

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, R. (2020). Evaluasi Penanganan Pasca Panen yang Baik pada Jagung (*Zea mays* L.). *Agro Wiralodra*, 3(1): 23-28..
- Basriadi, N., Lengkey, L. C. E. C., & Wenur, F. (2018). Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Kerusakan Biji Jagung (*Zea mays* L.). In *COCOS*, 10(6): 701-717
- Darwis, V. (2018). Potensi kehilangan hasil panen dan pasca panen jagung di Kabupaten Lampung Selatan. *Journal of food system and agribusiness*. 2(1): 55-67.
- Firmansyah, I. U., Aqil, M., & Sinuseng, Y. (2007). Penanganan pascapanen jagung. *Buku Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. (Eds: Sumarno, Suyanto, A. Widjono, Hermanto, H. Kasim). Puslitbang Tanaman Pangan, Badan Litbang Pertanian.
- Indonesia, S. N. (1998). *SNI 01-4483-1998 Jagung Bahan Baku Pakan BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN*. 1 dan 2.
- Murni, A. M., & Arief, R. W. (2008). *Teknologi Budidaya Jagung*. Bogor: Agro Inovasi.
- Mutmainah. H. (2018). *Mengenal Perbedaan Jagung Komposit dan Hibrida*. Banten: Agro Banten
- Mustikawati, D. R., & Pujiharti, Y. (2011). *Introduksi Varietas Unggul Jagung Komposit di Lampung*. Lampung: Bumi Aksara.
- Purnomo, E., Suedy, S. W. A., & Haryanti, S. (2017). Pengaruh cara dan waktu penyimpanan terhadap susut bobot, kadar glukosa dan kadar karotenoid umbi kentang konsumsi (*Solanum tuberosum* L. Var Granola). *Buletin Anatomi dan Fisiologi (Bulletin Anatomy and Physiology)*, 2(2), 107-113.
- Puspitasari, D. P. I., Widiastuti, A., Wibowo, A., & Priyatmojo, A. (2015). Intensitas Cemaran Jamur pada Biji Jagung Pakan Ternak Selama Periode Penyimpanan. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 19(1), 27-32.
- Rimadhani, F. F. (2022). *Pengoperasian Vertical Dryer pada Proses Pengeringan Biji Jagung di Wilayah Kerja Bpp Caringin*. *Skripsi*. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Rosmawati, B. (2022). *Analisis Trend Produktivitas Jagung di Kabupaten Jeneponto (Analysis of Corn Productivity Trends in Jeneponto District)*. *Tesis Program Pascasarjana*. Universitas Muhammadiyah Makassar.

- Sarasulistian, N. L. P., Pudja, I. A. R. P., & Setiyo, Y. (2022). Pengaruh hydrocooling dan jenis plastik terhadap mutu jagung manis (*Zea mays L. Saccharata*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 10(1), 56-70.
- Satmalawati, M. E. M., & Rusae, A. (2017). Identifikasi Cendawan Patogen pada Penyimpanan Jagung Sesuai Kearifan Lokal Masyarakatdi Kabupaten Timor Tengah Utara dalam Perspektif Ketahanan Pangan. *Partner*, 22(1), 406-416.
- Suciyanto. (2011). Pengolahan Jagung Tongkol Menjadi Jagung Pipil. *Skripsi*. Universitas Mercubuana Bekasi.
- Taufiq, M. (2004). *Pengaruh temperatur terhadap laju pengeringan jagung pada pengering konvensional dan fluidized bed*. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian



Gambar 16. Wawancara Dengan Petani jagung



Gambar 17. Jagung Yang Sudah dipetik



Gambar 18. Proses Pemipilan Jagung



Gambar 19. Jagung yang Sedang Telah Dikemas

Lampiran 2. Kuisiener Penelitian

KUISIONER WAWANCARA

Identitas Informan:

1. Nama : Rahman Daeng Tayang
2. Alamat/kelompok tani : Sarroangin
3. Hari / Tanggal :

Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas jagung apa yang budidayakan?	ASIA 92
2.	Kapan dilakukan Penanaman?	November
3.	Siapa saja yang melakukan pemanenan?	Keluarga atau tetangga
4.	Kapan dilakukan pemanenan?	Februari
5.	Berapa total produksi jagug satu kali siklus panen?	500 kg
6.	Dimana jagung tersebut di distribusikan?	Pengepul
7.	Berapa harga jagung per kilo?	3.300 basah/ 3.500 kering
8.	Tahapan proses pasca panen jagung?	1. Panen 2. Jemur 3. Pipil 4. Jemur 5. Kemas 6. Timbang
9.	Cara membedakan jagung yang sudah bisa dipanen atau belum?	Dilihat warna kulit menguning dan mongering/ sela biji berongga
10.	Apakah dilakukan sortasi?	Tidak
11.	Apakah dilakukan grading?	Tidak
12.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan jagung?	Manual/ tangan/ sabit

13.	Apa yang dilakukan jika jagung sudah lewat masa panennya dan belumdian panen?	Tetap di panen
14.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan jagung pada saat pemanenan?	Langsung diangkat dari kebun ke rumah
15.	Berapa lama proses pemipilan dilakukan?	4 hari/ 5 hari
16.	Bagaimana metode pengeringan jagung yang dilakukan?	Kontak langsung matahari
17.	Dimana tempat mengeringkan jagung? Dan alat apa yang di pakai?	Rumah dengan alas terpal
18.	Bagaimana kondisi lokasi pengeringan	- Berangin - Sepi - Banyak tanaman pendek
19.	Berapa lama pengeringan dilakukan?	4 hari total pengeringan 1 dan 2
20.	Apa tanda jika jagung sudah kering?	Keras, berbunyi khas dan licin
21.	Alat apa yang digunakan untuk pemipilan?	Tangan
22.	Berapa laam proses pemipilan dilakukan?	4 hari / 5 hari
23.	Alat apa yang digunkana untuk pengemasan	Karung
24.	Dimana lokasi penyimpanan jagung setelah dikemas	Di depan rumah sembari menunggu pengepul
25.	Berapa lama jagung disimpan hingga dijual	Tidak sampai 24 jam
26.	Bagaimana kondisi ruang penyimpanan	Tidak lembab

KUISIONER WAWANCARA

Identitas Informan:

4. Nama : Sariipa Daeng Lebang
5. Alamat/kelompok tani : Sarroangin
6. Hari / Tanggal :

Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas jagung apa yang budidayakan?	ASIA 92
2.	Kapan dilakukan Penanaman?	November
3.	Siapa saja yang melakukan pemanenan?	Keluarga atau tetangga
4.	Kapan dilakukan pemanenan?	Februari
5.	Berapa total produksi jagug satu kali siklus panen?	600 kg
6.	Dimana jagung tersebut di distribusikan?	Pengepul
7.	Berapa harga jagung per kilo?	3.300 basah/ 3.500 kering
8.	Tahapan proses pasca panen jagung?	1. Panen 2. Jemur 3. Pipil 4. Jemur 5. Kemas 6. Timbang
9.	Cara membedakan jagung yang sudah bisa dipanen atau belum?	Dilihat warna biji dan biji mengering
10.	Apakah dilakukan sortasi?	Tidak
11.	Apakah dilakukan grading?	Tidak
12.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan jagung?	Manual/ parang
13.	Apa yang dilakukan jika jagung sudah lewat masa panennya dan belum di panen?	Tetap di panen

14.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan jagung pada saat pemanenan?	Langsung diangkat dari kebun ke rumah
15.	Berapa lama proses pemipilan dilakukan?	4 hari/ 5 hari
16.	Bagaimana metode pengeringan jagung yang dilakukan?	Kontak langsung matahari
17.	Dimana tempat mengeringkan jagung? Dan alat apa yang di pakai?	Rumah dengan halaman atap terpal
18.	Bagaimana kondisi lokasi pengeringan	<ul style="list-style-type: none"> - Berangin - Sepi - Banyak tanaman pendek
19.	Berapa lama pengeringan dilakukan?	4 hari total pengeringan 1 dan 2
20.	Apa tanda jika jagung sudah kering?	Keras dan licin
21.	Alat apa yang digunakan untuk pemipilan?	Manual/ tangan
22.	Berapa laam proses pemipilan dilakukan?	4 hari / 5 hari
23.	Alat apa yang digunkana untuk pengemasan	Karung
24.	Dimana lokasi penyimpanan jagung setelah dikemas	Depan rumah
25.	Berapa lama jagung disimpan hingga dijual	Tidak sampai 24 jam
26.	Bagaimana kondisi ruang penyimpanan	Tidak lembab

KUISIONER WAWANCARA

Identitas Informan:

7. Nama : Tija
8. Alamat/kelompok tani : Sarroangin
9. Hari / Tanggal :

Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas jagung apa yang budidayakan?	ASIA 92
2.	Kapan dilakukan Penanaman?	November
3.	Siapa saja yang melakukan pemanenan?	Keluarga atau tetangga
4.	Kapan dilakukan pemanenan?	Februari
5.	Berapa total produksi jagug satu kali siklus panen?	500 kg
6.	Dimana jagung tersebut di distribusikan?	Pengepul
7.	Berapa harga jagung per kilo?	3.300 basah/ 3.500 kering
8.	Tahapan proses pasca panen jagung?	1. Panen 2. Jemur 3. Pipil 4. Jemur 5. Kemas 6. Timbang
9.	Cara membedakan jagung yang sudah bisa dipanen atau belum?	Melihat biji
10.	Apakah dilakukan sortasi?	Tidak
11.	Apakah dilakukan grading?	Tidak
12.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan jagung?	Parang/ celurit/ tangan
13.	Apa yang dilakukan jika jagung sudah lewat masa panennya dan belum di panen?	Tetap di panen

14.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan jagung pada saat pemanenan?	Langsung diangkat dari kebun ke rumah
15.	Berapa lama proses pemipilan dilakukan?	4 hari/ 5 hari
16.	Bagaimana metode pengeringan jagung yang dilakukan?	Kontak langsung matahari
17.	Dimana tempat mengeringkan jagung? Dan alat apa yang di pakai?	Rumah dengan halaman atap terpal
18.	Bagaimana kondisi lokasi pengeringan	- Berangin - Sepi - Banyak tanaman pendek
19.	Berapa lama pengeringan dilakukan?	4 hari total pengeringan 1 dan 2
20.	Apa tanda jika jagung sudah kering?	Licin
21.	Alat apa yang digunakan untuk pemipilan?	Tangan
22.	Berapa laam proses pemipilan dilakukan?	4 hari / 5 hari
23.	Alat apa yang digunkana untuk pengemasan	Karung
24.	Dimana lokasi penyimpanan jagung setelah dikemas	Depan rumah/ lokasi penjemuran
25.	Berapa lama jagung disimpan hingga dijual	Tidak sampai 24 jam
26.	Bagaimana kondisi ruang penyimpanan	Tidak lembab

KUISIONER WAWANCARA

Identitas Informan:

4. Nama : Salma Daeng Mia
5. Alamat/kelompok tani : Sarroangin
6. Hari / Tanggal :

Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas jagung apa yang budidayakan?	ASIA 92
2.	Kapan dilakukan Penanaman?	Desember
3.	Siapa saja yang melakukan pemanenan?	Warga/ keluarga
4.	Kapan dilakukan pemanenan?	Februari
5.	Berapa total produksi jagug satu kali siklus panen?	650 kg
6.	Dimana jagung tersebut di distribusikan?	Pengepul
7.	Berapa harga jagung per kilo?	3.300 basah/ 3.500 kering
8.	Tahapan proses pasca panen jagung?	1. Panen 2. Jemur 3. Pipil 4. Jemur 5. Kemas 6. Timbang
9.	Cara membedakan jagung yang sudah bisa dipanen atau belum?	Melihat biji/ sela biji
10.	Apakah dilakukan sortasi?	Tidak
11.	Apakah dilakukan grading?	Tidak
12.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan jagung?	Celurit/ tangan
13.	Apa yang dilakukan jika jagung sudah lewat masa panennya dan belum di panen?	Tetap di panen

14.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan jagung pada saat pemanenan?	Langsung diangkat dari kebun ke rumah
15.	Berapa lama proses pemipilan dilakukan?	4 hari/ 5 hari
16.	Bagaimana metode pengeringan jagung yang dilakukan?	Kontak langsung matahari
17.	Dimana tempat mengeringkan jagung? Dan alat apa yang di pakai?	Rumah dengan halaman atap terpal
18.	Bagaimana kondisi lokasi pengeringan	<ul style="list-style-type: none"> - Berangin - Sepi - Banyak tanaman pendek
19.	Berapa lama pengeringan dilakukan?	4 hari total pengeringan 1 dan 2
20.	Apa tanda jika jagung sudah kering?	Licin
21.	Alat apa yang digunakan untuk pemipilan?	Tangan
22.	Berapa laam proses pemipilan dilakukan?	5 hari/ 6 hari
23.	Alat apa yang digunkana untuk pengemasan	Karung
24.	Dimana lokasi penyimpanan jagung setelah dikemas	Depan rumah/ lokasi penjemuran
25.	Berapa lama jagung disimpan hingga dijual	Tidak sampai 24 jam
26.	Bagaimana kondisi ruang penyimpanan	Tidak lembab

KUISIONER WAWANCARA

Identitas Informan:

4. Nama : Karaeng Ai Daeng Buji
5. Alamat/kelompok tani : Sarroangin
6. Hari / Tanggal :

Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas jagung apa yang budidayakan?	ASIA 92
2.	Kapan dilakukan Penanaman?	November
3.	Siapa saja yang melakukan pemanenan?	Warga/ keluarga
4.	Kapan dilakukan pemanenan?	Februari
5.	Berapa total produksi jagug satu kali siklus panen?	550 kg
6.	Dimana jagung tersebut di distribusikan?	Pengepul
7.	Berapa harga jagung per kilo?	3.300 basah/ 3.500 kering
8.	Tahapan proses pasca panen jagung?	1. Panen 2. Jemur 3. Pipil 4. Jemur 5. Kemas 6. Timbang
9.	Cara membedakan jagung yang sudah bisa dipanen atau belum?	Melihat biji/ sela biji
10.	Apakah dilakukan sortasi?	Tidak
11.	Apakah dilakukan grading?	Tidak
12.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan jagung?	Tangan
13.	Apa yang dilakukan jika jagung sudah lewat masa panennya dan belum di panen?	Tetap di panen

14.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan jagung pada saat pemanenan?	Langsung diangkat dari kebun ke rumah
15.	Berapa lama proses pemipilan dilakukan?	5/ 6 hari
16.	Bagaimana metode pengeringan jagung yang dilakukan?	Jemur 1 tidak langsung kena matahari Jemur 2 kontak langsung matahari
17.	Dimana tempat mengeringkan jagung? Dan alat apa yang di pakai?	Halaman rumah penjemuran 1 dengan terpal
18.	Bagaimana kondisi lokasi pengeringan	- Berangin - Sepi - Banyak tanaman pendek
19.	Berapa lama pengeringan dilakukan?	4/ 5 hari
20.	Apa tanda jika jagung sudah kering?	Warna dan bunyi khas
21.	Alat apa yang digunakan untuk pemipilan?	Tangan
22.	Berapa laam proses pemipilan dilakukan?	5 hari/ 6 hari
23.	Alat apa yang digunkana untuk pengemasan	Karung
24.	Dimana lokasi penyimpanan jagung setelah dikemas	Depan rumah/ lokasi penjemuran
25.	Berapa lama jagung disimpan hingga dijual	Tidak sampai 24 jam
26.	Bagaimana kondisi ruang penyimpanan	Tidak lembab

KUISIONER WAWANCARA

Identitas Informan:

4. Nama : Rahma
5. Alamat/kelompok tani : Sarroangin
6. Hari / Tanggal :

Daftar Pertanyaan:

No.	Pertanyaan	Informan
1.	Jenis komoditas jagung apa yang budidayakan?	ASIA 92
2.	Kapan dilakukan Penanaman?	November
3.	Siapa saja yang melakukan pemanenan?	Warga/ keluarga
4.	Kapan dilakukan pemanenan?	Februari
5.	Berapa total produksi jagug satu kali siklus panen?	650 kg
6.	Dimana jagung tersebut di distribusikan?	Pengepul
7.	Berapa harga jagung per kilo?	3.300 basah/ 3.500 kering
8.	Tahapan proses pasca panen jagung?	1. Panen 2. Jemur 3. Pipil 4. Jemur 5. Kemas 6. Timbang
9.	Cara membedakan jagung yang sudah bisa dipanen atau belum?	Melihat biji/ sela biji
10.	Apakah dilakukan sortasi?	Tidak
11.	Apakah dilakukan grading?	Tidak
12.	Alat apa yang digunakan untuk pemetikan jagung?	Tangan/ manual
13.	Apa yang dilakukan jika jagung sudah lewat masa panennya dan belum di panen?	Tetap di panen

14.	Apa yang dilakukan untuk menghindari kerusakan jagung pada saat pemanenan?	Langsung diangkat dari kebun ke rumah
15.	Berapa lama proses pemipilan dilakukan?	5- 6 hari
16.	Bagaimana metode pengeringan jagung yang dilakukan?	Kontak langsung matahari
17.	Dimana tempat mengeringkan jagung? Dan alat apa yang di pakai?	Halaman rumah penjemuran 1 dengan terpal
18.	Bagaimana kondisi lokasi pengeringan	- Berangin - Sepi - Banyak tanaman pendek
19.	Berapa lama pengeringan dilakukan?	4-5 hari
20.	Apa tanda jika jagung sudah kering?	Warna dan bunyi khas
21.	Alat apa yang digunakan untuk pemipilan?	Tangan
22.	Berapa laam proses pemipilan dilakukan?	5 hari/ 6 hari
23.	Alat apa yang digunkana untuk pengemasan	Karung
24.	Dimana lokasi penyimpanan jagung setelah dikemas	lokasi penjemuran
25.	Berapa lama jagung disimpan hingga dijual	Tidak sampai 24 jam
26.	Bagaimana kondisi ruang penyimpanan	Tidak lembab