

ABSTRAK

PERINTISAN WIRAUSAHA BARU MAKANAN KUDAPAN BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI UPAYA *RECOVERY* PASCA ERUPSI MERAPI

Oleh:

Sri Palupi, dkk

(Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana)

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan : 1) pengetahuan dan ketrampilan memilih bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk makanan/kudapan yang enak 2) ketrampilan mengolah kudapan dengan menggunakan bahan pangan lokal 3) pengetahuan dan ketrampilan menyajikan dan mengemas kudapan agar lebih menarik 4) pengetahuan dan ketrampilan cara menerapkan sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan dan 5) wawasan, pengetahuan dan pemahaman tentang berwirausaha bidang makanan kudapan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada bulan Juli 2011 dengan melibatkan 35 orang ibu-ibu dan remaja putri di desa Wonokerto, Kecamatan Turi tepatnya di Dusun. Kopen dan Pulesari. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, latihan/praktik.

Hasil pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat adalah: 1) Peserta pelatihan memiliki pengetahuan tentang kudapan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi 2) Peserta pelatihan dapat mengolah bermacam-macam kudapan yang menggunakan berbagai bahan dasar dengan variasi teknik olah 3) Peserta pelatihan dapat menyajikan dan mengemas kudapan sehingga menjadi lebih menarik dan 4) Peserta pelatihan dapat menetapkan harga jual kudapan dengan tepat. Saran yang dapat diberikan dari hasil pelatihan adalah: 1) perlu ada suatu tempat penjualan/warung yang menetap untuk menampung makanan jajanan yang dihasilkan oleh ibu-ibu, sehingga nantinya bisa menjadi warung pusat penjualan jajanan yang cukup potensial dan ibu-ibu tidak harus selalu menjajakan secara berkeliling 2) peserta pelatihan perlu senantiasa mengembangkan variasi kudapan yang dibuat, untuk mengatasi kebosanan sehingga bisa tetap diterima konsumen.

Kata kunci: Wirausaha Baru; Makanan Kudapan; Pangan Lokal; Pasca Erupsi Merapi.