



**Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Pada Masyarakat Desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar**

**Socialization and Training of Maize Milk Making to the Community of Bak Dilip Village, Montasik District, Aceh Besar Regency**

**Ika Rezvani Aprita<sup>1</sup>, Endiyani<sup>1\*</sup>, Mulla Kemalawaty<sup>2</sup>, Chairil Anwar<sup>1</sup>, Irmayanti<sup>3</sup>, Indra Akbar<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Agroindustri, Politeknik Indonesia Venezuela

<sup>2</sup>Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela

<sup>3</sup>Teknik Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah

<sup>4</sup>Administrasi Perkantoran, Politeknik Kutaraja

\*email Koresponden: endiyani@poliven.ac.id

**Article Info**

Article history :  
 Received  
 Received in revised  
 Accepted  
 Available online

**Abstract**

Bak Dilip Village is one of the villages located in Montasik District, Aceh Besar Regency. This village has a very large agricultural land and corn crops are one of the main commodities. This community service activity aims to increase the knowledge and skills of the Bak Dilip Village Community regarding corn processing into processed corn milk products that are nutritious and have economic value. Community Service activities consist of several lecturers assisted by several students conducting surveys and analyzing the situation in the village so that problems can be identified. The survey results show that one of the problems faced by the community, namely the low knowledge of the community about processed products from corn that have high economic value. The solution to the problems faced by the community is through providing knowledge of the process of making good corn milk by utilizing the potential of natural resources in the village in improving community welfare. The Bak Dilip Village community, especially the PKK mothers, were very enthusiastic in participating in this Community Service Activity. The result of this Community Service Activity is that the community has understood the process of processing corn into corn milk, and can apply it so that it can meet nutritional needs at home and can improve the economic level of the community.

**Keywords:** *Bak Dilip Village, Community, Training, Service, Corn Milk.*

**Abstrak**

Desa Bak Dilip merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar. Desa ini memiliki lahan pertanian yang sangat luas dan tanaman jagung menjadi salah satu komoditas utama. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Masyarakat Desa Bak Dilip mengenai pengolahan jagung menjadi produk olahan susu jagung yang bergizi dan mempunyai nilai ekonomis. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terdiri dari beberapa orang dosen yang dibantu oleh beberapa mahasiswa melakukan survei dan analisis situasi di desa sehingga dapat teridentifikasi permasalahan yang terjadi. Hasil survei menunjukkan bahwa salah satu permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, yaitu rendahnya pengetahuan masyarakat tentang olahan produk dari jagung



yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat tersebut adalah melalui memberikan pengetahuan proses pembuatan susu jagung yang baik dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam di desa dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Masyarakat Desa Bak Dilip terutama para ibu – ibu PKK sangat antusias dalam mengikuti Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini. Hasil dari Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah masyarakat sudah memahami proses pengolahan jagung menjadi susu jagung, dan dapat mengaplikasikannya sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi dirumah serta dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat.

**Kata Kunci :** Desa Bak Dilip, Masyarakat, Pelatihan, Pengabdian, Susu Jagung.

## PENDAHULUAN

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan tanaman pangan yang mengandung karbohidrat sehingga dapat digunakan untuk menggantikan beras. Keistimewaan jagung diantaranya: memiliki kalori dan protein yang hampir sama dengan biji padi serta dapat tumbuh pada berbagai macam tanah. (Wardhani, *et al.*, 2015). Sebagian besar hasil produksi jagung dijual dalam bentuk buah jagung segar yang dipergunakan untuk direbus ataupun dijadikan sebagai bahan sayuran, sebagian lagi buah jagung dikeringkan untuk dijadikan sebagai bahan baku pakan ternak.

Komoditas jagung belum diupayakan dan dikembangkan secara baik, belum ada diversifikasi jagung menjadi produk olahan yang berdaya jual tinggi dan bernilai ekonomis. Kondisi ini disebabkan oleh masyarakat petani jagung belum mengenal teknologi pengolahan jagung menjadi produk yang bernilai tinggi. Jagung dapat dikembangkan menjadi produk yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk segarnya, misalnya diolah menjadi kerupuk atau yang sering disebut sebagai tortilla, selai jagung, dodol jagung, bubur jagung dan susu jagung manis yang tentunya akan mempunyai masa simpan lebih panjang jika dikemas dengan baik. (Agato, *et.al.*, 2011)

Susu jagung diperoleh dengan cara penggilingan biji jagung manis yang telah direbus dalam air. Hasil penggilingan disaring untuk memperoleh filtrat yang kemudian dipasteurisasi dan diberi flavor untuk meningkatkan rasanya. Kelebihan susu jagung dibandingkan dengan susu sapi atau kedelai adalah bahan bakunya mudah didapat dengan harga tidak terlalu tinggi. Jagung tidak mengandung laktat. Susu jagung mengandung serat lebih banyak, cocok buat mereka yang diet. (Muhajir *et. al.*, 2014).

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yang harus dilaksanakan oleh seluruh civitas akademika. Desa Bak Dilip merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar. Desa ini memiliki lahan pertanian yang sangat luas serta jagung menjadi salah satu komoditas pertanian yang utama. Desa ini dipilih menjadi lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat perlu dilakukan dalam penerapan teknologi tepat guna dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan pengolahan pasca panen masyarakat Desa Bak Dilip terutama pada komoditas tanaman jagung dengan menjadikannya produk olahan susu jagung yang bernutrisi dan bernilai ekonomis yang tinggi sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat Desa.

Berdasarkan uraian – uraian diatas, menimbulkan suatu inisiatif untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Pada Masyarakat Desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar”. Kegiatan



pengabdian kepada masyarakat bertujuan agar masyarakat di Desa Bak Dilip memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pelatihan pemberdayaan dengan memanfaatkan potensi alam yang sudah ada.

**METODE PENELITIAN**

Tahapan persiapan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat terdiri dari beberapa tahapan, tahapan pertama dimulai dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat yang terdiri dari beberapa orang dosen dan mahasiswa melakukan survei dan pemilihan lokasi yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Setelah penentuan lokasi atau desa ditentukan maka tahapan selanjutnya tim Pengabdian Kepada Masyarakat melakukan silaturahmi dengan kepala desa beserta perangkat desa dengan tujuan melaksanakan pengenalan, menentukan waktu dan tanggal beserta tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi pelatihan Pembuatan Susu Jagung. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung selama tiga hari (18 – 21 Juli 2023 ) di Desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar.

Tahapan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari kegiatan sosialisasi dengan pemberian materi kepada masyarakat dan menjelaskan tentang teknik pembuatan susu jagung kemudian diikuti dengan diskusi dan tanya jawab tentang proses pembuatan susu jagung. Tahapan terakhir berupa pelatihan proses pembuatan susu jagung secara langsung kepada Masyarakat desa. Adapun tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dijabarkan sebagai berikut pada Tabel. 1.

Tabel 1 Kegiatan Pengabdian

<b>Pert</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Kemampuan yang diharapkan</b>
1	Sosialisasi Proses Pembuatan Susu Jagung	Peserta dapat memahami dan mengetahui proses pembuatan susu jagung.
2	Diskusi Tanya Jawab	Peserta mendapatkan pengetahuan yang lebih mendetail tentang proses pembuatan susu jagung.
3	Pelatihan Pembuatan Susu Jagung	Peserta dapat mempraktekkan secara langsung proses pembuatan susu jagung.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah pisau, blender, baskom, sendok pengaduk, kain saring, panci, kompor dan botol kemasan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan susu jagung antara lain buah jagung, gula pasir, pandan, air dan garam secukupnya. Prosedur dalam proses pembuatan susu jagung adalah sebagai berikut : Jagung direbus untuk memudahkan pemisahan biji jagung. Setelah jagung direbus kemudian jagung diserut dan biji jagung yang telah dipisahkan dimasukkan kedalam blender dan tambahkan air sesuai selera kemudian dihaluskan. Setelah diblender slury jagung disaring menggunakan saringan atau kain. Sari jagung hasil saringan kemudian dimasukkan kedalam panci, ditambahkan daun pandan agar aroma dari susu jagung lebih wangi, dimasak hingga mendidih, kemudian ditambahkan gula, garam sesuai selera. Rasa susu jagung akan lebih nikmat,



bila ditambahkan susu kental manis sesuai selera. Setelah dingin susu jagung dapat dikemas ke dalam botol kemasan. Susu jagung siap dihidangkan dan dinikmati.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan tanaman semusim yang mudah perawatannya, ditanam, buahnya enak dimakan, tetapi tidak dapat bertahan lama jika disimpan dalam kondisi segar. Salah satu cara untuk penganekaragaman produk jagung manis adalah dengan diolah menjadi susu sebagai pengganti susu hewani (Uri, *et al.*, 2019). Susu jagung merupakan salah satu sumber protein yang berasal dari bahan nabati. Sumber Protein dalam 100 gram jagung mengandung 9,2 gram protein. Protein membantu membentuk jaringan otot baru dan meningkatkan kerja sel dalam tubuh. Selain itu protein juga meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan meningkatkan pelepasan insulin (Setiyono, *et al.*, 2020)

Kandungan gizi penting pada jagung adalah karbohidrat dan lemak jagung yang sebagian besar terdapat pada bagian lembaganya. Kandungan Karbohidrat jagung terdiri dari pati (amilosa dan amilopektin, dan sukrosa), gula, serat kasar dan pentosan. Asam lemak penyusun lemak jagung terdiri dari asam lemak jenuh (palmitat dan stearate) serta asam lemak tidak jenuh (oleat lisin dan tripofan). (Elvinawati *et al.*, 2023).

Pemanfaatan pengolahan jagung yang baik dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk olahan jagung tersebut. Jagung selain memiliki nilai ekonomi yang tinggi, cita rasa dari jagung yang memiliki rasa manis, hal ini yang menjadikan komoditas jagung diminati oleh semua kalangan baik anak – anak maupun orang tua. Buah jagung dapat dikonsumsi secara langsung setelah direbus ataupun dapat diolah kembali menjadi berbagai produk olahan seperti, kue, keripik, dodol, lauk dan sayur mayur dan susu jagung. Susu jagung dapat diolah dari biji jagung dengan keunggulan sebagai berikut : bahan bakunya yang mudah di dapat dengan harga yang tidak terlalu tinggi, dan proses pengolahan susu jagung yang tidak rumit. (Achwan, 2023).

Susu jagung merupakan salah satu minuman suplemen (tambahan) yang bisa menjaga kondisi tubuh agar tetap fit sehingga tidak mudah terserang penyakit. Susu jagung adalah produk seperti susu sapi, tetapi dibuat dari ekstrak jagung. Susu jagung yang dihasilkan mempunyai komposisi yang hampir sama dengan susu sapi, dan susu kedelai. Susu jagung diperoleh dengan cara penggilingan biji jagung yang telah direbus dalam air. Hasil penggilingan kemudian disaring untuk memperoleh filtrat, yang kemudian dipasteurisasi dan diberi flavour untuk meningkatkan rasanya. Kandungan ekstrak karbohidrat dalam susu jagung dipengaruhi oleh varietas jagung, jumlah air yang ditambahkan, jangka waktu dan kondisi penyimpanan, kehalusan gilingan dan perlakuan panas (Syarbaini, 2015).

Salah satu bentuk implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi berkewajiban untuk membantu ikut memecahkan permasalahan masyarakat antara lain berupa memaksimalkan pengetahuan dan keterampilan aplikatif yang dimiliki untuk dibagikan kepada masyarakat sehingga bermanfaat dalam upaya peningkatan kesejahteraan serta taraf hidup masyarakat. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berawal dari tahapan dibentuknya tim dan persiapan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan, kegiatan ini dilakukan dengan mengumpulkan seluruh anggota tim yang terlibat. Selanjutnya dilakukan pemilihan lokasi desa untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Pemilihan lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan berbagai pertimbangan seperti jarak lokasi pengabdian, kondisi desa dan lainnya. Desa Bak Dilip merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar.



Masyarakat desa ini pada umumnya bermata pencaharian di bidang pertanian, peternakan dan perkebunan. Tingkat pendidikan di desa ini masih sangat rendah. Desa ini memiliki lahan pertanian yang luas serta jagung menjadi komoditas utama selain padi.

Setelah lokasi atau desa ditentukan maka langkah selanjutnya tim Pengabdian Kepada Masyarakat menemui kepala desa beserta perangkat desa dengan tujuan melaksanakan pengenalan, menentukan waktu dan tanggal beserta tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan susu jagung kepada masyarakat desa Bak Dilip. Selanjutnya tim Pengabdian Kepada Masyarakat yang terdiri dari beberapa orang dosen dan mahasiswa menyusun rangkaian acara sosialisasi dan kegiatan pelatihan pembuatan susu jagung setelah tahapan tersebut tim Pengabdian kepada Masyarakat menyusun jadwal kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilaksanakan. (Aprita, *et al.*, 2022).

Setelah jadwal ditentukan maka pelatihan dan sosialisasi pembuatan susu jagung ini dimulai. Pada hari yang sudah disepakati kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan dengan diawali oleh kegiatan sosialisasi dimana dilakukan pemberian materi mengenai produk olahan dari jagung serta proses pembuatan susu jagung. Kegiatan sosialisasi ini disertai dengan interaksi diskusi dan tanya jawab mengenai potensi susu jagung yang bergizi dan memiliki banyak manfaat. Hasil diskusi menunjukkan bahwa animo masyarakat untuk mengikuti kegiatan sangat tinggi dan masyarakat desa sangat mengapresiasi tim pengabdian yang datang ke desa mereka tersebut. Proses selanjutnya adalah tim pengabdian mendemonstrasikan secara langsung proses pembuatan susu jagung. Peluang usaha yang diperoleh masyarakat dengan memanfaatkan jagung dalam pembuatan susu jagung yaitu produk ini masih belum banyak di masyarakat. Menurut Endiyani, *et. al.*, (2023), menyatakan bahwa pengolahan komoditas pangan menjadi bahan pangan dengan berbagai cita rasa akan menambah nilai ekonomi dari komoditas tersebut.

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, masyarakat desa pun sangat tekun mengikuti proses pelatihan pembuatan susu jagung ini dari awal kegiatan sampai kegiatan ini selesai. Masyarakat sangat antusias dan tertarik pada kegiatan ini melalui diskusi tanya jawab. Masyarakat juga ikut serta berpartisipasi pada pelatihan serta sosialisasi yang diadakan oleh dosen serta tim pengabdian kepada masyarakat.

Tanaman jagung belum diupayakan dan dikembangkan dengan baik, masih kurangnya diversifikasi tanaman jagung menjadi produk olahan yang berdaya jual tinggi dan bernilai ekonomis. Hal ini disebabkan karena belum tersebar dan berkembangnya informasi mengenai inovasi yang dapat menggugah masyarakat untuk memanfaatkan jagung sebagai bahan baku pangan. Penganekaragaman produk olahan perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan petani. Salah satu pemanfaatan jagung yang bisa dikembangkan adalah pembuatan susu jagung. (Elvinawati *et.al.*, 2023).

Susu jagung memiliki banyak manfaat, diantaranya dapat Sebagai obat untuk anak yang alergi terhadap susu sapi dan juga dapat dikonsumsi oleh masyarakat lanjut usia karena tidak mengandung kolesterol. Dibandingkan dengan susu sapi dan kedelai, susu jagung memiliki kelebihan yaitu bahan baku pembuatan susu jagung mudah didapatkan dan harga lebih terjangkau (Arifan *et.al.*, 2022). Kelebihan susu jagung dibandingkan dengan susu sapi atau kedelai adalah bahan bakunya mudah didapat dengan harga tidak terlalu tinggi dan mengandung serat lebih banyak. Jagung tidak mengandung lactate intolerance (yang membuat susu bau amis). Pemanfaatan jagung menjadi susu jagung memiliki banyak kelebihan jagung diantaranya adalah pengolahan jagung menjadi susu jagung ini tidak membutuhkan peralatan yang sangat canggih dan cara yang sangat rumit sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan pada lingkungan masyarakat petani, khususnya masyarakat petani. (Arsyad, *et al.*, 2019)



Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat desa terutama ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar. Hasil yang diharapkan dari program Pengabdian masyarakat ini yaitu dengan peningkatan nilai tambah dari komoditas jagung menjadi produk susu jagung yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa. (Aprita, *et. al*, 2022)

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari dosen dan mahasiswa di desa Bak Dilip sangat memotivasi masyarakat setempat, karena masyarakat belum banyak mengetahui tentang manfaat dan nilai tambah diversifikasi olahan jagung menjadi susu jagung, dengan adanya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, mahasiswa dapat membagikan ilmu yang dimiliki kepada masyarakat dan menerapkan proses produksi yang efisien dan efektif. Hasil kegiatan tersebut mendapat respon positif masyarakat desa Bak Dilip. Pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, peneliti dan mahasiswa mendemonstrasikan langsung diversifikasi produk dari buah jagung menjadi susu jagung. Pembuatan Susu jagung yang dipraktikkan oleh tim pengabdian kepada masyarakat pada menjadi hal yang menarik bagi masyarakat di desa Bak Dilip, masyarakat secara langsung ikut terlibat dalam proses pembuatan susu jagung, dikarenakan belum ada yang melatih masyarakat dalam proses pembuatannya.

Upaya pemberdayaan ditempuh dilatar belakangi oleh ketersediaan sumberdaya yang melimpah dan terus menerus sehingga memunculkan ide pemanfaatan buah jagung menjadi produk susu jagung, diharapkan dapat memberikan manfaat dalam bidang pertanian, dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga, serta untuk peningkatan perekonomian di desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar. Masyarakat desa sangat antusias dalam melihat proses produksi hingga hasil produk yang didapatkan, mereka juga berkeinginan mencoba mengembangkan produk susu jagung menjadi usaha industri rumahan masyarakat tersebut dari hasil demonstrasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

## KESIMPULAN

Sasaran utama dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat "Pelatihan Pembuatan Susu Jagung di Desa Bak Dilip Kecamatan Montasik Kabupaten Aceh Besar" adalah masyarakat Desa, khususnya kelompok ibu - ibu Penggerak Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini terselenggara dengan sangat baik dan lancar dengan bantuan dari segala pihak terutama, masyarakat desa Bak Dilip. Antusiasme yang sangat baik diperoleh dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlihat dari banyaknya masyarakat desa yang mengikuti kegiatan ini serta interaksi yang terjadi selama kegiatan ini berlangsung. Masyarakat juga berharap bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilakukan secara berkala di desa – desa .

## DAFTAR PUSTAKA

- Achwan, S. (2023). Analisis potensi pengembangan susu jagung manis di Kota Banda Aceh. *Jurnal Sains Pertanian*, 7(1), 32-36.
- Agato, A., & Narsih, N. (2011). Pengembangan Hasil Pertanian (Jagung) Menjadi Produk Susu Jagung dan Kerupuk Jagung. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1).



- Aprita, I. R., Anwar, C., & Kemalawaty, M. (2022). Chicken Nugget Innovation Using Purple Sweet Potatoes In Reudeup Village, Montasik, Aceh Besar Regency. *Randang Tana- Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 66-73.
- Arifan, F., Supriyo, E., Broto, W., & Rasyid, Z. (2022). Pengenalan dan Pembuatan Susu Jagung Sebagai Salah Satu Jenis Susu Nabati yang Baik untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Anak di Desa Sugihmanik. *Inisiatif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 12-14.
- Arsyad, M., & Hulinggi, M. (2019). Formulasi Jagung Hibrida (*Zea Mays L.*) Dan Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Pada Pembuatan Susu Jagung. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 7(3), 178-192.
- Endiyani, Umar, H. A., Aprita, I. R., Agustina, S., & Nisa, R. (2023). Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Penambahan Daun Pandan di desa Bineh Blang kecamatan Ingin Jaya kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 3103-3108.
- Elvinawati, E., Rohiat, S., Candra, I. N., & Amir, H. (2023). Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Sebagai Keterampilan Alternatif Untuk Meningkatkan Pendapatan Anggota Kelompok Pengajian Guba Kota Bengkulu. *Andromeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat Rafflesia*, 3(1), 25-30.
- Hartati, H., Yusrianti, Y., & Nadirah, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Susu Jagung pada Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri di Desa Anabanua. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 4(2), 146-157.
- Muhajir, R., Rahim, A., & Hutomo, G. S. (2014). Karakteristik fisik dan kimia susu jagung manis pada berbagai lama perebusan. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 21(2), 95-103.
- Uri, N. N., Mamujaja, C. F., & Koapaha, T. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(1).
- Sarofa, U., Nurismanto, R., dan Bahrul, U. 2016. Karakteristik Fisikokimia, dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Penambahan Susu Skim. *J.Rekapangan* Vol.11 No.2
- Setiyono, A. E., Ngatimun, N., & Musriati, T. (2020). Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 1(1), 20-23.
- Syarbaini, A. (2015). Kelayakan potensi pengembangan usaha es susu jagung manis (*Zea mays sacc.*). *Jurnal Pertanian*, 6(1), 21-34.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. *Majalah Ilmiah Momentum*, 11(1).