

Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Jagung Bagi Siswa-Siswi SMKN 1 Bawen

Anisa Rachma Sari ^{1*}, Erwin Nofiyanto ², Haslina ³, Aldila Sagitaning Putri ⁴

¹⁻⁴ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Semarang

* anisarachmasari8@gmail.com

Abstrak

Meskipun telah banyak dijumpai berbagai produk olahan jagung, namun inovasi pengolahan jagung masih perlu dikembangkan untuk mendukung program diversifikasi pangan dalam memperkuat ketahanan pangan. *Introduksi* aplikasi teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi pada pengolahan bahan lokal khususnya jagung bagi siswa-siswi jurusan APHP SMKN 1 Bawen dipilih karena beberapa alasan yaitu: meningkatkan nilai gizi dan manfaat kesehatan serta dapat menjadi ikonik pembelajaran sekaligus peluang usaha bagi sekolah. Kegiatan PkM bertujuan untuk meningkatkan pemahaman teori dan keterampilan dalam penerapan teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi dalam pengolahan bahan lokal (jagung) bagi siswa-siswi Jurusan APHP SMKN 1 Bawen sebagai upaya untuk menumbuhkan jiwa wirausaha. Metode dalam kegiatan PkM meliputi: perizinan dan survei, koordinasi serta tahapan pelaksanaan yang terdiri dari pengisian pretes, sosialisasi materi dan diskusi, praktik serta pengisian postes. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman terhadap 55 peserta siswa-siswi kelas XII jurusan APHP SMKN 1 Bawen. Hal ini ditunjukkan dengan persentase peningkatan pengetahuan melalui jawaban benar sebesar 43%. Kesimpulan dari kegiatan PkM adalah *introduksi* teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi pada pengolahan jagung mampu dipahami dan diaplikasikan oleh peserta serta menjadi inspirasi untuk berwirausaha.

Kata Kunci: fermentasi, pengkayaan gizi, puding, yogurt

Pendahuluan

Jagung (*Zea mays*) sebagai salah satu komoditas pangan lokal yang berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat Indonesia. Sebagai sumber karbohidrat kompleks selain beras, produktivitas jagung nasional tahun 2024 cukup tinggi karena mencapai 23 juta ton per tahun (Salmah dkk., 2024). Selain produktivitasnya tinggi, nilai gizi jagung beragam, di antaranya: karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin (B dan C), serta mineral (kalium, zat besi, seng, tembaga, magnesium, mangan, fosfor serta selenium (El-Hasanah & Isfianadewi, 2019). Jagung manis lebih banyak disukai oleh masyarakat karena rasa lebih manis, aroma lebih harum, serta mengandung sukrosa dan lemak yang lebih rendah sehingga dibudidayakan oleh masyarakat (Widiani dkk., 2017).

Beberapa teknologi pengolahan pangan pada jagung manis memerlukan ilmu dan teknologi untuk menghasilkan makanan yang diterima dan dikonsumsi dengan baik oleh

masyarakat. Beberapa produk olahan jagung di antaranya: tepung jagung, mie jagung, snack dan ice cream jagung. Meskipun telah banyak dijumpai berbagai produk olahan jagung, namun inovasi pengolahan jagung masih perlu dikembangkan untuk mendukung program diversifikasi pangan dalam memperkuat ketahanan pangan (Kurniasih & Dewi, 2019). Meskipun jagung memiliki gizi beragam, namun aplikasi teknologi pengkayaan gizi relevan untuk dipilih guna meningkatkan nilai gizi produk (Afriani dkk., 2026). Salah satu produk olahan jagung yang dapat dikembangkan melalui teknologi pengkayaan gizi adalah puding. Pemilihan produk puding jagung didasarkan pada pertimbangan nilai gizi jagung yang tinggi serta rasa yang lebih mudah diterima, apalagi dengan diperkaya bahan protein hewani susu serta penambahan sumber pati seperti agar-agar dapat menjadikan inovasi cemilan sehat (Sumiaty dkk., 2021). Teknologi pengolahan fermentasi jagung oleh *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* menjadi yogurt jagung dapat meningkatkan nilai gizi dan kesehatan produk. Yogurt jagung kaya akan mikronutrisi (kalium, seng, fosfor, magnesium, vitamin A, vitamin B5, vitamin B12, vitamin D, riboflavin) serta rendah lemak (Astuty dkk., 2021).

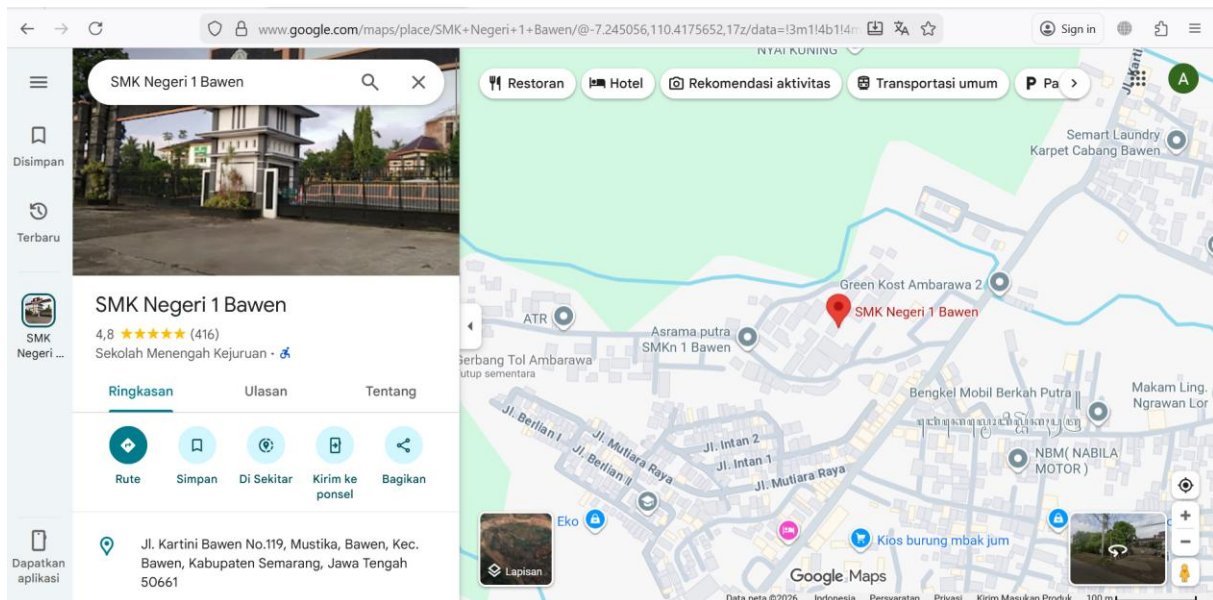
Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Bawen (SMKN 1 Bawen) yang berada di Kabupaten Semarang memiliki program keahlian atau Jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Jurusan ini memiliki kompetensi dalam pengolahan, pengembangan, dan diversifikasi produk pangan baik untuk tujuan konsumsi maupun kewirausahaan. Salah satu produk unggulan dari jurusan APHP berupa *bakery* seperti roti manis dan kue kering, namun produk olahan dengan teknologi pengkayaan dan fermentasi belum ada. Padahal produk olahan bahan pangan lokal dengan teknologi tersebut dapat menjadi ikonik pembelajaran sekaligus peluang usaha bagi sekolah.

Tema kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) tentang diversifikasi produk pangan melalui teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi pada pengolahan bahan lokal (jagung) cocok untuk diberikan karena mendukung Jurusan APHP SMKN 1 Bawen dalam meningkatkan IPTEKS dan *soft skill* berwirausaha pada siswa-siswinya karena keberagaman strata ekonomi dan sosial. Terdapat pula potensi yang untuk pengembangan kegiatan PkM bagi Jurusan APHP SMKN 1 Bawen karena beberapa kekuatan diantaranya: sumber daya manusia yang kompeten, jejaring kemitraan dengan dunia usaha dunia industri (DUDI) sektor pangan yang luas sehingga peluang diseminasi produk terbuka lebar serta ketersediaan bahan baku yang melimpah dengan harga terjangkau.

Introduksi teknologi pengkayaan gizi (melalui produk puding) dan teknologi fermentasi (melalui produk yogurt) pada bahan pangan lokal khususnya jagung dalam kegiatan PkM bertujuan untuk meningkatkan pemahaman teori dan keterampilan dalam penerapan teknologi yang *diintroduksikan* bagi siswa-siswi Jurusan APHP SMKN 1 Bawen sebagai upaya untuk menumbuhkan jiwa wirausaha sehingga menjadikan keterampilan tersebut sebagai peluang usaha. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu: sarana transfer IPTEKS kepada Masyarakat (khususnya siswa-siswi Jurusan APHP SMKN 1 Bawen), membentuk *mindset* bahwa teknologi yang *diintroduksikan* berpotensi menghasilkan produk yang memiliki nilai komersial dan fungsional serta meningkatkan animo Masyarakat terhadap pendidikan Perguruan Tinggi.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan PkM dilaksanakan pada Kamis, 9 April 2026 di Laboratorium APHP SMKN 1 Bawen dengan diikuti sebanyak 55 peserta dari kelas XII Jurusan APHP. Mitra berlokasi di Jalan Kartini Bawen No. 119, Mustika Bawen, Kecamatan Bawen, Kabupaten Semarang, Provinsi Jawa Tengah. Adapun peta lokasi dari mitra ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta lokasi mitra SMKN 1 Bawen

Tahapan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Tim mengacu pada (Sari et al. 2026) terdiri dari tahapan perizinan dan survei, tahapan koordinasi serta tahapan pelaksanaan dan monitoring. Tahapan perizinan dan survei dilakukan dengan menyampaikan surat permohonan perizinan kegiatan PkM dari LPPM USM kepada sekolah SMKN 1 Bawen. Setelah mendapatkan izin dari sekolah, Tim berkomunikasi kepada Kajar APHP untuk melakukan penjajakan dan wawancara guna mendapatkan informasi permasalahan pada mitra. Tahapan koordinasi dilakukan untuk menentukan waktu dan mekanisme pelaksanaan kegiatan pengabdian. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembagian kuisiонер pretes, dilanjutkan dengan sosialisasi materi, praktik pembuatan puding jagung, demonstrasi pembuatan yogurt jagung melalui pemutaran video pada link Youtube berikut: <https://www.youtube.com/watch?v=c8X5j1V1yqo> serta evaluasi kegiatan melalui kuisiонер postes. Pengisian kuisiонер sebelum dan setelah kegiatan oleh peserta dilakukan untuk mengukur ketercapaian indikator keberhasilan dari kegiatan yang dilakukan. Materi dipaparkan oleh 4 narasumber yakni: Prof Dr. Ir. Haslina, M.Si. menyampaikan materi teknologi pengkayaan gizi; Anisa Rachma Sari, S.Si., M.Si. menyampaikan materi teknologi fermentasi; Aldila Sagitaning Putri, S.Si., M.Sc. menyampaikan materi puding jagung serta Erwin Nofiyanto, S.Pd., M.Si. menyampaikan materi yogurt jagung. Dokumentasi kegiatan PkM ditunjukkan secara berturut-turut pada Gambar 2. dan Gambar 3.



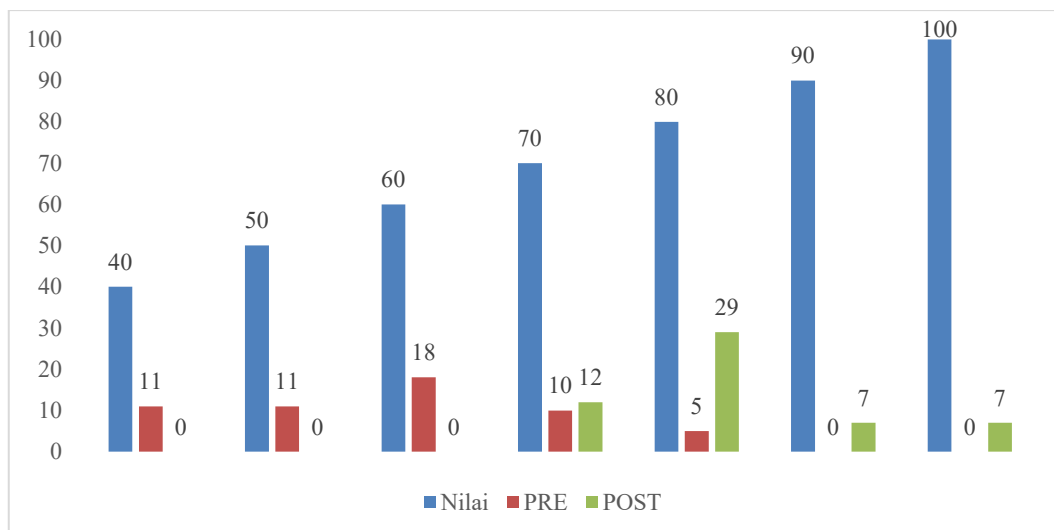
Gambar 2. Penyampaian materi oleh Tim PkM



Gambar 3. Praktik pembuatan puding jagung

Hasil dan Pembahasan

Sebelum penyampaian materi oleh Tim PkM, peserta sebanyak 55 orang diminta untuk mengisi kuisioner pretes, serta setelah penyampaian materi peserta juga diminta kembali untuk mengisi kuisioner postes. Hasil rekapitulasi nilai pretes dan postes dalam diagram batang ditunjukkan pada Gambar 4. Selanjutnya hasil pretes dan postes dilakukan distribusi pengkategorian frekuensi yang ditunjukkan pada Tabel 1. Berdasarkan Gambar 4. terlihat bahwa nilai pretes terendah yaitu 40, sedangkan nilai tertinggi yaitu 80. Nilai yang banyak muncul pada pretes adalah 60. Nilai postes mengalami peningkatan karena nilai terendah menjadi 70 dan nilai tertinggi menjadi 100. Nilai yang sering muncul pada postes adalah 80. Hasil olahan pertanyaan kuisioner pretes dan postes ditunjukkan pada Tabel 2.



Gambar 4. Perbandingan nilai pretes dan postes

Tabel 1. Distribusi frekuensi hasil pretes dan postes

Nilai	Frekuensi		Persentase (%)		Kategori
	Pretes	Postes	Pretes	Postes	
40	11	0	20,00	0,00	Sangat Rendah
50	11	0	20,00	0,00	Rendah
60	18	0	32,73	0,00	Sedikit Rendah
70	10	12	18,18	21,82	Sedang
80	5	29	9,09	52,73	Sedikit Tinggi
90	0	7	0,00	12,73	Tinggi
100	0	7	0,00	12,73	Sangat Tinggi

Hasil nilai pretes pada Tabel 1. menunjukkan terdapat 20% peserta dengan kategori sangat rendah dan 18,18% peserta dengan kategori sedang. Nilai postes mengalami peningkatan, sebagian besar (52,37%) kategori peserta menjadi sedikit tinggi dan 12,73% telah mencapai sangat tinggi karena mendapat nilai 100. Dari data tersebut terlihat bahwa setelah adanya kegiatan PkM terjadi peningkatan pengetahuan siswa-siswi terhadap materi yang disampaikan. Menurut Sari dkk. (2024), antusiasme dan fokus peserta yang tinggi dalam mengikuti serangkaian kegiatan sangat mendukung keberhasilan peningkatan pengetahuan. Ini terwujud pada praktik pembuatan puding jagung, siswa melakukan praktik dengan sungguh-sungguh dan pada saat diskusi materi terjadi interaksi dua arah.

Hasil olahan pretes pada Tabel 2. menunjukkan lebih dari 70% siswa benar dalam menjawab pertanyaan terkait pigmen pada jagung. Hanya peserta sebanyak 5% yang salah dalam menjawab pertanyaan terkait produk olahan jagung artinya siswa telah familiar dengan produk olahan jagung serta mengetahui pigmen pada jagung. Akan tetapi, pemahaman peserta terkait tujuan teknologi pengkayaan gizi dalam pengolahan jagung dan bahan dalam pembuatan puding jagung hanya 50% peserta yang menjawab dengan benar. Beberapa pertanyaan terkait materi fermentasi diantaranya mikroorganisme

pembuatan yogurt, waktu dan suhu fermentasi yogurt, faktor yang mempengaruhi keberhasilan pembuatan yogurt jagung serta kendala pembuatan yogurt jagung menunjukkan bahwa kurang dari 50% peserta yang dapat menjawab dengan benar bahkan sebanyak 85% peserta salah dalam menjawab pertanyaan terkait karakteristik yogurt jagung. Hasil ini menunjukkan pengetahuan peserta terkait teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi dalam pengolahan jagung masih rendah.

Jagung manis memiliki keunggulan yaitu sensori yang mudah diterima karena rasa manis, aroma yang khas, warna menarik akibat kehadiran pigmen karotenoid serta gizi yang beragam (Yasni & Maulidya, 2014). Kandungan gizi pada 100 g jagung manis yaitu 96 kalori yang terdiri dari : 3,5 g protein; 1 g lemak; 22,8 g karbohidrat; 3 mg kalium; 0,7 g zat besi; 111 mg fosfor; 400 SI vitamin A; 0,15 mg vitamin B, 12 mg vitamin C serta 0,72% air (Musdalifah & Sumarlin, 2025). Beberapa produk olahan jagung diantaranya tepung, dodol, mie, susu dan ice cream jagung. Jagung manis kaya akan nutrisi namun produk olahan jagung maupun turunannya memiliki kelemahan pada kadar protein, kalsium, zat besi dan vitamin C sehingga diperlukan fortifikasi atau penambahan bahan yang kaya akan nutrisi tersebut (Rahmatu dkk., 2025). Puding merupakan salah satu produk olahan jagung yang sederhana, nilai gizinya dapat ditingkatkan melalui pengkayaan protein dengan penambahan susu sehingga bisa menjadi cemilan sehat (Sumiaty et al. 2021). Menurut Musdalifah & Sumarlin (2025), tahapan dalam pembuatan puding jagung dengan fortifikasi susu sebagai berikut : (a) Jagung manis beserta kulitnya dicuci bersih lalu direbus selama 30 menit dengan perbandingan air dan jagung adalah 3:1., air rebusan disaring dan digunakan untuk memblender pipilan jagung (b) Klobot jagung rebus dilepas dan dipipil lalu diblender dengan air rebusan jagung (c) Sari jagung dipisahkan dengan ampasnya, kemudian ditambahkan 120 g gula pasir, agar-agar plain, susu dan sedikit garam (d) Campuran diaduk hingga merata dan dipanaskan menggunakan api sedang dengan terus diaduk (e) Adonan dituang kedalam cetakan lalu tunggu hingga dingin. Setelah dingin disimpan kedalam kulkas.

Tabel 2. Olahan kuisioner pretes dan postes

No	Butir Pertanyaan Materi	Pretes		Postes	
		Benar (%)	Salah (%)	Benar (%)	Salah (%)
1	Pigmen pada jagung	73	27	93 (20)	7
2	Alasan jagung manis disukai	29	71	64(35)	36
3	Produk olahan jagung	95	5	93	7
4	Tujuan teknologi pengkayaan gizi dalam pengolahan jagung	51	49	73 (22) (43)	27
5	Bahan pembuatan puding jagung	69	31	95 (26) (38)	5
6	Mikroorganisme pembuatan yogurt	65	35	89 (24) (37)	11
7	Waktu dan suhu fermentasi pembuatan yogurt	58	42	85 (27) (47)	15
8	Karakteristik yogurt jagung	15	85	65 (50) (64)	35
9	Kendala pembuatan yogurt jagung	67	33	76 (9) (13)	24
10	Faktor yang mempengaruhi keberhasilan pembuatan yogurt jagung	55	45	84 (29) (53)	16
Rata-rata		58	42	82	18

	Butir Pertanyaan non-Materi	Ya (%)	Ragu- Ragu (%)	Tidak (%)
11	Pengalaman mengkonsumsi puding dan yogurt jagung?	86	9	5
12	Kesukaan terhadap puding dan yogurt jagung	55	43	2
13	Pengalaman membuat puding dan yogurt jagung	20	27	53
14	Ketertarikan membuat puding dan yogurt jagung	46	40	14
15	Ketertarikan berwirausaha puding dan yogurt jagung	53	24	23

Hasil olahan postes pada Tabel 2. menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan terkait teknologi pengkayaan gizi terlihat bahwa pada pertanyaan tujuan teknologi pengkayaan gizi terjadi kenaikan persentase lebih dari 35%. Peningkatan pengetahuan peserta terkait teknologi fermentasi terlihat pada pertanyaan faktor yang mempengaruhi keberhasilan pembuatan yogurt jagung sebesar 53% bahkan pada pertanyaan terkait karakteristik yogurt nabati angka peningkatan yakni 64%. Dorongan keingintahuan dan semangat belajar terhadap teknologi yang diintroduksi, serta motivasi kewirausahaan untuk mendapatkan uang jika teknologi ini diaplikasikan menjadi kekuatan untuk mencapai keberhasilan peningkatan pengetahuan setelah pelatihan (Sari dkk., 2025). Tingkat kesukaran soal, tingkat pendidikan dan pengalaman peserta turut berkontribusi terhadap kemampuan menjawab soal (Rohadi dkk., 2026).

Teknologi pengolahan fermentasi menjadi yogurt dapat meningkatkan nilai gizi dan kesehatan karena *Lactobacillus bulgaricus* (*L. bulgaricus*) dan *Streptococcus thermophilus* (*S. thermophilus*) mampu menghasilkan senyawa yang berkontribusi pada aroma dan rasa (seperti asam laktat, peptida, asam amino serta antioksidan) akibat fermentasi laktosa (Hibatullah dkk., 2025). Karakteristik yogurt susu jagung pada kegiatan PkM yakni tekstur semi padat, warna pucat serta terdapat aroma dan rasa asam. Penambahan susu skim pada proses fermentasi susu jagung menyebabkan protein pada susu skim menjadi menggumpal sehingga tekstur semi padat. Secara teori, tekstur yogurt jagung cenderung cair dan tingkat sineresis tinggi karena rendahnya kandungan protein pada susu jagung. Penambahan protein tinggi melalui susu skim dapat membantu mengikat air dan membentuk struktur gel sehingga meningkatkan konsistensi yogurt (Andisa dkk., 2025). Viskositas, warna dan sineresis yogurt dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya proses pembuatan, bahan baku dan penyimpanan yogurt. Faktor utama yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan yogurt adalah suhu optimal (40-44°C) bagi pertumbuhan *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* (Puspitarini dkk., 2021). Faktor lainnya yang juga mempengaruhi kualitas yogurt adalah substrat, jenis starter, konsentrasi starter, suhu dan waktu inkubasi (Rahayu & Andriani, 2018). Tahapan pembuatan yogurt susu jagung mengacu pada Lestari dkk. (2024), yaitu : (a) Susu jagung dipasteurisasi pada suhu 80°C selama 5 menit, lalu ditambahkan susu skim sebanyak 10% w/v dan gula 5% w/v (b) Campuran tersebut didinginkan hingga mencapai suhu ruang (c) Starter (Biokul) sebanyak 3% dari volume total campuran susu ditambahkan dan diinkubasi pada suhu 40°C selama 12 jam untuk proses fermentasi (d) Selesai fermentasi, yogurt diletakkan pada lemari pendingin agar tekstur dan rasanya lebih sempurna.

Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan manfaat bagi penambahan pengetahuan dan keterampilan teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi jagung bagi siswa-siswi jurusan APHP SMKN₁ Bawen. Hal ini terlihat dari rata-rata jawaban benar pada hasil pretes sebanyak 58% sedangkan rata-rata jawaban benar pada hasil postes sebanyak 82%. Hasil tersebut menunjukkan persentase terjadinya peningkatan pengetahuan melalui jawaban benar sebesar 43%. Selain itu, ketertarikan peserta dalam pembuatan puding dan yogurt jagung sebesar 46% serta ketertarikan berwirausaha puding dan yogurt jagung sebesar 53%. Artinya *introduksi* teknologi yang disampaikan dalam kegiatan ini dapat menginspirasi peserta dalam berwirausaha.

Kesimpulan

Sosialisasi dan pelatihan pengolahan jagung menggunakan teknologi pengkayaan gizi dan fermentasi kepada siswa-siswi jurusan APHP SMKN 1 Bawen mampu meningkatkan pengetahuan peserta berdasarkan hasil pretes dan postes. Dalam kegiatan praktek pembuatan puding, peserta sangat antusias dan mampu mempraktekan berdasarkan pengamatan dan penilaian tim PkM selama mengikuti pelatihan. Kegiatan PkM mampu menginspirasi peserta untuk berwirausaha melalui teknologi yang *diintroduksi*. Namun, inspirasi tersebut perlu direalisasi oleh peserta menjadi aksi nyata.

Ucapan Terimakasih

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Semarang (USM) atas bantuan dana bagi kegiatan PkM sesuai dengan Kontrak Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat No. 027/USM.H7.LPPM/N/2026.

Referensi

- Afriani, M., Oktavia, R. P., Nuryanto, H., Syaiful, H. & Priscilla, M. (2026). Edukasi Gizi Seimbang dan Pelatihan Chef Cilik Sehat Pembuatan Puding Jagung Bernutrisi bagi Anak Sekolah Dasar Negeri 011 Sekupang Batam. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(11), 6626–6630.
- Andisa, A. C., Puspawati, N. N. & Wipradnyadewi, P. A. S. (2025). Pengaruh Perbandingan Air dengan Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) dan Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis Probiotik. *Itepa : Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(3), 570–600.
- Astuty, E., Yunita, M. & Nur Fadhilah, A. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 129–136.
- El-Hasanah, L. L. N. & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 4(1), 28–33.
- Hibatullah, A. Y., Wafaretta, E., Sakka, D. F. & Mamangkey, J. (2025). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Yoghurt Sebagai Teknologi Pangan Rumahan dan

- Kemandirian Ekonomi Bagi Ibu Rumah Tangga di Perumahan Dosen UnHas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(2), 262–270.
- Kurniasih, Y. & Dewi, C. A. (2019). Pemberdayaan Petani Jagung Melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung di Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(3), 43–47.
- Lestari, H. A., Erminawati, E., Farisi, H., Aini, N., Astuti, S. D. & Istiqomah, I. (2024). Pembuatan Susu dan Yoghurt Jagung Sebagai Salah Satu Cara Pemanfaatan Potensi Lokal di Desa Limpakuwus. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 5(02), 141–147.
- Musdalifah & Sumarlin, R. H. (2025). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung Sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 118–129.
- Puspitarini, O. R., Melfazen, O. & Athia, I. (2021). Pelatihan Teknologi Fermentasi Melalui Inkubator Guna Meningkatkan Keberhasilan Produksi Yoghurt. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(5), 2652–2661.
- Rahayu, P. P. & Andriani, R. D. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38–45.
- Rahmatu, R. Dg., Kadir, Syahraeni, Rahim, A., Hadid, A., Rahman, A., Lakani, I., Sangadji, Muhd.N., Monde, A., Noviyanty, A., Ariany, S.P., Marwiah, S., Mutmainah, M., Laksmayani, M. K., Arsih, D. W., Nugroho, Muhammad Fawzul Alif, Iqbal, M., Badrin, B. & Djau, N. (2025). Pengembangan Ekonomi Produktif Melalui Pengolahan Susu Jagung Fortifikasi Daun Kelor di BPP Layana, Duyu dan Kayumalue. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(3), 1806–1816.
- Rohadi, Sari, A. R., Supari, Nugroho, A. K., Setiawan, M. I. & Purwanto. (2026). Peningkatan Pendapatan Nelayan Melalui Perbaikan Mesin dan Pelatihan Produksi Bandeng Presto dan Kerupuk Udang Bagi Kelompok Nelayan Banjarsari Demak. *Madaniya*, 7(1), 119–128.
- Salmah, E., Harsono, I., Ismiwati, B., Wijimulawiani, B. S. & Handayani, T. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Jagung di Desa Mesanggok, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 4(2), 328–334.
- Sari, A. R., Cahyanti, A. N., Rahman, B. A. & Puspita, S. D. (2025). Peningkatan Keterampilan Soygurt Nangka Berempah Bagi Siswa SMA Muhammadiyah 4 Kendal. *Tematik Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 54–65.
- Sari, A. R., Kunarto, B. & Rohadi. (2024). Sosialisasi dan Pelatihan Teknologi Pembuatan Kombucha Bagi Siswa SMKN H. Moenadi Ungaran. *Madaniya*, 5(1), 157–165.
- Sari, A. R., Larasati, D., Pratiwi, E., Kunarto, B. & Rohadi. (2026). Sosialisasi Diversifikasi Olahan Jahe Bagi Siswa SMKN H. Moenadi Ungaran Kabupaten Semarang. *Tematik Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 30–38.
- Sumiaty, Rusydi, A. R., Mahmud, N. U. & Yuliaty. (2021). Peningkatan Produktivitas Masyarakat Melalui Pengolahan Puding Jagung di Desa Sanrobone Kab. Talakar. *Communnity Development Journal*, 2(3), 1187–1192.
- Widiani, N., Maretta, G. & Setianingrum, S. (2017). Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Biologi Yoghurt Susu Jagung. *Biosfer Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*, 8(1), 28–39.

Yasni, S. & Maulidya, A. (2014). Development of Corn Milk Yoghurt Using Mixed Culture of *Lactobacillus delbruekii*, *Streptococcus salivarius*, and *Lactobacillus casei*. *HAYATI Journal of Biosciences*, 21(1), 1–7.