

Inovasi Olahan Hasil Pangan Lokal Masyarakat Sekitar Kampus UNY Gunungkidul untuk Meningkatkan Nilai Jual

Oleh: Titin Hera Widi Handayani, Kurni Marifa, Sugijono, Kokom Komariah

ABSTRAK

INOVASI OLAHAN HASIL PANGAN LOKAL MASYARAKAT SEKITAR KAMPUS UNY GUNUNGKIDUL UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL

Titin Hera Widi Handayani¹, Kurni Marifa², Sugijono³, Kokom Komariah⁴

^{1,2,3,4} Universitas Negeri Yogyakarta

Email: titin_hwh@uny.ac.id

ABSTRAK

Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini yaitu penyebaran dan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok sasaran tentang: 1) pemanfaatan bahan pangan lokal seperti singkong, jagung, kacang, dan ubi yang ada di sekitar tempat tinggal, 2) pembuatan produk Bitterballen Singkong, Sari Jagung, Latte Ubi Ungu, dan Kacang Disko, 3) wawasan tentang strategi pemasaran produk makanan berbahan dasar pangan lokal, 4) pengemasan dan pelabelan produk hasil olahan, 5) perhitungan harga jual, dan 6) sanitasi hygiene dan K3 dalam pengolahan makanan berbahan dasar pangan lokal. Peserta kegiatan yaitu anggota PKK Dusun Kenteng, Pacarejo, Semanu, Gunungkidul. Lokasi kegiatan di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Yogyakarta Kampus Gunungkidul. Metode kegiatan yaitu ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan (praktik). Evaluasi kegiatan dilakukan dengan penilaian hasil praktik atau uji kompetensi dan evaluasi pelaksanaan kegiatan PkM dari kelompok sasaran. Teknik analisis data yaitu analisis deskriptif dengan persentase. Hasil kegiatan ini yaitu: 1) peserta kegiatan mengetahui tentang pemanfaatan bahan pangan lokal berupa singkong, jagung, kacang, dan ubi yang ada di sekitar tempat tinggal, 2) peserta memperoleh peningkatan keterampilan dalam hal mengolah produk makanan berbahan dasar pangan lokal yaitu Bitterballen Singkong, Sari Jagung, Latte Ubi Ungu, dan Kacang Disko, 3) peserta mendapatkan tambahan wawasan tentang kewirausahaan dan strategi pemasaran produk makanan dan minuman, 4) peserta memperoleh peningkatan keterampilan dalam hal mengemas dan melabeli produk hasil olahan, 5) peserta dapat menghitung harga jual produk makanan berbahan dasar pangan lokal yang telah diolah berdasarkan perhitungan BEP, dan 6) peserta mendapatkan tambahan wawasan mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada proses produksi makanan berbahan dasar pangan lokal.

Kata Kunci: *Inovasi, Pangan Lokal, Nilai Jual*