

## RINGKASAN

### I<sub>b</sub>M Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran

Oleh:

Sutriyati Purwanti, M. Si  
Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd

Saat ini kegiatan bisnis terkait dengan pangan lokal berupa makanan jajanan baik berbentuk olahan makanan kering maupun basah cukup marak, hal ini merupakan satu bentuk langkah nyata dari apa yang diharapkan oleh pemerintah dalam mewujudkan penganeekaragaman potensi pangan lokal. Berdasarkan hasil observasi awal diketahui bahwa di wilayah Kota Yogyakarta tepatnya di Kalurahan Sorosutan, Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta terdapat beberapa Kelompok Wanita Tani (KWT) yang usahanya membuat makanan jajanan/kudapan dengan bahan pangan lokal. Berdasarkan pengamatan produk olahan pangan lokal yang dihasilkan oleh KWT di Sorosutan tersebut masih kurang berkembang dalam hal: 1) macam/jenisnya kurang bervariasi, 2) pengemasan dan penyajian relatif masih sederhana, 3) kualitas masih perlu ditingkatkan, 4) fasilitas produksi kurang memadai 5) pemasaran yang belum begitu luas dan 6) manajemen kurang tertata baik. Hal tersebut merupakan permasalahan yang perlu dicarikan solusi, satu sisi diperlukan langkah untuk menangkap peluang yang ada, disisi lain perlu adanya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal baik dari bahan, cara pengolahan, pengemasan dengan tetap berprinsip beragam, bergizi serta terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra kegiatan I<sub>b</sub>M ini memiliki tujuan: 1) Memberikan alih pengetahuan mitra dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal melalui teknik rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk makanan, pengemasan dan keamanan makanan 2) Meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengoven dan *steamer*) 3) Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen melalui diversifikasi olahan pangan lokal, 4) Menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran dan 5) Memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha. Metode pelaksanaan dengan: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, praktik/latihan dan diskusi.

Target Luaran yang dihasilkan dari kegiatan adalah: 1) Peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya, 2) Peningkatan kualitas dan kuantitas produk makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan 3) Peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal. 4) Peningkatan aktivitas pemasaran dan omzet penjualan meningkat. 5) Tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib dan peningkatan pengetahuan serta motivasi berwirausaha, sehingga mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

**Kata Kunci:** Produsen Makanan, Pangan Lokal, Jaringan Pemasaran