

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srigading melalui Pelatihan Mengolah Jagung Sebagai Upaya Pengembangan Produk Oleh-Oleh Makanan di Malang

Nonny Aji Sunaryo¹, Mazarina Devi², Soenar Soekopitojo³, Narju Najah Afany⁴
Yunus Fandi P.⁵, Tata Sekar J.A⁶, Naufal T.M.⁷

¹⁻⁷Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia, email: nonny.sunaryo.ft@um.ac.id



Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel Diterima : 3 Juni 2021 Revisi : 16 Juni 2021 Dipublikasikan : 1 Juli 2021 Kata kunci: Pemberdayaan Pelatihan Kelompok Wanita Tani Olahan Jagung Oleh-Oleh Makanan	Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan sumberdaya manusia yang potensial berperan aktif meningkatkan perekonomian dan pengembangan pariwisata desa. Namun, perlu ada upaya untuk meningkatkan kualitas mereka salah satunya adalah pemberdayaan dengan bentuk giat pelatihan mengolah bahan pangan potensi lokal yang ada. Di Desa Srigading Kecamatan Lawang Kabupaten Malang, jagung merupakan potensi bahan pangan lokal, namun hingga saat ini pemanfaatannya masi belum maksimal. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan KWT Desa Srigading agar mereka memiliki kekuatan berupa pengetahuan dan keterampilan untuk membentuk suatu usaha yang bisa mendatangkan keuntungan dan menggerakkan perekonomian desa. Metode yang pelatihan yang digunakan adalah <i>learning by doing</i> . KWT diajak langsung untuk mengolah jagung menjadi produk setengah jadi (kulit samosa dan <i>frozen</i> samosa jagung) dan produk jadi atau siap makan (samosa jagung dan stik kulit samosa jagung). Olahan yang dibuat dalam pelatihan ini berpotensi menjadi produk usaha oleh-oleh makanan ataupun dapat sebagai variasi menu makanan yang ditawarkan pada usaha penyedia makanan di destinasi wisata yang ada di Desa Srigading dan di area Malang.

Keywords:
 Empowerment
 Training
 Woman Farmer Groups
 Corn product
 Food Souvenirs

ABSTRACT

Community Empowerment of Woman Farmer Groups by Corn Processing Training in Srigading Village, Lawang District, Malang Regency

Women Farmers Group (WFG) is a human resource that has the potential to play an active role in improving the economy and tourism development in the village. However, efforts need to be made to improve their quality, one of which is empowerment by means of active training in processing existing local potential food ingredients. In Srigading Village, Lawang District, Malang Regency, corn is a potential local food ingredient, but until now its utilization has not been maximized. This training activity aims to empower the KWT of Srigading Village so that they have the strength in the form of knowledge and skills to form a business that can bring profits and move the village economy. The training method used is learning by doing. KWT are invited directly to process corn into semi-finished products (samosa skins and frozen corn samosas) and finished or ready-to-eat products (corn samosas and corn samosa skin sticks). The preparations made in this training have the potential to become a food souvenir business product or can be a variety of food menus offered to food service businesses in tourist destinations in Srigading Village, and Malang area.



Pendahuluan

Desa Srigading merupakan salah satu desa yang ada pada Kabupaten Malang yang merupakan salah satu desa mitra yang bekerjasama dengan Universitas Negeri Malang (UM) untuk kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat. Desa Srigading terletak pada dataran tinggi dengan ketinggian rata-rata 600-900 m dari permukaan laut dengan kondisi tanah berbukit-bukit. Permukaan tanah berwarna merah kecokelatan dengan kemiringan lahan kurang dari ± 35%. Suhu rata-rata ± 21°C s/d 34°C dengan iklim tropis dan curah hujan rata-rata ± 0 – 1.500 mm/tahun.(Desa Srigading, 2016)

Kondisi geografis Desa Srigading dimanfaatkan oleh masyarakat Desa untuk bertani sehingga akhirnya kebanyakan berprofesi dari mereka berprofesi sebagai petani (Hendrawati, 2018). Salah satu tanaman pangan yang banyak ditanam atau dibudidayakan adalah Jagung, hal ini membuat jagung sebagai potensi pangan lokal Desa Srigading. Pada awal tahun 2020 hasil panen jagung Desa Srigading dilaporkan sebanyak 1.762,5 ton (Udin abay, n.d.).

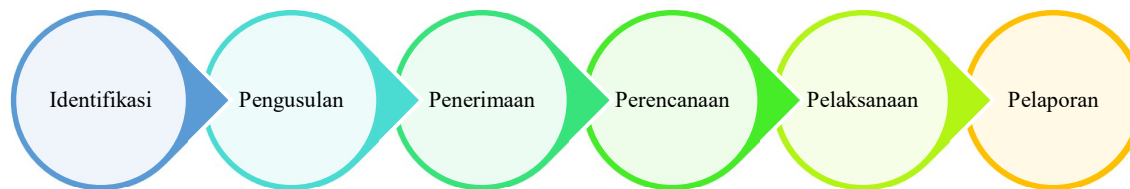
Berdasarkan hasil observasi di lapangan, diskusi dan wawancara mendalam dengan Kepala Desa setempat, pada masa pasca panen jagung yang dihasilkan biasanya dijual begitu saja dan dikeringkan untuk disimpan atau dijadikan tepung jagung dan beras jagung. Sebenarnya apabila dikreasikan secara maksimal menjadi makanan maka daya dan nilai jualnya akan bertambah, kendalanya pemahaman, kemampuan dan keterampilan masyarakat terhadap pemanfaatan jagung sebagai bahan dasar olahan makanan termasuk makanan fungsional masih terbatas.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) berupa pelatihan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi lokal diharapkan dapat menjadi salah satu solusi yang dapat diterapkan. Melalui kemitraan desa dengan instansi terkait yang dapat memberikan ilmu dan keterampilan untuk masyarakat. UM memiliki salah satu program studi yang ahli dalam pengolahan makanan yaitu Program Studi D3 Tata Boga serta S1 Pendidikan Tata Boga di Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik (FT).

Dosen dan mahasiswa program studi tersebut akan menjadi tim satuan pelaksana tugas (Satgas) mewakili FT UM melaksanakan kegiatan PKM di Desa Srigading. Kegiatan pelatihan dalam rangka PKM oleh Satgas FT UM di Desa Srigading yang akan dilakukan adalah dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu jagung dan mengenalkan variasi olahan jagung. Diharapkan kegiatan ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan kemampuan masyarakat tentang pengolahan jagung sebagai produk unggulan desa dan juga dapat menjadi produk oleh-oleh makanan di Malang yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Sehingga masyarakat dapat mendapatkan keuntungan dan kondisi ekonomi masyarakat setempat.

Metode

Pada giat PKM berupa pelatihan mengolah jagung terhadap KWT di Desa Srigading Kecamatan Lawang Kabupaten Malang, terdiri yang dari beberapa tahapan kegiatan sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



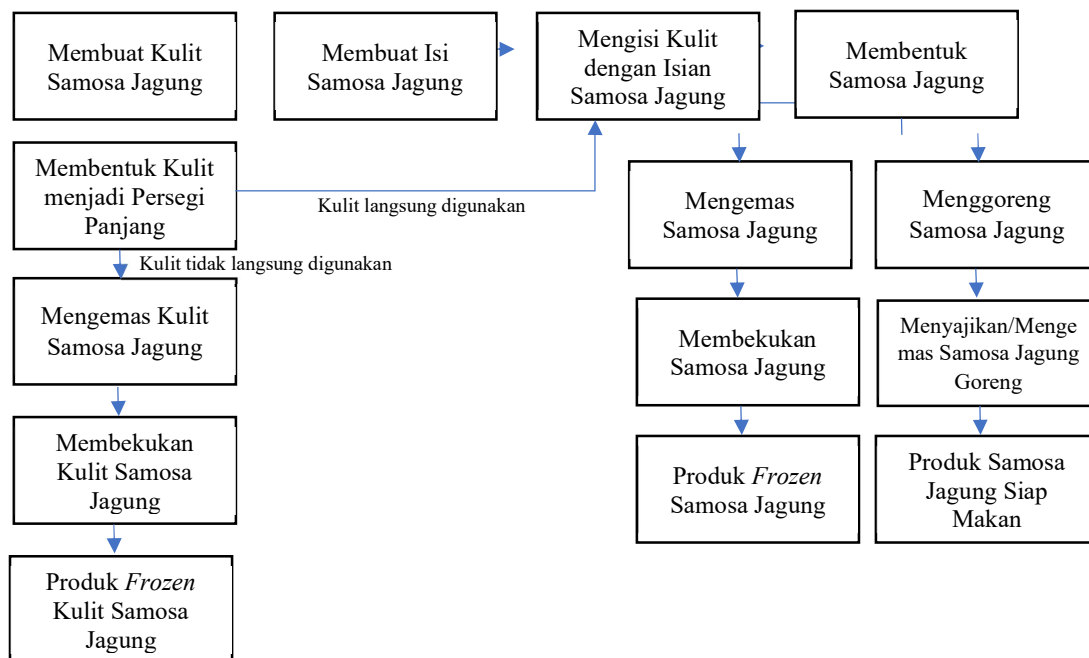
Gambar 1. Tahapan Kegiatan PKM Pembedayaan KWT melalui Pelatihan Mengolah Jagung di Desa Srigading
 Sumber: (Penulis 2021)

Pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi permasalahan apa yang dihadapi masyarakat, setelah ditemukan yaitu tentang pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang melimpah yaitu jagung.

Tim satgas memikirkan solusi bagaimana mengatasi permasalahan tersebut. Setelah menemukan solusi, hal kedua yang dilakukan adalah mengusulkan solusi tersebut berupa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan mengolah jagung menjadi produk setengah jadi (kulit samosa jagung, samosa jagung *frozen*) dan produk jadi (samosa jagung siap makan).

Usulan tersebut disampaikan kepada Kepala Desa, setelah diterima tahap keempat adalah perencanaan kegiatan pelaksanaan pelatihan diantaranya adalah uji coba membuat produk, evaluasi produk, pembuatan materi bagaimana mengolah, menyajikan dan menyimpan olahan jagung yang telah dibuat. Selanjutnya adalah tahap pelaksanaan dimana KWT dikumpulkan dan diberi pelatihan sebagaimana yang telah direncanakan. Tahap terakhir adalah pelaporan yaitu dengan membuat artikel yang dipublikasikan di jurnal ilmiah dan media massa agar pengetahuan dan keterampilan dapat lebih luas menyebar kemasyarakat.

Adapun metode pelaksanaan kegiatan PKM adalah dengan memberdayakan mereka melalui pelatihan dengan sistem *Learning by doing* (Oka, Winia, & Pugra, 2015), yaitu pertama pembagian resep, kedua transfer pengetahuan dengan menjelaskan bahan yang digunakan, proses pembuatan produk, alat yang diperlukan, bagaimana cara menyimpan dan menyajikan, ketiga satgas yang bertugas sebagai instruktur memperagakan bagaimana cara mengolah produk, keempat mengajak peserta turut serta dalam membuat produk pelatihan sehingga keterampilan mereka meningkat. Pada Gambar 2 berikut dapat dilihat diagram alir proses pembuatan olahan jagung yang dilakukan selama pelatihan berlangsung.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Produk Pelatihan Olahan Jagung

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan pemaparan Kepala Desa (Kades) yaitu Bapak Hadori menyampaikan bahwasanya Desa Srigading Kecamatan Lawang Kabupaten Malang merupakan desa yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Adapun tanaman yang ditanam oleh warga desa bermacam-macam, namun diantara semuanya terdapat beberapa jenis tanaman yang banyak ditanam salah satunya jagung. Luas lahan tanaman jagung yang tercatat yaitu seluas 150 ha dengan hasil rata-rata 11,75 ton/ha (Udin abay, n.d.). Di Desa Srigading produksi jagung menjadi berlimpah, hasil panen jagung biasanya dijual mentah atau diolah menjadi beras jagung. Belum ada produk lain yang dibuat masyarakat dengan memanfaatkan jagung, jika ada biasanya hanya sebatas dijadikan bakwan atau dadar jagung.

Tim satgas PKM FT UM menawarkan kerjasama dengan Kades untuk mengadakan pelatihan membuat olahan jagung, hal tersebut disambut baik oleh Kades. Beliau menyampaikan sasaran yang dapat dibidik adalah KWT yang ada di Desa Srigading, memberdayakan ibu-ibu yang tergabung didalam KWT menjadi sangat penting karena mereka juga merupakan sumber daya manusia yang apabila dibekali pengetahuan dan keterampilan yang cukup juga dapat menjadi penggerak perekonomian desa. Disisi lain kegiatan pelatihan adalah sarana bagi tim satgas PKM untuk menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan untuk memberdayakan masyarakat (Sunaryo et al., 2020). Terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan mengolah jagung ini diantaranya persiapan bahan dan alat, proses pengolahan, penyajian, pengemasan, hal ini hampir serupa dengan kegiatan yang pernah dilakukan pada pelatihan pengolahan makanan dengan bahan hasil pertanian (Wijayanti et al., 2020).

1. Persiapan alat dan bahan

Sebelum dilaksanakannya demonstrasi pembuatan produk pelatihan, hal pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, tahap ini dalam ilmu tata boga disebut dengan *mise en place* (Gisslen, 2007). Tahap ini penting dilakukan agar disaat proses pelatihan dan alat yang diperlukan telah siap sedia sehingga kegiatan berlangsung efektif dan efisien. Adapun alat digunakan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Daftar Alat untuk Demostrasi saat Pelatihan

No	Alat	Jumlah
Alat Persiapan		
1	Mangkuk sedang	1 Buah
2	Mangkuk kecil	1 Buah
3	Sendok	1 Buah
4	Garpu	1 Buah
5	Pisau	1 Buah
6	Talenan	1 Buah
7	Capitan	1 Buah
8	Penggilas	1 Buah
9	Kuas	1 Buah
10	Plastik	1 Buah
11	Serbet kain	1 Buah
12	Tisu dapur	1 Buah
12	Meja	2 Buah
Alat Pengolahan		
1	Wajan	1 Buah
2	Teflon	1 Buah
3	Spatula	1 Buah
4	Alat peniris	1 Buah
5	Loyang	1 Buah
6	Kompur dan Gas	1 Buah
Alat Menghidang/Kemasan		
1	Piring	1 Buah
2	Box plastik (penyimpanan)	1 Buah
3	Sarung tangan plastik	1 Buah

Sumber: Penulis (2021)

Peralatan yang digunakan beberapa dipersiapkan sehari sebelum pelaksanaan kegiatan berlangsung, beberapa peralatan dipinjam tim satgas pengabdian dari inventaris laboratorium *pastry* Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang (FT UM). Beberapa peralatan lainnya seperti meja dan kompor disediakan pihak desa pada saat hari pelaksanaan berlangsung. Peralatan memasak yang digunakan sesuai dengan standart alat masak yang baik sehingga produk makanan yang dihasilkan aman untuk dimakan. Bahan alat yang dipilih digunakan sebagian besar terbuat dari *stainless steel* dan palstik aman untuk makanan (*plastic food grade*). Untuk mengelap peralatan tidak menggunakan serbet melainkan menggunakan tisu, hal ini untuk menghindari kontaminasi silang yaitu perpindahan kontaminan dari satu alat ke alat lainnya.

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan produk pelatihan dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Bahan Kulit Samosa Jagung

No	Alat	Jumlah
Bahan Kulit Samosa Jagung		
1	Terigu Protein Sedang	400 gram
2	Beras Jagung (dihaluskan)	100 gram
3	Garam	8 gram
4	Air	300 gram
5	Minyak	20 gram
Bahan Isi Samosa Jagung		
1	Margarin	20 gram
2	Bawang Merah Cincang	10 gram
3	Bawang Putih Cincang	15gram
4	Dada Ayam Giling	250 gram
5	Jagung Manis Pipil	250 gram
6	Garam	8 gram
7	Bubuk Kari	5 gram
8	Bubuk Kaldu	3 gram
9	Daun Bawang	20 gram
10	Air Kaldu	400 gram
11	Terigu Protein Sedang	50 gram

Beras jagung yang digunakan dikenal dimasyarakat dengan nama *gerit* atau *ampok* jagung. Menurut (Winata, 2018) *ampok* jagung belum banyak dimanfaatkan dengan diolah menjadi suatu produk olahan makanan padahal memiliki serat tinggi. Dengan adanya pelatihan ini, muncul satu variasi baru penggunaan *ampok* jagung sebagai bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan kulit samosa jagung. Sehingga kandungan serat yang ada di kulit samosa bertambah.

2. Proses Pengolahan

Tahap pertama dalam proses pengolahan adalah membuat kulit samosa jagung, adapun caranya adalah sebagai berikut.

1. Menghaluskan beras jagung/*ampok/gerit* dengan blender hingga teksturnya halus seperti tepung.
2. Mencampur tepung terigu, beras jagung yang sebelumnya telah dihaluskan, garam, dan air uleni hingga setengah kalis atau tercampur rata.
3. Memasukkan minyak kedalam adonan setengah kalis tadi aduk hingga kalis atau tidak lengket di tangan. Lalu membungkus adonan dengan plastik, dan menyisihkan dan mendinginkan adonan selama 20 menit.
4. Setelah itu, membagi adonan dengan cara ditimbang seberat 40 gram perbuahnya, lalu membulatkan yang telah ditimbang, kemudian menutup adonan dengan plastik dan mendinginkan adonan yang telah terbagi selama 10 menit.
5. Mengambil satu buah adonan, lalu mengilas adonan hingga tipis, kemudian mengoles permukaannya dengan minyak. (adonan satu)
6. Mengambil lagi satu buah adonan lainnya (adonan dua), lalu mengilas adonan tersebut hingga tipis disebelah adonan yang telah dioles minyak, kemudian letakkan adonan dua diatas permukaan adonan pertama yang telah dioles minyak.
7. Memanaskan wajan atau teflon (tidak perlu dioles minyak atau margarin), memasak gabungan adonan satu dan dua dengan cara meletakkannya di teflon panas, bolak balik hingga berubah warna dan adonan berubah warna dan tidak lagi elastis.
8. Mengangkat adonan, kemudian memotong adonan dengan ukuran 5x20 cm.
9. Kulit samosa jagung siap digunakan atau disimpan pada plastik kedap udara.

Pada tahap ini akan ada kulit sisa potongan (*trimming*) yang tidak bisa lagi dibentuk sebagai kulit samosa. Kulit tersebut bisa dipotong memanjang menyerupai stik, kemudian digoreng sehingga menjadi stik kulit samosa jagung. Produk sampingan tersebut bisa juga menjadi peluang usaha apabila dikreasikan dengan ditambah bubuk perasa dan dikemas dengan baik.

Tahap kedua adalah pembuatan isi samosa jagung yaitu sebagai berikut.

1. Menumis margarin, memasukkan bawang merah dan bawang putih hingga berubah warna dan harum
2. Memasukkan dada ayam giling, jagung pipil, garam, bubuk kari, bubuk kaldu
3. Memasukkan air kaldu, tunggu hingga mendidih
4. Memasukkan tepung terigu, mengaduk campuran hingga tercampur rata, dan tekstur isian menjadi kental lengket dan tidak lagi berbau seperti tepung mentah. Mematikan api kompor.
5. Mendinginkan sebentar supaya isian agak dingin sebelum diisikan kedalam kulit samosa jagung.

Tahap ketiga apabila kulit dan isi sudah siap, selanjutnya adalah mengisi dan membentuk samosa jagung sebagai berikut.

1. Mengambil satu kulit samosa jagung yang berbentuk persegi panjang
2. Melipat salah satu ujungnya menyerupai contong, mengambil sebagian isian lalu diisikan ke kulit yang telah dibentuk menyerupai contong tadi.
3. Selanjutnya melipat kulit hingga bagian yang ada isinya tertutup rapat, lem ujung adonan dengan lem yang terbuat dari terigu campur air agar adonan terkunci sehingga tidak merekah saat digoreng.
4. Mendinginkan 5 menit samosa jagung, hal ini agar lem terigu tadi merekat kuat.
5. Panaskan minyak dengan api sedang hingga 200°C, kemudian goreng samosa hingga matang berubah warna kuning keemasan, kemudian samosa ditiriskan dari minyak.

Pada Gambar 2 berikut dapat dilihat Ibu-Ibu KWT Desa Srigading praktik mengisi dan membentuk samosa jagung pada saat pelatihan berlangsung.



Gambar 2. Ibu-Ibu KWT Desa Srigading Praktik Mengisi Dan Membentuk Samosa Jagung

3. Penyajian

Penyajian dilakukan segera setelah samosa jagung digoreng dan ditiriskan, teknik penyajian yang digunakan adalah teknik *plating*, maksudnya adalah mempersembahkan atau mempresentasikan suatu hidangan di atas piring dengan ditata sedemikian rupa hingga terlihat menarik (De George, 2010). Pada Gambar 3 dapat dilihat samosa jagung yang telah *diplating*.



Gambar 3. Samosa Jagung

4. Pengemasan

Kulit samosa jagung yang dibuat dapat langsung digunakan ataupun disimpan untuk digunakan dilain waktu, kulit yang tidak langsung digunakan perlu dikemas dengan baik agar kandungan air yang ada dalam kulit tersebut tidak menguap sehingga tekstur kulit berubah menjadi agak kering. Kulit samosa jagung yang kering akan retak ketika diisi dan dibentuk. Pengemasan kulit samosa jagung bisa menggunakan plastik kemudian disegel, atau bisa juga dimasukkan kedalam wadah kedap udara. Penyimpanan kulit samosa yang telah dikemas bisa didalam lemari pendingin/*chiller* atau lemari pembeku/*freezer* apabila tidak akan digunakan dalam waktu dekat.

Pengemasan samosa jagung terbagi menjadi dua pertama pengemasan samosa sebagai produk jadi atau produk siap makan dan samosa jagung sebagai produk setengah jadi berupa *frozen food*. Pada saat pelatihan disampaikan bagaimana cara mengemas makanan sebagaimana pedoman label pangan olahan BPOM tahun 2020 (BPOM RI, 2020) dan pedoman pengolahan dan penanganan pangan olahan beku yang baik BPOM tahun 2016 (Direktorat Standardisasi Produk Pangan, 2016). Kulit samosa jagung *frozen* dan Samosa jagung *frozen* berpeluang besar laku dipasaran. Apalagi saat ini tren minat masyarakat terhadap *Frozen food* tinggi (Prawira et al., 2020), produk *frozen* disukai karena praktis dan tahan lama, saat ini masyarakat juga menjadikan produk *frozen food* sebagai variasi oleh-oleh makanan (Kurniawan, Anugrahani, Prasasti, & Fitri, 2021) (Risyanti, Samtomo, & Maryani, 2021).

Manfaat Pelatihan bagi masyarakat

Adapun manfaat pelatihan yang diterima oleh KWT setelah mengikuti pelatihan olahan jagung adalah bertambahnya pengetahuan mereka tentang pemanfaatan sumberdaya pangan lokal yaitu jagung menjadi aneka produk yang bernilai jual lebih tinggi. Jika sebelumnya jagung diolah menjadi bakwan atau dadar jagung saja, setelah mengikuti pelatihan mereka dapat membuat olahan jagung lainnya sebagaimana yang telah dipraktikkan pada kegiatan pelatihan, hal ini berarti pelatihan pengolahan makanan meningkatkan *life skill* masyarakat (Oka et al., 2015). Produk olahan jagung ini juga bisa menjadi variasi makanan yang berpotensi untuk dijual sebagai produk unggulan Desa Srigading dan bahkan di Malang misalnya untuk oleh-oleh makanan dan variasi makanan yang dijual di destinasi wisata yang ada di sana. Hal ini sebagaimana pernyataan (Fauzan, Wahyuni, Putri, & Setiaji, 2021) bahwasanya pengolahan bahan pangan lokal sebagai potensi baru yang dapat menggerakkan roda perekonomian memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat desa.

Simpulan

Tim satgas PKM Universitas Negeri Malang melalui kegiatan PKM bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan menyebarkan pengetahuan serta keterampilan kepada khalayak masyarakat khususnya KWT Desa Srigading. Bentuk PKM yang dilakukan adalah pemberian pelatihan mengolah jagung, diantaranya tentang bagaimana mengolah jagung menjadi produk setengah jadi (kulit samosa dan *frozen* samosa jagung) dan produk jadi atau siap makan (samosa jagung dan stik kulit samosa jagung). Pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan selama mengikuti kegiatan diharapkan dapat menjadi kekuatan bagi KWT untuk membuat usaha yang menguntungkan sehingga dapat meningkatkan perekonomian mereka. Olahan yang dibuat dalam pelatihan ini berpotensi menjadi produk usaha oleh-oleh makanan ataupun dapat sebagai variasi menu makanan yang ditawarkan pada usaha penyedia makanan di destinasi wisata yang ada di Desa Srigading, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang. Pelaksanaan kegiatan telah berjalan baik dan diterima dengan sangat antusias oleh KWT Desa Srigading.

Ucapan Terima Kasih

Tim satgas PKM mengucapkan terima kasih pertama kepada Kepala Desa dan jajarannya yang memberikan izin dan memfasilitasi sehingga kegiatan pelatihan dapat terselenggara, kedua kepada Ketua KWT dan anggotanya yang berkenan hadir dan mengikuti pelatihan dengan antusias. Ketiga kepada FT UM yang mendanai kegiatan melalui PNPB FT 2021. Keempat kepada Ketua Jurusan Teknologi Industri dan Ketua Laboratorium Jurusan Teknologi Industri FT UM yang telah memfasilitasi dengan meminjam lab serta peralatan yang digunakan saat uji coba pembuatan produk dan kegiatan pelatihan.

Referensi

- BPOM RI. (2020). *Label Pangan Olahan*. Bpom RI. Retrieved from https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman_Label_Pangan_Olahan.pdf
- De George, R. T. (2010). Food Presentations and Recipes: Is There a Space for Copyright and Other Intellectual Property Rights? *The Oxford Handbook of Business Ethics*, (Bloomsbury). doi:10.1093/oxfordhb/9780195307955.003.0015
- Desa Srigading. (2016). Kondisi Umum Desa Srigading. Retrieved 10 March 2021, from <http://srigadinghebat.blogspot.com/>
- Direktorat Standardisasi Produk Pangan. (2016). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. *Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–36. Retrieved from <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Cara-Pengolahan-dan-Penanganan-Pangan-Olahan-Beku-Yang-Baik.pdf>

- Fauzan, S., Wahyuni, W., Putri, D. M., & Setiaji, Y. T. (2021). Eksplorasi Potensi Lokal Melalui Pembuatan Banana Muffin Untuk Menambah Ekonomis Pisang di Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 1(1), 39–44. doi:<https://doi.org/10.54082/jamsi.12>
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking* (sixth). New Jersey: Jhon Wiley and Sons, Inc.
- Hendrawati, L. amar. (2018). *Penyelenggaraan Pengabdian Kepada Masyarakat Pembinaan Desa Mitra Kelompok Tani Aman Makmur Desa Mitra Kelompok Tani Aman Makmur Desa Srigading Kecamatan Lawang Kabupaten Malang*. Retrieved from [https://repository.polbangtanmalang.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/198/Laporan PKM Srigading Lawang 2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.polbangtanmalang.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/198/Laporan%20PKM%20Srigading%20Lawang%202018.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Kurniawan, D. T., Anugrahani, I. S., Prasasti, A., & Fitri, R. (2021). Pelatihan dan Pendampingan UMKM di Desa Gajahrejo dalam Pembuatan Desain Kemasan Inovatif Oleh-Oleh Khas Malang Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk, 3(April). doi:<https://doi.org/10.35799/vivabio.3.1.2021.31380>
- Oka, I. M. D., Winia, I. N., & Pugra, I. W. (2015). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Masakan Seafoods Untuk Menunjang Pariwisata Di Desa Wisata Serangan. *Bhakti Persada : Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 1(1), 62. Retrieved from <http://ojs.pnb.ac.id/index.php/BP/article/view/250>
- Prawira, G. B., Alwi, S. F. S., Ali, S. M., Nguyen, B., Brand, J., No, V., ... Permatasari, D. H. C. A. (2020). Factors Affecting Frozen Food Purchase Intention During the Covid-19 Outbreak in Indonesia (Case of Greater Jakarta). *Business Ethics Quarterly*, 10(September), 393–422. Retrieved from <http://repository.unair.ac.id/87188/1/ABSTRAK.pdf>
- Risyanti, Y. D., Samtomo, & Maryani, T. (2021). Penguatan Ekonomi Kreatif Kuliner Berbasis Kearifan Lokal Dalam Rangka Membangun Jejaring Cita Rasa Gastronomi Mendunia (Kajian Kampung Singkong Di Kota Salatiga), 17(2), 1030–1051. Retrieved from <http://stiepari.greenfrog-ts.co.id/jurnal/index.php/JT/article/view/253>
- Sunaryo, N. A., Soekopitojo, S., Hidayati, L., Muhaimin, R., Johanes, D. P., Giovanni, A. P. P., & Cahyono, H. (2020). Pelatihan dan Edukasi Pengolahan Susu Sapi Menjadi Tahu Susu Bagi Warga Panti Asuhan Yasibu Malang, 476–479. Retrieved from <https://semnaslppm.ump.ac.id/index.php/semnaslppm/article/view/190>
- Udin abay. (n.d.). Poktan Binus II Berupaya Penuhi Kebutuhan Pangan Ditengah Wabah Covid-19. *Swadayaonline*. Retrieved from <https://www.swadayaonline.com/artikel/5620/Poktan-Binus-II-Berupaya-Penuhi-Kebutuhan-Pangan-Ditengah-Wabah-Covid-19/>
- Wijayanti, A., Putri, E. D. H., Mayasari, C. U., Hakim, M. F. N., Fiyan, M. A., & Nuggroho, D. S. (2020). Pelatihan Pengolahan Makanan dengan Bahan Hasil Pertanian Masyarakat. *Abdimas Pariwisata*, 1(1), 26–32. doi:<https://doi.org/10.36276/jap.284>
- Winata, G. M. (2018). Pemanfaatan Ampok Jagung pada Pembuatan Nugget Tempe sebagai Sumber Serat. <http://repository.uph.edu/42618/>