

IbM KELOMPOK AISIYIAH

DALAM PENGELOLAAN SALAK PONDOKH DI

KECAMATAN TURI, SLEMAN, DIY

Ir. Sukuriyati Susilo Dewi, MS, Ir. Agus Nugroho Setiawan, MP



LATAR BELAKANG

Turi merupakan daerah sentra produksi salak pondokh. Pada umumnya, anggota Aisyiyah menjual hasil panen salak pondokh dengan harga yang sangat fluktuatif. Oleh karenanya, perlu ada kegiatan untuk meningkatkan nilai tambah buah salak pondokh melalui industri hilir, serta meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan anggota Aisyiyah dalam pengelolaan pasca panen dan pengolahan salak pondokh menjadi berbagai macam produk.

TUJUAN

1. Meningkatkan nilai tambah salak pondokh
2. Memberikan ketrampilan anggota aisyiyah dalam pengolahan salak

METODE

1. transfer teknologi, dengan penyuluhan dan pengadaan peralatan pengolahan buah salak pondokh
2. pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan buah salak pondokh sampai pengemasannya;
3. pendampingan dan monev secara periodik untuk membina dan mendampingi mitra berhasil melakukan usaha pembuatan produk olahan buah salak pondokh secara optimal

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat penerapan IbM di kelompok Aisyiyah dapat meningkatkan wawasan dan ketrampilan jamaah dalam pengelolaan pasca panen dan pengolahan salak pondokh menjadi berbagai produk minuman dan makanan.

