

PENGEMBANGAN JAJANAN TRADISIONAL UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DAN PENDAPATAN KELUARGA

Oleh: Badraningsih Lastariwati, Sutriyati Purwanti, Mutiara Nugraheni

ABSTRAK

Tujuan kegiatan PPM pengembangan wilayah adalah (1) meningkatkan pengetahuan dan sanitasi hygiene perseorangan; (2) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan dan pengelolaan produksi makanan tradisional; (3) meningkatkan keterampilan cara menyajikan makanan dan pengemasan makanan tradisional; serta (4) mengembangkan jajanan tradisional untuk meningkatkan kualitas produk dan pendapatan keluarga di Desa Wisata Palgading. Metode kegiatan yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi, dan latihan (praktek) baik kelompok maupun individu, dan diskusi. Ceramah dan tanya jawab digunakan untuk menjelaskan hygiene perseorangan dan lingkungan; pengetahuan pengolahan dan pengelolaan produksi makanan tradisional dan pemasaran. Kegiatan praktek digunakan untuk mempraktekkan penanganan perilaku higien penjamah makanan, penanganan limbah, teknik pengolahan, penyajian (pengemasan), pelayanan, dan penentuan harga jual. Kegiatan diskusi digunakan untuk memahami permasalahan yang dihadapi mitra. Hasil pelatihan diperoleh antara lain: (a) pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa wisata Palgading mengenai sanitasi hygiene perseorangan meningkat; (b) pengetahuan dan keterampilan pengolahan dan pengelolaan produksi makanan tradisional meningkat; (c) keterampilan cara menyajikan makanan dan pengemasan makanan tradisional meningkat; serta (d) produk pengembangan jajanan tradisional khas desa wisata Palgading, berupa diversifikasi olahan ubi kayu (kroket singkong, sentiling, dan madusari), olahan jagung (kue lapis jagung), dan olahan pisang (keripik pisang madu dan keripik pisang coklat serta getuk pisang). Minuman khas es Tipis (es serut timun jeruk nipis) dan Bir Pletok.

Kata Kunci: jajanan tradisional, pengembangan olahan.