

KREASI OLAHAN MAKANAN BERBAHAN BAKU SINGKONG UNTUK JAJANAN KHAS DI DESA WISATA TINALAH

Oleh: Badraningsih Lastariwati, Tri Murhanjati Sholihah, Luthfi Riyadh Rahman, Siti Hamidah

ABSTRAK

badra@uny.ac.id

Abstrak

Pengembangan Desa Wisata saat ini mengalami pertumbuhan yang pesat dengan fokus pada pesona alam dan budaya berbasis masyarakat. Salah satu tantangan yang dihadapi oleh Desa Wisata Tinalah adalah menarik minat pengunjung yang terus berkembang. Inovasi menjadi kunci dalam menjaga minat pengunjung, dan untuk itu, pemberdayaan masyarakat lokal menjadi solusi yang tepat. Salah satu potensi yang belum tergarap sepenuhnya adalah kreasi olahan makanan berbahan baku singkong untuk menjadi jajanan khas Desa Wisata Tinalah. Tujuan kegiatan ini antara lain mengeksplorasi peluang dalam meningkatkan minat pengunjung dan omzet penjualan melalui pelatihan dan pembinaan bagi masyarakat sekitar desa wisata Dewi Tinalah. Pilihan singkong sebagai bahan baku utama didasarkan pada ketersediaan singkong yang melimpah di Desa Wisata Tinalah namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan jajanan khas. Sejauh ini, singkong hanya dijual dalam bentuk mentah di Kawasan desa atau di luar desa. Metode yang di gunakan dalam melaksanakan PKM di desa wisata ini menggunakan metode ceramah ,praktik dan pendampingan dalam memproduksi olahan dari singkong Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah peningkatan minat pengunjung terhadap jajanan khas berbahan dasar singkong dan peningkatan omzet penjualan bagi masyarakat setempat. Selain itu, tim pengabdian akan berupaya mempublikasikan hasil penelitian ini melalui forum seminar nasional jurusan PTBB sebagai wujud kontribusi pada pengembangan Desa Wisata Tinalah serta berbagi pengalaman dengan masyarakat luas dalam konteks pemberdayaan masyarakat melalui inovasi kuliner berbasis lokal

Kata Kunci: *Desa wisata, jajanan khas, singkong*