

Sekitar 20 warga Ibu-Ibu PKK datang kerumah Ibu Rohayati untuk membuat kripik singkong berbasis inovasi, jumlah (25/10). Kegiatan ini adalah lanjutan dari pelatihan anak KKN membuat kripik singkong untuk dijadikan produk unggulan desa yang bisa dipasarkan dan mampu bersaing dengan produk lain. Selain itu tujuan utama produk ini dibuat, yaitu untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan memperkenalkan produk desa.

Diharapkan produk ini dapat diterima oleh masyarakat dan mampu menarik minat calon pelanggan untuk menikmati hasil produk yang telah dibuat. Dalam pembuatan kripik singkong, Ibu-Ibu PKK sangat bersemangat karena kripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah memiliki pasar sendiri dan banyak peminatnya dan itu tergantung dari pemasarannya. Salah satu dari ibu-ibu PKK, yaitu ibu Ririn mengatakan bahwa dalam kita terjun berwirausaha jangan setengah-setengah yang penting kita jalan dulu, masalah hasil mengikuti.

Kripik singkong ini dibuat dari bahan yang mudah didapat dan tidak ada bahan pengawet. Berikut bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan kripik singkong :

1. 1kg singkong

2. 3sdm gula pasir untuk bumbu

3. 5sdm garam untuk rendaman

4. 4siung bawang putih, haluskan untuk rendaman

5. 1sdm kapr sirih

6. 300ml air matang

7. minyak secukupnya untuk menggoreng

8.variant rasa (balado, jagung, pedas manis, original)

Selain itu kripik singkong juga memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu: sebagai sumber serat, sebagai sumber karbohidrat,protein tinggi,vitamin K, vitamin B kompleks, mineral penting,melancarkan pencernaan. Dengan manfaat yang banyak diharapkan dapat membantu dalam memasarkan kripik singkong. Rencana pemasaran dari anak KKN, yaitu pemasaran berbasis online. Artinya pemasaran yang utama menggunakan media sosial. Baik berupa instagram, watshap, facebook dan lain-lain.

Kelompok 15 Desa Wisnu Kec. Watukumpul Kab. Pemalang Berita Minggu Ke 3