

PENGEMBANGAN MUTU PRODUK MAKANAN KUDAPAN MELALUI DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN PRODUSEN

Marwanti, Prihastuti Ekawatiningsih, Sri Palupi
(Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh penjual yang sekaligus pembuat makanan kudapan di Pasar Pagi Kricak Tegalrejo Yogyakarta, dengan peserta sebanyak 20 orang. Kelompok ini memiliki potensi yang cukup baik untuk mengembangkan usaha, karena mereka telah mempunyai keterampilan membuat makanan yang biasa di jual setiap hari. Lokasi kegiatan cukup strategis untuk mendukung pengembangan kawasan wisata tradisional yang menarik. Dengan demikian kelompok sasaran dapat mengembangkan usahanya dengan membuat beragam olahan makanan yang berkualitas dan bervariasi, sehingga mampu meningkatkan minat beli bagi konsumen.

Metode yang digunakan dalam kegiatan PPM adalah: a) Ceramah untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep yang sangat prinsip dan penting untuk dimengerti serta dikuasai oleh peserta pelatihan. Materi yang diberikan meliputi: gambaran macam dan sifat masing-masing bahan makanan, kandungan gizi, kriteria makanan kudapan yang bergizi, keamanan pangan, prosedur pembuatan aneka kudapan dengan pengembangan produk. b) Metode demonstrasi untuk menunjukkan suatu proses kerja sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan, demonstrasi ini dilakukan oleh pelatih atau instruktur bersama mahasiswa, c) metode latihan mempraktekkan aneka makanan kecil.

Peserta pelatihan tampak antusias dalam mengikuti pelatihan. Sebagian besar peserta betul-betul berkeinginan untuk maju. Hasil pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta pelatihan dapat mengetahui dan mengembangkan produk makanan kudapan dengan berbagai bahan dasar dan teknik olah yang bervariasi, sehingga menghasilkan makanan kudapan yang bermutu dan aman yang telah disampaikan oleh tim pelaksana kegiatan. Evaluasi yang dilakukan mencakup evaluasi pengetahuan (kemampuan kognitif) dan evaluasi praktik (kemampuan psikomotor).

Kata Kunci: makanan kudapan, pengembangan produk

DEVELOPING QUALITY OF SNACK FOODS THROUGH DIVERSIFICATION PROCESS TO INCREASE PRODUCER INCOME

Marwanti, Prihastuti Ekawatiningsih, Sri Palupi

(Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana)

This public serving activity is followed by manufacturers and sellers of snack foods in Pasar Pagi Kricak Tegalrejo Yogyakarta, with as many as 20 people participating. This group has good potential to develop business, because they already have the skills to make ordinary food on sale every day. The strategic location is enough to support the development of interesting traditional tourism areas. Thus, the target group can expand its business by making a variety of processed foods that are high quality and varied, so it will increase the public buying power.

The methods used in PPM activities are: a) Giving lectures to explain theories and concepts and principles that are important to understand and mastered by the trainees. The material will include: description and properties of each ingredient of food, nutrient content, criteria nutritious snack foods, food safety, manufacturing procedures with the development of various snack products. b) Demonstration method to show working processes so as to provide facilities for trainees, the demonstration was performed by coaches or instructors with students, c) training methods practiced various snacks.

The trainees appear enthusiastic in training. The majority of the participants really wanted to get ahead. The training aim that can be achieved is a trainee can learn and develop products with a variety of snack foods and basic materials were varied techniques. The training also resulted a quality snack foods and safe that had been submitted by the implementing team activities. Evaluation involves the evaluation of knowledge (cognitive abilities) and evaluation practices (psychomotor ability).

Key word: snack foods