

**Pengembangan Model Usaha Kuliner Berbasis Pangan Lokal Pada Kelompok PKK  
Di Desa Bejiharjo, Kecamatan Karangmojo, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah  
Istimewa Yogyakarta**

**Oleh :**

**Yuriani, M.Pd, Dr. Siti Hamidah, Dr. Marwanti**

Universitas Negeri Yogyakarta

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan mengembangkan model usaha kuliner berbasis potensi pangan lokal untuk 1) dihasilkannya rumusan usaha kuliner berbasis potensi pangan lokal yang dibutuhkan konsumen, 2) dihasilkannya resep standar pangan lokal untuk makanan, kudapan tradisional, dan minuman yang berbasis potensi pangan lokal, (3) dihasilkannya dukungan teknologi proses dan produk untuk menjaga mutu, 4) draft publikasi jurnal internasional dan paparan internasional.

Penelitian ini menggunakan pendekatan *research and development* dari Borg and Gall yang diringkas menjadi 3 langkah yaitu 1) Studi Pendahuluan, 2) Pengembangan Model, 3) Pengujian model. Penemuan model pengembangan usaha kuliner berbasis potensi pangan lokal. Pengembangan resep standar menggunakan eksperimen. Menguji model pengembangan menggunakan eksperimen. Penelitian akan menghasilkan luaran berupa resep standar produk pangan lokal berbasis potensi lokal dengan dukungan teknologi proses dan produk.

Hasil dari penelitian ini, 1) Pengembangan nasi pindul menjadi usaha makanan berbasis potensi pangan lokal sebagai ikon utama 2) Ditemukanya resep standar nasi pindul dua yaitu nasi putih dan singkong beserta makanan pelengkapanya (ikan, lele, megono dan ayam) dengan tingkat kepuasan konsumen sebesar 83,41%, konsumen lebih menyukai ayam sebagai makanan pendamping 3) Dukungan teknologi proses dan produk untuk menjaga mutu dengan memperhatikan kualitas bahan, ukuran, alat dan teknik pengolahan. 4) Publikasi draft jurnal internasional dan paparan internasional.

Kata kunci : usaha kuliner, potensi pangan lokal, PKK

**Development of Local Food Based on Culinary Business Model In PKK Group at  
Bejiharjo Village, Karangmojo Sub-district, Gunung Kidul Regency, Yogyakarta  
Special Region**

**By :**

**Yuriani, M.Pd, Dr. Siti Hamidah, Dr. Marwanti**

Yogyakarta State University

**ABSTRACT**

This research aims to 1) the formulation of local food-based culinary business required by consumers, 2) produce local food standard recipes of food, traditional snacks, and beverages based on local food potentials; (3) generating process technology and product support to maintain quality, 4) draft of international journal publication and international exposure

This research uses a research and development approach from Borg and Gall which is summarized into 3 steps: 1) Study of Concern, 2) Model Development, 3) Model test. The discovery of a local culinary-based food business development model. Development of standard recipes using experiments. Development model test with experiment. This research will produce outcomes in the form of local standard food-based local food recipes with the support of process technology and products.

The results are 1) Development of nasi pindul into food business as the main icon 2) Standard recipe of nasi pindul contain rice and cassava with complementary fish, catfish, megono and chicken with consumer satisfaction level of 83.41%, consumers prefer chicken as a side dish 3) Support of process technology and products to maintain quality include quality of ingredients, amount, equipments and methods. 4) Publication of draft international journals and international exposure.

Keywords: culinary business, local food potential, PKK