

Pemberdayaan Masyarakat Non Produktif Di Desa Babat Melalui Usaha Susu Jagung

Desrina Yusi Irawati¹⁾, Agrienta Bellanov²⁾, Filippo Alfandi Sumuweng³⁾, Jason Jeremy Candra⁴⁾

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Darma Cendika^{1),2),3)}

email: desrina.yusi@gmail.com¹⁾

Dikirim: 16, 05, 2023

Direvisi: 21, 06, 2023

Diterbitkan: 31, 08, 2023

Abstrak

Desa Babat merupakan daerah di Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan. Di desa Babat masih terdapat masyarakat nonproduktif secara ekonomi yaitu kelompok ibu rumah tangga. Bahan pangan yang banyak ditemukan di wilayah Babat adalah jagung. Ketersediaan jagung yang melimpah menjadi peluang besar bagi warga Babat, khususnya ibu rumah tangga, untuk menghasilkan produk inovasi yang sehat. Peluang usaha tersebut ditindaklanjuti melalui pendampingan pada pengembangan produk berupa susu jagung. Kegiatan pengabdian meliputi pelatihan dan pendampingan terkait perintisan usaha, produksi susu jagung, serta pengemasan susu jagung sesuai harga jual produk. Manfaat yang dirasakan ibu-ibu dari kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu memiliki usaha baru untuk menambah pendapatan serta kesibukan, menambah pengetahuan terkait inovasi produk yang sehat, terbiasa mengolah makanan atau minuman yang bersih, mengerti pentingnya kemasan serta pemasaran dalam keberhasilan usaha. Keseluruhan kegiatan pengabdian berjalan lancar dengan dukungan dari ibu-ibu RT 1 RW 7 Desa Babat. Ibu-ibu kooperatif dalam kegiatan pengabdian, terbukti dengan keikutsertaannya dalam menyediakan alat dan bahan produksi susu jagung. Hambatan yang terjadi pada kegiatan pengabdian adalah kegiatan hanya diikuti beberapa ibu-ibu dan terjadi beberapa kali kesalahan cetak label kemasan botol. Sampai saat ini ibu-ibu konsisten memproduksi dan menjual susu jagung, produksi dilakukan setiap dua hari sekali.

Kata Kunci: masyarakat non produktif, susu jagung, desa Babat.

Abstract

Babat Village is an area in the Babat District, Lamongan Regency. In Babat village, there are still economically non-productive people, namely the group of housewives. The most common food ingredient in the Tripe area is corn. The abundant availability of corn is a great opportunity for the people of Babat, especially homemakers, to produce healthy, innovative products. This business opportunity was followed up through assistance in product development in the form of corn milk. Service activities include training and assistance related to starting a business, production of corn milk, and packaging of corn milk according to the selling price of the product. The benefits mothers feel from service activities are that mothers have new businesses to increase income and activities, increase knowledge related to healthy product innovation, are used to processing clean food or drinks, and understand the importance of packaging and marketing in business success. The whole service activity ran smoothly with the support of the women from RT 1 RW 7, Babat Village. Cooperative mothers in service activities, as evidenced by their participation in providing tools and materials to produce corn milk. The obstacles in community service activities were that only a few mothers participated in the activity, and several times when there were errors in printing bottle labels. Mothers consistently produce and sell corn milk, and production is done every two days.

Keywords: non-productive people, corn milk, Babat village

PENDAHULUAN

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Jagung menjadi alternatif sumber karbohidrat di Indonesia. Beberapa daerah di Indonesia mengkonsumsi jagung sebagai sumber karbohidrat mereka, sebagai contoh di Madura dan Nusa Tenggara (Tim Karya Tani Mandiri, 2010). Berdasarkan laporan dari Kementerian Pertanian (Kementan), provinsi penghasil jagung terbesar pada 2020 adalah Jawa Timur, yang menghasilkan 5,73 ton jagung atau sekitar 21,5% dari total produksi jagung nasional. Luas panen jagung di Jawa Timur tercatat sebesar 1,19 juta Ha. Berdasarkan data BPS tahun 2019, produksi jagung terbesar di wilayah Jawa Timur adalah Sumenep dan Tuban (www.jatim.bps.go.id). Mengacu data Dinas Ketahanan Pangan Pertanian dan Perikanan (DKP3) Tuban, pada 2021 produksi jagung 758.213 ton dari total luas lahan 135.762 hektare. Produksi naik beberapa digit dibanding tahun 2020 yang tercatat 726.585 ton dari total luas lahan 129.750 hektare (www.radartuban.jawapos.com).

Kelurahan Babat merupakan daerah di Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan. Sebagian besar penduduk Kelurahan Babat bermata pencaharian sebagai karyawan perusahaan swasta dan pengusaha kecil dan menengah. Jumlah keseluruhan angkatan kerja (penduduk usia 18-56 tahun) di Kelurahan Babat berjumlah 8.192 orang. Dan masyarakat yang sudah bekerja secara penuh berjumlah 5.009 orang. Masih terdapat masyarakat non produktif secara ekonomi di Kelurahan Babat. Masyarakat non produktif ekonomi adalah masyarakat yang belum bisa mencipta, atau belum bisa menghasilkan sesuatu. Masyarakat non produktif terjadi karena latar belakang pendidikan yang rendah sehingga pengetahuan tentang teknologi terbatas, modal usaha terbatas, dan ketidakmampuan pemasaran produk (Iryani *et al.*, 2017). Salah satu kelompok masyarakat non produktif di desa Babat adalah kelompok ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga memiliki peluang besar untuk mendapatkan *income* tambahan melalui bisnis usaha karena pada dasarnya ibu rumah tangga merupakan pribadi *multitasking*.

Kelurahan Babat berbatasan langsung dengan wilayah Tuban. Kondisi ini mengakibatkan terhubungnya kegiatan ekonomi antara Tuban dan Babat, tidak terkecuali hasil panen tanaman pangan. Jika waktu panen jagung tiba di wilayah Tuban, maka stok jagung di pasar Babat juga melimpah dengan harga yang terjangkau. Hasil panen jagung yang melimpah menjadi peluang tersendiri bagi masyarakat Tuban dan wilayah sekitarnya untuk mengolahnya menjadi produk yang lezat dan bergizi.

Umumnya jagung hanya diolah menjadi produk makanan. Biji jagung dijadikan makanan pengganti nasi, lauk pendamping, dan tepung. Sebagai contoh jagung diolah menjadi jagung rebus, jagung bakar, bubur jagung, tepung untuk pembuatan kue, bakwan jagung dan lain sebagainya. Biji jagung jika diinovasikan dapat menjadi bahan baku minuman yang lezat, bergizi, dan mudah dikonsumsi oleh segala usia. Minuman dari jagung yang tidak banyak orang produksi dan konsumsi adalah susu sari jagung. Terdapat banyak manfaat dari mengolah jagung menjadi susu jagung yaitu menjadi minuman tambahan untuk anak dan masyarakat lanjut usia karena tidak mengandung kolesterol, serta murah jika dibandingkan dengan susu sapi (Satiarini, 2006; Setiyono *et al.*, 2020). Biji jagung kaya akan karbohidrat. Kandungan karbohidrat dapat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji. Karbohidrat dalam bentuk pati umumnya berupa campuran amilosa dan amilopektin. Untuk

ukuran yang sama, meski jagung mempunyai kandungan karbohidrat yang lebih rendah, namun mempunyai kandungan protein yang lebih banyak. Dalam 100 gram terdapat protein sebesar 9,2 gram dan kalori 355 kalori (Dewi *et al.*, 2021)

Mudahnya jagung ditemukan di wilayah Babat menjadi peluang besar bagi warga Kecamatan Babat, khususnya ibu rumah tangga, untuk menghasilkan inovasi produk dari bahan baku jagung. Inovasi jagung yang masih jarang dilakukan dan dijual oleh masyarakat Babat adalah susu jagung. Produk susu jagung bertujuan untuk menambah nilai jagung, mempermudah konsumsi untuk segala usia, dan meningkatkan perekonomian masyarakat non produktif. Usaha susu jagung layak dilaksanakan secara aspek finansial dan non finansial (Syarbaini, 2015). Dari latar belakang tersebut, maka dilakukan pengabdian di desa Babat terkait pelatihan dan pendampingan perintisan usaha, produksi susu jagung, serta pengemasan susu jagung sesuai harga jual produk.

METODE

Metode pengabdian kepada masyarakat yang diajukan untuk memecahkan masalah di Kelurahan Babat adalah sebagai berikut:

1. Tahap Identifikasi Permasalahan

Tahap identifikasi kegiatan warga Kelurahan Babat dilakukan untuk mengetahui kondisi perekonomian warga dan kegiatan wirausaha yang sudah dijalankan ibu-ibu di RT 1 RW 7. Identifikasi awal dilakukan dengan berdiskusi langsung bersama ibu-ibu RT 1 RW 7 desa Babat, dilanjutkan dengan komunikasi lewat telepon.

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian masyarakat dilakukan di desa Babat. Obyek yang bersedia didampingi adalah ibu-ibu rumah tangga di RT 1 RW 7 berjumlah 6 orang. Pelaksanaan pengabdian dimulai dari bulan Maret 2023 sampai Juni 2023. Berdasarkan hasil identifikasi awal, kegiatan pelaksanaan pengabdian yang dilakukan tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No.	Permasalahan	Solusi	Metode Pelaksanaan
1	Warga belum pernah mengolah jagung menjadi produk yang lebih inovatif	Tim pengabdian mengusulkan jagung menjadi susu jagung	a. Menjadwalkan penyuluhan/diskusi dengan warga. Penyuluhan berisi pemaparan ekonomi mandiri rumahan, macam-macam produk dari jagung, dan desain kemasan/logo yang sesuai harga jual produk. b. Memastikan warga bersedia memproduksi susu jagung sebagai langkah awal ekonomi mandiri c. Kegiatan penyuluhan dilakukan di salah satu rumah ibu-ibu desa Babat. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan di minggu ke 2 bulan Maret 2023.
	Warga minim	Tim pengabdian	a. Menyiapkan alat dan bahan untuk

- | | | |
|---|--|--|
| <p>kemampuan dan keterampilan dalam mengolah jagung menjadi produk inovatif</p> | <p>dan memberikan pelatihan dalam dan pendampingan dalam memproduksi susu jagung</p> | <p>melaksanakan pembuatan susu jagung.</p> <p>b. Memastikan alat yang digunakan layak atau higienis.</p> <p>c. Memastikan warga terlibat aktif mencoba langsung proses pembuatan susu jagung.</p> <p>d. Kegiatan pembuatan susu jagung dilakukan di salah satu rumah ibu-ibu desa Babat. Pelaksanaan produksi susu jagung dilakukan di minggu ke 4 bulan Maret dan minggu ke 1 bulan April 2023.</p> |
| <p>3. Warga belum terampil untuk mengemas produk yang menarik</p> | <p>Tim pengabdian akan memberikan bantuan dalam mendesain packaging susu jagung yang menarik</p> | <p>a. Tim pengabdian memberikan pemaparan kemasan produk.</p> <p>b. Tim pengabdian bersama warga membuat logo produk.</p> <p>c. Tim pengabdian membuat kemasan dan logo yang sudah disepakati bersama ibu-ibu.</p> <p>d. Kegiatan diskusi logo/label kemasan dilakukan di salah satu rumah ibu-ibu RT 1 RW 7 desa Babat. Pembuatan label dilakukan di Surabaya. Pelaksanaan diskusi design label dilakukan di minggu ke 2 dan 3 bulan Maret 2023. Design label di minggu ke 4 Maret 2023. Cetak label di minggu ke 1 April 2023.</p> |

3. Tahap Monitoring dan evaluasi

Pada tahap ini berisi monitor kelanjutan pelaksanaan usaha susu jagung. Dalam tahap ini dilakukan identifikasi hambatan yang terjadi ketika mengolah susu jagung. Hambatan akan langsung diatasi jika hambatan yang terjadi cenderung mudah diatasi secara waktu dan ekonomi. Untuk hambatan besar yang membutuhkan perbaikan dengan waktu dan ekonomi lebih besar maka dilakukan kembali pada program pengabdian kepada masyarakat berikutnya. Evaluasi kinerja dilihat dari indikator yang telah ditetapkan seperti pada tabel berikut ini. Evaluasi kinerja berdasarkan indikator yang telah ditetapkan seperti pada tabel berikut ini.

Tabel 2. Indikator Keberhasilan Kegiatan

No.	Tujuan	Indikator
1	Tim pengabdian mengusulkan inovasi jagung menjadi susu jagung.	Memproduksi ulang susu jagung. Minimal seminggu 3 kali produksi, @10 botol susu jagung.
2	Tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan dalam memproduksi susu jagung.	Anggota tim produksi memiliki lembar unjuk kerja produksi dan alat penunjang produksi.

- 3 Tim pengabdian memberikan bantuan 100% kemasan botol menggunakan dalam mendesain *packaging* susu label yang telah didesain. jagung yang menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Babat berbatasan langsung dengan wilayah Tuban. Kondisi ini mengakibatkan terhubungnya kegiatan ekonomi antara Tuban dan Babat, tidak terkecuali hasil panen tanaman pangan. Jika waktu panen jagung tiba di wilayah Tuban, maka stok jagung di pasar Babat juga melimpah dengan harga yang terjangkau. Hasil panen jagung yang melimpah menjadi peluang tersendiri bagi masyarakat Tuban dan wilayah sekitarnya untuk mengolahnya menjadi produk yang lezat dan bergizi.

Di desa Babat umumnya jagung hanya diolah menjadi produk makanan. Biji jagung dijadikan makanan pengganti nasi dan lauk pendamping. Sebagai contoh jagung diolah menjadi nasi jagung, jagung rebus, jagung bakar, bakwan jagung dan lain sebagainya. Olahan tersebut biasanya hanya dikonsumsi oleh masyarakat berusia dewasa karena kecenderungan olahan jagung bertekstur keras dan kasar. Biji jagung dapat diinovasikan menjadi minuman yang lezat, bergizi, dan mudah dikonsumsi oleh segala usia, yaitu susu jagung. Saat ini susu jagung belum banyak dikonsumsi dan diproduksi orang. Hal ini menjadi peluang besar untuk masyarakat mengembangkan produk baru tersebut.

Tim pengabdian bersama ibu-ibu RT 1 RW 7 memulai kegiatan dengan diskusi. Diskusi awal membahas tentang kelebihan dari desa Babat, terutama bahan pangannya. Diskusi awal menghasilkan keputusan untuk mengolah jagung menjadi produk inovatif yang sehat. Diskusi berikutnya tim pelatihan melakukan pemaparan materi tentang kewirausahaan masyarakat nonproduktif dan produk-produk inovatif dari jagung. Dari hasil pemaparan dan diskusi tersebut Ibu-ibu RT 1 RW 7 desa Babat sepakat mengolah jagung menjadi susu jagung. Pemilihan produk olahan ini karena proses pembuatan susu jagung mudah dilakukan, mudah dipasarkan karena jenis minuman yang awet ketika disimpan di lemari es, ukuran produk dapat disesuaikan dengan harga jual yang mampu diterima pasar, dan produk susu jagung belum pernah ditemui di desa Babat. Kegiatan diskusi berlangsung secara interaktif dan semangat. Proses pemaparan tentang kewirausahaan dan diskusi disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pemaparan dan Diskusi Dengan Ibu-Ibu RT 1 RW 7 Desa Babat

Hasil diskusi ditindaklanjuti dengan pelatihan pembuatan susu jagung. Resep susu jagung yang diolah oleh ibu-ibu RT1 RW 7 disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Resep Susu Jagung

Bahan	Takaran
Jagung	4 buah
Air	2 liter
Gula	150 gram
<i>Creamer</i>	50 gram
Garam	¼ sdt
Daun pandan	2 lembar

Seluruh alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan susu jagung dipersiapkan oleh tim pengabdian dan ibu-ibu RT 1 RW 7 desa Babat. Proses pembuatan susu jagung terbilang mudah dan hanya menggunakan peralatan masak sederhana yang umum tersedia di dapur (Sutini *et al.*, 2020). Pembuatan susu jagung dimulai dengan merebus biji jagung selama kurang lebih 20 menit. Biji jagung yang sudah matang kemudian di haluskan menggunakan blender. Jus jagung disaring menggunakan kain atau saringan berlubang kecil cenderung halus. Sari jagung yang sudah terkumpul selanjutnya direbus bersama daun pandan, gula, dan garam. Setelah sari jagung mendidih, ditambahkan *creamers*. *Creamers* tidak bersifat wajib, sesuai dengan selera dan modal produksi. Penggunaan *creamers* akan menimbulkan rasa yang *creamy* dan ongkos produksi lebih mahal, begitu pun sebaliknya. Proses pembuatan susu jagung tergambar pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Susu Jagung

Susu jagung yang sudah mendidih selanjutnya didiamkan selama 15 menit sebelum dikemas. Susu jagung dikemas ke dalam 2 jenis kemasan. Kemasan pertama berupa botol 330 ml dan kemasan kedua berupa plastik es lilin. Pengemasan dilakukan dalam kondisi panas supaya tidak terjadi kontaminasi (Wardhani *et al.*, 2015). Kemasan bersifat *food grade*. Untuk menambah masa simpan dan kesegaran susu jagung, susu jagung yang telah dingin dimasukkan ke lemari es selama masa pemasaran. Supaya susu jagung ibu-ibu RT 1 RW 7 dikenal oleh masyarakat, maka dilakukan labeling disetiap kemasan. Labeling berupa pemberian stiker kemasan. Pemasaran susu jagung dilakukan secara *offline* dan *online*. Pemasaran *offline* dilakukan dengan menjual susu jagung ke tetangga dan teman, warung, penjual jajan pasar, dan kantin sekolah. Pemasaran *online* masih terbatas lewat WhatsApp, promosi lewat unggahan status dan *broad cash*. Hasil akhir susu jagung dan pemasaran susu jagung tersaji pada Gambar 3. Susu jagung mendapat penerimaan yang baik dari konsumen.

Berdasarkan tanggapan konsumen yang sudah merasakan susu jagung buatan ibu-ibu RT 1 RW 7, pelanggan menyatakan bahwa susu jagung segar, enak, mudah dikonsumsi dan unik karena mereka belum pernah merasakan sebelumnya. Selain itu susu jagung mengandung zat gizi tinggi yang dibutuhkan tubuh, yaitu protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, serat, zat besi, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Kandungan gizi tersebut bermanfaat sebagai antioksidan yang sangat baik untuk tubuh, meningkatkan sistem imun tubuh, menjaga kesehatan hati, mata, usus, lambung, dan dapat dikonsumsi bagi pengidap diabetes karena jagung mengandung fruktosa.



Gambar 3. Penjualan Susu Jagung Ibu-Ibu RT 1 RW 7 Desa Babat

Ibu-ibu RT 1 RW 7 menyambut baik rangkaian kegiatan usaha baru untuk mereka. Hal ini terlihat dari antusiasme mereka disetiap kegiatan. Selain itu mereka berkomitmen melakukan serangkaian kegiatan, mulai dari diskusi awal sampai proses penjualan susu jagung. Kegiatan produksi susu jagung tetap dilanjutkan oleh tim produksi. Mereka memproduksi tiga kali seminggu dengan jumlah rata-rata setiap produksi sebanyak 10 botol. Susu jagung dikemas sesuai masukan tim pengabdian, berupa botol yang dilabel.

Dalam proses usaha seringkali mengalami hambatan, begitupun kegiatan pengabdian ini. Hambatan tersebut diantaranya adalah tidak semua ibu-ibu RT 1 RW 7 bersedia mengikuti kegiatan sehingga kegiatan hanya diikuti beberapa ibu saja. Minimnya jumlah ibu-ibu yang bergabung pada kegiatan pengabdian karena mereka kurang minat dengan kegiatan usaha dan ada keperluan keluarga. Selain itu kegiatan sempat mengalami kendala ketika mendesign label kemasan. Ukuran label kemasan disesuaikan dengan ukuran kemasan. Beberapa kali terjadi kesalahan cetak label. Namun hal ini dapat teratasi dengan koordinasi ulang bentuk dan ukuran label.

SIMPULAN

Program pengabdian yang terlaksana untuk ibu-ibu RT 1 RW 7 Desa Babat terdiri dari pengembangan produk baru dari bahan jagung, pelatihan serta pendampingan mengembangkan produk susu jagung, dan pengemasan susu jagung yang sesuai dengan harga jual pasar. Manfaat yang dirasakan ibu-ibu dari kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu memiliki usaha baru untuk menambah pendapatan serta kesibukan, menambah pengetahuan terkait inovasi produk yang sehat, terbiasa mengolah makanan atau minuman yang bersih, mengerti

pentingnya kemasan serta pemasaran dalam keberhasilan usaha. Keseluruhan kegiatan pengabdian sesuai dengan indikator yang telah ditetapkan. Produk susu jagung diproduksi sesuai unjuk kerja yang telah ditetapkan bersama, 100% kemasan botol menggunakan label yang telah didesain, dan tiga kali dalam seminggu tim produksi memproduksi susu jagung. Keseluruhan kegiatan pengabdian berjalan lancar dengan dukungan dari ibu-ibu RT 1 RW 7 Desa Babat. Ibu-ibu kooperatif dalam kegiatan pengabdian, terbukti dengan keikutsertaannya dalam menyediakan alat dan bahan produksi susu jagung. Sampai saat ini ibu-ibu konsisten memproduksi dan menjual susu jagung. Hambatan yang terjadi pada kegiatan pengabdian adalah kegiatan hanya diikuti beberapa ibu-ibu dan terjadi beberapa kali kesalahan cetak label kemasan botol.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Katolik Darma Cendika yang telah memberikan bantuan dana sehingga kegiatan pengabdian terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, Survei Kerangka Sampel Area (KSA).
<https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/08/1585/produksi-jagung-dan-kedelai-di-provinsi-jawa-timur-menurut-kabupaten-kota-ton-2018.html>. Diakses 13 Januari 2023.
- Dewi, S. S., Fadhillah, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., & Utami, D. A. (2021). Pembuatan SnackBar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 100-110.
- Iryani, A., Sutanto, & Fathurrachman, M. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Non Produktif Melalui Keterampilan Pembuatan Tawas Dari Limbah Kaleng Bekas Minuman. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 99 - 106.
- Satiarini, B. (2006). *Kajian Produksi Dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiyono, A. E., Ngatimun, N., & Musriati, T. (2020). Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan. *J. Abdi Panca Mara*, 1(1), 18–21.
- Sutini, P. L., Jauhari, T., & Hilwatullisan. (2020). Sosialisasi Pembuatan Susu Jagung Manis (Sujanis) di Kampung KB Layang-Layang di Kecamatan Ilir Barat II Kota Palembang. *Semin. Nas. Apl. Teknol. Pada Masy.*, 2(1), 87–90, 2020.
- Syarbaini, A. (2015). Kelayakan Potensi Pengembangan Usaha Es Susu Jagung Manis(Zea mayssacc.). *Jurnal Pertanian*, 6(1), 21-34.
- Tim Karya Tani Mandiri. (2010). *Pedoman Bertanam Jagung*. CV. Nuansa Aulia. Bandung.
- www.radartuban.jawapos.com. Tuban Penghasil Jagung Terbanyak di Jawa Timur. <https://radartuban.jawapos.com/nasional/28/02/2022/tuban-penghasil-jagung-terbanyak-di-jawa-timur/>. Diakses 13 Januari 2023.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, 11(1), 7–12.