

Pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

Jatmiko Eko Witoyo¹, Noveliska Br. Sembiring¹, Eka Nur'azmi Yunira¹, Untia Kartika Sari Ramadhani², Juwana Janu², Mubarika Sekarsari Yusuf², Dila Tirta Julianty³, Amalia Listiani³, Fitria Nuraini¹, Putri Khotimatu Zahra¹, Gita Azizah Hakim¹

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sumatera, Indonesia

²Program Studi Farmasi, Fakultas Sains, Institut Teknologi Sumatera, Indonesia

³Program Studi Sains Aktuaria, Fakultas Sains, Institut Teknologi Sumatera, Indonesia

Penulis korespondensi : Jatmiko Eko Witoyo

E-mail : jatmiko.witoyo@tip.itera.ac.id

Diterima: 08 Juni 2026 | Direvisi: 31 Juli 2026 | Disetujui: 02 Agustus 2026 | Online: 19 Agustus 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Penanganan pascapanen jagung dan rambut jagung di Desa Banjar Agung masih kurang optimal dikarenakan keterbatasan pengetahuan masyarakat, yang berdampak pada rendahnya nilai ekonomi produk. Tujuan dari Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Banjar Agung dalam diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut jagung menjadi produk yang bernilai tambah seperti tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung. Metode pelaksanaan kegiatan PkM dilakukan melalui kombinasi ceramah dan demonstrasi langsung pembuatan produk pangan olahan berbasis jagung dan rambut jagung. Hasil kegiatan menunjukkan rerata pengetahuan masyarakat mengalami peningkatan dari 55,56% pada *pre-test* sebelum kegiatan PkM menjadi 95,56% pada *post-test* setelah kegiatan PkM. Hasil ini mencerminkan bahwa kegiatan PkM efektif dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Banjar Agung dalam mengolah jagung dan rambut jagung menjadi produk bernilai tambah dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi, sehingga secara tidak langsung diharapkan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat Desa Banjar Agung.

Kata kunci: diversifikasi produk; mi jagung; teh herbal rambut jagung; tepung jagung.

Abstract

Postharvest handling of corn and corn silks in Banjar Agung Village remains suboptimal due to the limited knowledge of the local community, which has resulted in the low economic value of the products. The objective of this Community Service Program (CSP) is to enhance the knowledge of the Banjar Agung Village community regarding the diversification of corn- and corn silk-based products into value-added products such as corn flour, corn noodles, and corn silk herbal tea. The implementation method of the CSP activities was carried out through a combination of lectures and direct demonstrations on the production of processed food products based on corn and corn silk. The results of the activity showed that the average level of community knowledge increased from 55.56% on the pre-test before the CSP to 95.56% on the post-test after the CSP. These results reflect that this CSP has been effective in enhancing the knowledge of the Banjar Agung Village community on processing corn and corn silk into value-added products with more economic value, which is expected to indirectly contribute to their economic improvement.

Keywords: corn flour; corn noodles; corn silk herbal tea; product diversification.

PENDAHULUAN

Provinsi Lampung merupakan provinsi penghasil jagung pipilan (kadar air 14%) tertinggi kedua di Pulau Sumatera pada tahun 2025, dan menduduki peringkat ke-5 secara nasional dengan total produksi mencapai 1.259.482 ton (BPS, 2026). Kabupaten Lampung Selatan merupakan salah satu kontributor produksi jagung di Provinsi Lampung dengan total produksi mencapai 926.022 ton pada tahun 2025 (BPS-Kab. Lampung Selatan, 2026). Salah satu kontributor produksi jagung di Lampung Selatan adalah Kecamatan Jati Agung dengan kontribusi sebesar 8,25% dari total produksi pada tahun 2025. Banjar Agung merupakan salah satu desa di Kecamatan Jati Agung, yang terdiri atas 4 dusun dengan luas total wilayah mencapai 684 km², dengan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani jagung (Rahayyu et al., 2022). Hal ini menyebabkan Desa Banjar Agung merupakan salah satu sentra produksi jagung pipilan di Kecamatan Jati Agung, Lampung Selatan.

Data produksi jagung di Desa Banjar Agung belum terdokumentasi secara komprehensif, namun berdasarkan wawancara dengan perangkat desa, produksi jagung di Desa Banjar Agung mengalami peningkatan tiap tahun. Umumnya, sebagian besar masyarakat Desa Banjar Agung menjual produk hasil pertanian, termasuk jagung dalam bentuk mentah yang memiliki nilai ekonomis yang relatif rendah, terutama pada musim panen raya (Tangngisalu et al., 2023; Wiyono et al., 2025). Permasalahan lain yang dihadapi oleh masyarakat di Desa Banjar Agung berkaitan dengan budidaya jagung adalah minimnya penanganan pascapanen jagung dan *by-product* jagung dikarenakan kurangnya pengetahuan mengenai teknologi pascapanen. Salah satu *by-product* tanaman jagung adalah rambut jagung (Rahayyu et al., 2022), yang jumlahnya mencapai 3-5% dari keseluruhan bagian tanaman jagung (Mihali et al., 2024; Orellana-Palacios et al., 2025). Namun demikian, rambut jagung memiliki kandungan nutrisi penting, seperti karbohidrat (0,06-74,3%), protein (3,74-17,70%), serat (7,34-53,49%), dan mineral (Ca, Cu, Fe, K, Na, Mn, Mg, P, dan Zn), bergantung pada varietas, ketuaan, kondisi pengolahan dan asal (*origin*) rambut jagung (Kaur et al., 2022; Singh et al., 2022). Lebih lanjut, rambut jagung juga mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh seperti asam fenolat, flavonoid, flavon, minyak volatil, pigmen, dan berbagai bioaktif lain (Kaur et al., 2022). Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa rambut jagung memiliki efek farmakologis bagi kesehatan, antara lain antioksidan, antidiabetes, antiinflamasi, antipegal, dan bioaktivitas lain, baik secara *in-vitro*, maupun *in-vivo* (Kaur et al., 2022; Lapcik et al., 2023; Singh et al., 2022).

Berdasarkan permasalahan tersebut, solusi yang dapat ditawarkan selama program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) adalah pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan *by-product* jagung melalui teknologi pascapanen yang tepat, sehingga mampu meningkatkan nilai tambah produk. Jagung pipilan dapat ditransformasikan menjadi tepung jagung dengan menggunakan teknologi pengeringan dan penggilingan sederhana (Mu et al., 2025; Sitepu, 2022) dan diolah lebih lanjut menjadi mi jagung dan produk olahan pangan lain (Khamidah & Antarlina, 2024; Lubis et al., 2018; Saleh et al., 2026). Lebih lanjut, rambut jagung dimanfaatkan menjadi bahan baku dalam pembuatan teh herbal (Nafiza & Suryani, 2023; Wahyudi et al., 2024). Penerapan teknologi pascapanen jagung dan *by-product* jagung bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis jagung dan *by-product* jagung, terutama rambut jagung, sehingga mampu meningkatkan nilai jual dan berkontribusi pada peningkatan perekonomian masyarakat di Desa Banjar Agung. Luaran yang diharapkan dari kegiatan PkM ini adalah menghasilkan prototipe produk tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung yang dapat dikomersialisasi oleh masyarakat sebagai produk unggulan Desa Banjar Agung. Produk yang dihasilkan direncanakan akan dipasarkan melalui Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Banjar Agung, Lampung Selatan, baik secara langsung maupun melalui media digital.

METODE

Kegiatan program pengabdian masyarakat (PkM) ini terintegrasi dengan Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Mahasiswa Rekognisi. Kegiatan PkM terbagi menjadi 3 tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, serta tahap monitoring dan evaluasi (Rahayyu et al., 2022). Tahap persiapan meliputi survei lokasi, koordinasi, dan diskusi dengan perangkat desa, perwakilan Badan

Pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut Jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

Usaha Milik Desa (BUMDes), perwakilan Gabungan Kelompok Tani (GAPOKTAN), dan ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Banjar Agung mengenai potensi jagung dan *by-product* jagung di Desa Banjar Agung. Selain itu, pada tahap ini, juga dilakukan kajian pustaka untuk formulasi produk, persiapan bahan dan peralatan yang digunakan untuk pembuatan tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung, serta uji coba formulasi produk yang dibantu oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata-Rekognisi (KKN-R) dari Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Farmasi, dan Sains Aktuaria. Persiapan bahan baku, yaitu jagung pipilan dan rambut jagung melibatkan partisipasi dari masyarakat Desa Banjar Agung.

Tahap pelaksanaan, kegiatan PkM dilakukan dengan 2 metode, yaitu metode ceramah dan metode demonstrasi. Metode ceramah dilakukan dengan cara penyampaian materi mengenai kandungan jagung dan *by-product* jagung, beserta diversifikasi produk jagung dan rambut jagung menjadi produk pangan bernilai tambah, seperti tepung jagung, mi jagung, teh herbal rambut jagung, dan produk pangan lain. Lebih lanjut, metode demonstrasi dilakukan dengan praktik pembuatan produk tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung secara langsung, meliputi persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan sederhana, dan pemberian logo. Proses demonstrasi pembuatan tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung dibantu oleh mahasiswa peserta KKN-R Desa Banjar Agung.

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan melalui pendampingan selama proses pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung untuk memastikan pemahaman peserta selama pelaksanaan kegiatan PkM. Evaluasi pemahaman peserta dilakukan dengan mengisi kuesioner yang berisi 10 pertanyaan terkait dengan pemanfaatan jagung dan rambut jagung sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) kegiatan PkM. Daftar pertanyaan untuk kegiatan PkM ditampilkan pada Tabel 1. Hasil *pre-test* dan *post-test* dianalisis untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta PkM, dengan target peningkatan pengetahuan minimal sebesar 15% setelah pelatihan (Rahayyu et al., 2022).

Tabel 1. Daftar Pertanyaan *Pre-test* dan *Post-Test* Kegiatan PkM

No.	Daftar Pertanyaan
1	Jagung (<i>Zea mays</i> L.) termasuk tanaman pangan yang masuk ke dalam kelompok apa?
2	Produk olahan jagung berupa minuman yang dibuat dari rambut jagung adalah?
3	Manfaat utama teh rambut jagung adalah?
4	Mie jagung dibuat dari?
5	Kadar air dalam jagung sekitar?
6	Selain sebagai bahan pangan, jagung juga dimanfaatkan untuk?
7	Mengonsumsi olahan jagung bermanfaat untuk?
8	Produk olahan jagung yang mendukung pola makan sehat adalah?
9	Rambut jagung biasanya digunakan untuk membuat?
10	Tepung jagung biasa digunakan sebagai bahan?

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil survei lokasi dan diskusi dengan perangkat desa, perwakilan BUMDes, perwakilan GAPOKTAN, dan ibu-ibu PKK Desa Banjar Agung terkonfirmasi bahwa pengolahan pascapanen jagung dan *by-product* jagung, seperti rambut jagung merupakan salah satu permasalahan krusial untuk diselesaikan. Perangkat desa, BUMDes, perwakilan GAPOKTAN, dan ibu-ibu PKK Desa Banjar Agung tertarik untuk memanfaatkan jagung dan rambut jagung menjadi produk unggulan dari desa dan berharap dapat dijual secara komersial melalui BUMDes. Hal ini dikarenakan selama ini jagung hanya dijual dalam pipilan kering dan rambut jagung dibuang, tanpa ada intervensi teknologi pascapanen lanjutan yang memadai. Melalui PkM ini dilakukan pengenalan teknologi pascapanen dan pengolahan sederhana yang diharapkan mampu meningkatkan nilai jual jagung dan rambut jagung,

dan berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Banjar Agung, yang mayoritas bermata pencaharian sebagai petani.

Pelatihan diversifikasi jagung menjadi tepung jagung dan mi jagung serta rambut jagung menjadi teh herbal telah dilaksanakan pada tanggal 29 September 2025 di Balai Desa Banjar Agung, Kecamatan Jati Agung, Lampung Selatan. Peserta yang hadir pada kegiatan ini sebanyak 20 orang yang didominasi oleh ibu-ibu PKK Desa Banjar Agung. Pada awal kegiatan, peserta dibagikan kuesioner *pre-test* untuk mengetahui pemahaman dasar peserta. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi (Gambar 1) menggunakan metode ceramah. Materi yang disampaikan meliputi kandungan jagung dan rambut jagung, beserta teknologi pengolahan jagung dan rambut jagung menjadi produk pangan bernilai tambah. Biji jagung yang digunakan dalam kegiatan PkM ini adalah jagung kuning, yang umumnya memiliki kadar karbohidrat sebesar 71,14-72%, kadar protein sebesar 9,33-11,33%, kadar lemak sebesar 3,9-5,1%, kadar abu sebesar 1,23-1,39%, dan kadar air sebesar 10,7-11,2%, bergantung pada varietas jagung (Sinay & Harijati, 2021). Inovasi produk olahan dari biji jagung yang dikembangkan dan diseminasikan dalam kegiatan PkM ini antara lain tepung jagung dan mi jagung. Tepung jagung merupakan salah satu produk olahan antara dari biji jagung melalui proses penggilingan kering, dan pengayakan (Ambarsari et al., 2015; Mu et al., 2025). Tepung jagung kuning umumnya memiliki kadar karbohidrat sebesar 75,71-81,80%, kadar protein sebesar 9,38-9,58%, kadar lemak sebesar 3,81-3,90%, kadar abu sebesar 1,19-1,85%, kadar air sebesar 9,58-9,91% (Rosiana et al., 2021; Salama et al., 2023), dan kadar serat sebesar 2,87% (Salama et al., 2023), bergantung pada varietas jagung dan metode pengolahan. Salah satu produk olahan turunan dari tepung jagung adalah mi jagung (Hidayat et al., 2014). Materi lain yang disampaikan pada kegiatan PkM adalah *by-product* dari jagung, yaitu rambut jagung. Secara kimiawi, rambut jagung memiliki kandungan nutrisi penting, seperti karbohidrat (0,06-74,3%), protein (3,74-17,70%), serat (7,34-53,49%), mineral (Ca, Cu, Fe, K, Na, Mn, Mg, P, dan Zn), dan senyawa bioaktif yang beragam bergantung pada varietas, ketuaan, kondisi pengolahan dan asal (*origin*) rambut jagung (Kaur et al., 2022; Singh et al., 2022). Inovasi olahan dari rambut jagung yang di diseminasikan selama kegiatan PkM adalah teh herbal rambut jagung (Hermalena et al., 2024; Kurniawan et al., 2025). Lebih lanjut, penyampaian materi ini didukung oleh berbagai media, seperti *PowerPoint* yang tersaji pada layar LCD, poster, maupun *leaflet*. Selain itu, kegiatan edukasi diselingi dengan sesi tanya jawab interaktif dengan peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta.

Kegiatan lanjutan yang dilaksanakan adalah demonstrasi dan praktik pembuatan produk berbasis jagung dan rambut jagung bersama ibu-ibu PKK (Gambar 2). Produk-produk yang berhasil dikembangkan antara lain tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung. Produk tepung jagung dan teh herbal rambut jagung yang dihasilkan diberi logo yang unik untuk menunjukkan ciri khas produk unggulan dari Desa Banjar Agung. Logo tepung jagung dan teh herbal rambut jagung ditampilkan pada Gambar 3A dan 3B secara berurutan. Logo produk merupakan salah satu elemen penting untuk memperkenalkan produk, dan *branding* untuk memudahkan konsumen mengenali dan membedakan berbagai produk yang dipromosikan/ dipasarkan (Ainun et al., 2023; Naufal et al., 2024). Kegiatan terakhir yang dilakukan setelah demonstrasi dan praktik pembuatan produk adalah pengisian kuesioner *post-test*.



Gambar 1. Pemberian materi diversifikasi produk pangan olahan dari jagung dan rambut jagung

Pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut Jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan



Gambar 2. Demo praktik pembuatan produk berbasis jagung oleh peserta



(a)



(b)

Gambar 3. Logo dari tepung jagung (A), dan teh herbal rambut jagung (B)

Tingkat pemahaman peserta PkM diukur melalui *pre-test* dan *post-test* dengan 10 pertanyaan yang berbeda. Hasil dari kegiatan *pre-test* dan *post-test* kegiatan PkM ditampilkan pada Tabel 2. Tabel 2 memperlihatkan bahwa pemahaman awal peserta (PkM) memiliki rerata 55,56% (kurang) dan mengalami peningkatan pemahaman menjadi 95,56% (sangat baik) setelah kegiatan PkM, dengan rerata peningkatan pengetahuan sebesar 40,00%. Hal ini mengindikasikan bahwa pemberian materi selama PkM meningkatkan pengetahuan yang signifikan kepada peserta (Heryatno et al., 2025). Nilai *post test* yang lebih tinggi dibandingkan dengan *pre-test* menunjukkan bahwa pemberian materi, demonstrasi, dan praktik pembuatan produk berbasis jagung dan rambut jagung mampu memberikan pengetahuan dan *insight* baru bagi peserta PkM. Peningkatan pengetahuan pada kisaran 22,22-67,67%, dengan rerata sebesar 40% setelah kegiatan PkM melampaui batas awal yang sudah ditetapkan, yaitu sebesar 15%. Rerata peningkatan pengetahuan pada kegiatan PkM ini memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan rerata peningkatan pengetahuan PkM lain dengan kajian berbeda pada lokasi yang sama dengan nilai kisaran 20-25% (Rahayyu et al., 2022; Ramadhani et al., 2026a; Ramadhani et al., 2026b).

Tabel 2. Hasil *Pre-test* dan *Post-Test* Kegiatan PkM

No. Pertanyaan	Nilai Benar <i>Pre-test</i> (%)	Kategori tingkat pengetahuan	Nilai Benar <i>Post-test</i> (%)	Kategori tingkat pengetahuan	Peningkatan Pengetahuan (%)
1	33,33	Kurang	88,89	Baik	55,56
2	66,67	Cukup	100	Sangat Baik	33,33
3	66,67	Cukup	100	Sangat Baik	33,33
4	66,67	Cukup	100	Sangat Baik	33,33
5	0	Kurang	66,67	Cukup	66,67
6	55,56	Kurang	100	Sangat Baik	44,44
7	66,67	Cukup	100	Sangat Baik	33,33

Pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut Jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

No. Pertanyaan	Nilai Benar <i>Pre-test</i> (%)	Kategori tingkat pengetahuan	Nilai Benar <i>Post-test</i> (%)	Kategori tingkat pengetahuan	Peningkatan Pengetahuan (%)
8	77,78	Baik	100	Sangat Baik	22,22
9	66,67	Cukup	100	Sangat Baik	33,33
10	55,56	Kurang	100	Sangat Baik	44,47
Rerata	55,56	Kurang	95,56	Sangat Baik	40,00

Keterangan kategori tingkat pengetahuan: Kurang (0–59%), Cukup (60–74%), Baik (75–89%), dan Sangat Baik (90–100%)

SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan diversifikasi jagung dan rambut jagung berjalan dengan lancar melalui penyampaian materi mengenai pemanfaatan jagung dan *by-product* jagung, terutama rambut jagung menjadi produk pangan olahan yang bernilai ekonomi tinggi, dan demo pembuatan produk berbasis jagung dan rambut jagung, antara lain tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung. Kegiatan PkM ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, terutama ibu-ibu PKK Desa Banjar Agung, dalam mengolah jagung dan rambut jagung menjadi produk pangan yang bernilai tambah dan memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Saran untuk kegiatan PkM di masa mendatang adalah pendampingan dan monitoring kepada masyarakat Desa Banjar Agung dalam menerapkan teknologi pengolahan tepung jagung, mi jagung, dan teh herbal rambut jagung secara mandiri dan berkelanjutan. Selain itu, diperlukan dukungan peralatan pengolahan yang memadai untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk yang dihasilkan. Kegiatan PkM lanjutan lain yang perlu dilakukan adalah memberikan pandangan/*insight* dan pengetahuan lanjutan mengenai diversifikasi produk olahan pangan lain dari jagung dan *by-product* jagung lainnya kepada Masyarakat Desa Banjar Agung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LPPM Itera atas Hibah internal Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Program Desa Binaan-Kuliah Kerja Nyata (PDB-KKN) Tahun Anggaran 2025, dengan nomor kontrak 1999n/IT9.2.1/PM.01.01/2025.

DAFTAR RUJUKAN

- Ainun, N., Wahida, A., & Maming, R. (2023). Pentingnya Peran Logo Dalam Membangun Branding Pada UMKM. *Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah*, 6(1), 674–681.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- BPS-Kab. Lampung Selatan. (2026). *Kabupaten Lampung Selatan Dalam Angka 2026*. BPS-Kab. Lampung Selatan.
- BPS. (2026). *Statistik Indonesia 2025*. Badan Pusat Statistik.
- Hermalena, L., Gusvita, H., Yessirita, N., Badal, B., Salihat, R. A., Syukra, R. A., Sidabalok, I., Sari, H. P., & Febrinova, R. (2024). Pengolahan Rambut Jagung Untuk Teh Herbal Dan Strategi Pemasarannya. *Ekasakti Jurnal Penelitian Dan Pengabdian*, 5(1), 90–97.
- Heryatno, Y., Salwa, S., Syuaib, F. F., Samosir, G., Fahreza, K. A., Najma, K., Handayani, P., & Kinasih, M. S. (2025). Penguatan Gizi Balita melalui Edukasi 1000 HPK dan Demonstrasi Olahan PMT Berbasis Pangan Lokal. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 16(4), 798–805.
- Hidayat, B., Kalsum, N., & Surfiana. (2014). Pengembangan Formulasi Mi Jagung Berbahan Baku Tepung Jagung Modifikasi. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 524–530.
- Kaur, P., Singh, J., Kaur, M., Rasane, P., Kaur, S., Kaur, J., & Nanda, V. (2022). Corn Silk as an Agricultural Waste : A Comprehensive Review on Its Nutritional Composition and Bioactive

Pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut Jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

- Potential. *Waste and Biomass Valorization*, 0123456789. <https://doi.org/10.1007/s12649-022-02016-0>
- Khamidah, A., & Antarlina, S. S. (2024). Corn flour substitution at pastry production Corn flour substitution at pastry production. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1107, 012059. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1107/1/012058>
- Kurniawan, M. A., Yunita, I., Diana, A., Siregar, E., Ayu, D. F., Efendi, R., Dewi, Y. K., & Juarsa, R. P. (2025). Pelatihan Pembuatan Teh Herbal dari Limbah Rambut Jagung di Desa Rantau Panjang Kiri. *JCOMMITS : Journal of Community Empowerment, Innovation, and Sustainable*, 3(1), 1–8.
- Lapčík, L., Repka, D., Lapčíková, B., Sumczynski, D., Gautam, S., Li, P., & Valenta, T. (2023). A Physicochemical Study of the Antioxidant Activity of Corn Silk Extracts. *Foods*, 12, 2159.
- Lubis, Y. M., Sulaiman, M. I., & Hayati, M. (2018). Karakteristik Mi Jagung Dengan Penambahan Jenis Hidrokoloid (Guar Gum dan Xanthan Gum) Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2), 1–5.
- Mihali, C., Frumuzachi, O., Nicolescu, A., Babot, M., Ramona, P., Tanase, C., & Mocan, A. (2024). Valorization of Corn Silk as an Agricultural By-Product through the Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction. *Applied Sciences*, 14, 1516. <https://doi.org/10.3390/app14041516>
- Mu, Y., Yan, J., Gao, J., Xing, F., & Gu, Q. (2025). Processing properties of corn flour and quality of fresh wet corn – wheat noodles: Comparison of ultrasonic-assisted nixtamalization wet milling with traditional milling methods. *Lwt-Food Science and Technology*, 233, 118554. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.118554>
- Nafiza, F., & Suryani, T. (2023). Quality of Herbal Tea Combination Between Corn Silk and Stevia Leaf on Variation of Temperature and Drying Duration. *International Conference on Biology Education, Natural Science, and Technology*, 1(1), 314–325.
- Naufal, M., Sihab, T., Mulyana, D. D., Si, M., Magdalena, R., Sn, M., Kumoratih, D., Sn, S., & Si, M. (2024). Strategi Visual: Pentingnya Peran Logo Dalam Meningkatkan Brand Awareness “Pintu Dua” Coffee Shop. *Jurnal Desain-Kajian Penelitian Bidang Desain*, 4(1), 626–640.
- Orellana-Palacios, J. C., Garcia, S. R., Rabanal-Ruiz, Y., McClements, D. J., Moreno, A., & Hadidi, M. (2025). Corn silk as an underutilized sustainable source of plant proteins: Extraction, fractionation, structure, and techno-functional properties. *Food Hydrocolloids*, 158, 110550. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110550>
- Rahayyu, A. M., Simanullang, G., Sari, U. K., Nareswari, T. L., & Setyawan, I. A. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Rambut Jagung Sebagai Produk Pangan Fungsional di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. *AbdiCurio: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 63–65.
- Ramadhani, U. K. S., Janu, J., Yusuf, M. S., Witoyo, J. E., Sembiring, N. B., Julianty, D. T., Listiani, A., Yunira, E. N., Miranti, S., Lo, A. S., & Tamania, A. C. (2026). Edukasi Pencegahan Stunting Dengan Pangan Olahan Jamur Tiram Di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. *Mejuajua: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat ABDIMAS*, 5(3), 530–538.
- Ramadhani, U. K. S., Janu, J., Yusuf, M. S., Witoyo, J. E., Sembiring, N. B., Julianty, D. T., Yunira, E. N., Listiani, A., Nurfadia, N. N., Fartesa, V. F., & Setia, V. A. (2026). Edukasi Pencegahan Stunting dengan Kelor di Posyandu Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. *Jurnal DiMas (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 8(1), 36–43.
- Rosiana, N. M., Susianti, K. C., & Suryana, A. L. (2021). Chemical and Organoleptic Properties of Cookies From Corn Flour and Mung Bean as A Gluten-Free Snacks. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(3), 181–187.
- Salama, Y. A., El-demiry, M. I., Lotfy, L. M., & Yousef, E. A. (2023). Chemical and Nutritional Evaluation of Fortified Biscuit with Yellow Corn Flour as a Functional Food. *Journal of Spesific Education and Technology (Scientific and Applied Research)*, 29(1), 2–10.
- Saleh, Y., Rauf, A., Boekoesoe, Y., Harundja, S. N., & Durand, T. (2026). Inovasi Pengolahan Mie Jagung: Jagung Manis Sebagai Alternatif Produk Mie. *AGRIBISNIS: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(2), 46–50.
- Sinay, H., & Harijati, N. (2021). Determination of Proximate Composition of Local Corn Cultivar from Kisar Island, Southwest Maluku Regency. *Biosaintifika*, 13(3), 258–266.

- Singh, J., Inbaraj, B. S., Kaur, S., Rasane, P., Nanda, V., & Ger-, A. G. (2022). Phytochemical Analysis and Characterization of Corn Silk. *Agronomy*, 12, 777.
- Sitepu, M. R. (2022). Utilization of Corn in Making Flour as an Alternative Availability of Food Commodities in Restaurants in Sitingo Dairi District. *Tourism, Hospitality and Culture Insights Journal*, 2(2), 94–103.
- Tangngisalu, J., Fahrial, A. A., Sjahruddin, 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>
- Wahyudi, V. A., Nisya, A. C., Manshur, H. A., Husna, A., & Syarpin. (2024). Optimisation of corn silk tea production, and its antioxidant profile. *International Food Research Journal*, 31(3), 670–680.
- Wiyono, A. H. Y., Mughits, R. S., Ali, R. S., Pratama, P. A., Ibrahim, R. F., Agustin, V. D., Alfian, A., Styaningrum, F., Ali, R. S., & Pratama, P. A. (2025). Pelatihan Inovasi Pengolahan Jagung untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Mojopurno, Kabupaten Magetan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIMAS)*, 3, 257–264.