

# **PENGEMBANGAN MUTU KUDAPAN MELALUI REKAYASA PROSES DAN DIVERSIFIKASI PRODUK MENUJU KAMPUNG KREATIF UNGGULAN**

**Oleh: Marwanti, Badraningsih Lastariwati, Prihastuti Ekawatiningsih, Jajang Supriatna, Dhea Utami Putri**

## **ABSTRAK**

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah 1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan membuat standart produk kudapan yang bersih, aman, 2) membuat diversifikasi produk makanan kudapan, 3) memperluas jangkauan pemasaran untuk mengoptimalkan potensi pengrajin makanan kudapan untuk menuju kampung kreatif unggulan Kota Yogyakarta. Pelatihan diikuti oleh penjual yang sekaligus pembuat makanan kudapan di Kampung Tegalkemuning, Tegalpanggung, Danurejan Yogyakarta, dengan peserta sebanyak 24 orang. Kelompok terdiri dari keluarga yang telah memproduksi makanan kudapan tradisional yang biasa di jual setiap hari yang dijual di beberapa tempat menjual kudapan, beberapa pesanan lembaga maupun beberapa hotel.

Metode yang digunakan dalam kegiatan PPM adalah : a) ceramah dan diskusi tentang: ruang lingkup makanan kudapan, keamanan pangan, pengemasan dan pemasaran, b) lomba diversifikasi pengolahan kudapan berbahan dasar singkong dan hasil olahannya, c) pelatihan pengembangan produk kudapan serta memperluas jangkauan pemasaran.

Hasil yang diperoleh adalah peserta pelatihan antusias mengikuti pelatihan, karena sebagian besar peserta betul-betul berkeinginan untuk maju. Hasil pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta pelatihan dapat mengetahui dan mengembangkan produk makanan kudapan terutama kemasan, pemasaran serta diversifikasi produk, sehingga menghasilkan makanan kudapan yang bermutu dan dapat memperbanyak omzet.

*Kata Kunci: Mutu kudapan, rekayasa proses dan diversifikasi produk*