

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan Husada Putra. 2016. Jurnal Analisa Sosiologi Peran UMKM dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora. 5 (2).
- Ananda, A. D., & Susilowati, D. 2017. Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif di Kota Malang. Jurnal Ilmu Ekonomi. 10(10) : 120
- Di Agroindustri, F. K. P. M., & Islami, N. R. Analisis Pengaruh Lokasi Dan Word Of Mouth Terhadap Proses Keputusan Pembelian Produk Emping Jagung.
- Badan Pusat Statistik Kota Blitar. Tabel Dinamis Produksi Jagung. 2020. <https://blitarkota.bps.go.id/site/resultTab>. (Diakses pada 10 Juli 2023).
- Basyaib, Fachmi. 2007. Manajemen Resiko. Jakarta: PT. Grasindo.
- Balitbang. 2010. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis : Dukungan Aspek teknologi Pascapanen*. <http://www.litbang.deptan.go.id/special/komoditas/b1pascapanen>. Litbang Pertanian. (Diakses tanggal 19 Juni 2023).
- Doyan, A., Garnasih, I., Algifaari, M. A., Alam, R. B., Hotimah, H., Apriana, N. B., ... & Pratiwi, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1).
- Lusia Tria Hatmanti Hutami & Bernadetta Diansepti Maharani. 2018. Jurnal Analisis Perkembangan Penelitian UMKM di Indonesia. 1 (1).
- Maxmanroe. 2020. *Pengertian Resiko, Jenis, Sumber, Karakteristik, dan Contoh Resiko*. <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-resiko.html>. (Diakses 19 Maret 2023).
- Monica Dame Yanti Ambarita, Eva Sartini Bayu, Hot Setiado. 2015 Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, USU. Medan
- Retna Dewi Lestari. 2013. Resiko Agribisnis Share Leasing. Makalah.
- Senna, A. B. (2020). Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao. Jurnal Triton, 11(2), 51-57. <http://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/111/122>. (Diakses 5 Juli 2023).

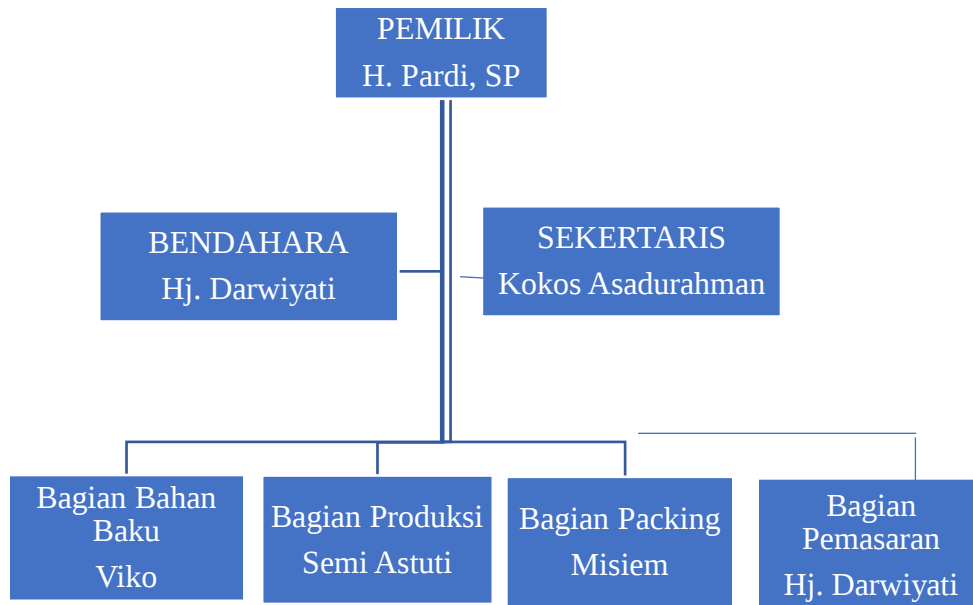
LAMPIRAN

1. Klasifikasi Tanaman Jagung

Tabel 3.3 Klasifikasi tanaman jagung

Klasifikasi jagung	
Kingdom	<i>Plantae</i> (Tumbuhan)
Divisi	<i>Magnoliophyta</i> (Tumbuhan berbunga)
Kelas	<i>Liliopsida</i> (berkeping satu / monokotil)
Ordo	<i>Poales</i>
Famili	<i>Poaceae</i> (suku rumput-rumputan)
Genus	<i>Zea</i>
Spesies	<i>Zea mays L.</i>

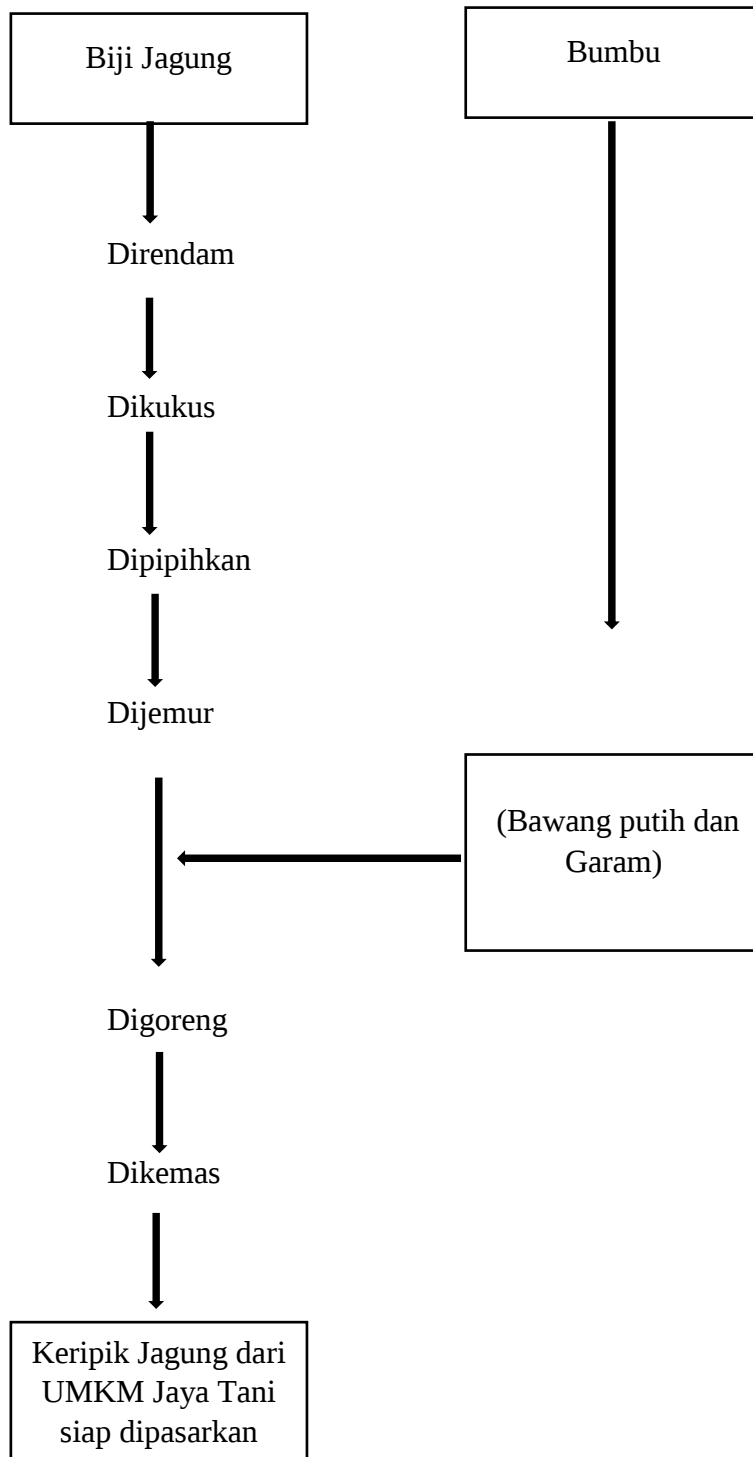
2. Struktur Organisasi



Gambar 1.1 *Struktur Organisasi*

Dapat dilihat dari struktur organisasi bahwa yang megolah UMKM JayaTani ini masih sangat sedikit. Karena anggota organisasi masih berasal dari keluarga sendiri dan warga sekitar. Bapak Pardi selaku pemilik dan memasarkan produknya karena bapak Pardi sendiri adalah pegawai di Dinas Pertanian Kota Blitar. Ibu Hartutik selaku istri bapak Pardi pertugas dalam pengolahan keripik jagung yang dibantu oleh anaknya.

3. Proses Pengolahan Keripik Jagung



Gambar 2.2 Bagan Alur Proses Produksi Keripik Jagung

Pada proses produksi ini, bahan yang dibutuhkan adalah, jagung yang masih mentah, bawang putih, garam, dan minyak untuk menggoreng. Sedangkan alat yang dibutuhkan adalah alat pemipihan jagung, ember, baskom, wajan, spatula, penyaring, dan alat press plastik.

Pembuatan keripik jagung diawali dengan pembersihan dan perendaman, lalu di kukus. Sambil menunggu pengukusan siapkan alat pemipihan jagung, setelah itu masukan jagung yang sudah dikukus ke alat pemipihan dengan menggunakan baskom yang sudah ditakarkan. Penjemuran dilakukan 2 tahap. Tahap 1 penyortiran dan tahap ke-2 setelah penjemuran dilakukan proses pembumbuan pada keripik yang sudah kering. Masukan keripik jagung ke minyak panas dan goreng hingga kuning kecoklatan, pertanda bahwa keripik jagung telah matang. Setelah matang, tiriskan menggunakan alat penyaring diamkan hingga minyak benar-benar berkurang dan dingin. Keripik jagung yang sudah matang siap dikemas dalam wadah plastik dan dipres menggunakan mesin press plastik.

4. Jadwal Kegiatan PKL

Tabel 4.4 Lampiran jadwal kegiatan PKL di UMKM Jaya Tani

No	Hari/Tanggal	Waktu	Kegiatan	Keterangan
1.	Sabtu/04 Maret 2023	08.00s/d selesai	Sosialisasi PKL di UMKM Jaya Tani	UMKM Jaya Tani
2.	Minggu/05 Maret 2023	08.00-13.00	Packing kripik jagung	UMKM Jaya Tani
3.	Sabtu/11 Maret 2023	08.00-13.00	Penjemuran kripik jagung	UMKM Jaya Tani
4.	Jumat/17 Maret 2023	08.00-13.00	Pendampiangn kunjungan dari mahasiswa UPN	UMKM Jaya Tani
5.	Sabtu/18 Maret 2023	08.00-13.00	Pengukusan dan Penggilingan Jagung	UMKM Jaya Tani
6.	Minggu/19 Maret 2023	08.00-13.00	Pendampingan kunjungan dari TK	UMKM Jaya Tani
7.	Sabtu/25 Maret 2023	08.00-13.00	Penjemuran kripik jagung	UMKM Jaya Tani
8.	Minggu/26 Maret 2023	08.00-13.00	Packing kripik jagung	UMKM Jaya Tani
9.	Sabtu/01 April 2023	08.00-13.00	Pengukusan dan Penggilingan Jagung	UMKM Jaya Tani
10.	Minggu/02 April 2023	08.00s/d selesai	Penutupan PKL di UMKM Jaya Tani	UMKM Jaya Tani

5. Lampiran Foto Kegiatan



Gambar 3.3 *Pendapatan sumber bahan baku*



Gambar 4.4 *Pencucian dan perendaman jagung*



Gambar 5.5 *Pengukusan*



Gambar 6.6 *Alat pemipih jagung*



Gambar 7.7 *Proses pemipihan jagung*



Gambar 8.8 *Penjemuran keripik jagung*



Gambar 9.9 *Proses pembumbuan atau Perasa pada keripik jagung*



Gambar 10.10 *Proses penggorengan jagung menjadi keripik*



Gambar 11.11 *Pengemasan keripik jagung*



Gambar 12.12 *Keripik jagung yang telah dikemas dan siap dipasarkan*