

Dalam peningkatan produk unggulan desa, anak KKN mengadakan Uji Coba Pembuatan Kripik Singkong berbasis inovasi produk di Rumah Bapak Rasah (POSKO), Minggu (20/10). Melalui uji coba ini, anak KKN memiliki gagasan baru dalam membuat produk unggulan desa yang berinovatif. Inovasi produk ini diharapkan memberikan perbedaan, baik dari segi kemasan, label, dan rasa.

Diharapkan setelah diadakan uji coba ini, akan menciptakan produk berinovatif yang diminati oleh semua kalangan dan dapat meningkatkan perekonomian desa. Berdasarkan pendapat dari salah satu anak KKN, yaitu Heni,â€ pembuatan produk sigkong ini sebenarnya

mudah yang susah pada saat melakukan penirisan dan pengeringan singkong.

Keripik singkong merupakan makanan yang terbuat dari singkong yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Biasanya rasanya asin dengan aroma bawang yang gurih. Namun pada produk yang akan kita buat, yagung, itu kripik singkong yang memiliki variant rasa, seperti: balado, pedas manis.

Kripik singkong ini sebenarnya sudah memiliki pangsa pasar yang sangat luas. Seperti contoh di salah satu toko klontong desa wisnu, toko Oemar. Toko tersebut sudah menjual kripik singkong, namun kripik tersebut didapat dari pemasok desa lain. Tujuan utama membuat produk singkong yang berinovatif, yaitu ingin menciptakan produk unggulan desa agar pangsa pasar yang didapat bisa meluas dan itu hasil dari pembuatan desanya sendiri.

Berdasarkan survei yang didapat sebelum memutuskan produk yang diambil, kripik singkong merupakan produk yang banyak dinikmati oleh semua kalangan. Kripik singkong juga bisa dikonsumsi kapan saja dan dapat disajikan ketika ada acara formal maupun non formal. Kripik singkong juga segmentasi pasar yang dituju juga sudah ada. Tinggal yang kita tambahkan hanya memberikan sedikit nilai pada produk tersebut. Yang kita tambahkan disini, yaitu label, kemasan baru, dan variant rasa. Kripik singkong yang dibuat diharapkan dapat diterima oleh semua kalangan.

Kelompok 15 Desa Wisnu Kec. Watukumpul Kab. Pemalang - Berita Minggu Ke 2

Written by P3M

Friday, 01 November 2019 03:21 - Last Updated Friday, 01 November 2019 03:24
