



Mengolah Potensi Jagung Lokal: Pelatihan Nugget Jagung untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Desa

Titin Nurhidayati^{1*}, Muhammad Febriyansah Satriyo Priyan², Luvena Azzahra Farid³, Putri Ulan Dani⁴, Putri Maula Sari⁵, Putri Fransiska Dina Maretha⁶, Nur Kholifah⁷, Dwi Agus Prabowo⁸, Sidqi Aqdam Himaya⁹, Nabila Uzzah Qithrotun Nada¹⁰, Rina Ismawati¹¹, Mahrus Ali¹², Ahmad Setya Budi¹³

Dikirim: 3 September 2025
Direvisi: 15 Oktober 2025
Diterima: 2 Desember 2025
Diterbitkan: 31 Desember 2025

*Penulis korespondensi:

Titin Nurhidayati, Universitas Al-Falah As-Sunniah, Indonesia.

E-mail: titinurhidayati@uas.ac.id

Abstract: Food security is a strategic issue in sustainable rural development. Cakru Village, Kencong District, Jember Regency, has abundant corn production, yet its utilization is largely limited to fresh consumption and animal feed, resulting in low value added and limited food diversification. This community service program aimed to enhance residents' skills in processing corn into corn nuggets, a nutritious, marketable local food innovation. Using the Asset-Based Community Development (ABCD) approach, the program involved stages of discovery, dream, design, and destiny. The results demonstrated an improvement in participants' knowledge and skills in processing corn into nuggets, as indicated by increased pre-test and post-test scores and the ability to independently carry out the production process in accordance with procedural and hygienic standards. Participants also applied simple marketing strategies, including product packaging, pricing, and marketing simulations. In addition, the establishment of a corn-based joint business group supported program sustainability and showed potential to strengthen food security and increase the value added of local corn.

Keywords: Food Security; Corn; Corn Nuggets; Local Food Innovation

Abstrak: Ketahanan pangan merupakan isu strategis dalam pembangunan berkelanjutan di wilayah pedesaan. Desa Cakru, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember, memiliki potensi produksi jagung yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar dan pakan ternak, sehingga nilai tambah dan diversifikasi pangan lokal belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah jagung menjadi nugget jagung sebagai inovasi pangan lokal yang bergizi dan bernilai jual. Program ini menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) yang meliputi tahapan discovery, dream, design, dan destiny. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan jagung menjadi nugget, yang ditunjukkan oleh kenaikan skor pre-test dan post-test serta kemampuan mempraktikkan proses produksi secara mandiri sesuai prosedur dan prinsip higienitas. Peserta juga mampu menerapkan strategi pemasaran sederhana melalui penentuan kemasan, harga jual, dan simulasi pemasaran. Selain itu, terbentuk kelompok usaha bersama berbasis olahan jagung sebagai upaya keberlanjutan program, yang berpotensi memperkuat ketahanan pangan dan meningkatkan nilai tambah jagung lokal.

Kata kunci: Ketahanan Pangan, Jagung, Nugget Jagung, Inovasi Pangan Lokal

Tentang Penulis

Titin Nurhidayati, Universitas Al-Falah As-Sunniah, Indonesia; Muhammad Febriyansah Satriyo Priyan, UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, Indonesia; Luvena Azzahra Farid, UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, Indonesia; Putri Ulan Dani, Universitas dr. Soebandi, Indonesia; Putri Maula Sari, Universitas dr. Soebandi, Indonesia; Putri Fransiska Dina Maretha, Universitas dr. Soebandi, Indonesia; Nur Kholifah, Universitas Jember, Indonesia; Dwi Agus Prabowo, Universitas Jember, Indonesia; Sidqi Aqdam Himaya, Universitas Jember, Indonesia; Nabila Uzzah Qithrotun Nada, Universitas Al-Falah As-Sunniah, Indonesia; Rina Ismawati, Universitas Al-Falah As-Sunniah, Indonesia; Mahrus Ali, Universitas Al-Falah As-Sunniah, Indonesia; Ahmad Setya Budi, Universitas Al-Falah As-Sunniah, Indonesia.

Cara mensitasi artikel ini: Nurhidayati, T., Priyan, M. F. S., Farid, L. A., Dani, P. U., Sari, P. M., Maretha, P. F. D., Kholifah, N., Prabowo, D. A., Himaya, S. A., Nada, N. U. Q., Ismawati, R., Ali, M., Budi, A.S. (2025). Mengolah Potensi Jagung Lokal: Pelatihan Nugget Jagung untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Desa. *Ngarsa: Journal of Dedication Based on Local Wisdom*, 5(2), 87–102. <https://doi.org/10.35719/ngarsa.v5i2.569>



1. Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan dasar strategis dalam kehidupan manusia, sehingga ketersediaan pangan yang cukup, aman, bergizi, dan terjangkau menjadi indikator utama ketahanan pangan sebagaimana diamanatkan dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Namun di banyak komunitas pedesaan, termasuk Desa Cakru, keterbatasan akses terhadap inovasi pengolahan pangan lokal menyebabkan nilai tambah jagung sebagai komoditas pertanian masih rendah, karena sebagian besar jagung hanya dipasarkan dalam bentuk mentah atau olahan tradisional dengan harga jual yang rendah, sehingga potensi peningkatan pendapatan masyarakat belum optimal. Kondisi ini diperparah oleh keterbatasan keterampilan pengolahan pangan berbasis jagung dan kurangnya produk olahan unggulan desa yang terstandarisasi untuk dipasarkan secara luas, sebuah tantangan yang juga tercatat dalam berbagai kajian pengabdian masyarakat yang menunjukkan perlunya pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung untuk meningkatkan nilai tambah dan keterampilan masyarakat (Azizu et al., 2023; Ismail et al., 2024). Dengan demikian, pengembangan inovasi pengolahan jagung menjadi produk pangan bernilai ekonomis tinggi seperti nugget jagung merupakan strategi penting untuk menjawab masalah mitra, memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi lokal, serta membuka peluang usaha berkelanjutan bagi masyarakat desa dengan potensi serupa (Bambang & Zahroh, 2024).

Nugget jagung merupakan produk pangan olahan yang memanfaatkan jagung sebagai bahan baku utama, dikombinasikan dengan bahan tambahan lain untuk menghasilkan tekstur dan cita rasa yang khas. Produk ini tidak hanya bernilai gizi tinggi karena kandungan karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral dalam jagung (Suarni & Yasin 2011), tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas. Pelatihan pembuatan nugget jagung diharapkan dapat menjadi salah satu strategi peningkatan ketahanan pangan sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hal ini sejalan dengan konsep food security yang mencakup ketersediaan, keterjangkauan, dan pemanfaatan pangan secara berkelanjutan (FAO, 2011). Di Indonesia, penguatan ketahanan pangan tidak hanya difokuskan pada peningkatan produksi bahan pangan pokok, tetapi juga melalui diversifikasi dan inovasi produk pangan lokal yang bernilai tambah (PDTT, 2011; Kementerian Pertanian RI, 2020).

Rumusan masalah dalam kegiatan ini meliputi: (1) bagaimana meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Cakru dalam inovasi pengolahan pangan berbasis jagung; (2) bagaimana meningkatkan nilai tambah jagung melalui pengolahan menjadi produk nugget jagung yang higienis dan bernilai ekonomis; dan (3) bagaimana kontribusi pelatihan pembuatan nugget jagung terhadap penguatan ketahanan pangan dan peningkatan pendapatan masyarakat desa. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Cakru melalui pelatihan inovasi pengolahan pangan berbasis jagung; (2) meningkatkan nilai tambah jagung lokal melalui pengolahan menjadi nugget jagung yang higienis, bergizi, dan memiliki daya simpan yang baik; serta (3) mendukung penguatan ketahanan pangan dan peningkatan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk pangan lokal berbasis jagung.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal berbasis hasil pertanian telah menjadi perhatian dalam berbagai penelitian terdahulu. Penelitian oleh (Fitriani & Purnamasari, 2022) menemukan bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis jagung dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat di daerah sentra jagung. Demikian pula, penelitian Bambang & Zahroh (2024) inovasi nugget jagung ini juga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional. Penelitian lain menegaskan bahwa pengolahan jagung menjadi produk inovatif dapat mengurangi limbah hasil panen sekaligus memperluas peluang pasar dan juga memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan jagung segar, sehingga dapat membantu mengurangi pemborosan hasil panen dan meningkatkan nilai ekonominya (Lestari & Rahmawati, 2021; Kantikowati, 2022). Pelatihan pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal juga terbukti efektif dan mampu meningkatkan kreativitas, keterampilan, dan motivasi berwirausaha masyarakat desa

(Wulandari & Setiono, 2020; Andriani et al., 2020). Di sisi lain, inovasi pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber pendapatan, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan yang menjadi salah satu pilar ketahanan pangan nasional (Achmad et al., 2025; Minto et al., 2024; Sausan et al., 2024).

Pelatihan pembuatan nugget jagung di Desa Cakru akan memanfaatkan metode partisipatif, di mana peserta dilibatkan secara aktif dalam proses pembuatan, pengemasan, hingga strategi pemasaran produk. Pendekatan ini sesuai dengan model pemberdayaan berbasis *learning by doing* yang efektif meningkatkan keterampilan praktis dan rasa percaya diri peserta. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu mengubah paradigma masyarakat dari sekadar produsen bahan mentah menjadi produsen produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Urgensi kegiatan ini semakin relevan dengan kondisi pasca-pandemi COVID-19, di mana ketahanan pangan menjadi isu strategis. Data BPS (2023) menunjukkan bahwa di Kabupaten Jember, sebagian besar rumah tangga masih rentan terhadap fluktuasi harga pangan dan terbatasnya akses terhadap produk bergizi. Melalui inovasi pangan lokal seperti nugget jagung, diharapkan masyarakat dapat memperoleh sumber pendapatan tambahan sekaligus memperkuat ketersediaan pangan bergizi di tingkat rumah tangga. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Cakru tidak hanya mampu mengatasi permasalahan hasil panen yang kurang optimal, tetapi juga dapat menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan. Program ini menjadi langkah awal dalam mengoptimalkan potensi sumber daya alam setempat serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui inovasi produk berbasis pertanian. Selain itu, pengembangan nugget jagung sebagai pengganti ayam dapat menjadi langkah strategis dalam mendorong diversifikasi pangan serta mendukung pola konsumsi yang lebih sehat dan ramah lingkungan (Shandy et al., 2022; Juramang et al., 2023).

Berdasarkan uraian di atas, kegiatan pelatihan pembuatan nugget jagung bukan hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan pangan, tetapi juga menyentuh aspek sosial-ekonomi dan ketahanan pangan. Keberhasilan program ini diharapkan menjadi model pengembangan inovasi pangan lokal yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan potensi komoditas serupa.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang menekankan pada pemanfaatan aset dan potensi lokal sebagai dasar pemberdayaan masyarakat (Kretzmann & McKnight, 1993; García, n.d.; Ubaidillah et al., 2025; Najamudin & Al Fajar, 2024). Kegiatan dilaksanakan di Desa Cakru, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember, dengan melibatkan 30 peserta yang terdiri atas anggota kelompok tani, ibu rumah tangga, pemuda karang taruna, dan pelaku UMKM lokal. Pendekatan ABCD dipilih karena desa memiliki potensi jagung yang melimpah serta modal sosial yang kuat berupa kelompok masyarakat yang aktif dan budaya gotong royong.

Tahapan metode ABCD meliputi *discovery*, *dream*, *design*, *define*, dan *destiny*. Pada tahap *discovery*, dilakukan untuk mengidentifikasi aset dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat Desa Cakru, khususnya dalam bidang pertanian jagung. Identifikasi aset dilakukan melalui wawancara mendalam, diskusi kelompok terarah (*Focus Group Discussion/FGD*), dan observasi langsung ke lapangan. Potensi yang ditemukan meliputi: ketersediaan bahan baku jagung dalam jumlah besar, kelompok tani yang aktif, keterampilan dasar pengolahan makanan yang dimiliki sebagian ibu rumah tangga, serta dukungan perangkat desa terhadap program peningkatan ekonomi masyarakat. Selain itu, teridentifikasi pula adanya kebutuhan masyarakat untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengolah jagung menjadi produk bernilai tambah tinggi, salah satunya nugget jagung.

Tahap selanjutnya *dream* dilakukan dengan memfasilitasi perumusan visi dan tujuan bersama, yaitu pengembangan inovasi pangan lokal berbasis jagung untuk meningkatkan ketahanan pangan dan pendapatan masyarakat, dengan nugget jagung disepakati sebagai

produk unggulan karena kemudahan produksi, nilai gizi, dan potensi pasar. Pada tahap ini, dilakukan sesi brainstorming untuk menggali ide-ide kreatif dari masyarakat, termasuk diversifikasi olahan jagung seperti nugget jagung, keripik jagung, dan produk turunan lainnya. Nugget jagung dipilih sebagai fokus utama pelatihan karena mudah diproduksi, memiliki daya simpan relatif lama, gizi yang baik, dan potensi pemasaran yang luas

Tahap design dilakukan untuk menyusun rencana pelatihan secara detail mencakup materi, metode, narasumber, serta jadwal kegiatan. Materi pelatihan meliputi: pengenalan konsep ketahanan pangan, manfaat gizi jagung, teknik pengolahan jagung menjadi nugget, penggunaan bahan tambahan alami untuk meningkatkan kualitas produk, pengemasan yang menarik, dan strategi pemasaran berbasis media sosial. Metode pelatihan menggabungkan pendekatan ceramah interaktif, demonstrasi langsung (*hands-on training*), dan pendampingan produksi. Tim pengabdian juga menyiapkan modul pelatihan dan video tutorial agar peserta dapat belajar secara mandiri setelah pelatihan selesai.

Tahap define ini merupakan implementasi langsung dari pelatihan pembuatan nugget jagung di Balai Desa Cakru. Peserta terdiri dari anggota kelompok tani, ibu rumah tangga, pemuda karang taruna, dan pelaku UMKM lokal. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi teori, dilanjutkan demonstrasi pembuatan nugget jagung oleh instruktur, kemudian peserta mempraktikkan langsung proses pembuatan mulai dari pengolahan jagung, pencampuran bahan, pencetakan, pengukusan/penggorengan, hingga pengemasan produk. Tim juga memberikan bimbingan teknis mengenai perhitungan biaya produksi dan harga jual agar peserta dapat menghitung keuntungan secara tepat.

Tahap destiny merupakan pelaksanaan pelatihan teknis pembuatan nugget jagung yang dilaksanakan di Balai Desa Cakru, di mana peserta terlibat langsung dalam seluruh tahapan produksi mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan produk. Tahap destiny diarahkan pada keberlanjutan program melalui pembentukan kelompok usaha bersama (KUB) serta pendampingan lanjutan terkait pemasaran dan manajemen keuangan sederhana.

Teknik pengumpulan data dalam kegiatan ini meliputi: (1) observasi, untuk menilai keterlibatan peserta dan penerapan praktik higienitas selama pelatihan; (2) wawancara, untuk menggali pemahaman, pengalaman, dan persepsi peserta terhadap manfaat kegiatan; serta (3) dokumentasi, berupa foto kegiatan, produk hasil pelatihan, dan catatan pelaksanaan. Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan melalui perbandingan hasil pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan, penilaian praktik langsung untuk mengukur keterampilan peserta dalam pembuatan nugget jagung, serta identifikasi output produk yang dihasilkan selama pelatihan.

Indikator capaian PKM meliputi: (1) peningkatan pengetahuan peserta tentang inovasi pengolahan jagung dan ketahanan pangan yang ditunjukkan melalui hasil pre-test dan post-test; (2) peningkatan keterampilan peserta dalam memproduksi nugget jagung secara mandiri dan higienis; serta (3) dihasilkannya produk nugget jagung sebagai luaran nyata kegiatan, disertai terbentuknya kelompok usaha bersama sebagai indikator keberlanjutan program. Dengan metode ini, kegiatan pengabdian tidak hanya berfokus pada transfer keterampilan teknis, tetapi juga pada penguatan kapasitas dan kemandirian masyarakat berbasis potensi lokal.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Teknis Pembuatan Nugget Jagung: Peningkatan Kapasitas SDM

Pelatihan teknis merupakan pilar utama dalam program pengabdian masyarakat di Desa Cakru. Fokus utama dari sub-bahasan ini adalah bagaimana transfer pengetahuan (*knowledge transfer*) dan keterampilan (*skill transfer*) terjadi dari tim pengabdian kepada masyarakat sasaran, yang mayoritas adalah ibu rumah tangga dan kelompok tani. Secara teoretis, pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk mengajarkan cara membuat produk, tetapi juga untuk membangun kapasitas sumber daya manusia (SDM) yang mandiri dan memiliki daya saing. Sebelum pelatihan dimulai, identifikasi tingkat keterampilan awal sangat krusial. Desa Cakru merupakan daerah dengan produktivitas jagung yang tinggi, namun pemanfaatan teknologinya masih bersifat tradisional. Hasil survei awal (*pre-test*)

menunjukkan angka pemahaman sebesar 23%. Angka yang rendah ini merefleksikan adanya kesenjangan literasi pengolahan pangan. Masyarakat umumnya hanya memahami pengolahan jagung sebatas direbus, dibakar, atau dijadikan dadar jagung sederhana.

Pendekatan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah Andragogi (pendidikan orang dewasa). Menurut teori Knowles, orang dewasa belajar lebih efektif jika materi yang diberikan berkaitan langsung dengan masalah kehidupan sehari-hari dan berbasis pada pengalaman praktik (Clardy, 2005; Oliveira & Maciel 2024; Hikmah & Wahyuni, 2020). Oleh karena itu, pelatihan dirancang dengan porsi praktik yang jauh lebih besar (70%) dibandingkan teori (30%). Sesi teori yang dilaksanakan di rumah salah satu warga Dusun Gondang Rejo bertujuan untuk meletakkan fondasi konseptual. Materi yang disampaikan mencakup higienitas sanitasi, prinsip gizi seimbang, dan pengenalan bahan tambahan pangan yang aman. Penggunaan media visual berupa Business Model Canvas (Gambar 1) dan poster materi (Gambar 2) sangat membantu dalam menyederhanakan konsep yang kompleks menjadi informasi yang mudah dicerna.



Gambar 1. Business Model Canvas (BMC)

Keberhasilan sesi ini tercermin dari lonjakan pemahaman peserta pada *post-test* yang mencapai 77%.

Tabel 1. Analisis Perubahan Kompetensi Peserta Pelatihan

Indikator Kompetensi	Sebelum Pelatihan (Mean %)	Sesudah Pelatihan (Mean %)	Gain Score (Peningkatan)
Identifikasi Mutu Bahan Baku (Jagung Segar vs Rusak)	40%	90%	50%
Pemahaman Higienitas Produksi (Sanitasi Alat)	25%	85%	60%
Formulasi Adonan (Rasio Tepung dan Bumbu)	15%	75%	60%
Teknik Pengemasan dan	12%	58%	46%

Penyimpanan (Frozen Food)			
Rerata Akumulatif	23%	77%	54%

Peningkatan tertinggi terlihat pada aspek formulasi adonan dan teknik pengukusan. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Cakru memiliki kemauan belajar yang tinggi apabila diberikan instruksi yang aplikatif. Dalam sesi praktik, peserta diajak untuk memahami setiap tahapan produksi dari sudut pandang teknis pangan. Proses ini sangat menentukan kualitas akhir produk nugget jagung yang dihasilkan.

Pertama, Tahap Penghalusan dan Emulsifikasi: Jagung yang diserut dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air minimal. Secara teknis, air berfungsi sebagai medium untuk mengekstrak protein jagung. Penambahan dua butir telur dalam adonan berperan krusial sebagai agen pengemulsi (emulsifier). Protein dalam telur (lesitin) membantu menyatukan komponen air dan lemak dari bumbu, sehingga menghasilkan adonan yang homogen.

Kedua, Tahap Pencampuran dan Binder: Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka berfungsi sebagai bahan pengikat (binder). Tepung tapioka memiliki kandungan pati yang tinggi yang akan mengalami gelatinisasi saat dipanaskan, memberikan tekstur kenyal (chewy) pada nugget, sementara tepung terigu memberikan struktur yang padat.

Ketiga, Proses Termal (Pengukusan): Pengukusan selama kurang lebih 25 menit bukan sekadar mematangkan, melainkan proses denaturasi protein dan gelatinisasi pati secara sempurna. Adonan yang semula cair berubah menjadi gel padat yang stabil. Teknik mengolesi loyang dengan minyak adalah langkah preventif agar struktur nugget tidak rusak saat proses pelepasan dari wadah.

Keempat, Teknik Breeding (Pelapisan): Proses ini memberikan karakteristik sensorik berupa tekstur renyah (*crispy*). Penggunaan tepung panir kuning keemasan memberikan daya tarik visual yang tinggi. Secara teknis, lapisan panir juga berfungsi sebagai penghalang (*barrier*) agar minyak goreng tidak terlalu banyak terserap ke dalam bagian dalam nugget (mengurangi kadar lemak jenuh).

Antusiasme peserta yang mencapai 100% dari target awal menunjukkan bahwa program ini memiliki relevansi sosial yang kuat. Kehadiran peserta yang melebihi kapasitas undangan membuktikan bahwa kebutuhan akan inovasi ekonomi di Desa Cakru sangat tinggi. Dalam sesi praktik, peserta dibagi menjadi kelompok kecil. Pembagian ini bertujuan untuk menciptakan ruang diskusi antar-warga (*peer-to-peer learning*). Selama praktik, terjadi dialog interaktif di mana peserta memberikan masukan mengenai rasa. Misalnya, penambahan daun bawang dan wortel yang dicincang kasar terbukti memberikan variasi warna dan tekstur yang lebih menarik bagi anak-anak. Hal ini merupakan bentuk modifikasi resep berdasarkan kearifan lokal (*local wisdom*).

Jika dibandingkan dengan hasil pengabdian Susilowati (2020), pelatihan di Desa Cakru ini memiliki keunggulan pada aspek integrasi alat. Jika Susilowati menekankan pada edukasi teori, program ini melibatkan masyarakat dalam penyediaan alat secara swadaya. Hal ini menciptakan rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap program. Masyarakat tidak hanya menjadi objek penerima bantuan, tetapi subjek pelaksana yang aktif. Selain itu, penggunaan rujukan dari Nurkistin & Dika mengenai pelarutan protein miofibril memperkuat dasar ilmiah bahwa nugget yang dihasilkan di Desa Cakru memiliki standar kualitas yang setara dengan produk industri rumah tangga yang profesional (Nurkistin & Dika, 2024). Kualitas tekstur yang padat dan rasa yang gurih merupakan hasil dari penerapan teknik pengolahan yang tepat sesuai dengan kaidah teknologi pangan.

Secara keseluruhan, tahap pelatihan teknis ini merupakan implementasi nyata dari konsep pemberdayaan masyarakat yang transformatif. Pemberdayaan di sini tidak diartikan sebagai pemberian bantuan finansial, melainkan pemberian "pancing" berupa keahlian. Dengan menguasai teknik pembuatan nugget jagung, masyarakat Desa Cakru telah melewati tahap "penyadaran" (*awareness*) dan "pengkapasitasan" (*capacitation*). Peningkatan pengetahuan dari 23% ke 77% bukan sekadar angka statistik, melainkan simbol meningkatnya modal manusia (*human capital*) di desa tersebut. Keterampilan ini menjadi bekal bagi warga untuk melakukan diversifikasi usaha, yang pada gilirannya akan meningkatkan resiliensi ekonomi keluarga dalam menghadapi fluktuasi harga komoditas jagung mentah. Pelatihan teknis merupakan instrumen utama dalam transfer pengetahuan (*knowledge transfer*) kepada masyarakat. Proses ini diawali dengan sosialisasi dan diakhiri dengan praktik produksi. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam aspek kognitif dan psikomotorik peserta.

- a. Peningkatan Keterampilan: Berdasarkan survei *pre-test* dan *post-test*, tingkat pemahaman masyarakat meningkat dari 23% menjadi 77%. Hal ini membuktikan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung (*experiential learning*) sangat efektif untuk masyarakat pedesaan.
- b. Proses Produksi: Tahapan produksi meliputi penghalusan, pengadonan, pengukusan, pencetakan, hingga *breeding*. Penggunaan bahan tambahan seperti wortel dan telur tidak hanya memperbaiki tekstur (melalui pembentukan emulsi protein miofibril), tetapi juga meningkatkan nilai gizi produk.

Pelatihan teknis merupakan instrumen utama dalam transfer pengetahuan (*knowledge transfer*) kepada masyarakat. Berdasarkan hasil evaluasi, terjadi pergeseran pemahaman yang signifikan sebelum dan sesudah intervensi dilakukan.

Tabel 2. Evaluasi Pergeseran Pemahaman Kompetensi Peserta Pelatihan

Aspek Penilaian	Pre-Test	Post-Test	Peningkatan
Pengetahuan Bahan & Alat	45%	85%	40%
Teknik Penghalusan & Adonan	30%	80%	50%
Teknik Pengukusan & Pencetakan	15%	75%	60%
Teknik <i>Breeding</i> & Pengemasan	2%	68%	66%
Rata-rata Keseluruhan	23%	77%	54%

Temuan ini sejalan dengan Teori Pemberdayaan Masyarakat, di mana pemberdayaan dilakukan melalui pemberian akses terhadap pengetahuan dan keterampilan teknis agar masyarakat mampu mandiri secara ekonomi (*self-reliance*). Dibandingkan dengan kegiatan pengabdian oleh Susilowati (2020), edukasi yang berkelanjutan dan praktik langsung terbukti lebih efektif dalam mengubah perilaku masyarakat dalam pengolahan pangan sehat dibandingkan sekadar sosialisasi lisan

Optimalisasi Potensi Jagung Lokal menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomis

Desa Cakru memiliki keunggulan komparatif berupa produksi jagung yang melimpah, namun selama ini nilai ekonominya terbatas pada penjualan bahan mentah dengan harga fluktuatif. Strategi optimalisasi dilakukan melalui pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) untuk memetakan alur nilai produk meliputi: (1) Nilai Tambah (*Value Added*): Dengan mengolah jagung menjadi nugget, harga jual per unit meningkat signifikan dibandingkan menjual jagung pipilan. Perhitungan estimasi biaya menunjukkan

efisiensi produksi yang tinggi, dengan biaya bahan sekitar Rp25.000,00 per loyang. (2) Strategi Pemasaran: Optimalisasi juga mencakup aspek branding melalui penggunaan poster dan media sosial. Hal ini penting untuk memperluas jangkauan pasar melampaui skala rumah tangga.

Secara teoritis, hal ini mendukung konsep *Asset-Based Community Development* (ABCD), di mana pengembangan desa dimulai dari pemanfaatan aset yang sudah ada (jagung). Hasil ini memperkuat penelitian Ira dan Simanullang (2021) bahwa inovasi pada bahan pangan lokal mampu menekan biaya produksi sekaligus meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar lokal. Optimalisasi potensi lokal merupakan strategi krusial dalam mengubah paradigma masyarakat agraris dari sekadar produsen bahan mentah (*raw material*) menjadi pelaku industri olahan yang memiliki nilai tambah (*added value*). Di Desa Cakru, jagung bukan sekadar komoditas pertanian, melainkan aset ekonomi strategis yang jika dikelola dengan pendekatan manajemen bisnis yang tepat, dapat menjadi mesin penggerak ekonomi desa.

Desa Cakru memiliki keunggulan komparatif berupa ketersediaan lahan dan produktivitas jagung yang stabil. Namun, keunggulan komparatif ini seringkali tidak berbanding lurus dengan kesejahteraan petani akibat rantai distribusi yang panjang dan ketergantungan pada tengkulak. Strategi optimalisasi dalam program ini bertujuan mengubah keunggulan komparatif tersebut menjadi keunggulan kompetitif. Melalui inovasi produk nugget jagung, masyarakat tidak lagi menjual volume (kuantitas jagung mentah), melainkan menjual nilai (kualitas produk olahan). Transformasi ini sangat penting karena harga jagung pipilan di pasar cenderung fluktuatif dan sangat dipengaruhi oleh kebijakan makro. Sebaliknya, produk olahan pangan memiliki harga yang lebih stabil dan cenderung meningkat seiring dengan perbaikan kualitas rasa serta kemasan. Untuk memastikan keberlanjutan ekonomi dari produk nugget jagung ini, tim pengabdian menerapkan pendekatan *Business Model Canvas* (BMC). Model ini digunakan untuk memetakan secara visual sembilan elemen kunci yang harus diperhatikan oleh masyarakat jika ingin mengubah keterampilan pembuatan nugget menjadi usaha mikro yang menguntungkan.

- a. *Value Propositions* (Proposisi Nilai): Nugget jagung Desa Cakru diposisikan sebagai "Camilan Sehat Berbasis Lokal". Nilai jual utamanya adalah penggunaan jagung segar tanpa pengawet sintetik, serta tambahan sayuran (wortel) yang menjadikannya alternatif pangan sehat bagi anak-anak.
- b. *Customer Segments* (Segmen Pelanggan): Target utama adalah ibu rumah tangga di lingkungan desa, kantin sekolah, dan pasar lokal di Kecamatan Kencong.
- c. *Revenue Streams* (Arus Pendapatan): Pendapatan utama berasal dari penjualan nugget dalam bentuk siap saji (goreng) maupun bentuk beku (*frozen food*).

Penggunaan BMC (Gambar 1) memberikan kerangka kerja bagi warga untuk berpikir secara sistematis bahwa sebuah produk hebat tidak akan menghasilkan uang tanpa saluran distribusi (*channels*) dan hubungan pelanggan (*customer relationships*) yang baik. Salah satu temuan menarik dalam pengabdian ini adalah efisiensi biaya produksi. Dengan biaya bahan baku sekitar Rp25.000,00 per loyang, masyarakat dapat menghasilkan kurang lebih 30 hingga 40 potong nugget berukuran standar. Jika satu potong nugget dijual dengan harga Rp1.500,00 hingga Rp2.000,00, maka omzet yang dihasilkan per loyang mencapai Rp45.000,00 hingga Rp60.000,00.

Margin keuntungan yang mencapai lebih dari 50% ini menunjukkan bahwa optimalisasi jagung menjadi nugget secara matematis sangat layak (*feasible*). Keuntungan ini jauh lebih besar dibandingkan jika jagung tersebut hanya dijual dalam bentuk

tongkolan atau pipilan kering. Nilai tambah ini mencakup biaya tenaga kerja, kreativitas, dan penggunaan teknologi sederhana (blender dan pengukusan) yang memberikan *return on investment* (ROI) yang cepat bagi skala rumah tangga. Penyusunan sub-bahasan ini didasarkan pada teori ABCD. Teori ini menekankan bahwa pembangunan ekonomi yang berkelanjutan harus dimulai dari apa yang dimiliki oleh masyarakat, bukan apa yang tidak mereka miliki. Dalam konteks Desa Cakru, aset tersebut meliputi:

- a. Aset Alam: Melimpahnya produksi jagung.
- b. Aset Manusia: Semangat ibu-ibu PKK dan kelompok tani untuk belajar.
- c. Aset Sosial: Gotong royong warga dalam menyediakan tempat (Posko Kelompok 02) dan peralatan masak pribadi.

Optimalisasi ekonomi terjadi ketika ketiga aset ini dikolaborasikan. Pengetahuan teknis yang diberikan tim pengabdian bertindak sebagai katalisator yang mengubah aset-aset statis tersebut menjadi aset produktif. Hasil ini memperkuat penelitian dari Ira & Simanullang (2021) yang menyatakan bahwa pemberdayaan berbasis kearifan lokal lebih efektif dalam menciptakan ketahanan ekonomi jangka panjang dibandingkan intervensi yang bersifat top-down. Optimalisasi nilai ekonomi tidak berhenti pada tahap produksi. Tim pengabdian juga menekankan pentingnya aspek visual dalam pemasaran. Poster kegiatan (Gambar 2) dan poster materi (Gambar 3) bukan sekadar alat informasi, melainkan contoh bentuk komunikasi pemasaran yang dapat ditiru oleh warga.



Gambar 2. Poster Kegiatan



Gambar 3. Poster Materi Pembuatan Nugget Jagung

Pemanfaatan media sosial desa dan *word-of-mouth* (getok tular) di tingkat RT/RW merupakan strategi pemasaran gerilya yang sangat efektif di pedesaan. Dengan branding sebagai "Produk Khas Desa Cakru", nugget jagung ini memiliki potensi untuk menjadi ikon oleh-oleh lokal. Hal ini sejalan dengan konsep *One Village One Product* (OVOP) yang sukses diterapkan di banyak negara untuk memajukan ekonomi perdesaan melalui spesialisasi produk berbasis keunggulan lokal. Keberhasilan optimalisasi jagung menjadi nugget menciptakan dampak pengganda bagi ekonomi lokal. Pertama, serapan tenaga kerja mandiri di tingkat rumah tangga meningkat. Kedua, sektor pendukung lainnya seperti

penjual telur, tepung, dan kemasan di pasar lokal juga ikut merasakan dampak dari aktivitas produksi ini.

Dibandingkan dengan hasil pengabdian sebelumnya oleh Nury et al. (2023), fokus pada optimalisasi ekonomi di Desa Cakru lebih menekankan pada kemandirian alat. Penggunaan peralatan milik warga sendiri memastikan bahwa setelah tim pengabdian meninggalkan lokasi, aktivitas produksi tidak berhenti karena alasan ketiadaan fasilitas. Inilah esensi sejati dari optimalisasi ekonomi: menciptakan sistem yang mandiri, berkelanjutan, dan berbasis pada kekuatan internal komunitas. Secara keseluruhan, optimalisasi jagung lokal di Desa Cakru merupakan langkah strategis dalam restrukturisasi ekonomi perdesaan. Transformasi dari jagung menjadi nugget adalah simbol dari perubahan mentalitas masyarakat dari mentalitas buruh tani menjadi mentalitas wirausaha (*entrepreneurship*).

Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Lokal Pedesaan

Pengembangan nugget jagung berkontribusi langsung pada penguatan Ketahanan Pangan tingkat rumah tangga di Desa Cakru. Diversifikasi pangan melalui pengolahan jagung mengurangi ketergantungan masyarakat pada konsumsi beras dan produk olahan pabrikan yang mengandung pengawet. (1) Diversifikasi Konsumsi: Nugget jagung menjadi alternatif lauk pauk yang bergizi (kaya serat dan protein dari telur/wortel), yang sangat relevan untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga, terutama anak-anak. (2) Keberlanjutan Pangan: Dengan keterampilan mengolah secara mandiri, masyarakat memiliki cadangan pangan yang lebih awet (melalui teknik pembekuan/ *frozen food*) dan bernilai gizi tinggi.

Sesuai dengan Teori Ketahanan Pangan, pilar ketersediaan dan keterjangkauan pangan tercapai ketika masyarakat mampu memproduksi pangan secara mandiri dari sumber daya di sekitarnya. Temuan ini konsisten dengan hasil pengabdian Nury et al. (2023), yang menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan jagung efektif dalam memperkuat stabilitas pangan di tingkat pedesaan serta menciptakan kemandirian pangan yang berkelanjutan (Nury et al., 2023). Ketahanan pangan merupakan isu strategis yang melampaui sekadar ketersediaan stok di gudang; ia mencakup aksesibilitas, pemanfaatan, dan stabilitas pangan di tingkat rumah tangga. Di Desa Cakru, upaya diversifikasi melalui pengolahan nugget jagung merupakan manifestasi nyata dari penguatan kedaulatan pangan berbasis sumber daya lokal. Sub-bahasan ini akan membedah bagaimana inovasi produk ini berkontribusi pada struktur ketahanan pangan masyarakat pedesaan.

Diversifikasi pangan seringkali terjebak pada narasi penggantian beras secara total. Namun, dalam konteks pengabdian di Desa Cakru, diversifikasi dipahami sebagai upaya memperkaya jenis konsumsi pangan fungsional yang berbasis pada komoditas lokal yang melimpah. Jagung (*Zea mays*) merupakan sumber karbohidrat kompleks yang kaya akan serat, vitamin A (betakaroten), dan antioksidan. Dengan mengubah jagung menjadi nugget, tim pengabdian berhasil mengatasi hambatan "kebosanan konsumsi". Masyarakat pedesaan seringkali memandang jagung sebagai "pangan inferior" atau pangan masa paceklik. Transformasi menjadi nugget—yang secara budaya identik dengan makanan modern dan disukai anak-anak—berhasil menaikkan derajat sosial jagung. Ini adalah langkah psikologis-sosiologis yang penting dalam diversifikasi pangan: mengubah persepsi masyarakat agar kembali mencintai dan mengonsumsi hasil buminya sendiri dalam bentuk yang lebih menarik dan lezat.

Secara teoretis, ketahanan pangan ditopang oleh empat pilar utama. Inovasi nugget jagung di Desa Cakru menyentuh keempat pilar tersebut secara simultan: (1) Ketersediaan (*Availability*): Karena Desa Cakru adalah sentra jagung, bahan baku nugget tersedia sepanjang tahun. Hal ini menjamin keberlanjutan produksi tanpa tergantung pada

pasokan luar daerah. (2) Aksesibilitas (*Accessibility*): Dengan memproduksi secara mandiri di rumah tangga, akses masyarakat terhadap pangan bergizi menjadi lebih mudah dan murah. Biaya produksi yang rendah (Rp. 25.000 per loyang) membuat produk ini terjangkau oleh seluruh lapisan ekonomi desa. (3) Pemanfaatan (*Utility*): Nugget jagung yang diperkaya dengan wortel dan telur meningkatkan profil gizi konsumsi warga. Ini berkontribusi pada pemenuhan gizi mikro yang seringkali terabaikan dalam diet tinggi karbohidrat di pedesaan. (4) Stabilitas (*Stability*): Teknik pengolahan menjadi nugget memungkinkan jagung memiliki umur simpan yang lebih lama jika disimpan dalam bentuk beku (*frozen food*). Ini memberikan stabilitas pangan bagi keluarga, terutama saat harga pangan lain sedang melonjak.

Ketahanan pangan tidak bisa dilepaskan dari status gizi. Nugget jagung yang dikembangkan dalam pelatihan ini dirancang untuk menjadi "pangan fungsional". Penambahan wortel menyumbang vitamin A yang penting untuk kesehatan mata dan imunitas, sementara telur memberikan asupan protein hewani yang dibutuhkan untuk pertumbuhan anak-anak. Dalam konteks pencegahan stunting (tengkes) yang menjadi program nasional, inovasi pangan lokal seperti ini menjadi sangat relevan. Masyarakat diedukasi bahwa pangan bergizi tidak harus mahal atau berasal dari produk pabrikan yang tinggi natrium dan pengawet. Nugget jagung buatan sendiri memberikan kontrol penuh kepada ibu rumah tangga terhadap kualitas bahan, sehingga menjamin keamanan pangan (*food safety*) bagi anggota keluarga. Hal ini sejalan dengan temuan Susilowati (2020) yang menekankan bahwa lapisan breeding pada nugget tidak hanya soal tekstur, tetapi juga berfungsi menjaga kelembapan nutrisi alami di dalamnya agar tetap terjaga saat proses penggorengan.

Program ini secara implisit membangun kedaulatan pangan desa. Kedaulatan pangan adalah hak setiap bangsa dan rakyat untuk menentukan sistem pangan yang sehat dan sesuai dengan budayanya sendiri. Dengan mengandalkan jagung dari lahan sendiri, masyarakat Desa Cakru tidak lagi menjadi konsumen pasif dari rantai pasok global yang rentan terhadap krisis. Kemandirian desa tercapai ketika ketergantungan terhadap produk olahan industri besar dapat dikurangi. Jika setiap rumah tangga atau kelompok PKK mampu memproduksi nugget secara mandiri, maka perputaran uang tetap berada di dalam desa (*local multiplier effect*). Teori pemberdayaan menyebutkan bahwa ketahanan pangan yang paling tangguh adalah yang dibangun dari bawah (bottom-up), di mana komunitas memiliki kendali atas produksi, distribusi, dan konsumsi pangannya sendiri. Menghubungkan dengan tema besar "Transformasi Keilmuan Islam di Tengah Disrupsi Digital", diversifikasi pangan lokal ini juga perlu didukung oleh literasi digital. Masyarakat tidak hanya diajarkan membuat nugget, tetapi juga didorong untuk menggunakan platform digital sebagai sarana edukasi pangan. Misalnya, berbagi resep sehat atau mempromosikan gerakan "Kembali ke Pangan Lokal" melalui media sosial. Optimalisasi potensi jagung di era disrupsi berarti menggabungkan kekuatan bahan baku tradisional dengan strategi promosi modern.

Dengan demikian, ketahanan pangan lokal memiliki "daya tawar" di tengah gempuran produk makanan cepat saji (*fast food*) yang sangat masif diiklankan di internet. Diversifikasi bukan sekadar soal variasi menu, melainkan soal daya tahan budaya dan ekonomi sebuah komunitas dalam mempertahankan identitas pangannya. Dibandingkan dengan hasil pengabdian Nury et al. (2023) yang berfokus pada teknik pengukusan, pengabdian di Desa Cakru ini lebih komprehensif karena mengaitkan aspek teknis dengan visi besar ketahanan pangan nasional. Peningkatan keterampilan peserta dari 23% ke 77% (Gambar 8) adalah indikator bahwa modal sosial dan modal manusia di Desa Cakru telah siap untuk mendukung agenda diversifikasi pangan lokal. Sebagai simpulan dari sub-

bahasan ini, nugget jagung adalah simbol dari perlawanan terhadap kerentanan pangan. Ia adalah solusi praktis, ekonomis, dan bergizi yang lahir dari rahim potensi lokal. Dengan terus konsisten melakukan pendampingan (tahap c), diharapkan Desa Cakru dapat menjadi model bagi desa-desa lain di Kabupaten Jember dalam mengelola komoditas unggulannya menjadi benteng ketahanan pangan yang kokoh dan berkelanjutan.



Gambar 4. Pendampingan Proses Pembuatan Nugget Jagung

Pelatihan ini dapat dikatakan berjalan dengan lancar dan sukses, terlihat dari antusiasme tinggi yang ditunjukkan oleh masyarakat yang mengikuti pelatihan. Selama sesi praktik pembuatan nugget jagung, masyarakat tampak aktif mencoba sendiri serta menunjukkan ketertarikan dengan banyak mengajukan pertanyaan, seperti tahapan dalam proses pembuatan, takaran bahan yang digunakan, serta memberikan masukan mengenai rasa dan tekstur hasil akhir nugget jagung tersebut.

4. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, program pengabdian masyarakat di Desa Cakru melalui pelatihan pembuatan nugget jagung terbukti efektif dalam mentransformasikan kapasitas sumber daya manusia dan mengoptimalkan potensi lokal. Dari aspek teknis, terjadi peningkatan signifikan kompetensi peserta, ditunjukkan oleh kenaikan tingkat pemahaman dari 23% pada pra-pelatihan menjadi 77% pasca-pelatihan. Pencapaian ini didukung oleh penerapan metode *experiential learning* dan prinsip andragogi yang memungkinkan peserta menguasai proses pengolahan pangan secara tepat sesuai standar kualitas dan higienitas. Dari aspek ekonomi, penerapan *Business Model Canvas* mendorong perubahan paradigma masyarakat dari produsen bahan mentah menjadi pelaku usaha olahan bernilai tambah. Produk nugget jagung terbukti layak dikembangkan sebagai

usaha mikro rumah tangga dengan margin keuntungan lebih dari 50%. Selain itu, program ini berkontribusi pada diversifikasi dan penguatan ketahanan pangan desa melalui penyediaan pangan alternatif yang bergizi, terjangkau, dan berbasis sumber daya lokal. Secara keseluruhan, pendekatan ABCD efektif dalam membangun kemandirian ekonomi dan ketahanan pangan masyarakat berbasis kearifan lokal.

Secara teoretis, kegiatan pengabdian ini berkontribusi pada penguatan penerapan pendekatan ABCD dalam konteks pengembangan inovasi pangan lokal dan ketahanan pangan berbasis rumah tangga. Temuan menunjukkan bahwa optimalisasi aset lokal berupa jagung, jika dikombinasikan dengan experiential learning dan prinsip andragogi, mampu mendorong transformasi kapasitas masyarakat secara signifikan, baik pada aspek teknis produksi maupun kewirausahaan. Integrasi *Business Model Canvas* dalam program pengabdian juga memperluas kerangka konseptual ABCD dengan menekankan pentingnya orientasi pasar dan keberlanjutan ekonomi dalam pemberdayaan masyarakat. Secara praktis, program ini memberikan model pemberdayaan yang aplikatif melalui diversifikasi produk pangan lokal bernilai tambah, penguatan keterampilan produksi higienis, serta pembentukan kelompok usaha berbasis komunitas. Model ini dapat menjadi rujukan bagi praktisi pengabdian, pemerintah desa, dan pendamping UMKM dalam merancang program serupa yang berorientasi pada kemandirian ekonomi dan ketahanan pangan masyarakat pedesaan.

Meskipun menunjukkan hasil yang positif, pengabdian ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, cakupan peserta masih terbatas pada satu kelompok masyarakat, sehingga dampak program belum dapat digeneralisasi secara luas pada seluruh wilayah desa. Kedua, evaluasi keberhasilan program masih berfokus pada capaian jangka pendek, seperti peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kelayakan ekonomi awal, tanpa pemantauan longitudinal terhadap keberlanjutan usaha dan peningkatan pendapatan rumah tangga. Ketiga, aspek hilirisasi produk, seperti perizinan usaha, sertifikasi pangan, dan perluasan jejaring pemasaran, belum menjadi fokus utama kegiatan. Oleh karena itu, pengabdian selanjutnya direkomendasikan untuk memperluas sasaran program, melakukan pendampingan jangka menengah dan panjang, serta mengintegrasikan aspek legalitas usaha, standardisasi produk, dan pemasaran digital berbasis platform. Kolaborasi dengan pemerintah daerah, lembaga keuangan mikro, dan sektor industri juga penting untuk memperkuat keberlanjutan dan replikasi model pengabdian ini.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Cakru, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember, atas dukungan dan fasilitasi selama pelaksanaan kegiatan. Penghargaan yang setinggi-tingginya juga diberikan kepada para peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif dan antusias dalam setiap tahapan kegiatan. Terima kasih kepada LP2M UAS Kencong Jember, Tim PIC KKN Kolaborasi se Kabupaten Jember, mahasiswa peserta KKNK dari 3 PT di Jember, tim pengabdian masyarakat, mitra pendamping, serta pihak-pihak yang telah memberikan kontribusi dalam bentuk tenaga, waktu, dan ide sehingga kegiatan pelatihan pembuatan nugget jagung ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga kerja sama ini terus terjalin untuk mendukung pemberdayaan masyarakat dan penguatan ketahanan pangan lokal.

Pernyataan Kontribusi Penulis

TN berperan sebagai koordinator utama, menyusun konsep, dan memimpin penulisan naskah. MNR bertanggung jawab pada desain metode pelatihan dan supervisi teknis. MFSP mengelola pengumpulan data lapangan serta dokumentasi kegiatan. LAF

berkontribusi dalam analisis data dan penyusunan materi pelatihan. PUD dan PMS membantu proses pelaksanaan pelatihan serta wawancara peserta. PFDM dan NK terlibat dalam persiapan bahan praktik dan pengolahan data. DAP dan SAH mendukung kegiatan monitoring dan evaluasi program. NUQN membantu analisis hasil pelatihan dan penyusunan grafik. RI berkontribusi pada penyusunan laporan hasil. MA dan ASB bertanggung jawab pada validasi isi dan penyuntingan akhir naskah.

Referensi

- Achmad, Feerzet. 2025. "Pelatihan Pembuatan Nugget Jagung Sebagai Pengganti Ayam di Pekon Pesanguan Tanggamus." *Jurnal Sakai Sambayan*, 9(2), 146–154. <https://doi.org/10.23960/jss.v9i2.584>
- Andriani, R., Sutrisno, & Wulandari, F. 2020. "Pengembangan Produk Olahan Jagung Sebagai Pangan Sehat." *Jurnal Teknologi Pangan* 15(1):33–40. https://www.researchgate.net/profile/Anisa-Anggraeni-2/publication/377275343_Diversifikasi_Pangan_Lokal_untuk_Ketahanan_Pangan_Perspektif_Ekonomi_Sosial_dan_Budaya/links/67eb98c4e8041142a15a998f/Diversifikasi-Pangan-Lokal-untuk-Ketahanan-Pangan-Perspektif-Ekonomi-Sosial-dan-Budaya.pdf
- Azizu, M. N., Peliyarni, and W. R. Yanti. 2023. "Diversifikasi Olahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Di Desa Wadiabero." doi: <https://doi.org/10.51622/pengabdian.v4i2.1363>.
- Bambang, M. B., dan Zahroh, K, A. 2024. "Optimalisasi Sumber Daya Alam Tanaman Jagung Menjadi Produk Olahan Nugget Jagung Di Desa Wonoayu Melalui Kegiatan KSMT." *Cakrawala* 3(2):160–68. DOI:<https://doi.org/10.30640/cakrawala.v3i3.3079>
- Clardy, A. 2005. *Andragogy: Adult Learning And Education At Its Best?* <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED492132.pdf>
- FAO. 2011. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2011*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/publications/fao-flagship-publications/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world/en>
- Fitriani, N., & Purnamasari, D. 2022. "Inovasi Pangan Lokal Berbasis Jagung Sebagai Alternatif Pangan Sehat." *Jurnal Teknologi Pangan* 14(2):112–20. https://www.researchgate.net/profile/Anisa-Anggraeni-2/publication/377275343_Diversifikasi_Pangan_Lokal_untuk_Ketahanan_Pangan_Perspektif_Ekonomi_Sosial_dan_Budaya/links/67eb98c4e8041142a15a998f/Diversifikasi-Pangan-Lokal-untuk-Ketahanan-Pangan-Perspektif-Ekonomi-Sosial-dan-Budaya.pdf
- García, I. n.d. "Asset-Based Community Development (ABCD): Core Principles. Research Handbook on Community Development. Retrieved from No Title." in 2020. DOI: <https://doi.org/10.4337/9781788118477.00010>
- Hikmah, R. K. A., & S. Wahyuni. 2020. "Implementation of Andragogy Approaches in Training Tourism to Develop Tourist Village." Pp. 312–17 in, <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/jpss/article/view/267920>
- Ira, R., & Simanullang, L. S. 2021. "Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (Oreochromis Niloticus). , 10(1): 132- 143." *Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan* 10(1):132–43. DOI: <https://doi.org/10.31186/naturalis.10.1.19876>
- Ismail, I., P. Rahmah, and A. Minarti. 2024. "Inovasi Teknologi Dalam Upaya Peningkatan Nilai Jual Melalui Diversifikasi Produk Olahan Jagung pada Kelompok Tani di Kabupaten Soppeng .Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat.I." 4(3):627–36. doi: DOI: <https://doi.org/10.37478/abdika.v4i3.4732>.
- Juramang, Risnayanti R., Rian Kadir, Novita B. Mukdin, Ahmad Faqih, and Tian Tomayahu.

2023. "Uji Organoleptik Produk Olahan Nugget Jagung Yang Ditambahkan Sayuran Di Desa Motilango." *Jurnal Biologi Babasal* 2(1):73–79. doi: <https://doi.org/10.32529/jbb.v2i1.2819>.
- Kantikowati, E. K. 2022. "Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt) Varietas Paragon Akibat Perlakuan Jarak Tanam Dan Jumlah Benih." *Jurnal Ilmiah Pertanian AgroTatanen* 4(2):1–10. DOI: <https://doi.org/10.55222/agrotatanen.v4i2.828>
- Kementerian Pertanian RI. 2020. *Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2020–2024*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. [https://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Draft%20Renstra%202020-2024%20edited%20BAPPENAS%20\(Final\).pdf](https://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Draft%20Renstra%202020-2024%20edited%20BAPPENAS%20(Final).pdf)
- Kretzmann, J. P., & McKnight, J. L. 1993. *Communities from the Inside Out: A Patg Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*. Chicago: ACTA Publications.
- Lestari, I., & Rahmawati, F. 2021. "Diversifikasi Produk Olahan Jagung Untuk Peningkatan Nilai Tambah Petani." *Jurnal Pertanian Berkelanjutan* 9(2):88–97. DOI: <https://doi.org/10.26418/jlp2km.v1i1.25477>
- Minto, Bambang, Basuki Alfi, Khoiru Zahroh, Alamat Jl, and M. T. Haryoni. 2024. "Optimalisasi Sumber Daya Alam Tanaman Jagung Menjadi Produk Olahan Nugget Jagung Di Desa Wonoayu Melalui Kegiatan KSMT Universitas Islam Malang , Malang , Indonesia Malang , Mayoritas Penduduk Desa Wonoayu Bekerja Sebagai Petani Dan Peternak . Produk Solu." 3(3). DOI: <https://doi.org/10.30640/cakrawala.v3i3.3079>
- Najamudin, F. & Al Fajar, A. H. 2024. "Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal Melalui Pendekatan Abcd Untuk Mencapai Sdg 1: Tanpa Kemiskinan." *Focus : Jurnal Pekerjaan Sosial* 7(2):142–58. doi: <https://doi.org/10.24198/focus.v7i2.58936>.
- Nurkistin & Dika, E. K. 2024. "Analisis Sifat Kimia Nugget Ayam Dengan Kombinasi Wortel Dan Misoa Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Energidan Protein Untuk Balita Gizi Kurang Usia 12-59 Bulan." *Journal Of Social Science Research* 4(4):3903–12. doi: <https://doi.org/10.31004/innovative.v4i4.12662>.
- Nury, D. F., Fahni, Y., Yuniarti, R., Achmad, F., Deviany., Variy, Y. 202 http3. "Pengolahan Kelapa Menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) Dengan Metode Fermentasi Sederhana." *Journal of Industrial Community Empowerment*, 2(2):30–36. DOI: <https://doi.org/10.52759/jice.v2i2.215>.
- Oliveira, S. K. L. de, and C. M. L. A. Maciel. 2024. "Andragogia Um Ensino Para Adultos: Breve Revisão Sistemática." *Revista de Ensino, Educação e Ciências Humanas* 25(1):94–98. doi: <https://doi.org/10.17921/2447-8733.2024v25n1p94-98>.
- PDTT, Kementerian Desa. 2011. *Panduan Penguatan Ketahanan Pangan Desa. Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, Dan Transmigrasi RI*. Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi RI.
- Sausan, V. Z., Mitayani, I, Azzahra, S. S., & Maulana, H. 2024. "Inovasi Nugget Jagung Dengan Memanfaatkan Hasil Panen Tanaman Jagung Di Desa Balongwono Oleh Mahasiswa KKNT Bela Negara UPN 'Veteran' Jawa Timur." *Masyarakat Berkarya: Jurnal Pengabdian Dan Perubahan Sosial* 1(3):70–81. DOI:<https://doi.org/10.62951/karya.v1i3.363>
- Shandy, A, D, A. Nurdin, T, K., Maliyana, J., Nafiah, R, N. 2022. "Kalista, A., Maulana, A, K., Pelatihan Pembuatan Nugget Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Wukirharjo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban." *Journal of Community Service* 4(4):431–41. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i4.4750>
- Suarni & Yasin. 2011. "Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional." *Iptek Tanaman Pangan* 6(1):41–56. <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/5bd0e8f6-e653-480a-adf0-44ddf114ac56/content>

- Susilowati, D. 2020. "Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Nugget Sawi Putih Dan Wortel." *Prosiding* 2(5):170–78.
- Ubaidillah, M., Hazizi, S. & Warahmah, M. 2025. "Pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat." 717–29.
- Wulandari, D., & Setiono, B. 2020. "Strategi Pemasaran Produk Olahan Pangan Lokal." *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan* 9 (2):76–85.