

Pengembangan Olahan Nasi Menuju Diversifikasi Produk Makanan Kekinian Untuk Meningkatkan Keterampilan Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Prog

Oleh: Prihastuti Ekawatiningsih, Endang Mulyatiningsih, Icdha Chayati, Thyara Mahanani

ABSTRAK

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY Wates. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%]

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY Wates. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%]

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY Wates. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%]

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY Wates. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%]

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY Wates. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%]

Sejak pandemic covid-19 banyak bisnis beralih ke bisnis online tanpa kecuali bisnis di bidang kuliner. Kegiatan DLK bertujuan membuat kreasi olahan nasi dengan berwarna yang bermanfaat bagi kesehatan. Produk nasi berwarna diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan usaha rice bowl yang sehat. Metode kegiatan DLK pelatihan kolaborasi antara 4 dosen, 5 mahasiswa Tata Boga dan 10 orang peserta dari Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo yang berlokasi di UNY Kampus Wates. Kegiatan DLK dilaksanakan tanggal 07 September 2023 di laboratorium Tata Boga UNY Wates. Kegiatan di evaluasi dari partisipasi, sikap, keterampilan dan kepuasan peserta selama mengikuti pelatihan. Kegiatan DLK berhasil melatih pembuatan 3 produk nasi berwarna yaitu nasi biru dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, serta warna hijau dari daun pandan dan daun suji. Produk nasi memiliki rasa, warna, dan tekstur yang baik, disajikan pada dinner plate dalam bentuk tumpeng, lunch box/bento dan rice bowl. Peserta memberi tanggapan positif dan berharap dapat mengikuti program DLK lain pada waktu berikutnya. Peserta sudah terampil mengolah nasi berwarna dan dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dengan menerapkan budaya 5R. Peserta merasa puas terhadap kualitas pelayanan program DLK dengan tingkat kepuasan 92%]

Kata Kunci: *nasi biru, nasi kuning, nasi hijau, rice bowl*