

Optimalisasi Potensi Jagung Lokal melalui Pelatihan Pembuatan Wajik Sehat di Desa Billa Kabupaten Timor Tengah Selatan

Optimizing Local Corn Potential through Healthy Wajik Production Training in Billa Village Timor Tengah Selatan Regency

Gertreda Latumakulita *

Lodowik Landi Pote

Juliano M.P. Umbu Jima Kadebu

Amandha Victoria Dwiputri
Tukan

*Department of Chemistry, Widya
Mandira Catholic University,
Kupang, East Nusa Tenggara,
Indonesia

email: gertredal@gmail.com

Kata Kunci

Jagung (*Zea mays*)

Pangan Lokal

Pemberdayaan Masyarakat

Keywords:

Corn (*Zea mays*)

Local Food

Community Empowerment

Received: August 2025

Accepted: October 2025

Published: January 2026

Abstrak

Desa Billa, yang terletak di Kabupaten Timor Tengah Selatan, dikenal sebagai salah satu sentra produksi jagung dengan hasil panen yang melimpah. Sayangnya, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat setempat, terutama dalam hal pengolahan hasil tani menjadi produk yang bernilai gizi dan ekonomi. Kondisi sosial semakin kompleks dengan terbatasnya akses listrik dan tingginya angka kekurangan gizi. Melihat tantangan tersebut, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pembuatan wajik jagung sehat berbahan lokal. Pelatihan dilakukan secara partisipatif, dimulai dari koordinasi dengan mitra, persiapan sarana dan bahan, hingga praktik teknis dan evaluasi hasil. Selama proses berlangsung, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan dalam mengolah jagung menjadi panganan sehat, serta mulai merintis langkah-langkah sederhana untuk memasarkan produk mereka.

Abstract

Billa Village, located in the South Central Timor Regency, is known as a major corn-producing area with abundant harvests. However, this agricultural potential has yet to be fully harnessed by the local community, particularly in transforming raw produce into nutritious and economically valuable products. The situation is further complicated by limited access to electricity and a high prevalence of malnutrition, especially among homemakers. In response to these challenges, this community service initiative was designed to empower residents through a participatory training program focused on producing healthy corn-based snacks – specifically wajik jagung – using locally sourced ingredients. The training involved close coordination with local partners, preparation of tools and materials, hands-on technical sessions, and evaluation of outcomes. Throughout the process, participants demonstrated improved understanding and skills in processing corn into nutritious food, and began taking initial steps toward simple product marketing strategies.



© 2026 Gertreda Latumakulita, Lodowik Landi Pote, Juliano M.P. Umbu Jima Kadebu, Amandha Victoria Dwiputri Tukan. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](#). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i1.10664>

PENDAHULUAN

Desa Billa, yang terletak di Kecamatan Amanuban Timur, Kabupaten Timor Tengah Selatan, merupakan wilayah agraris yang dianugerahi hasil panen jagung yang melimpah. Jagung (*Zea mays*) telah lama menjadi komoditas utama di daerah ini, baik sebagai bahan pangan pokok maupun sebagai hasil pertanian yang mendominasi siklus tanam masyarakat. Namun, di balik potensi agrikultur yang besar, terdapat tantangan struktural yang menghambat optimalisasi jagung sebagai sumber pangan fungsional dan penggerak ekonomi lokal. Masyarakat setempat, khususnya kelompok ibu rumah tangga, masih menghadapi keterbatasan akses terhadap energi listrik, minimnya teknologi pengolahan sederhana, serta rendahnya literasi kewirausahaan dan manajemen usaha (Parahiyanti *et al.*, 2024; Kasim *et al.*, 2023). Ketimpangan ini berdampak langsung pada tingginya angka kekurangan gizi dan rendahnya pendapatan rumah tangga, menjadikan isu pangan dan ekonomi sebagai dua dimensi yang saling memperkuat siklus kerentanan sosial (BPS TTS, 2023). Berdasarkan

How to cite: Latumakulita, G., Pote, L. L., Kadebu, J. M. P. U. J., Tukan, A. V. D. (2026). Optimalisasi Potensi Jagung Lokal melalui Pelatihan Pembuatan Wajik Sehat di Desa Billa Kabupaten Timor Tengah Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(1), 313-319. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i1.10664>

data (BPS TTS, 2023), *prevalensi stunting* di Kabupaten Timor Tengah Selatan mencapai 32,1%, jauh di atas ambang batas WHO. Selain itu, konsumsi energi harian masyarakat masih berada di bawah standar nasional, yakni 1.850 kkal per kapita per hari. Ketimpangan ini diperparah oleh rendahnya pendapatan per kapita dan tingginya proporsi pengeluaran rumah tangga untuk pangan, yang mencapai 72,4% (BPS NTT, 2025). Kondisi ini menegaskan urgensi intervensi berbasis pangan lokal yang tidak hanya bergizi, tetapi juga ekonomis dan mudah diakses. (BPS TTS, 2023). Dalam konteks tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang sebagai intervensi transformatif yang mengedepankan partisipasi aktif warga. Fokus utama kegiatan adalah pemberdayaan ibu-ibu Jemaat GBI Abraham Billa melalui pelatihan pembuatan wajik jagung (Sri *et al.*, 2020). Pemilihan wajik jagung sebagai produk unggulan bukan hanya didasarkan pada ketersediaan bahan baku, tetapi juga pada relevansi budaya dan peluang ekonomi yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan. Jagung diketahui mengandung karbohidrat kompleks, serat pangan, serta senyawa bioaktif seperti polifenol dan antioksidan, yang menjadikannya sebagai bahan pangan fungsional yang sangat potensial untuk mengatasi masalah gizi mikro dan makro (Suarni *et al.*, 2013; Rinanda *et al.*, 2023). Pelatihan ini dirancang secara sistematis, dimulai dari tahap koordinasi dengan mitra lokal, persiapan alat dan bahan, pelaksanaan teknis, hingga evaluasi hasil produksi dan strategi pemasaran sederhana. Sebagaimana ditunjukkan oleh (Nurlaila *et al.*, 2025), pelatihan berbasis potensi lokal seperti jagung terbukti meningkatkan literasi gizi dan keterampilan teknis masyarakat secara signifikan. Pelatihan ini tidak hanya memberikan bekal keterampilan teknis kepada peserta—seperti penggilingan jagung, peracikan adonan, dan pengemasan produk secara higienis—tetapi juga membangun kesadaran kolektif akan pentingnya pengelolaan sumber daya lokal sebagai landasan penguatan ekonomi berbasis komunitas. Melalui pendekatan yang partisipatif dan kontekstual, kegiatan ini turut mendorong diversifikasi pangan berbasis jagung sebagai langkah strategis dalam memperkuat ketahanan pangan keluarga. Di saat yang sama, pelatihan ini membuka ruang nyata bagi pengembangan UMKM lokal, dengan menekankan potensi wilayah sebagai titik tolak pemberdayaan ekonomi yang berkelanjutan (Balahmar, 2025; Latifah *et al.*, 2021; Sutrisno *et al.*, 2023). Pendekatan yang digunakan adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yang menekankan pada keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan (Lestari *et al.*, 2020). Dengan metode ini, masyarakat tidak lagi diposisikan sebagai objek penerima bantuan, melainkan sebagai subjek yang turut merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi program secara mandiri. Selain itu, integrasi antara pendekatan edukatif, teknologis, dan sosial menjadikan pelatihan ini sebagai model pemberdayaan yang adaptif terhadap konteks lokal dan dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa. Dalam kerangka pembangunan berkelanjutan, kegiatan ini juga sejalan dengan indikator kinerja utama perguruan tinggi (IKU) dan semangat Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), karena melibatkan mahasiswa dalam proses pemberdayaan dan transfer pengetahuan secara langsung kepada masyarakat. Dengan demikian, pelatihan pembuatan wajik jagung di Desa Billa bukan hanya menjadi sarana peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga menjadi medium transformasi sosial yang memperkuat kapasitas lokal, memperluas peluang ekonomi, dan memperbaiki kualitas hidup masyarakat secara menyeluruh (Latumakulita *et al.*, 2024).

METODE

Alat dan Bahan

Pelatihan pembuatan wajik jagung di Desa Billa dilaksanakan dengan memanfaatkan kombinasi alat produksi sederhana yang mudah diakses oleh masyarakat setempat. Peralatan utama yang digunakan meliputi mesin penggiling jagung manual berkapasitas 1–2 kilogram per jam untuk menghasilkan tepung jagung kasar sebagai bahan dasar, kuali aluminium tahan panas berdiameter 40 cm untuk proses pemasakan adonan secara merata, serta sendok kayu sebagai alat pengaduk yang aman digunakan dalam suhu tinggi. Untuk memastikan tekstur yang halus dan seragam, digunakan ayakan kawat halus berukuran 1 mm sebagai penyaring hasil gilingan. Pada tahap akhir, produk dikemas menggunakan plastik berbahan *polypropylene* (PP) berukuran 10 x 15 cm yang tahan terhadap suhu tinggi dan telah memenuhi standar keamanan pangan. Seluruh bahan baku yang digunakan dalam pelatihan ini berasal dari hasil pertanian lokal, sehingga mendukung prinsip keberlanjutan dan efisiensi biaya. Jagung yang digunakan merupakan *varietas Zea mays* dengan tingkat kekeringan

optimal antara 12 hingga 14 persen, sesuai standar pengolahan pangan. Gula merah dengan kadar sukrosa di atas 70 persen dipilih sebagai pemanis utama, sementara kelapa segar diparut untuk menghasilkan santan murni sebagai bahan pelengkap. Garam dapur teknis (NaCl) dengan tingkat kemurnian minimal 99 persen digunakan sebagai penyeimbang rasa, melengkapi komposisi bahan wajik jagung yang tidak hanya lezat tetapi juga bernilai gizi tinggi.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang secara bertahap dengan pendekatan partisipatif berbasis metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap proses. Berikut tahapan pelaksanaannya :

1. Identifikasi Awal dan Koordinasi Mitra

Tim pengabdian melakukan identifikasi awal di Desa Billa untuk memahami kondisi sosial-ekonomi, potensi lokal, serta kebutuhan masyarakat. Proses ini dilakukan melalui wawancara informal dengan tokoh jemaat dan ibu rumah tangga. Setelah itu, dilakukan koordinasi intensif dengan mitra lokal, yaitu Jemaat GBI Abraham Billa, untuk menyepakati tujuan dan teknis pelaksanaan kegiatan.

2. Persiapan Alat, Bahan, dan Materi Pelatihan

Tim menyiapkan seluruh alat dan bahan yang dibutuhkan, serta menyusun materi pelatihan yang mencakup aspek teknis dan edukatif. Materi ini dirancang untuk membangun pemahaman peserta tentang pentingnya pengolahan pangan lokal sebagai strategi peningkatan gizi dan ekonomi keluarga.

3. Pelaksanaan Pelatihan Teknis

Pelaksanaan pelatihan teknis dilakukan secara langsung di lingkungan mitra, dengan pendekatan praktik yang menempatkan peserta sebagai pelaku aktif dalam setiap tahapan produksi. Fokus kegiatan ini adalah pengolahan jagung menjadi wajik sehat menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah diperoleh, dengan satu resep baku yang dijadikan pedoman selama pelatihan berlangsung. Dalam setiap sesi praktik, peserta menggunakan 5 hingga 6 tongkol jagung yang telah digiling menjadi tepung kasar sebagai bahan utama. Tepung tersebut kemudian dicampur dengan larutan gula merah sebanyak 500gram, yang sebelumnya telah dilarutkan dalam 500 mililiter air bersih. Campuran ini dimasak dalam wajan aluminium dengan pengadukan terus-menerus hingga adonan mencapai kekentalan yang sesuai untuk dicetak. Setelah adonan mengeras, produk dikemas menggunakan plastik *polypropylene* berukuran 10 × 15 cm yang tahan terhadap suhu tinggi dan telah memenuhi standar keamanan pangan. Untuk mempermudah pemahaman peserta, seluruh tahapan pelatihan disusun dalam bentuk diagram alir yang menggambarkan proses produksi secara sistematis dan aplikatif.



4. Evaluasi dan Umpan Balik Peserta

Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap praktik peserta dan penyebaran angket untuk menangkap umpan balik secara menyeluruh. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur peningkatan keterampilan, pemahaman, serta potensi pengembangan usaha berbasis produk wajik jagung. Seluruh tahapan ini dirancang untuk memastikan bahwa kegiatan tidak hanya bersifat transfer pengetahuan, tetapi juga membangun kapasitas lokal secara berkelanjutan dan relevan dengan konteks sosial budaya masyarakat Desa Billa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi Awal dan Persiapan

Tahapan awal pelaksanaan pelatihan pembuatan wajik jagung di Desa Billa dimulai dengan kegiatan observasi lapangan yang mendalam serta koordinasi intensif bersama mitra lokal, yakni Jemaat GBI Abraham Billa. Observasi ini memberikan

pemahaman komprehensif mengenai dinamika sosial dan ekonomi masyarakat setempat, dengan perhatian khusus pada peran sentral ibu rumah tangga dalam pengelolaan pangan keluarga. Meskipun jagung merupakan hasil pertanian utama yang melimpah di wilayah tersebut, pemanfaatannya sebagai produk olahan bernilai tambah masih belum berkembang secara optimal. (Kasim *et al.*, 2023) menekankan bahwa keterampilan teknis dalam pengolahan jagung sangat menentukan keberhasilan diversifikasi produk pangan lokal. Berdasarkan temuan tersebut, tim pelaksana merancang materi pelatihan yang tidak hanya mencakup aspek teknis produksi wajik, tetapi juga menyentuh dimensi gizi dan strategi pemasaran sederhana yang relevan dengan kapasitas lokal.

Sosialisasi dan Penyuluhan

Sebagai langkah awal dalam membangun kesadaran kolektif, sesi sosialisasi dirancang untuk memperluas pemahaman peserta mengenai potensi jagung sebagai pangan fungsional sekaligus sebagai sumber peluang ekonomi melalui pengolahan tradisional bernilai tambah (Maryani *et al.*, 2018). Materi disampaikan secara dinamis melalui presentasi interaktif dan diskusi kelompok, yang membahas kandungan gizi jagung, nilai budaya dan manfaat wajik sebagai pangan lokal, serta strategi sederhana dalam pengemasan dan pemasaran produk. (Rinanda *et al.*, 2023) menyatakan bahwa “susu jagung merupakan sumber protein nabati yang berperan penting dalam membentuk jaringan otot dan meningkatkan kerja sel.” Pendekatan ini berhasil menciptakan ruang belajar yang inklusif dan partisipatif, di mana peserta merasa dihargai dan terdorong untuk terlibat aktif. Efektivitas kegiatan tercermin dari hasil evaluasi kuantitatif: pemahaman peserta terhadap manfaat jagung sebagai bahan pangan meningkat signifikan dari 73,5% sebelum pelatihan menjadi 100% setelahnya. Diskusi kelompok terbukti menjadi metode yang sangat efektif dalam memperkuat keterlibatan peserta dan memperdalam pemahaman mereka terhadap materi, sekaligus menumbuhkan rasa kepemilikan terhadap proses pembelajaran dan potensi ekonomi berbasis pangan lokal terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Pelatihan Pembuatan Wajik Jagung.

Praktik dan Pembuatan Wajik Jagung

Pelaksanaan pelatihan teknis dilakukan secara langsung di lingkungan mitra, dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga sebagai aktor utama dalam proses pembelajaran. Kegiatan ini dirancang untuk menghadirkan pengalaman belajar yang aplikatif dan sesuai dengan konteks lokal, dimulai dari penggilingan jagung, peracikan adonan wajik, hingga pengemasan produk secara higienis. Seluruh rangkaian berlangsung dalam suasana yang mendorong partisipasi aktif, di mana peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik setiap tahapan produksi. Sejalan dengan temuan (Nurlaila *et al.*, 2025), pelatihan yang memanfaatkan potensi lokal seperti jagung terbukti mampu meningkatkan literasi gizi dan keterampilan teknis masyarakat secara signifikan. Hasil observasi di lapangan menunjukkan bahwa seluruh peserta mengikuti proses dengan antusias dan menunjukkan peningkatan keterampilan yang nyata. Sebelum pelatihan, hanya 26,67% peserta yang merasa percaya diri dalam membuat adonan wajik. Namun, setelah sesi praktik berlangsung, seluruh peserta (100%) menyatakan mampu melakukannya secara mandiri. Peningkatan serupa terjadi pada aspek pengemasan produk secara higienis, yang semula hanya dikuasai oleh 33,33% peserta, dan meningkat

menjadi 100% setelah pelatihan. Capaian ini mencerminkan efektivitas pendekatan berbasis praktik langsung dalam mentransfer keterampilan secara kontekstual, sekaligus menunjukkan kesesuaian metode dengan kapasitas dan kebutuhan lokal. Keberhasilan pelatihan ini tergambar jelas dalam Gambar 2, yang mendokumentasikan momen-momen penting selama proses pelatihan, mulai dari pencampuran adonan oleh peserta hingga produk wajik yang telah matang dan dikemas dengan rapi. Visual tersebut memperkuat narasi bahwa peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menerapkan keterampilan teknis secara mandiri. Antusiasme dan ketekunan peserta dalam setiap tahapan produksi mencerminkan peningkatan kapasitas serta tumbuhnya rasa kepemilikan terhadap hasil karya mereka. Keberadaan produk wajik yang tersaji dalam kemasan higienis menjadi bukti bahwa pelatihan ini tidak hanya berdampak pada aspek edukatif, tetapi juga membuka peluang nyata untuk pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang berkelanjutan.



Gambar 2. Proses Pelatihan Pembuatan Wajik Jagung dan Hasil Pelatihan.

Evaluasi dan Umpan Balik

Evaluasi terhadap pelaksanaan pelatihan dilakukan secara menyeluruh melalui observasi langsung dan penyebaran angket sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan yang sangat signifikan dalam aspek pengetahuan dan keterampilan peserta, khususnya dalam hal pengolahan jagung menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Tidak hanya pada ranah teknis, pelatihan ini juga berhasil menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu peserta. (Safirin *et al.*, 2023) menekankan bahwa strategi pengemasan produk pangan lokal yang tepat dapat meningkatkan daya saing UMKM dan memperluas akses pasar. Sebelum pelatihan dimulai, hanya 60% peserta yang menyatakan minat untuk menjual produk wajik jagung. Namun setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, seluruh peserta (100%) menyatakan kesiapan untuk memasarkan produk secara mandiri. Umpan balik yang diberikan oleh peserta menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang menggabungkan praktik langsung dengan diskusi kelompok mampu menciptakan pengalaman belajar yang bermakna. Metode ini tidak hanya memperkuat pemahaman teknis, tetapi juga membangun rasa percaya diri dan kepemilikan terhadap produk yang mereka hasilkan. Dengan demikian, pelatihan ini

tidak sekadar mentransfer keterampilan, tetapi juga mendorong transformasi sikap dan kesiapan peserta untuk berkontribusi aktif dalam pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi pangan tradisional.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan wajik jagung di Desa Billa telah memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan keterampilan teknis dan semangat kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga Jemaat GBI Abraham Billa, melalui pendekatan yang kontekstual, partisipatif, dan berbasis potensi lokal. Dimulai dari observasi mendalam hingga pelaksanaan praktik langsung, kegiatan ini berhasil mentransformasi pemahaman peserta terhadap nilai gizi dan ekonomi jagung, sekaligus membekali mereka dengan kemampuan produksi dan pengemasan yang higienis, yang seluruhnya menunjukkan peningkatan hingga 100%. Metode pelatihan yang menggabungkan diskusi kelompok dan praktik lapangan terbukti efektif dalam membangun rasa percaya diri, kepemilikan, dan motivasi peserta untuk mengembangkan produk pangan tradisional sebagai sumber penghidupan keluarga. Untuk mendukung keberlanjutan dampak tersebut, kegiatan pengabdian selanjutnya disarankan mencakup pendampingan usaha secara berkala, pelatihan lanjutan dalam manajemen produksi dan pemasaran digital, serta fasilitasi pembentukan kelompok usaha mikro berbasis komunitas. Sementara itu, pengembangan diversifikasi produk jagung dapat menjadi inovasi strategis yang menjawab kebutuhan gizi dan peluang pasar. Dengan memperkuat jejaring dan pendampingan, model pelatihan ini berpotensi direplikasi secara luas sebagai strategi pemberdayaan masyarakat pedesaan yang berkelanjutan dan berdampak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa hormat dan apresiasi, kami menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Katolik Widya Mandira, khususnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM UNWIRA), atas dukungan dana hibah Pengabdian kepada Masyarakat TA 2024 yang telah memungkinkan terlaksananya kegiatan ini. Dukungan melalui skema hibah internal tersebut menjadi fondasi penting dalam mewujudkan program pelatihan yang berdampak langsung bagi masyarakat Desa Billa. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Jemaat GBI Abraham Billa selaku mitra lokal yang telah membuka ruang kolaborasi dan mendukung penuh pelaksanaan kegiatan. Semoga sinergi ini terus berlanjut dan menjadi inspirasi bagi upaya pemberdayaan masyarakat yang lebih luas dan berkelanjutan.

REFERENSI

- Balahmar, A. R. U. (2025). Strategi Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Kota Delta. *AdBispreneur*, 9(1), 1-12. <https://doi.org/10.24198/adbispreneur.v9i1.50164>
- BPS TTS. (2023). Kabupaten Timor Tengah Selatan Dalam Angka 2023.
- BPS NTT. (2025). Provinsi Nusa Tenggara Timur Dalam Angka 2025.
- Kasim, R., Limonu, M., Lisna Ahmad, dan, Ilmu dan Teknologi Pangan, J., & Pertanian, F. (2023). Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya, 2(1). <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jpmtp/article/view/21421>
- Latifah, H., Riliandini, P., Fadillah, D. N., & Nisa, K. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Umk) di Desa Cawas. <https://jurnal.uns.ac.id/aktivita/article/view/65404>
- Latumakulita, G., Pote, L. L., Lengari, H. H., & Latuheru, G. R. (2024). Fostering Entrepreneurial Interest among Housewives through Cake-Making Training in Fatukoa Village, East Nusa Tenggara. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 5(1), 483-492. <https://doi.org/10.37680/amalee.v5i1.4715>

- Lestari, M. A., Santoso, M. B., & Mulyana, N. (2020). Penerapan Teknik Participatory Rural Appraisal (Pra) dalam Menangani Permasalahan Sampah. <https://Jurnal.Unpad.Ac.Id/Jppm/Article/View/30953>
- Maryani, & Rosdiana. (2018). Upaya Swamedikasi Dengan Tanaman Obatpada Kelompok Ibu-Ibu PKK di Kelurahan Kalampangan. *PengabdianMu*, 27–33. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v3i1.24>
- Nurlaila, N., Turrohmah, S. A., & Pazril, W. (2025). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Tempe dan Jagung Untuk Pencegahan Stunting Pada Keluarga Penerima Manfaat PKH/BPNT Cibunigeulis. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(4), 3921. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i4.32291>
- Parahiyanti, C. R., & Tiwari, S. P. (2024). Empowerment of Women in Rural Areas of Asia: Affirming Sustainable Solutions vis-à-vis Technology (pp. 113–120). https://doi.org/10.2991/978-94-6463-576-8_10
- Rinanda, I., & Sarjito, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Kasus Stunting di Desa Dasan Tapen. *Abdi Geomedisains*, 100–105. <https://doi.org/10.23917/abdigeomedisains.v3i2.422>
- Safirin, M. T., Samanhudi, D., Aryanny, E., & Pudji W, E. (2023). Pemanfaatan Teknologi Packaging untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Peradaban*, 4(1), 31–41. <https://doi.org/10.54783/ap.v4i1.21>
- Sri, D., Sulistyawati, M., & Astrid Kesaulya, F. (2020). Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan dan Komitmen Kerja Terhadap Motivasi Wirausaha. *Jurnal Ekobis: Kajian Ekonomi Dan Bisnis*, 4(1), 1–17. https://www.researchgate.net/publication/375671072_PENGARUH_PELATIHAN_KEWIRAUSAHAAN_DAN_KOMITMEN_KERJA_TERHADAP_MOTIVASI_WIRAUSAHA
- Suarni, S., & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional Potential of Corn and Sorghum Development as Functional Food Sources. In J. *Litbang Pert* 274(0411). <https://doi.org/10.21082/jp3.v32n2.2013.p47-55>
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanah, I. F. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya (S. Widowati & R. A. Nurfitriani, Eds.). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918>