

DIVERSIFIKASI OLAHAN KULINER IBU-IBU KWT SIJUARA BLIGO DENGAN PELATIHAN ANEKA KERIPIK DAN MINUMAN INSTAN

Oleh: Ichda Chayati¹, Marwanti¹, Badraningsih Lastariwati¹, Alifia Rizky Mulya², Alayya Nuwayyara Mudawwamah², Alya Jayone Sinesi², Aldafa Rafian Akbar², Afifah Shafa Maura²

ABSTRAK

Dusun Beteng, Bligo, Ngluwar, Magelang memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) Sijuara yang salah satu usahanya adalah membuat produk kuliner. Selama ini olahan yang ada adalah produk basah yang tidak awet disimpan dan harus habis terjual hari itu. Oleh karena itu, diperlukan diversifikasi produk supaya ada produk kuliner yang awet dan bisa dijual dalam waktu lama. Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) memberikan pelatihan pembuatan produk aneka keripik dan minuman instan serta pengemasannya. Pelatihan telah dilakukan dengan tahapan diskusi, pembelian alat, bahan, dan kemasan, pembuatan desain label kemasan, pelaksanaan pelatihan, produksi mandiri, dan evaluasi PKM. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa terdapat tiga varian keripik yang dibuat, yaitu keripik sukun, keripik pisang, dan keripik singkong, tiga varian minuman instan yaitu jahe instan, kunyit instan, dan kencur instan. Pengemasan keripik menggunakan standing pouch dari plastik untuk berat produk 100 gr dengan label memanjang dari atas ke bawah dari bahan stiker cromo. Kemasan primer minuman instan adalah kantong plastik ukuran 250 gr ketebalan 03, kemasan sekunder mika plastik dan label dari bahan AP 120. Hasil pengetahuan menunjukkan peserta pelatihan memahami materi dengan sangat baik ditunjukkan oleh capaian skor 89 (dari maksimal 100). Program PKM juga memberikan manfaat yang sangat baik ditunjukkan dengan skor angket evaluasi mencapai 3,745 (dari maksimal 4,000).

Kata kunci: diversifikasi olahan kuliner, keripik, minuman instan