

Enhancing the quality of corn marning products through identification and optimization of the production process

Lolyka Dewi Indrasari✉, Ana Komari, Afiff Yudha Tripariyanto, Firman Ferdiansyah, Satrio Juwisusilo Putro
Universitas Kadiri, Kediri, Indonesia

✉ lolyka@unik-kediri.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.10954>

Abstract

This community service program aims to identify the production process of Marning Lancar Jaya SMEs, including raw materials, equipment used, and methods for managing raw material capacity. The methods employed include lectures, interactive discussions, and Q&A sessions with SME operators. The program successfully mapped and documented the entire production process, encompassing stages such as raw material selection, washing, boiling, drying, seasoning, and frying. Furthermore, the program enhanced the knowledge and skills of the partners in managing the production process more efficiently and systematically. By standardizing the process, the quality and competitiveness of corn marning products were significantly improved, creating potential opportunities to expand the market reach of Marning Lancar Jaya SMEs.

Keywords: *Competitiveness; Quality; Corn marning; Production process*

Peningkatan mutu produk marning jagung melalui identifikasi dan optimalisasi proses produksi

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses produksi UKM Marning Lancar Jaya, meliputi bahan baku, peralatan yang digunakan, serta metode pengaturan kapasitas bahan baku. Metode yang diterapkan mencakup ceramah, diskusi interaktif, dan tanya jawab dengan pelaku UKM. Hasil program menunjukkan keberhasilan dalam memetakan dan mendokumentasikan proses produksi secara menyeluruh, yang mencakup tahapan pemilihan bahan baku, pencucian, perebusan, penjemuran, pembumbuan, dan penggorengan. Selain itu, pengabdian ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengelola proses produksi secara lebih efisien dan sistematis. Dengan proses yang terstandarisasi, kualitas dan daya saing produk marning jagung berhasil ditingkatkan, sehingga diharapkan dapat memperluas pangsa pasar UKM Marning Lancar Jaya.

Kata Kunci: Daya saing; Kualitas; Marning jagung; Proses produksi

1. Pendahuluan

Kediri, kota tahu dan kerupuk pasir, juga memiliki marning, cemilan khas turunan-temurun yang diproduksi di Desa Gabru, Kecamatan Gurah. Mayoritas penduduk desa ini bekerja sebagai buruh tani, dan dengan adanya UKM Marning Lancar Jaya, sebagian dari mereka bekerja paruh waktu di sana. Produksi marning berlangsung dari jam 8 pagi hingga 2 siang (Amin & Subri, 2018; Tangngisalu et al., 2023). Proses pembuatannya

memakan waktu lama, dimulai dari pemilihan jagung berkualitas baik (jenis mutiara atau putih, tergantung musim), direndam 2 jam, dicuci, ditiriskan, direbus dengan air, kapur sirih, dan garam selama 3 jam hingga lunak, mekar, dan kulitnya lepas (Rauf et al., 2023; Setyaningrum & Septiani, 2021). Kemudian, jagung dijemur hingga kering dan digoreng dengan minyak goreng menggunakan tungku manual dan bahan bakar kayu atau bonggol jagung (Indrasari et al., 2022; Nurwidiana et al., 2019).

Peningkatan standar kualitas dan keamanan pangan menjadi syarat mutlak bagi kemajuan UKM pangan di Indonesia (Indrasari et al., 2022; Indrasari et al., 2021; Komari et al., 2021). Data BPOM tahun 2017 menunjukkan bahwa industri makanan rumah tangga berkontribusi sekitar 49,5% terhadap kasus keracunan pangan. Jaminan mutu dan keamanan produk tidak hanya penting untuk melindungi konsumen domestik, tetapi juga untuk meningkatkan pangsa pasar produk dan mengantarkan UKM ke kancan internasional. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan standar kualitas pangan terbukti meningkatkan ketahanan dan daya saing produk UKM. Salah satu contoh UKM yang perlu memperhatikan aspek ini adalah UKM pembuatan marning. Lokasi produksi yang berada di lingkungan padat penduduk dan kurangnya kebersihan bangunan, fasilitas produksi, dan peralatan dapat membahayakan keamanan pangan (Dharsono et al., 2022; Fidyasari & Raharjo, 2020; Haifan, M.Agr. et al., 2020). Penerapan GMP secara konsisten, seperti sanitasi dan higiene yang ketat, serta penggunaan bahan baku dan peralatan yang bermutu, akan meningkatkan kualitas dan keamanan produk marning (Asih & Arsil, 2019; Muhandi et al., 2020; Mukhlisah et al., 2022). Penerapan GMP akan menghasilkan produk marning yang aman dan bermutu tinggi, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing UKM di pasar domestik dan internasional (Sugiharto et al., 2023). Hal ini sejalan dengan tujuan pemerintah untuk meningkatkan daya saing UKM dan menjadikan Indonesia sebagai kekuatan ekonomi di kawasan Asia Tenggara (Alimuddin & Netty, 2022). Penerapan GMP dalam industri pangan, termasuk UKM marning, merupakan langkah krusial untuk mencapai tujuan tersebut.

Desa Gabru, terletak di Kecamatan Gurah, Kabupaten Kediri, Jawa Timur, berjarak 3 km dari Simpang Lima Gumul. Desa ini berbatasan dengan Wonojoyo di barat, Turus di timur, dan Banyuwangi di timur dan selatan. Secara geografis, Kediri diapit oleh Gunung Kelud (vulkanik) di timur dan Gunung Wilis (non-vulkanik) di barat, dengan Sungai Brantas yang membelah wilayah menjadi dua bagian. Mayoritas penduduk Kediri bertani atau bekerja di PT. Gudang Garam, sedangkan di Desa Gabru, banyak usaha rumahan pembuatan marning jagung, termasuk usaha Lancar Jaya yang masih menggunakan alat sederhana. UKM Marning Lancar Jaya di Desa Gabru dipimpin oleh Bapak Sunarto. Didirikan pada tahun 1997, usaha ini memproduksi marning dengan proses tradisional selama 7-8 jam per hari, menggunakan 2-5 kuintal jagung kuning setiap harinya. Awalnya, usaha ini dikerjakan oleh keluarga, namun permintaan yang meningkat di Kediri, Jawa Timur, dan Jawa Tengah mendorong perluasan produksi.

Keunggulan Marning Lancar Jaya terletak pada cita rasa khas, tekstur renyah, dan bahan baku jagung pilihan yang diolah secara tradisional tanpa bahan pengawet. Kegigihan dan kualitas produk mengantarkan Marning Lancar Jaya menjadi camilan favorit di berbagai wilayah, menandakan potensi besar UKM ini dalam industri makanan ringan. Kondisi saat ini adalah peluang terkontaminasi dapat menyebabkan berbagai penyakit pada konsumen, merusak reputasi produk dan perusahaan, serta mengakibatkan kerugian finansial. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dan

GMP (*Good Manufacturing Practices*) secara konsisten, serta edukasi dan pelatihan kepada karyawan tentang higiene dan sanitasi, sangatlah penting untuk memastikan keamanan dan kualitas marning. Perbaikan sistem penyimpanan bahan baku, pemeliharaan peralatan produksi, penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, dan kewajiban penggunaan APD oleh karyawan, menjadi langkah krusial untuk meminimalisir kontaminasi. Upaya ini tidak hanya meningkatkan keamanan pangan, tetapi juga meningkatkan nilai jual produk dan kepercayaan konsumen.

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kualitas marning jagung Lancar Jaya melalui pendampingan kualitas mutu dan manajemen usaha. Hal ini diharapkan dapat membantu mitra dalam menerapkan ISO 9001:2015 tentang standar manajemen mutu. Kegiatan ini diharapkan bermanfaat bagi mitra (peningkatan kualitas marning, efisiensi, kepuasan konsumen, dll.), tim pengabdian (pengalaman, kontribusi, kerjasama), dan masyarakat (produk berkualitas, kesadaran mutu, lingkungan bersih).

2. Metode

Pengabdian kepada masyarakat ditujukan kepada tenaga kerja inti dan pemilik UKM Marning Jagung Lancar Jaya berjumlah 10 orang yang rata-rata dalam 1 hari memproduksi 2-5 kuintal untuk hari-hari biasa bahkan menjelang hari raya bisa sampai 7 Kuintal. Metode kegiatan dengan ceramah, yaitu memberikan pemaparan kajian mengenai peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kualitas produk marning jagung melalui pelatihan, praktik, dan pendampingan kualitas produk marning. Sehingga bisa dijadikan sentra kampung marning seperti kampung tahu yang ada di Kota Kediri (Indrasari et al., 2021; Komari et al., 2022; Siska & Henriadi, 2012; Widodo et al., 2021).

Substansi kegiatan yang dilaksanakan adalah peningkatan kualitas manajemen usaha mitra melalui pelatihan, praktik, dan pendampingan manajemen proses bisnis dan ISO 9001: 2015. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi beberapa tahapan. Berikut tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan sebagai berikut :

a. Tahap persiapan

Persiapan kegiatan sebagai langkah awal meliputi rancangan waktu, tempat dan pokok bahasan untuk pengabdian masyarakat. Kegiatan ini menggunakan duduk secara lesehan untuk menambah kesan keluwesan kegiatan dan mempermudah gaya komunikasi satu sama lain (Santosa et al., 2021).

b. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dengan cara mendampingi dan melatih peserta untuk bertanya jawab dan diskusi (Komari et al., 2021; Widodo et al., 2021). Dengan harapan mendapatkan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kualitas marning jagung melalui pendampingan kualitas mutu dan manajemen usaha serta bisa menerapkan ISO 9001:2015 tentang standar manajemen mutu (Sukmasetya et al., 2021). Kegiatan pelatihan lebih difokuskan supaya semua layanan kegiatan usaha (produksi, administrasi dan keuangan) sudah memenuhi standar operasi dan prosedur (SOP) sesuai rekomendasi ISO 9001: 2015 (Castello, 2020; Novalino et al., 2015; Sitorus et al., 2022). Target luaran yang akan dihasilkan oleh pelaksanaan PKM pada UKM Marning Jagung Lancar Jaya adalah:

- 1) Pemilihan jenis jagung dengan jenis jagung mutiara dengan harapan cita rasa marning bisa renyah dan gurih, pengolahan marning jagung yang lebih berkualitas, mengurangi minyak goreng yang masih banyak terserap di marning, sehingga marning bisa renyah guring dan tidak menyerap minyak goreng berlebihan, pada plastik pengemasan tidak menimbulkan minyak yang banyak, proses sanitasi bisa secara baik tidak mengganggu lingkungan.
 - 2) Dokumen proses bisnis dan standar operasi dan prosedur (SOP) manajemen mutu usaha mitra berbasis ISO 9001: 2015.
 - 3) Perbaikan *layout* tempat produksi untuk memudahkan pembuatan marning jagung agar proses pembuatan efisien dan jaraknya ergonomis mudah dijangkau, mulai dari ruang *display* produk marning hingga ruang penyimpanan bahan baku mitra.
 - 4) Penyediaan alat APD untuk para karyawan Marning Jagung Lancar Jaya, supaya dalam melakukan proses produksi pengolahan marning tidak terjadi kecelakaan kerja, bekerja aman dan terhindar dari bahaya minyak goreng, api dan alat penggorengan (wajan).
 - 5) Memberikan gambaran tentang pembuatan cerobong asap yang ramah lingkungan supaya tidak menimbulkan asap pada kawasan padat penduduk agar kawasan pemukiman warga nyaman
- c. Tahap monitoring
- Kegiatan monitoring secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung. Sebagai langkah memastikan pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera diselesaikan (Ferichani et al., 2021). Evaluasi dilakukan setiap tahap kegiatan, adapun rancangan evaluasi memuat uraian bagaimana dan kapan evaluasi akan dilakukan, kriteria, indikator pencapaian tujuan, dan tolok ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan yang dilakukan. Kegiatan bimbingan kepada mitra agar tetap terus menerapkan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kualitas jagung sebagai bahan utama kualitas marning melalui pelatihan praktik dan pendampingan pembuatan marning jagung (Santosa et al., 2021).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Pelaksanaan kegiatan

Pemaparan kajian mengenai peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kualitas produk marning jagung melalui pelatihan, praktik, dan pendampingan kualitas produk marning. Persiapan kegiatan yaitu ceramah dan tanya jawab dengan pekerja pada mitra terkait dengan kapasitas produksi dengan pemilik mitra mengenai keluhan yang dirasakan dalam proses produksi marning jagung.

Pelaksanaan kegiatan tanggal 11 Januari – 17 Januari 2024 bertempat di rumah produksi UKM Marning Lancar Jaya Bapak Sunarto. Tim pelaksana mengawali kegiatan dengan perkenalan masing – masing anggota dan peserta memperkenalkan diri. Proses produksi Marning Lancar Jaya terbagi menjadi 5 tahap, yaitu pemilihan bahan baku, pencucian dan perendaman, perebusan, penjemuran dan pembumbuan, dan penggorengan. Setiap tahap memiliki peran penting dalam menghasilkan marning jagung berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Pertama, proses pemilihan jagung yang akan diolah harus dalam kondisi bagus kering dan tua, agar mendapatkan hasil yang berkualitas dan semaksimal mungkin (**Gambar 1**). *Kedua*, setelah dilakukan pemilihan jagung yang akan diolah, selanjutnya jagung dicuci bersih sehingga tidak ada kotoran yang menempel (**Gambar 2**). Kemudian, jagung direndam dalam air bersih selama 1-2 jam. Tujuan perendaman ini adalah untuk menghilangkan kadar air pada jagung sehingga proses perebusan menjadi lebih cepat.



Gambar 1. Proses pemilihan bahan jagung



Gambar 2. Proses pencucian dan perendaman jagung

Ketiga, setelah jagung direndam dan dibersihkan, jagung ditiriskan dan direbus dalam air mendidih yang telah diberi kapur sirih dan garam (**Gambar 3**). Kapur sirih berfungsi untuk membuat jagung lebih renyah, sedangkan garam berfungsi untuk menambah rasa gurih. Jagung direbus selama 3-4 jam hingga matang dan mekar.

Keempat, setelah matang, jagung diangkat dan ditiriskan hingga airnya habis. Jagung kemudian dijemur di bawah sinar matahari hingga kering. Proses penjemuran ini memakan waktu sekitar 2-3 hari. Setelah kering, jagung dicampur dengan campuran bumbu dan diaduk rata, kemudian didiamkan sekitar 30-40 menit hingga bumbu meresap (**Gambar 4**). Bumbu-bumbu ini berfungsi untuk menambah rasa gurih dan renyah pada marning jagung. Jagung yang telah dicampur bumbu kemudian dijemur kembali hingga benar - benar kering.



Gambar 3. Proses perebusan jagung



Gambar 4. Proses penjemuran dan pembumbuan jagung

Kelima, setelah marning jagung kering, marning jagung siap digoreng (Gambar 5). Minyak goreng dipanaskan hingga panas, kemudian jagung dimasukkan dan digoreng hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Marning jagung yang telah matang diangkat dan ditiriskan. Marning jagung yang telah matang kemudian dimasukkan ke dalam toples atau wadah kedap udara lainnya. Marning jagung dapat disimpan di suhu ruang selama beberapa minggu (Indrasari et al., 2014).



Gambar 5. Proses penggorengan marning jagung

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga mencakup perbaikan infrastruktur produksi marning jagung. Perbaikan meliputi, *pertama*, penataan ulang layout produksi agar lebih

efisien dan ergonomis (Gambar 6a). Layout produksi marning menunjukkan urutan proses produksi marning jagung dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Layout ini dirancang untuk memudahkan alur kerja dan meminimalkan risiko kontaminasi. *Kedua*, penyediaan Alat Pelindung Diri (APD) untuk karyawan (Gambar 6b) yang berguna melindungi tangan dari panas minyak dan menjaga kebersihan produk. Sarung tangan yang sesuai dengan standar keamanan penting untuk mencegah kecelakaan kerja. *Ketiga*, perancangan cerobong asap ramah lingkungan (Gambar 6c) dimana cerobong dirancang untuk mengeluarkan asap dan uap dari proses penggorengan, menjaga kualitas udara di area produksi. Model cerobong ini juga bertujuan untuk memenuhi standar kesehatan dan keselamatan kerja. Perubahan-perubahan ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, keselamatan kerja, dan mengurangi dampak lingkungan dari proses produksi.



Gambar 6. (a) Layout produksi marning, (b) sarung tangan untuk penggorengan, dan (c) model cerobong asap

3.2. Monitoring intensif dan evaluasi

Kegiatan monitoring intensif sebagai langkah untuk memahami pentingnya proses produksi yang benar. Hal ini juga berkaitan untuk menunjukkan sifat konsistensi pada proses produksi. Evaluasi dari kegiatan ini adalah tetap menjaga proses produksi yang sudah distandarkan dan ramah lingkungan oleh rumah produksi UKM Marning Lancar Jaya. Evaluasi juga sebagai cara memberikan perbaikan – perbaikan yang kurang tepat selama kegiatan ini.

- a. Sebelum kegiatan pengabdian
 - 1) Pemilihan bahan baku: Proses ini sering kali tidak terstandarisasi, dan pemilihan bahan baku mungkin dilakukan tanpa pertimbangan kualitas. Jagung yang digunakan bisa jadi tidak optimal, sehingga memengaruhi rasa dan tekstur produk akhir.
 - 2) Pencucian dan perendaman: Pencucian mungkin tidak dilakukan secara menyeluruh, sehingga kotoran atau sisa pestisida bisa tetap ada. Perendaman mungkin diabaikan atau tidak dilakukan dalam waktu yang cukup, sehingga memperlambat proses perebusan.
 - 3) Perebusan: Proses perebusan tidak selalu dilakukan dengan penambahan bahan tambahan seperti kapur sirih dan garam. Hal ini mengakibatkan jagung tidak memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang kurang maksimal.
 - 4) Penjemuran dan pembumbuan: Penjemuran tidak selalu dilakukan secara tepat, mungkin terlalu cepat atau tidak merata, yang dapat menyebabkan kelembaban tetap ada. Teknik pembumbuan juga bisa jadi kurang efektif, mengakibatkan rasa yang tidak merata.

- 5) Penggorengan: Proses ini bisa jadi dilakukan dengan minyak yang tidak cukup panas, menghasilkan marning jagung yang berminyak atau kurang matang
- b. Sesudah kegiatan pengabdian
- 1) Pemilihan bahan baku: Peserta dilatih untuk memilih jagung yang berkualitas baik, memastikan hanya menggunakan jagung yang kering dan tua untuk hasil yang lebih optimal.
 - 2) Pencucian dan perendaman: Diajarkan teknik pencucian yang lebih efektif untuk menghilangkan kotoran dan pestisida. Perendaman dilakukan selama 1-2 jam untuk mempercepat proses perebusan.
 - 3) Perebusan: Metode perebusan yang diajarkan mencakup penggunaan kapur sirih dan garam, meningkatkan renyahnya tekstur dan rasa marning jagung.
 - 4) Penjemuran dan pembumbuan: Teknik penjemuran yang diajarkan memastikan jagung benar-benar kering, dan pembumbuan dilakukan dengan proporsi yang tepat, memastikan rasa gurih yang merata.
 - 5) Penggorengan: Peserta diajarkan untuk mengatur suhu minyak dengan benar, memastikan marning jagung digoreng hingga kuning keemasan, serta mengurangi kelembaban agar tidak berminyak

Setelah kegiatan pengabdian, peserta menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan. Proses produksi marning jagung yang lebih terstandarisasi dan ramah lingkungan diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk, daya saing, dan nilai ekonomis dari UKM Marning Lancar Jaya. Monitoring dan evaluasi yang dilakukan juga bertujuan untuk memastikan konsistensi dan perbaikan berkelanjutan dalam proses produksi.

Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Sunarto, pemilik UKM Marning Lancar Jaya, mengungkapkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat ini telah memberikan kontribusi yang sangat berarti bagi pengembangan usahanya. Beliau menyebutkan bahwa tim pelaksana telah memberikan pelatihan mengenai pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik pencucian dan perendaman yang optimal, cara perebusan yang menghasilkan tekstur yang renyah, serta teknik penjemuran dan pembumbuan yang efektif. Selain itu, pelatihan mengenai teknik penggorengan yang tepat juga sangat membantu dalam menghasilkan produk akhir yang berkualitas.

4. Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat ini sesuai dengan tujuan, yaitu menghasilkan identifikasi proses produksi UKM Marning Lancar Jaya baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan. Identifikasi proses yang dihasilkan adalah membuat komposisi bahan baku UKM Marning Lancar Jaya, proses pembuatan marning jagung dimulai dengan mencuci jagung hingga bersih, kemudian merendamnya dalam air bersih selama 1-2 jam untuk mengurangi kadar air. Setelah direndam, jagung ditiriskan dan direbus dalam air mendidih dengan kapur sirih dan garam selama 3-4 jam hingga matang dan mekar. Jagung yang telah direbus diangkat, ditiriskan, dan dijemur di bawah sinar matahari selama 2-3 hari. Setelah kering, jagung dicampur dengan bumbu, lalu dijemur kembali hingga benar-benar kering. Marning jagung yang telah kering siap digoreng hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Setelah digoreng, marning jagung diangkat, ditiriskan, dan disimpan dalam wadah kedap udara. Marning jagung dapat disimpan

dalam suhu ruang selama beberapa minggu, fungsinya sebagai menjaga cita rasa dan kualitas marning jagung. Pengabdian masyarakat ini dapat dikembangkan lagi dengan meninjau pembaharuan peralatan untuk meningkatkan produktivitas tenaga kerja.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada pihak Program Studi S-1 Teknik Industri dan Program Studi S-1 Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Kadiri yang telah mendukung kegiatan ini.

Kontribusi Penulis

Mendesain konsep kegiatan, penulis-original draft, review & editing: LDI, AK, AYT. Data analisis: AK, AYT. Tim dokumentasi, layout editor: FF, SJP.

Daftar Pustaka

- Alimuddin, S., & Netty, N. (2022). PkM Teknologi Budidaya Tanaman Jagung di Desa Tonasa Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal Baliresa: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 7(1), 44–48.
- Amin, M., & Subri, M. (2018). Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Ekstrudat Jagung Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(1). <https://doi.org/10.30595/jppm.v2i1.1639>
- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada IRT Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*, 3(2), 221–227.
- Castello, J. (2020). Use of Quality Tools and Techniques and Their Integration Into ISO 9001: A Wind Power Supply Chain Case. *International Journal of Quality and Reliability Management*, 37(1), 68–89. <https://doi.org/10.1108/IJQRM-07-2018-0171>
- Dharsono, W. W., Tokoro, E. L., & Suryadi, S. (2022). Meningkatkan Kinerja Petani Jagung di Kaliharapan Distrik Nabire Kabupaten Nabire Papua Dengan Pemanfaatan Mesin Pemipil Jagung. *WIYATA CENDERAWASIH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1–8.
- Ferichani, M., Rahayu, W., Khairiyakh, R., Agustono, A., & Barokah, U. (2021). Utilization of Tourmaline Stone as a Fertilizer in Medicinal Plant Verticulture. *Community Empowerment*, 6(8), 1318–1324. <https://doi.org/10.31603/ce.4237>
- Fidyasari, A., & Raharjo, S. J. (2020). Edukasi Penerapan Program “Good Manufacturing Practices” (GMP) dan Keamanan Pangan untuk Pengembangan Kampung Tempe. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 271–276. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i3.972>
- Haifan, M.Agr., M., Saragih, R., & Florida, A. L. (2020). Penerapan dan Sosialisasi Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rumah Tangga (IRT) Tahu di Kecamatan Cipondoh. *Empowerment in the Community*, 1(2), 70. <https://doi.org/10.31543/ecj.v1i2.426>
- Indrasari, L. D., Komari, A., Tripariyanto, A. Y., & Sa'idah, J. (2022). Socialization of Green Logistics on Wire Waste Management as a Commercial Plate Basket Product. *Community Empowerment*, 7(2), 291–297.

- <https://doi.org/10.31603/ce.5825>
- Indrasari, L. D., Komari, A., Tripariyanto, A. Y., Sanjaya, K. T., & Lutfianto, S. (2021). Metodologi DMAIC untuk Meminimumkan Penolakan Produk Tahu Kuning oleh Agen Distributor. *Journal of Research and Technology*, 7(2), 123–137.
- Indrasari, L. D., Nursanti, E., & Vitasari, P. (2014). Model Strategi Green Logistic (Penyimpanan) Pada Perusahaan Modal Asing PT. XYZ. *Engineering - Jurnal Bidang Teknik Fakultas Teknik Universitas Pancasakti Tegal*, 9(2), 39–40.
- Komari, A., Indrasari, L. D., & Salsabilah, V. K. (2022). Analisis Kelayakan Finansial untuk Peningkatan Kapasitas Produksi UMKM Tahu Kuning. *Journal of Research and Technology*, 8(1), 149–159.
- Komari, A., Indrasari, L. D., Tripariyanto, A. Y., Santosa, H. B., & Rahayuningsih, S. (2021). Edukasi Pemasaran Digital di Era Pandemi Covid-19 pada Rumah Produksi Baso Aci Tata Snack. *Community Empowerment*, 6(4), 675–681. <https://doi.org/10.31603/ce.4607>
- Muhardi, M., Cintyawati, C., Adwiyah, R., Hami, N., Hashim, R., Omar, S., & Shafie, S. M. (2020). The Implementation of Sustainable Manufacturing Practice in Textile Industry: An Indonesian Perspective. *The Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 7(11), 1041–1047. <https://doi.org/10.13106/jafeb.2020.vol7.no11.1041>
- Mukhlisah, N., Risal, D., Rahmawati, R., & Hafidah, A. (2022). Penyuluhan Analisis Usaha Tani Jagung Kelurahan Sombalabella, Takalar. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 114–122. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.970>
- Novalino, Widaningrum, S., & Aisha, A. N. (2015). Perancangan Standard Operating Procedure Untuk Menyusun RPJMD Kabupaten Bandung dengan Memenuhi Peraturan Menteri Dalam Negeri dan ISO 9001:2008 Klausul 7.3 Berdasarkan Metode Business Process Improvement. *Jurnal Rekayasa System & Industri*, 2(1), 8–12.
- Nurwidiana, N., Fatmawati, W., & Masidah, E. (2019). Pendampingan Proses Produksi dan Kemasan Produk Industri Kecil Minuman Herbal. *Community Empowerment*, 4(2), 57–65. <https://doi.org/10.31603/ce.v4i2.3067>
- Rauf, A., Pakaya, L. H., Rauf, N., Komendangi, A., Oka, M. A., Olomia, P. P., & Patila, S. W. (2023). Dukungan dan peningkatan keberlanjutan hasil pertanian melalui pelatihan pengolahan jagung pulut di kecamatan tibawa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(1), 25–30.
- Santosa, H. B., Indrasari, L. D., Komari, A., Tripariyanto, A. Y., & Rahayuningsih, S. (2021). Production Process Management Training for the Home Industry of Baso Aci, Ngadiluwih, Kediri. *Community Empowerment*, 6(6), 950–955. <https://doi.org/10.31603/ce.4612>
- Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan Kreativitas Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.31211>
- Siska, M., & Henriadi, H. (2012). Perancangan Fasilitas Pabrik Tahu untuk Meminimalisasi Material Handling. *Jurnal Teknik Industri*, 13(2), 133–141. <https://doi.org/10.22219/JTIUMM.Vol13.No2.133-141>
- Sitorus, M. B. H., Kamil, I., & Tarigan, J. S. (2022). PPTTG Pemipil Jagung untuk Petani Jagung Bandar Klippa Kecamatan Percut Sei Tuan. *Jubdimas: Jurnal Pengabdian masyarakat*, 1(3), 41–45.
- Sugiharto, A. N., Iriany, A., Ngabu, W., Ridwan, M., & Anam, K. (2023). Introduksi

- Budidaya Komoditas Jagung Hibrida dan Kacang Hijau di Kabupaten Malaka. *ABDI UNISAP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 118–122.
- Sukmasetya, P., Rochiyanto, A., Hidayat, C. N., Nafiah, A., & Sari, N. I. (2021). Implementasi Digital Branding sebagai Upaya Peningkatan Mutu Produksi Industri Kreatif Rumah Tangga. *Community Empowerment*, 6(3), 336–342. <https://doi.org/10.31603/ce.3793>
- Tangngisalu, J., Adnan Fahrial, A., Sjahrudin, H., Dwiputra, F. K., Rahman, M. S., Putra, M. T. D., Hakim, Z., & Thamrin, H. A. (2023). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Tanaman Jagung. *Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 446–459. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v5i2.7283>
- Widodo, S. R., Safi'i, I., Santoso, H. B., Rahayuningsih, S., Indrasari, L. D., Komari, A., & Tripariyanto, A. Y. (2021). The Digitalization of Marketing for Egg-Based Livestock SMEs in Sumberagung Village. *Community Empowerment*, 6(8), 1489–1494. <https://doi.org/10.31603/ce.5086>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
