].

##### a. Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum dilaksanakannya demonstrasi pembuatan produk pelatihan, hal pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, tahap ini dalam ilmu tata boga disebut dengan *mise en place* [8]. Adapun alat digunakan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

**Tabel 1.** Daftar Alat untuk Demostrasi saat Pelatihan

No	Alat	Jumlah
Alat Persiapan		
1	Baskom	1 buah
2	Sendok	2 buah
3	Pisau	3 buah
4	Tlenan	2 buah
5	Tisu dapur	1 buah
6	Lap Kain	2 buah
7	Meja	3 buah
8	Blander	2 buah
9	Mixer	1 buah
Alat Pengolahan		
1	Wajan	2 buah
2	Pengukusan	1 buah
3	Spatula	2 buah
4	Alat peniris	2 buah

5	Loyang	2 buah
6	Kompore, Gas	1 buah
<b>Alat menghidang</b>		
1	Sarung tangan	1 buah
2	Sendok, Garpu	3 buah
3	piring	3 buah

Peralatan yang digunakan beberapa dipersiapkan sehari sebelum pelaksanaan kegiatan berlangsung, beberapa peralatan dipinjam tim PKM dari inventaris PKK Wukirharjo. Beberapa peralatan lainnya seperti meja dan kompor membawa dari rumah. Peralatan memasak yang digunakan sesuai dengan standart alat masak yang baik sehingga produk makanan yang dihasilkan aman untuk dimakan. Bahan alat yang dipilih digunakan sebagian besar terbuat dari *stainless steel* dan plastik aman untuk makanan (*plastic food grade*). Untuk membersihkan peralatan tidak menggunakan kain melainkan menggunakan tisu, hal ini untuk menghindari kontaminasi silang yaitu perpindahan kontaminan dari satu alat ke alat lainnya.

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *nugget* jagung pelatihan dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut.

**Tabel 2.** Daftar Bahan Pembuatan *Nugget* Jagung

No	Bahan	Jumlah
1	Jagung Muda	10 buah
2	Tepung Terigu	500 gram
3	Telur	4 butir
4	Tepung Roti	Secukupnya
5	Daun Bawang	10 batang
6	Wortel	5 buah
7	Garam	Secukupnya
8	Kaldu Jamur	Secukupnya
9	Kaldu Ayam	Secukupnya
10	Bawang Putih	6 siung
11	Bawang Merah	10 siung

Inovasi dalam pangan olahan harus mengikuti kaidah-kaidah umum yaitu mengutamakan keamanan dan kesehatan konsumen serta kelayakan nutrisi yang terkandung dalam pangan olahan tersebut [9].

**b. Proses Pengolahan**

Tahap pengolahan *nugget* jagung, adapun caranya adalah sebagai berikut.

1) Menyiapkan jagung dan wortel

Cuci bersih jagung dan wortel, setelah itu kupas kulit hingga bersih kemudian pipil jagung dan parut wortelnya.

2) Menghaluskan Jagung

Masukkan jagung yang sudah dipipil kedalam blender lalu haluskan.

Kemudian siapkan wadah besar lalu tuang jagung yang sudah diblender lalu tambahkan wortel yang sudah di parut.

3) Menyiapkan Bumbu

Cuci bersih bawang merah, bawang putih, dan daun bawang kemudian haluskan bawang merah dan bawang putih. Iris daun bawang.

4) Membuat Adonan

Jika sudah tambahkan tepung terigu, tepung tapioka, garam, kaldu bubuk, daun bawang, bawang merah, bawang putih, dan telur lalu aduk rata. Kemudian masukkan semua bahan adonan ke dalam loyang yang sudah dioles dengan mentega.

5) Pengukusan

Ratakan adonan, dan siapkan pengukusan yang sudah siap lalu kukus adonan nugget selama 20 menit. Cek dulu untuk memastikan matang atau belumnya. Jika sudah matang biarkan agar uap menghilang lalu keluarkan dari loyang.

6) Membaluri Nugget

Lalu potong-potong sesuai selera. kemudian siapkan tepung terigu dan baluri dengan tepung setelah itu masukkan kedalam kocokan telur lalu baluri dengan tepung panir.

7) Penggorengan

Siapkan minyak panas lalu goreng dengan api sedang kemudian jika sisi sudah berubah warna balik, lalu masak sampai matang.

c. Proses Penyajian

Penyajian dilakukan segera setelah nugget jagung digoreng dan ditiriskan, teknik penyajian yang digunakan adalah teknik plating, maksudnya adalah mempersembahkan, mempresentasikan suatu hidangan di atas piring dengan ditata sedemikian rupa hingga terlihat menarik [8]. Pada Gambar 3 dapat dilihat nugget jagung yang telah disajikan.



**Gambar 3.** Proses Penyajian Nugget Jagung

## B. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode penyampaian materi, pelatihan dan pendampingan pembuatan *nugget* Jagung. Pada tahapan ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.** Kegiatan dan Target Pelatihan

No	Kegiatan	Metode	Target
1	Memberikan pengetahuan tentang tahapan/Langkah-langkah pembuatan <i>nugget</i> jagung	Presentasi teori	Memberikan pemahaman tentang proses pembuatan <i>nugget</i>
2	Memberikan contoh (mempraktekkan) tahapan-tahapan pembuatan <i>nugget</i> sayuran	Praktek Bersama dari tahap awal hingga penyajian	Paham dan mampu membuat <i>nugget</i> jagung secara langsung

Materi pelatihan secara umum meliputi materi pemahaman teori pembuatan *nugget* jagung, kreativitas pangan olahan, keterampilan pembuatan *nugget* Jagung. Adapun urutan kegiatan pelaksanaan pengabdian pembuatan *nugget* jagung adalah sebagai berikut:



**Gambar 4.** Pembukaan Pelatihan

Pada tahap pembukaan peserta diberikan stimulus terkait dengan gizi yang terkandung dalam jagung, selain itu juga diberikan pemahaman bahwa jagung dapat diolah menjadi makanan yang bernilai tinggi dari pada jagung. Setelah itu dilanjutkan dengan penyampaian materi.



**Gambar 5.** Penyampaian Materi

Pada tahap ini dilaksanakan penyampaian materi menggunakan media *Power Point*, dalam materi tersebut juga dicantumkan gambar proses produksi dari persiapan sampai penyajian. Selanjutnya adalah praktek bersama peserta dan narasumber serta fasilitator lainnya.



**Gambar 6.** Praktek Produksi *Nugget Jagung*

### C. Tahap Identifikasi dan Pengusulan

Sebelum pelaksanaan pelatihan Tim PKM melaksanakan survei untuk mengidentifikasi lapangan. Survei yang akan dilakukan dalam program ini termasuk menyusun strategi program yang akan dilaksanakan. Survei sangat diperlukan untuk mengetahui kebutuhan masyarakat melalui pertanyaan-pertanyaan terstruktur dan tertuju [10]. Identifikasi kebutuhan masyarakat salah satu caranya adalah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan.

Persiapan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu dengan menyusun perencanaan yang sebenarnya sangat esensial. Perencanaan sangat erat kaitannya dengan pelaksanaan program. Fungsi dari perencanaan yaitu memudahkan dalam pelaksanaan program [11].

Setelah melaksanakan survei maka ditemukan bahwa di Desa Wukirharjo



---

memiliki potensi dalam tanaman jagung, namun hasil panen tersebut hanya dijual di tengkulak dan tidak melalui olahan terlebih dahulu, sehingga nilai jualnya juga belum maksimal, maka pelatihan pembuatan *nugget* jagung dirasa sangat perlu guna menambah pemasukan ekonomi masyarakat Wukirharjo. Pelatihan, pembinaan dan pendampingan yang dilakukan dalam program ini untuk membentuk anggota PKK di Desa Wukirharjo memiliki keterampilan dalam membuat produk olahan yang inovatif yaitu *nugget* jagung.

#### **D. Pelatihan Pembuatan *Nugget* Jagung**

Pelatihan merupakan salah satu upaya untuk mendidik anggota PKK Wukirharjo yaitu berkaitan dengan pemahaman teori dan keterampilan dalam pembuatan pangan olahan (*nugget* jagung). Teori dalam pengolahan pangan yang dijadikan materi yang diadakan dalam pelatihan ini yaitu berorientasi pada pangan olahan yang inovatif. Pangan olahan yang inovatif mempunyai daya tarik tersendiri, dimana pengolahannya secara prinsip sama. Namun, ada beberapa tambahan bahan atau mengganti bahan pangan dengan bahan yang alami yaitu wortel. Proses pengolahan *nugget* jagung secara prinsip tidaklah berbeda dengan proses pembuatan *nugget* daging dan yang lainnya. Inovasi dalam pangan olahan harus mengikuti kaidah-kaidah umum yaitu mengutamakan keamanan dan kesehatan konsumen serta kelayakan nutrisi yang terkandung dalam pangan olahan tersebut [12]. Pada proses pelatihan ini dilaksanakan dengan 2 sesi, yaitu yang pertama adalah pemaparan teori Langkah-langkah pembuatan *nugget* jagung, setelah itu dilanjutkan dengan sesi kedua yaitu praktik secara langsung dengan narasumber dan fasilitator dari Tim PKM.

*Nugget* jagung yang dijadikan sebagai bahan pelatihan juga mementingkan aspek kesehatan, keamanan dan layak untuk dikonsumsi serta jadi usaha baru bagi anggota PKK Desa Wukirharjo. Jika sebelumnya jagung langsung dijual saja, setelah mengikuti pelatihan mereka dapat membuat olahan jagung *nugget* sebagaimana yang telah dipraktikkan pada kegiatan pelatihan, hal ini berarti pelatihan pengolahan makanan meningkatkan life skill masyarakat [13].

#### **E. Faktor Pendorong Kegiatan**

Antusias pemerintahan desa dan masyarakat terhadap pelaksanaan kegiatan ini sangat positif, kepala desa selaku birokrasi setempat memberikan ruang seluas-luasnya untuk pelaksanaan pelatihan ini, dalam hal ini kepala desa juga memberikan jagung muda untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan *nugget* jagung pada saat tahap persiapan uji coba, untuk peralatan yang digunakan juga disediakan penuh oleh kepala desa.

Selain itu, potensi jagung yang sangat melimpah serta didorong oleh keinginan bupati untuk membuat misi satu desa satu produk unggulan, menjadikan motivasi bagi pelaksana untuk membuat acara pelatihan ini, mahasiswa sebagai agen perubahan dan agen sosial juga memiliki tanggung jawab penuh untuk ikut andil dalam mensejahterakan kehidupan masyarakat.

#### **F. Faktor Penghambat Kegiatan**

Untuk faktor penghambat relatif tidak ada, namun pada saat pelaksanaan ada beberapa kendala yang mempengaruhi jalannya pelatihan, seperti keterlambatan peserta pelatihan karena beberapa hal yang harus dikerjakan di rumah terlebih dulu.

#### **G. Tahap Evaluasi**

Dalam program pengabdian yang dijalankan dibutuhkan evaluasi untuk mengukur keberhasilan program. Evaluasi merupakan kegiatan yang dilakukan hubungannya dengan proses yang telah dilakukan untuk menyatakan nilai suatu proses pekerjaan [14].

Tahap evaluasi dalam program pengabdian ini yaitu dilaksanakan setelah kegiatan dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2022 pada saat kegiatan yaitu pada saat kegiatan pelatihan, motivasi usaha dan strategi pemasaran produk *nugget* jagung. Evaluasi dilaksanakan sebagai wadah bagi anggota pendamping peserta pelatihan berkaitan dengan program yang dilaksanakan. Evaluasi yang dilakukan dalam bentuk diskusi informal dengan bertukar pikiran secara lebih leluasa mengenai manfaat, kelebihan, kekurangan dan masukan-masukan dari peserta lainnya. Adapun dari hasil evaluasi yang pertama yaitu menunjukkan hasil yang positif. Peserta merasakan manfaat dari materi yang telah disampaikan karena adanya simulasi yang memudahkan materi yang disampaikan.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan program pengabdian bisa meningkatkan kualitas SDM kelompok pendamping anggota PKK di Wukirharjo untuk mengolah produk *nugget* jagung sebagai makanan *fast food* yang aman bagi kesehatan, sehingga dapat meningkatkan produktivitas anggota kelompok PKK. Untuk mengoptimalkan jagung yang ada disini agar mendapatkan nilai jual yang tinggi maka usaha *nugget* jagung Wukirharjo harus selalu dikembangkan dan menjadi salah satu produk unggulan desa yang dapat di jual dipelosok negeri dan luar negeri.

Saran dalam program pengabdian ini yaitu diperlukan adanya tindak lanjut dari pengabdian dengan memperbaiki sarana yang lebih menunjang dan variasi produk yang lebih banyak guna memberikan pengetahuan yang lebih luas. Rekomendasi untuk *stakeholder* Desa Wukirharjo agar terus mendampingi PKK agar mampu membuat suatu badan usaha yang dapat menambah perekonomian masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonim, "Profil Desa Wukirharjo," 2021. <https://www.wukirharjo-parengan.desa.id/artikel/2013/7/29/profil-desa> (accessed Aug. 20, 2022).
- A. Wijayanti *et al.*, "Pelatihan Pengolahan Makanan dengan Bahan Hasil Pertanian Masyarakat," *Abdimas Pariwisata*, vol. 1, no. 1, pp. 11–14, 2020.
- B. Arisandi, Mufaizin, and M. Hasan, "Pelatihan Pembuatan Teh Rosella Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Sorpa Kecamatan Galis Kabupaten Bangkalan," *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 1, no. 1, pp. 28–37, 2020.
- C. f. D. Control and Prevention, "Behavioral risk factor surveillance system survey

- 
- questionnaire,” *US Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention*, 2013.
- F. Ayustaningwarno, *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*, 1st ed. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014.
- I. Made, D. Oka, N. Winia, W. Pugra, J. Pariwisata, and P. N. Bali, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Masakan Seafoods Untuk Menunjang Pariwisata Di Desa Wisata Serangan,” *Bhakti Persada : Jurnal Aplikasi IPTEKS*, vol. 1, no. 1, p. 62, 2015.
- M. Hasyim Afandi, Z. Arifin, and T. W. Ramdhan, “Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penghimpunan Dana Koinisasi Di Desa Ngronggot Kecamatan Ngronggot Kabupaten Nganjuk,” *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp. 63–83, 2020.
- N. Aji Sunaryo, S. Soekopitojo, L. Hidayati, R. Muhaimin, G. A.P.P, and H. Cahyono, “Pelatihan Dan Edukasi Pengolahan Susu Sapi Menjadi Tahu Susu Bagi Warga Panti Asuhan YASIBU Malang,” in *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat V*, 2020, pp. 476–479.
- R. Azis, “Pelatihan Pengolahan Nugget Sayuran Untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan Di Desa Jatinom-Blitar,” *BRILIANT: Jurnal Riset dan Konseptual*, vol. 3, no. 2, 2018, doi: 10.28926/briliant.
- T. A. Tjambolang, E. Radjab, V. Darma Paramita, and Y. HR, “Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Jagung Di Desa Pa’rasangang Beru, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan,” in *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2019, pp. 212–215.
- Sunaryo. Nonny Aji, M. Devi, S. Soekopitojo, and N. N. Afnany, “Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srigading melalui Pelatihan Mengolah Jagung Sebagai Upaya Pengembangan Produk Oleh-Oleh Makanan di Malang,” *Abdimas Pariwisata*, vol. 2, no. 1, pp. 93–101, 2021.
- W. Gisslen, *Professional Cooking (Sixth Edition)*, 6th ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2007.
- W. Sanjaya, *Perencanaan dan desain sistem pembelajaran*. Jakarta: Kencana, 2015.