

# WORKSHOP DIVERSIFIKASI DAN PENGOLAHAN MAKANAN KATERING BERBASIS SUMBERDAYA HAYATI LOKAL DI NGLANGGERAN GUNUNG KIDUL

Oleh: Tien Aminatun, Sri Harti Widiastuti, Siti Hamidah

## ABSTRAK

Desa Nglanggeran merupakan desa wisata dengan adanya obyek wisata Gunung Api Purba Nglanggeran dan Embung Nglanggeran. Kebanyakan rombongan pelajar dan mahasiswa yang melakukan *camping* di lokasi Gunung Api Purba Nglanggeran memesan makanan katering kepada penduduk lokal. Ibu-ibu anggota Paguyuban Purbarasa di Desa Nglanggeran yang biasa melayani permintaan katering, banyak menerima keluhan dari pelanggan bahwa masakan katering kurang bervariasi sehingga membosankan. Di sisi lain, Desa Nglanggeran menyimpan potensi kekayaan hayati lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar makanan olahan katering. Oleh karena itu, tujuan PPM ini adalah; (1) memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang memilih dan memanfaatkan sumberdaya hayati lokal untuk diproses menjadi aneka produk makanan katering khas Nglanggeran yang tidak membosankan wisatawan pelanggan; (2) memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang cara memproses sumberdaya hayati lokal tersebut menjadi aneka produk makanan katering khas Nglanggeran yang tidak membosankan wisatawan pelanggan (diversifikasi produk); dan (3) menanamkan nilai budaya tradisional pada produk tersebut sebagai ciri khas lokal hasil budidaya Nglanggeran

Metode yang dilakukan adalah dengan mendatangi lokasi kegiatan dan mengadakan pelatihan untuk ibu-ibu anggota Paguyuban Purba Rasa di Desa Nglanggeran. Dengan dikumpulkan di balai padukuhan Desa Nglanggeran, selama dua hari (tanggal 15 dan 16 Agustus 2015) mereka diberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara membuat aneka produk makanan katering berbahan dasar sumberdaya hayati lokal untuk dapat memenuhi permintaan rombongan wisatawan yang menginap atau *camping* di lokasi ekowisata Gunung Api Purba dan Embung Nglanggeran. Hari pertama adalah penyampaian teori dan praktek langsung membuat nugget lele, sate lele, dan mangut lele sisa fillet, hari ke-2 melanjutkan praktek dengan membuat gudeg daun singkong, martabak daun so, urap daun pepaya, dan sambal goreng pepaya, sedangkan hari ke-3 adalah praktek secara mandiri, kemudian diadakan monitoring dan evaluasi keberhasilan kegiatan.

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa setelah dilakukan kegiatan pelatihan, maka peserta pelatihan dapat; (1) memilih dan memanfaatkan sumberdaya hayati lokal untuk diproses menjadi aneka produk makanan katering khas Nglanggeran yang tidak membosankan wisatawan pelanggan, (2) memproses sumberdaya hayati lokal tersebut menjadi aneka produk makanan katering khas Nglanggeran (diversifikasi produk), dan (3) memahami nilai budaya tradisional pada produk tersebut sebagai ciri khas lokal hasil budidaya Nglanggeran

Kata Kunci: *diversifikasi dan pengolahan makanan katering, sumberdaya hayati lokal*