PENGEMBANGAN MUTU SAJIAN MELALUI REKAYASA PROSES PENYAJIAN KULINER DI PASAR TRADISIONAL NGIJON MOYUDAN SLEMAN YOGYAKARTA BATCH 2

Oleh: Sri Palupi, Marwanti, Tri Murhanjati Sholihah, Kurni Marifa

ABSTRAK

Pendidikan adalah salah satu komponen yang penting dalam proses pembangunan berkelanjutan Sustainable Development Goals/SDG's. Pembangunan manusia menjadi bagian vital dari investasi yang dibutuhkan dalam pembangunan ekonomi karena merupakan jalur investasi yang disiapkan untuk masyarakat demi perbaikan ekonomi baik secara individu maupun secara berkelompok. Pembangunan manusia, perbaikan ekonomi masyarakat dan keberadaan pasar tradisional merupakan aspek penting yang saling berkaitan. PKM pengembangan wilayah ini mengacu pada program SDG's no 4 yaitu Pendidikan berkualitas.

Pasar tradisional merupakan salah satu titik tumpu perekonomian masyarakat. Namun pasar tradisional juga identik dengan keadaan kumuh, bau, dan kotor. Pasar yang ingin berkembang dengan bantuan pemerintah melalui kebijakan revitalisasi pasar hendaknya tidak hanya sekedar menghasilkan kemajuan yang nampak dari segi fisik yang nyaman saja, tetapi perlu dipersiapkan unsur di dalamnya seperti penataan lokasi pedagang serta kualitas produk yang dipasarkan. Pasar Ngijon merupakan pasar tradisional yang berada di Daerah Yogyakarta bagian Barat, di Kecamatan Moyudan. Belum lama dilakukan renovasi fisik, kemudian keberadaanya diviralkan sehingga akhir-akhir ini banyak dikunjungi tamu dalam bentuk rombongan maupun para "pegowes" dari berbagai daerah seperti kota Yogyakarta, Bantul, Magelang, dan Klaten. Lokasinya yang strategis terletak di jalur utama menuju daerah resto-resto perbukitan Kulon Progo menjadikan Pasar Ngijon sebagai salah satu tempat singgah yang cukup menarik untuk berburu kuliner.

Dari pengamatan awal tampak bahwa para pedagang kuliner belum siap melayani konsumen secara baik, dan variasi sajian yang ditawarkan belum seperti yang diviralkan melalui media social serta cara penyajian dan pelayanan yang masih sangat sederhana. Pada saat berdiskusi dengan sejumlah sejumlah penjual makanan serta kepada pengurus pasar terdapat usulan agar diadakan pelatihan sanitasi dan keamanan penjamah makanan, pentingnya standarisasi resep, kemasan serta diversifikasi aneka hidangan sepinggan dan makanan kudapan berbahan pangan local. Metode kegiatan yang diberikan adalah berupa pelatihan kolaborasi antara 4 dosen dan mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNY beserta 15 orang pedagang kuliner Pasar Ngijon. Kegiatan ini dilaksanakan di Pasar Ngijon pada tanggal 28 Agustus 2022 dan 17 September 2022.

Kegiatan dievaluasi dari partisipasi, sikap, keterampulan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan pengabdian berhasil melatihkan 4 macam produk diversifikasi olahan singkong yaitu kroket singkong, domino singkong / sentiling, gethuk lindri, dan juga talam singkong / madusari. Produk tersebut juga kemudian dikemas dalam kemasan yang sesuai. Selain pelatihan pembuatan produk, pelatihan mengenai pengemasan dan juga pelayanan prima juga diberikan kepada pedagang kuliner Pasar Ngijon. Peserta merasa puas terhadap pengabdian yang telah dilaksanakan dengan tingkat kepuasan 96,27%.

Kata kunci: Pengembangan Mutu, Pengolahan dan Penyajian, Kuliner Tradisional