

Pengembangan Potensi Desa dan Mie Jagung (*Zea mays*) di Desa Karangasem, Paliyan, Gunung Kidul

Basilea Eunike¹, Dayana Mareta², Ignatia Ivana³, Agrita Novi M.⁴, Christa Caroline H.⁵, Henrich Hendrata H.⁶, Okky Gunadi⁷, Janssen Adhika B.P.⁸, Emanuel Hery P.N.⁹, Muhammad Farras O.¹⁰, Zeny Ernaningsih¹¹

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Jl. Babarsari No. 44. Janti, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Email: zeny.ernaningsih@uajy.ac.id

Received 05 Desember 2020; Revised - ; Accepted for Publication 06 Juli 2021; Published 06 Juli 2021

Abstract — Community service is one of the goals of researcher education in higher education. This service program chose Karangasem Village, Paliyan District, Gunungkidul Regency to provide innovation to develop the potential that exists in the village through a work program carried out by researchers. The method used in this research is observation through the official village website and also with the documentation method through taking pictures and videos because the situation does not allow it to come to the field. The result of this research is that researchers can provide product innovation in the form of corn noodles that can be developed by the village community into a product that is more value-added and can be traded. In addition, it also explores the potentials that exist in the village in the form of nature and culture so that it can be developed. With this program, researchers can apply the knowledge they have learned by providing community service.

Keywords— Community Service, Village Potential

Abstrak —Pengabdian masyarakat merupakan salah satu tujuan dari pendidikan peneliti di Perguruan Tinggi. Program pengabdian ini memilih Desa Karangasem, Kecamatan Paliyan, Kabupaten Gunungkidul untuk memberikan inovasi untuk mengembangkan potensi yang ada di desa tersebut melalui program kerja yang dilaksanakan oleh peneliti. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi melalui website resmi desa dan juga dengan metode dokumentasi melalui pengambilan gambar dan video karena situasi tidak memungkinkan untuk datang ke lapangan. Hasil dari penelitian ini yaitu peneliti dapat memberikan inovasi produk yaitu berupa mie jagung yang dapat dikembangkan oleh masyarakat desa menjadi suatu produk yang lebih bernilai tambah dan dapat diperjual belikan. Selain itu juga menggali potensi-potensi yang ada di desa tersebut berupa alam dan budaya sehingga lebih dapat dikembangkan. Dengan adanya program ini peneliti dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari dengan melakukan pengabdian kepada masyarakat.

Kata kunci —Pengabdian Masyarakat, Potensi Desa

I. PENDAHULUAN

Mengabdikan kepada masyarakat merupakan salah satu tujuan dari pendidikan yang diberikan kepada peneliti. Sesuai dengan yang tertera pada Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pada pasal 20 ayat 2 menyatakan bahwa: "Perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat". Hal ini yang menjadi landasan bagi peneliti untuk membuat karya yang dapat dipergunakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat.

Desa Karangasem ialah salah satu nama desa yang berada di Kecamatan Paliyan, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Karangasem memiliki luas sebesar 1.268 hektar atau sekitar 21,84 persen dari luas wilayah Kecamatan Paliyan. Desa Karangasem memiliki total jumlah penduduk sebesar 8.345 jiwa. Sebagian besar penduduk di Desa Karangasem bermata pencaharian sebagai petani dengan jumlah penduduk mencapai 2.655 jiwa.

Desa Karangasem memiliki banyak potensi dari berbagai macam sektor. Desa memiliki potensi dalam bidang wisata, pertanian, kerajinan, dan kesenian. Potensi tersebut dapat menjadi suatu hal yang bermanfaat bagi perekonomian Desa jika dikembangkan dan dikelola dengan maksimal. Sebagai bentuk pengabdian, peneliti mengidentifikasi dan memberikan inovasi untuk mengembangkan potensi yang ada di desa tersebut.

Desa Karangasem memiliki peluang untuk menjadi desa wisata yang akan sekaligus memanfaatkan dan mengolah dengan benar komoditas yang dihasilkan. Pengabdian ini dapat berlangsung dengan kerjasama yang baik antara petani, guru dan pengajar di mana profesi tersebut merupakan profesi mayoritas yang ada di Desa Karangasem. Petani dapat diberi edukasi untuk mengolah produk dari bahan baku mentah menjadi produk setengah jadi atau produk jadi. Hal ini berguna untuk mengantisipasi kerugian ketika produk mentah tidak laku dijual di pasar sehingga program kerja ini nantinya dapat membantu masyarakat Desa Karangasem untuk menciptakan lapangan kerja baru yang berguna untuk kelangsungan hidup masyarakat yang lebih baik.

II. METODE PENGABDIAN

Metode yang dilakukan dalam pengambilan data dilakukan secara observasi. Hal ini dikarenakan kondisi pandemi yang tidak memungkinkan peneliti untuk datang langsung ke Desa Karangasem. Metode observasi dilakukan melalui website resmi Desa Karangasem, jurnal ilmiah dan berita-berita terkait Desa Karangasem.

A. Topik

➤ Program Pengabdian

Program pengabdian yang diangkat merupakan potensi desa. Potensi desa yang ditemukan dapat berbagai macam, mulai dari kebudayaan, olahraga, hasil panen, dan pariwisata.

Mengetahui potensi desa merupakan hal yang penting karena desa dapat meningkatkan kesejahteraan mereka dengan mengembangkan potensi.

➤ Buku Saku

Buku saku mengangkat salah satu potensi desa pada bidang pertanian, yaitu hasil panen jagung. Peneliti melakukan observasi mengenai produk-produk yang dapat dihasilkan melalui produk jagung yang dapat diaplikasikan kepada warga desa. Salah satu hasil produk yang dipilih adalah mie jagung. Mie jagung dipilih karena mie merupakan salah satu makanan yang cukup familiar yang disukai oleh banyak orang dan memiliki proses pembuatan yang tidak terlalu sulit.

B. Sumber data

➤ Studi literatur

Studi literatur dilakukan untuk mencari data terkait desa dan potensinya. Studi literatur dilakukan dengan menggunakan media seperti buku, artikel, jurnal, dan sumber lain yang dapat mendukung penelitian.

➤ Eksperimen

Eksperimen dilakukan dalam tahap pembuatan mie jagung. Melalui eksperimen, proses pembuatan produk dapat di praktikan sehingga dapat diketahui langkah-langkahnya.

C. Pengumpulan data

➤ Program Pengabdian secara Observasi

Observasi melalui website resmi desa dan juga dengan metode dokumentasi melalui pengambilan gambar dan video karena situasi tidak memungkinkan untuk datang ke lapangan.

➤ Pembuatan Mie Jagung

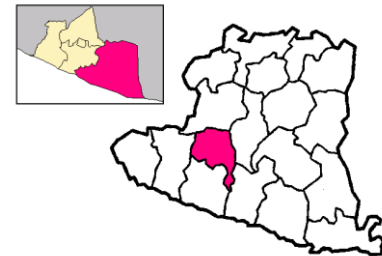
Alat dan bahan yang digunakan adalah air, tepung jagung, garam, dan GSM (*Gliseril Mono Stearat*), timbangan, hand mixer, alas stainless steel, ekstruder pemasakan pencetak ulir tunggal, mesin sealer *fluid bad dryer*, kemasan plastik dan kipas angin.

Bahan-bahan untuk membuat mie jagung ditimbang untuk formulasi mie kering (per 100 g tepung). Tepung jagung sebanyak 100 g, garam (2 %), air 65 %, dan GSM (*Gliseril Mono Stearat*) 1%. Proses yang dilakukan bersifat kontinyu sehingga bahan ditimbang pada saat tepung jagung 2 kg.

Proses pembuatan mie jagung diawali dengan tepung jagung dan GSM (*Gliseril Mono Stearat*) dicampur menggunakan *hand mixer* pada kecepatan rendah selama 3 menit. Selanjutnya larutkan garam kedalam air, setelah itu masukkan larutan garam ke dalam adonan dengan perlahan sambil dicampur dengan *hand mixer*. Ekstruder dihidupkan, kemudian diatur suhunya pada 92 °C

dengan kecepatan 75 rpm. Die dengan ukuran 1,2 mm dipasang.

Adonan dimasukkan ke dalam ekstruder secara terus menerus, dan jangan ada jeda. Mie yang



telah dicetak kemudian dipotong dan ditimbang dengan berat seragam. Mie jagung ditimbang sebanyak 90 g dan dibentuk kotak-kotak. Mie jagung kemudian diletakkan di alas *stainless steel* dengan rapi.

Untuk mendapatkan mie kering, mie jagung diberi hembusan udara dengan kipas angin selama 48 jam. Dengan cara lain, mie jagung dikeringkan dengan *fluid bed drier* pada suhu 35 °C hingga kadar air mie jagung mencapai 10 %. Mie jagung yang telah kering dikemas dalam plastik dan ditutup dengan mesin *sealer*.

➤ Pembuatan Mie Jagung berdasarkan ketersediaan alat dan bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan mie jagung adalah timbangan, gelas ukur, baskom, mangkuk, pisau, telenan, *blender*, saringan, mesin pencetak mie. Bahan yang diperlukan untuk membuat mie jagung yaitu tepung terigu, air, garam, tepung tapioka telur dan jagung.

Proses pembuatan mie jagung diawali dengan jagung dikupas kulitnya, kemudian dipotong biji jagung dipotong dengan pisau. Biji jagung dimasukkan ke dalam wadah. Biji jagung ditambah dengan sedikit air dan dihaluskan dengan *blender*.

Biji jagung yang telah dihaluskan hingga menjadi bubur, kemudian disaring hingga didapatkan sari jagung. Adonan mie dibuat dari tepung terigu, gadangan telur dan sari jagung. Adonan dicampur hingga merata dan kalis. Adonan mie dicetak menggunakan alat cetakan mie, kemudian dikeringkan dengan oven untuk menjadi mie kering atau direbus untuk menjadi mie basah.

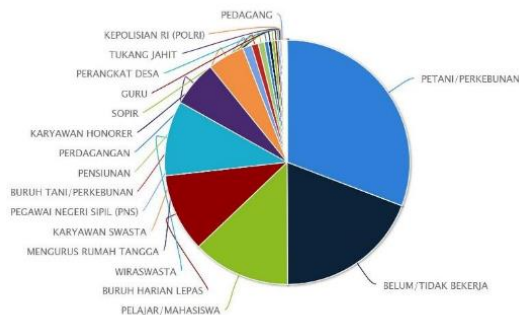
III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Karangasem terletak di kecamatan Paliyan, kabupaten Gunungkidul. Desa Karangasem sendiri terbagi menjadi 2 wilayah yaitu bagian selatan dan utara. Bagian utara desa Karangasem meliputi Karangasem A dan B, Cangkring, Lemahbang, Mengger, Manggul, Trukan. Dan dibagian selatan desa Karangasem meliputi Trowono A dan B, Banjaran A dan B, Namberan terseput Secara geografis Karangasem

terbagi menjadi 2 wilayah, utara & selatan. Bagian utara meliputi pedukuhan: Karangasem A, Karangasem B, Cangkring, Lemahbang, Manggul, Mengger, Trukan. Sedangkan bagian selatan meliputi pedukuhan: Trowono A, Trowono B, Banjaran A, Banjaran B, Namberan.

Gambar 1. Peta Desa Karangasem

Desa Karangasem memiliki penduduk yang berjumlah 8345 orang dengan rincian untuk jumlah penduduk laki-laki sebanyak 4111 orang dan perempuan yang berjumlah 4234 orang. Dari angka tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa penduduk perempuan lebih dominan dibanding laki-laki dengan presentase 50,74% perempuan dan 49,26% laki-laki. Mata pencaharian warga Karangasem berbeda-beda, ada yang petani, guru, pengajar, ASN, hingga ABRI.



Gambar 2. Diagram Mata Pencaharian Masyarakat Desa Karangasem

A. Potensi Desa

1. Wisata

Desa Karangasem memiliki potensi berupa wisata alam dan sejarah. Wisata alam yang dimiliki desa Karangasem sebagian besar merupakan wisata telaga. Beberapa telaga di desa Karangasem yang dapat dimanfaatkan Telaga Nambrean, Telaga Mboromo, Telaga Jambeanom dan lain-lainnya. Masih banyak lagi tempat-tempat yang dapat dijadikan tempat wisata di desa Karangasem dengan pengelolaan potensi alam yang lebih lagi tentu selain menjadi hiburan tersendiri bagi warga, hal ini dapat meningkatkan perekonomian warga yang berada di sekitar lokasi wisata.



Gambar 3. Telaga Jambe Anom di Desa Karangasem

2. Pertanian

Desa Karangasem memiliki lahan pertanian dan perkebunan seluas 489 hektar. Selain pemanfaatan lahannya yang cukup luas, masyarakat di desa Karangasem sebagian besarnya bekerja sebagai petani. Salah satu hasil tani yang cukup sering ditemukan adalah jagung. Hal ini karena untuk dilakukan dan lahan yang ada di Desa Karangasem sangat cocok dengan karakteristik tanaman jagung. Selain jagung, padi juga merupakan tanaman yang sering ditanami. Hal ini dikarenakan padi merupakan sumber pangan utama dari masyarakat. Ubi-ubian dan singkong juga merupakan tanaman yang cukup banyak ditanami. Selain padi, singkong juga dapat menjadi opsi pengganti nasi.

Salah satu tanaman yang dianggap paling penting untuk menunjang kehidupan masyarakat bisa dalam hal perekonomian atau pemenuhan kebutuhan sehari-hari yaitu padi. Di Indonesia ini padi dijadikan sebagai tanaman utama dalam bidang pertanian. Beras merupakan hasil dari padi yang juga merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia. Di era sekarang ini, lahan atau tanah yang digunakan untuk menanam padi semakin lama semakin sedikit. Kebanyakan petani sekarang lebih suka beralih pada perkebunan atau industry karena menurut mereka kesejahteraan mereka akan lebih terjamin pada sector perkebunan dan industry dibandingkan pada sector tani [2].

Tanaman yang dapat digunakan sebagai pengganti padi untuk mengatasi banyaknya perpindahan ke sector perkebunan dan industry yaitu ubi-ubian yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat dolah menjadi berbagai macam makanan yang dapat diperjual belikan. Ubi sendiri memiliki kandungan gizi yang tinggi, dan dapat dijadikan sebagai pengganti beras. Ubi, akar rimpang ataupun umbel lapis merupakan karakteristik yang dimiliki oleh ubi. Ubi sendiri mengalami pertumbuhan dengan cara perubahan bentuk dari bentuk batang dan membengkak menjadi bentuk yang bulat dan tidak beraturan untuk menimbun makanan [3].



Gambar 4. Hasil Tani Jagung

3. Kerajinan Tangan

Kerajinan tangan bambu merupakan kerajinan yang dipilih karena masyarakat Desa Karangasem masih berfilosofikan dari bambu. Bambu memiliki filosofi sebagai tumbuhan yang mempunyai banyak manfaat, salah satunya tunas bambu. Souvenir yang terbuat dari bambu banyak yang di jual di pasar souvenir kerajinan bambu. Salah satu kegiatan yang dilakukan untuk mempertunjukkan kerajinan adalah diadakannya *Fashion Show* Bambu.

Kerajinan tangan merupakan suatu hadil keterampilan yang dibuat dengan tangan manusia yang biasanya dijadikan seabgai hiasan, barang yang dapat dipakai dan memiliki nilai seni tersendiri. Keterampilah manusia merupakan factor yang penting untuk membuat kerajinan tangan. Keterampilan yang dimiliki oleh seorang pengrajin bisa diperoleh melalui belajar dengan orang lain atau bisa dengan kemampuan diri sendiri. Kreatifitas yang dimiliki pengrajin dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan diri sendiri karena dengan barang yang dihasilkan melalui keterampilan tangan dapat memiliki nilai tambah yang dapat di jual di pasaran, bahan baku yang digunakan juga berasal dari potensi alam masyarakat setempat, hal ini berhubungan dengan bagaimana kita menciptakan inovasi [4].

Bambu merupakan bahan baku yang digunakan oleh masyarakat diberbagai, antara lain sebagai bahan konstruksi bangunan, termasuk digunakan sebagai bahan untuk membuat jembatan sederhana. Disamping itu, bambu digunakan untuk dekorasi di dalam rumah serta digunakan sebagai instrumen musik contohnya angklung. Manfaat serta fungsi bambu masih banyak di dalam kehidupan masyarakat Indonesia yang menjadi kearifan lokal dan budaya setempat [5].



Gambar 5. Souvenir Kerajinan Tangan Bambu Desa Karangasem

4. Kesenian adat

Upacara Rasulan merupakan salah satu upacara yang dapat ditemui di berbagai tempat di pulau Jawa, salah satunya yaitu di daerah Gunung Kidul. Upacara Rasulan ini bermaksud untuk pengucapan syukur atas hasil panen yang dapat dihasilkan setiap tahunnya. Tujuan lain dari diadakannya upacara ini yaitu agar untuk tahun selanjutnya hasil panen tidak berkurang dan agar

daerah yang mengadakan upacara ini tidak terkena musibah. Masyarakat melaksanakan upacara ini dengan memasak nasi dan lauk dengan jumlah yang sangat banyak untuk seluruh warga desa yang nantinya akan dibawa ke balai desa untuk didoakan dan dimakan Bersama-sama. Upacara dilanjutkan hingga malam hari dengan diadakan pagelaran wayang kulit, seni tari dan seni teater. 2 makna yang ada pada tradisi bersih desa yaitu yang pertama yaitu menjaga kebersihan desa dengan menerapkan gotong royong, dan yang kedua yaitu persembahan yang diberikan untuk para nabi, danyang dan ibu pertiwi yang telah memberikan berkat berupa hasil panen. [6]

Desa Karangasem memiliki suatu tradisi adat yang dinamakan bersih dusun. acara ini menyuguhkan berbagai seni hiburan untuk masyarakat diantaranya Seni Tari dari remaja putra putri, Seni Teater dan ada juga Pagelaran Wayang Kulit Klasik Gagrak Ngayogyakarta oleh Dalang Ki Kuat Hadisamono dengan lakon Wahyu Cempoko Mulyo.

Seni budaya yang ada di Indonesia ini sangat beragam, salah satunya yang sering menjadi sorotan yaitu wayang. Budaya wayang yang sangat terkenal di Indonesia ini meliputi seni pahat, lukis, sastra, peran, music, tutur, perlambangan, suara. Budaya wayang yang saat ini semakin terkenal juga merupakan hiburan, pemahaman filsafat, Pendidikan mengenai budaya dll. Beberapa ahli sejarah menyatakan bahwa wayang merupakan suatu budaya asli dari Indonesia yang khususnya berasal dari pulau Jawa. Cerita wayang yang kita kenal kebanyakan merupakan adaptasi dari karya sastra yang berasal dari India yaitu salah satunya Ramayana dan Mahabarata. Seiring berjalannya waktu kedua crita tersebut banyak mengalami perubahan dan penambahan untuk menyesuaikan dengan falsafah asli Indonesia. [7]



Gambar 6. Tradisi Bersih Dusun di Desa Karangasem

B. Buku Saku Mie Jagung

Mie adalah produk makanan berbahan baku tepung terigu yang sangat populer, yang digunakan sebagai sumber energi karena kandungan karbohidrat yang tinggi. Berdasarkan tahap penyajiannya dan kadar airnya, mie dibedakan menjadi mie mentah atau segar, mie basah, mie kering, dan mie

instan. Seiring dengan perkembangan zaman, telah banyak mie yang diolah dengan penambahan tepung lain. Tujuan dari penambahan tepung selain terigu adalah mengurangi ketergantungan konsumsi terigu [8].

Tahapan proses pembuatan mie terdiri dari tahap pencampuran, merupakan tahap adonan dicampur hingga menjadi adonan yang homogen dan kalis. Tahap pembuatan lembaran mie, merupakan tahap mie dibuat lembaran dengan ketebalan 2 mm dengan mie dimasukkan ke dalam alat pemotong mie hingga terbentuk pilinan mie. Tahap perebusan, mie direbus kurang lebih selama 1,5 menit dan terjadi proses gelatinisasi yang membuat mie mengembang dan tekstur kenyal. Tahap pengovenan adalah tahap dalam membuat mie kering yang bertujuan mengurangi kadar air dan rehidrasi lebih optimal [9].

Jagung (*Zea mays*) adalah makanan pokok kedua setelah padi. Jagung termasuk dalam tanaman pangan, yaitu serelia yang sangat bermanfaat bagi manusia maupun hewan. Berdasarkan urutan bahan makan pokok di dunia, jagung menempati urutan ketiga setelah padi dan gandum. Jagung telah dimanfaatkan oleh masyarakat dengan berbagai bentuk olahan, antara lain tepung jagung (*maizena*) dan minyak jagung. Selain itu jagung juga banyak dikonsumsi secara langsung dengan cara direbus terlebih dahulu. Jagung juga digunakan untuk pakan ternak [10].

Jagung bahan pangan yang memiliki potensi nilai ekonomi yang tinggi. Jagung memiliki peluang tinggi untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras sebagai sumber pangan [11]. Besarnya jumlah produksi jagung, yang diperkirakan setiap tahun meningkat maka mendorong peluang usaha untuk meningkatkan nilai tambah jagung. Salah satu upaya dalam meningkatkan nilai tambah jagung adalah dengan mengolah jagung menjadi mie yang biasanya hanya terbuat dari terigu [12].

IV. KESIMPULAN

Mengembangkan potensi desa merupakan suatu hal yang penting karena dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Pengabdian masyarakat merupakan salah satu tujuan dari pendidikan peneliti di Perguruan Tinggi. Melalui pengabdian kepada masyarakat, peneliti dapat menambah pengetahuan mengenai desa dan belajar untuk berinovasi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang berperan dalam pembuatan jurnal Potensi Desa dan Pengembangan Mie Jagung (*Zea mays*) di Desa Karangasem, Paliyan, Gunung Kidul, terutama kepada ibu Zeny Ernaningsih, S.Pd., M.Hum selaku dosen pembimbing kami sehingga jurnal ini dapat dibuat dengan baik dan dapat kami selesaikan dengan tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Amiroh, "Peningkatan Pertumbuhan dan Produksi Padi (*Oryza sativa* L.) Melalui Aplikasi Sistem Tanam Jajar Legowo dan Macam Varietas," *AGRODIX J. Ilmu Pertan.*, vol. 1, no. 2, pp. 52–62, 2018.
- [2] M. F. Tamba, E. Maharani, and S. Edwina, "Analisis Pendapatan Usahatani Padi Sawah dengan Metode SRI (System of Rice Intensification) di Desa Empat Balai Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar," *J. Japan Prosthodont. Soc.*, vol. 13, no. 2, pp. 11–22, 2017.
- [3] U. Hasanah, E. P. Hadi, and A. Hidayah, "Keanekaragaman dan Pemanfaatan Ubi-Ubian sebagai Alternatif Tanaman Pangan di Kecamatan Bantarkawung Kabupaten Brebes Diversity and uses of Tubers as Alternative Food Sources in Bantarkawung Brebes Regency," *Biosfera*, vol. 31, no. 2, pp. 61–70, 2014.
- [4] S. Sumanto and S. Sukanti, "Keragaman Jenis dan Model Produk Home Industry Kerajinan Tangan sebagai Sumber Belajar di Sekolah Dasar," *Sekol. Dasar Kaji. Teor. dan Prakt. Pendidik.*, vol. 27, no. 1, pp. 49–58, 2018, doi: 10.17977/um009v27i12018p049.
- [5] D. Mahzuni, M. Muhzin, and A. Septiani, "Pengembangan Kerajinan Tangan Berbasis Kearifan Budaya di Pakenjeng Kabupaten Garut," *J. Apl. Ipteks untuk Masy.*, vol. 6, no. 2, pp. 101–105, 2017.
- [6] T. Linawati, "Upacara Rasulan sebagai Atraksi Wisata Budaya di Kabupaten Gunung Kidul," *Domest. Case Study*, vol. 3, no. 1, pp. 1–8, 2019, doi: 10.31219/osf.io/hrm3y.
- [7] C. N. Ramadhani and F. Rahman, "Desain Buku Informasi Wayang Ukur sebagai Wujud Pembaharuan Seni Pewayangan Yogyakarta," *Vis. Herit. J. Kreasi Seni dan Budaya*, vol. 1, no. 02, pp. 117–122, 2019, doi: 10.30998/vh.v1i02.25.
- [8] A. Billina, S. Waluyo, and D. Suhandy, "Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut," *J. Tek. Pertan. Lampung*, vol. 4, no. 2, pp. 109–116, 2014.
- [9] Z. Effendi, F. E. D. Surawan, and Y. Sulastri, "Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka," *Agroindustri*, vol. 6, no. 2, pp. 57–64, 2016.
- [10] I. Pasta, A. Ette, and H. N. Barus, "Tanggap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays* L. Saccharat," *Agrotekbis*, vol. 3, no. April, pp. 168–177, 2015.
- [11] A. Wahyudin, R. Ruminta, and S. A. Nursaripah, "Pertumbuhan dan hasil tanaman jagung (*Zea mays* L.) toleran herbisida akibat pemberian berbagai dosis herbisida kalium glifosat," *Kultivasi*, vol. 15, no. 2, pp. 86–91, 2017, doi: 10.24198/kultivasi.v15i2.11867.
- [12] R. Ekafitri, "Teknologi Pengolahan Mie Jagung :," vol. 19, no. 3, pp. 283–293, 2010.

Penulis



Basilea Eunike
Ekonomi Pembangunan
Fakultas Bisnis dan Ekonomika



Henrich Hendrata Harijanto
Manajemen
Fakultas Bisnis dan Ekonomika



Dayana Mareta
Manajemen
Fakultas Bisnis dan Ekonomika



Okky Gunadi
Ilmu Hukum
Fakultas Hukum



Ignatia Ivana Aureli Lystia
Biologi
Fakultas Teknobiologi



Agrita Novi Maharani
Arsitektur
Fakultas Teknik



Janssen Adhika Budi Prabowo
Ilmu Hukum
Fakultas Hukum



Christa Caroline Harijanto
Akuntansi
Fakultas Bisnis dan Ekonomika



Emanuel Hery Prasetya Nugroho
Teknik Industri
Fakultas Teknik Industri



Muhammad Farras Oktavianto
Arsitektur
Fakultas Teknik



Zeny Ernaningsih, S.Pd.,M.Pd.