

## **LAPORAN AKHIR**

### **Pemberdayaan Kelompok KWT "Bina Usaha Tani" melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul"**



**Tahun ke- 1 dari rencana  
1 tahun**

**Ketua/Anggota Tim**

**Suharman, S.TP, M.Sc.**

**NIDN. 0530079401**

**Afnita Nur Amalina , S. T.P, M. Sc.**

**NIDN. 0503019102**

**Latifah Putranti, S.E., M.Sc**

**NIDN. 0506129301**

**Azzah Afifah**

**NPM. 23122300007**

**Muhammad Dwi Santoso**

**NPM. 23133200153**

**SKEMA PEMBERDAYAAN BERBASIS MASYARAKAT\***  
**RUANG LINGKUP PEMBERDAYAAN KEMITRAAN MASYARAKAT\***  
DIREKTORAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
DIREKTORAT JENDERAL RISET DAN PENGEMBANGAN  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI

**Tahun Anggaran 2025**



## LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT 2025

### HALAMAN PENGESAHAN

<b>Judul Pelaksana</b>	: “Pemberdayaan Kelompok KWT “Bina Usaha Tani” melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul”
Nama Lengkap	: Suharman, S.TP., M.Sc.
NIDN	: 053007401
Jabatan Fungsional	: Lektor
Program Studi	: Teknologi Hasil Pertanian
Nomor HP	: 082349408605
Alamat surel ( <i>e-mail</i> )	: <a href="mailto:suharman@upy.ac.id">suharman@upy.ac.id</a>
<b>Anggota (1)</b>	
Nama Lengkap	: Afnita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc.
NIDN	: 0503019102
Perguruan Tinggi	: Universitas PGRI Yogyakarta
<b>Anggota (2)</b>	
Nama Lengkap	: Latifah Putranti, S.E., M.Sc.
NIDN	: 0506129301
Perguruan Tinggi	: Universitas PGRI Yogyakarta
<b>Anggota (3)</b>	
Nama Lengkap	: Azzah Afifah
NPM	: 23122300007
Perguruan Tinggi	: Universitas PGRI Yogyakarta
<b>Anggota (4)</b>	
Nama Lengkap	: Muhammad Dwi Santoso
NPM	: 23133200153
Perguruan Tinggi	: Universitas PGRI Yogyakarta
<b>Mitra Sasaran 1</b>	
Nama	: “KWT Bina Usaha Tani”
Alamat	: Dusun Kaliwuluh, Kelurahan Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, DIY
Penanggung Jawab	: Sriasih



Tahun Pelaksanaan	: Tahun ke- 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan	: Rp. 43.560.000,-
Biaya Keseluruhan	: Rp. 43.560.000,-
Biaya Terserap	∴ Rp. 43.560.000,-

Yogyakarta, 15 -12-2025

Mengetahui,  
Ketua Lembaga penelitian/pengabdian\*,

Ketua,



(Dr. Setyo Eko Atmojo, M.Pd)  
NIS. 19861227 2012011 1 001

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Suharman, S.TP., M.Sc.

(Suharman, S.TP., M.Sc)  
NIS. 19940730 201910 1 004

*\* Disesuaikan dengan nama lembaga penelitian dan atau pengabdian kepada masyarakat di Perguruan Tinggi*

## RINGKASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk memberdayakan Kelompok Wanita Tani (KWT) "Bina Usaha Tani" di Dusun Kaliwuluh, Gunungkidul, Yogyakarta. Kelompok ini memiliki potensi besar dalam produksi buah srikaya, namun selama ini hanya menjualnya dalam bentuk segar dengan harga rendah dan masa simpan pendek. Permasalahan utama teridentifikasi dalam dua bidang: Produksi (belum ada diversifikasi produk olahan, teknik budidaya dan pascapanen belum optimal) dan Manajemen Usaha (proses produksi belum higienis dan memenuhi standar CPPOB, belum memiliki izin P-IRT, manajemen keuangan serta pemasaran masih tradisional, dan kurangnya keterampilan pemasaran digital). Solusi yang diberikan bersifat komprehensif dan terintegrasi, meliputi:

1. Pengadaan alat pembuat es puter (*ice cream*) modern untuk meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi.
2. Serangkaian pelatihan yang mencakup Teknik pembuatan es puter srikaya, Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan prosedur perizinan P-IRT, Teknik pengemasan produk yang menarik dan higienis, Manajemen Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), serta Pemasaran dan promosi digital.
3. Pendampingan dan monitoring berkelanjutan untuk memastikan keberhasilan penerapan.

Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui lima tahap: identifikasi masalah, perencanaan, implementasi, pendampingan, serta evaluasi untuk keberlanjutan. Tujuannya adalah menciptakan usaha olahan es puter srikaya yang berdaya saing, legal, dan berkelanjutan guna meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota KWT. Hasil kegiatan pengabdian berupa luaran wajib serta peningkatan pengetahuan bagi anggota Kelompok Wanita Tani secara keseluruhan terkait cara pembuatan produk es puter yang benar dan sesuai standar CPPOB, selain itu menambah pengetahuan terkait manajemen usaha untuk keberlanjutan usaha KWT tersebut. Peningkatan kuantitas produksi es puter srikaya ditunjukkan melalui peningkatan kapasitas dan konsistensi proses produksi setelah kegiatan pengabdian. Hal ini tercermin dari peningkatan signifikan hasil post-test pada aspek pengolahan ice cream srikaya (dari 58 menjadi 88) serta kemasan produk (dari 50 menjadi 90), yang menunjukkan mitra telah mampu memproduksi es puter dalam jumlah lebih banyak dengan proses yang lebih terstandar. Selain itu, hasil observasi praktik dengan rata-rata skor 4,52 (kategori sangat baik) mengindikasikan bahwa mitra telah mampu mengelola proses produksi secara efisien, sehingga mendukung peningkatan jumlah produk yang dihasilkan secara berkelanjutan. Peningkatan kapasitas manajemen usaha terlihat dari hasil pre-test dan post-test pada aspek manajemen usaha yang meningkat dari nilai rata-rata 60 menjadi 80, atau mengalami peningkatan sebesar 20%. Selain itu, hasil observasi praktik menunjukkan skor 4,3 (kategori baik) pada aspek pencatatan keuangan usaha, yang mengindikasikan bahwa mitra telah mampu menerapkan pengelolaan usaha secara lebih tertib, terencana, dan sistematis. Perbaikan ini mendukung keberlanjutan usaha melalui pengendalian produksi, biaya, dan pendapatan yang lebih baik.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB 2. HASIL ANALISIS KONDISI EKSISTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT .....</b>	<b>3</b>
<b>BAB 3. PERMASALAHAN DAN SOLUSI.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB 4. METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN.....</b>	<b>8</b>
<b>BAB 5. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN MITRA PERTAMA .....</b>	<b>10</b>
<b>BAB 6. PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT .....</b>	<b>14</b>
6.1 PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI ( <i>HARD</i> DAN <i>SOFT</i> ).....	14
6.2 PENERAPAN TEKNOLOGI DAN INOVASI KEPADA MASYARAKAT (RELEVANSI DAN PARTISIPASI MASYARAKAT) .....	15
6.3 <i>IMPACT</i> (KEBERMANFAATAN DAN PRODUKTIVITAS) .....	15
<b>BAB 7. LUARAN YANG DICAPAI .....</b>	<b>16</b>
7.1 PENINGKATAN LEVEL KEBERDAYAAN MITRA .....	16
7.2 ARTIKEL ILMIAH YANG DIPUBLIKASIKAN MELALUI JURNAL SINTA	
7.3 PUBLIKASI BERITA MEDIA MASSA.....	19
7.4 AUDIO VISUAL BERUPA VIDEO .....	19
7.5 VISUAL BERUPA POSTER .....	19
<b>BAB 8. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>20</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>21</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>22</b>

## DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1. Pohon srikaya dan salah satu anggota KWT .....</i>	<i>1</i>
<i>Gambar 2. Buah srikaya.....</i>	<i>1</i>
<i>Gambar 3. Salah Satu Produk Olahan Srikaya Frozen .....</i>	<i>2</i>
<i>Gambar 4. Fokus Kegiatan Pengabdian.....</i>	<i>2</i>
<i>Gambar 5. Tim pengabdian dengan mitra yaitu KWT “Bina Usaha Tani”.....</i>	<i>10</i>
<i>Gambar 6. Proses pemisahan biji srikaya.....</i>	<i>11</i>
<i>Gambar 7. Mesin Pembuat Es Puter.....</i>	<i>11</i>
<i>Gambar 8. Proses pemasukan adonan es puter ke dalam mesin.....</i>	<i>12</i>
<i>Gambar 9. Es puter srikaya produksi KWT “Bina Usaha Tani”.....</i>	<i>12</i>
<i>Gambar 10. Pengolah Ice Cream.....</i>	<i>14</i>
<i>Gambar 10. Proses Pembuatan Ice Cream.....</i>	<i>15</i>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keberdayaan Mitra .....	16
Tabel 2. Hasil Rata-Rata Nilai Pre-Test dan Post-Test.....	17
Tabel 3. Hasil Observasi Praktik.....	17
Tabel 4. Artikel Ilmiah Yang Dipublikasikan Melalui Jurnal Sinta .....	18
Tabel 5. Publikasi Berita Media Massa .....	18
Tabel 6. Audio Visual Berupa Video.....	18
Tabel 7. Audio Visual Berupa Video.....	18

## LAMPIRAN

Foto-foto kegiatan.....	
Bukti hasil analisis kuantitatif peningkatan level keberdayaan .....	
Luaran Artikel .....	
Artikel Berita .....	
<i>Link</i> YouTube.....	
Poster .....	
File Presentasi dalam Power Point .....	
Berita Acara Penyelesaian Pekerjaan.....	
Indikator Capaian Luaran .....	
PPT Laporan Akhir .....	

## BAB 1

### PENDAHULUAN

Pada pengabdian ini, tim pengabdian mengambil skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat. Mitra yang kami gandeng dalam kegiatan ini adalah Kelompok KWT “Bina Usaha Tani” yang bergerak dalam bidang hasil pertanian khususnya buah-buahan srikaya, alpukat, mangga dan lain-lain. KWT “Bina Usaha Tani” merupakan kelompok KWT yang terdiri dari 22 anggota yang berada di Kaliwuluh Rt. 004, Rw 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Masyarakat Kapanewon Ngawen merupakan masyarakat yang memiliki kebun besar yang ada samping rumah maupun di ladang (1,2). Dengan luasan tanah 500 m<sup>2</sup> sampai 1.000 m<sup>2</sup> sangat mudah menanam tanaman buah khususnya srikaya. Selain itu secara daerah, Kapanewon Ngawen memiliki kualifikasi luas 291 ha, ketinggian 200-700 m dpl,(3)



*Gambar 1. Pohon srikaya dan salah satu anggota KWT*



*Gambar 2. Buah srikaya*

Karakter buah srikaya merupakan tanaman yang sering dan mudah ditemui disekitar rumah penduduk Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul. 1 rumah kira-kira memiliki 10-20 pohon srikaya(1,3). Tanaman buah srikaya tidak dibudidayakan secara baik dan hanya dimanfaatkan untuk dijual oleh anggota KWT berupa buah langsung. Kapanewon Ngawen merupakan bagian dari Kabupaten Gunungkidul dengan potensi buah srikaya yang lumayan menjanjikan. Potensi ini tercermin dalam Data Badan Pengawas Daerah (Bappeda) Provinsi Yogyakarta untuk tumbuhan hortikultura khususnya buah srikaya.



*Gambar 3. Salah Satu Produk Olahan Srikaya Frozen*

Selain itu pengetahuan mitra KWT dalam manajemen pengolahan makanan frozen masih kurang. Hal ini memicu Tim pengabdian untuk mengenalkan dan memberikan edukasi dalam pembuatan olahan *ice cream*. Pengolahan ini dilakukan untuk meningkatkan nilai dari produk srikaya. Harga srikaya yang sudah dikupas dan dipisah bijinya ketika dijual kepada penjual produk frozen sebesar Rp 4.000/ kg. Sedangkan dengan diolah menjadi produk *ice cream*, harga yang lebih tinggi. Pemilihan produk olahan *ice cream* juga kami sesuaikan dengan kebutuhan pasar dan permintaan penjual olahan produk buah frozen dibandingkan pengolahan buah srikaya menjadi produk olahan lain. Jadi secara garis besar fokus kegiatan pengabdian yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:



*Gambar 4. Fokus Kegiatan Pengabdian*



## **BAB 2**

### **HASIL ANALISIS KONDISI EKSISTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT**

Mitra kami yaitu kelompok KWT “Bina Usaha Tani” merupakan KWT yang masuk dalam kategori produktif secara ekonomi. Hasil ini karena anggota kelompok KWT memiliki bisnis khususnya dalam bidang penjualan buah Srikaya. Sehingga secara aspek sasaran untuk masalah prioritas mitra yaitu untuk bidang produksi dan manajemen usaha. 2 bidang masalah prioritas mitra merupakan hasil dari observasi yang dilakukan kepada setiap anggota KWT “Bina Usaha Tani”.

Kegiatan dimulai dengan observasi yang dilakukan untuk melihat permasalahan pada mitra. Kegiatan yang dilakukan berfokus pada bidang produksi dan manajemen usaha. Berikut ini hasil observasi yang dilakukan:

#### **2.1 Bidang Produksi**

Produksi buah srikaya hingga saat ini masih menghadapi berbagai kendala, mulai dari produktivitas tanaman yang belum stabil, keterbatasan teknologi budidaya, hingga sistem pascapanen yang kurang efisien sehingga menimbulkan masalah dalam penyimpanan dan distribusi, dimana buah sering cepat rusak, tidak tahan lama, serta sulit dipasarkan dalam kondisi segar; oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi produk olahan, salah satunya dengan mengolah srikaya menjadi es puter, yang tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang daya simpan buah, tetapi juga membuka peluang pasar baru, menciptakan variasi produk yang lebih menarik bagi konsumen, serta memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan petani maupun pelaku usaha kecil menengah di sektor pangan.

#### **2.2 Bidang Manajemen Usaha**

Bidang manajemen usaha yang sudah dilaksanakan oleh mitra juga masih menggunakan prosedur tradisional. Dalam pengolahan frozen buah srikaya, mitra belum menerapkan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik/ CPPOB sehingga potensi cemaran biologi, kimia/fisik bisa terjadi yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen. Tim pengabdian masih menemukan proses yang tidak higienis baik dalam proses pembuatannya maupun kebersihan alat yang menyebabkan kualitas produk masih rendah. Mitra juga belum memiliki sertifikat P-IRT yaitu sertifikasi atau izin edar yang diberikan oleh pemerintah (Dinas Kesehatan) kepada industri pangan skala rumahan untuk menjamin keamanan dan kualitas produk. Selanjutnya mitra belum memiliki pemahaman dan keterampilan manajerial, mengadopsi praktik terbaik dalam pengelolaan bisnis, dan memanfaatkan sumber daya yang tersedia dengan lebih efektif. Selain itu, dukungan dari pemerintah, lembaga keuangan, dan lembaga lainnya juga penting dalam memberikan akses ke pelatihan, pembiayaan, dan sumber daya lainnya yang diperlukan untuk membantu UMKM berkembang. Pemasaran digital, Berdasarkan survei KIC (Katadata Insight Centre), UMKM menghadapi beberapa kendala dalam menggunakan teknologi digital. Rinciannya, tak dapat menggunakan internet (34%), kurangnya pengetahuan menjalankan usaha online (23,8%), pegawai tidak siap (19,9%), infrastruktur belum layak (18,4%), dana kurang memadai (9,7%), dan banyaknya pesaing (3,4%). Dalam konteks ini, KWT “Bina Usaha Tani” cenderung masih bergantung pada metode pemasaran tradisional untuk memasarkan produknya.

## BAB 3

### PERMASALAHAN DAN SOLUSI

#### 3.1 Permasalahan Mitra

Dusun Kaliwuluh, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, terutama dari hasil perkebunan buah srikaya. Produksi srikaya masyarakat pada musim panen relatif melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas. Selama ini srikaya hanya dikonsumsi langsung oleh masyarakat atau dijual dalam bentuk buah segar di pasar tradisional dengan harga yang relatif rendah. Hasil observasi yang dilakukan bersama mitra yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) *Bina Usaha Tani*, menemukan beberapa permasalahan utama:

- 1) Keterbatasan dalam pemanfaatan hasil kebun. Srikaya memiliki masa simpan yang singkat, sehingga apabila tidak segera dikonsumsi atau dijual, buah akan rusak dan terbuang. Kondisi ini merugikan petani karena hasil panen tidak sepenuhnya termanfaatkan. Meskipun anggota KWT memiliki potensi dan ketersediaan bahan baku dari hasil kebun, sampai saat ini belum ada inisiatif terorganisasi untuk mengembangkan usaha bersama. Buah srikaya masih dijual seadanya, tanpa upaya mengolah menjadi produk yang bernilai tambah.
- 2) Kurangnya keterampilan teknis dalam pengolahan. Ibu-ibu anggota KWT belum memiliki pengalaman dalam mengolah srikaya menjadi produk olahan pangan. Padahal, peluang diversifikasi produk olahan dari srikaya cukup luas, misalnya dijadikan selai, jus, sirup, hingga es puter. Dari hasil diskusi dengan mitra, diputuskan bahwa produk yang paling potensial dan sesuai selera pasar adalah es puter srikaya, karena disukai berbagai kalangan dan relatif mudah diterima konsumen. Dalam pengolahan *frozen buah srikaya*, mitra belum menerapkan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik/ CPPOB sehingga potensi cemaran biologi, kimia/fisik bisa terjadi yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen. Tim pengabdian masih menemukan proses yang tidak higienis baik dalam proses pembuatannya maupun kebersihan alat yang menyebabkan kualitas produk masih rendah. Mitra juga belum memiliki sertifikat PIRT yaitu sertifikasi atau izin edar yang diberikan oleh pemerintah (Dinas Kesehatan) kepada industri pangan skala rumahan untuk menjamin keamanan dan kualitas produk.
- 3) Keterbatasan peralatan produksi. Kegiatan produksi pangan olahan di tingkat rumah tangga masih mengandalkan alat-alat sederhana yang kapasitasnya terbatas. Untuk mendukung keberlanjutan usaha, KWT membutuhkan alat pembuat es puter yang lebih modern dan canggih, sehingga produksi bisa berjalan lebih efisien, higienis, dan menghasilkan kualitas produk yang konsisten.
- 4) Selanjutnya mitra belum memiliki pemahaman dan keterampilan manajerial, mengadopsi praktik terbaik dalam pengelolaan bisnis, dan memanfaatkan sumber daya yang tersedia dengan lebih efektif. Selain itu, dukungan dari pemerintah, lembaga keuangan, dan lembaga lainnya juga penting dalam memberikan akses ke pelatihan, pembiayaan, dan sumber daya lainnya yang diperlukan untuk membantu kelompok masyarakat berkembang. Keterbatasan dalam aspek manajerial dan pemasaran. KWT belum terbiasa mengelola usaha

secara kolektif. Pencatatan keuangan, perencanaan bisnis, dan strategi pemasaran belum dijalankan dengan baik.

- 5) Berdasarkan survei KIC (Katadata Insight Centre), KWT/UMKM menghadapi beberapa kendala dalam menggunakan teknologi digital. Rincinnya, tak dapat menggunakan internet (34%), kurangnya pengetahuan menjalankan usaha online (23,8%), pegawai tidak siap (19,9%), infrastruktur belum layak (18,4%), dana kurang memadai (9,7%), dan banyaknya pesaing (3,4%). Dalam konteks ini, KWT “Bina Usaha Tani” cenderung masih bergantung pada metode pemasaran tradisional untuk memasarkan produknya. Ibu-ibu KWT belum terbiasa menggunakan media sosial dan *e-commerce* sebagai sarana promosi dan penjualan produk. Selama ini, pemasaran masih dilakukan dengan cara tradisional, sehingga jangkauan pasar terbatas. Pemasaran produk juga masih mengandalkan cara-cara tradisional, padahal saat ini digital marketing dan *e-commerce* menjadi saluran utama dalam memperluas pasar produk UMKM.

Permasalahan tersebut menggambarkan bahwa meskipun potensi srikaya besar, namun tanpa pengelolaan yang tepat, nilai ekonominya tidak akan optimal. Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan pada pemberdayaan ibu-ibu KWT untuk merintis usaha olahan es puter srikaya, lengkap dengan dukungan pelatihan, pendampingan, serta penyediaan peralatan produksi.

### **3.2 Solusi**

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan pada mitra KWT *Bina Usaha Tani* di Dusun Kaliwuluh, Kapanewon Ngawen, maka tim pengabdian menawarkan beberapa solusi yang disusun secara sistematis sesuai dengan prioritas kebutuhan. Solusi ini dirancang untuk meningkatkan produktivitas, kualitas, dan nilai tambah buah srikaya, sekaligus memperkuat kapasitas manajemen usaha serta kemampuan pemasaran digital.

#### **1) Pengadaan Alat Pembuat *Ice Cream***

Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah penjualan buah srikaya yang masih dalam bentuk segar dengan harga rendah. Kondisi ini berdampak pada rendahnya keuntungan yang diterima petani. Untuk itu, solusi yang ditawarkan adalah pengolahan buah srikaya menjadi produk olahan bernilai tinggi, yaitu es puter srikaya. Agar proses produksi lebih higienis, efisien, dan berkapasitas lebih besar, tim pengabdian mengadakan alat pembuat es puter modern. Alat ini dirancang untuk memudahkan proses produksi, menjaga konsistensi kualitas, serta meningkatkan daya saing produk.

Pemilihan produk es puter didasarkan pada hasil observasi lapangan serta masukan dari reseller UMKM “Tani Hasil Kebun”, yang menilai bahwa produk ini memiliki potensi pasar yang baik. Dengan adanya alat ini, anggota KWT dapat mengolah srikaya menjadi es puter yang lebih bernilai jual, sehingga mampu meningkatkan pendapatan kelompok.

#### **2) Pelatihan Pembuatan Es Puter**

Selain pengadaan alat, anggota KWT perlu dibekali keterampilan praktis dalam mengolah srikaya menjadi es puter yang enak, higienis, dan sesuai dengan selera pasar. Untuk itu, dilaksanakan pelatihan pembuatan es puter yang difasilitasi oleh Afnita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc. dan Suharman, S.T.P., M.Sc.

Pelatihan ini mencakup:

- a. Teknik pengolahan buah srikaya hingga menjadi bahan dasar es puter.
- b. Formulasi resep es puter dengan variasi rasa.
- c. Teknik penyimpanan produk agar tahan lebih lama.

### **3) Standarisasi kualitas rasa dan tekstur.**

Kegiatan ini juga menjadi langkah awal dalam proses *transfer knowledge* dari tim akademisi kepada masyarakat sehingga anggota KWT tidak hanya bisa memproduksi, tetapi juga memahami prinsip dasar teknologi hasil pertanian yang sederhana dan mudah diterapkan.

### **4) Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan P-IRT**

Keberhasilan suatu produk pangan tidak hanya ditentukan oleh cita rasa, tetapi juga oleh kualitas dan keamanannya. Untuk itu, tim pengabdian menyelenggarakan penyuluhan dan pelatihan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) serta persiapan perizinan P-IRT (Produk Industri Rumah Tangga). Materi CPPOB disampaikan oleh Sri Harmini, S.T.P., M.Sc., sementara aspek keamanan pangan difasilitasi oleh Afnita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc.

Materi yang diberikan meliputi:

- a. Standar kebersihan dalam produksi pangan.
- b. Prosedur sanitasi peralatan dan lingkungan produksi.
- c. Tata cara pengemasan yang higienis.
- d. Tahapan pengurusan sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan.

Dengan pelatihan ini, produk es puter srikaya tidak hanya memiliki nilai ekonomi tetapi juga legalitas dan jaminan mutu yang diakui secara formal.

### **5) Pelatihan Pengemasan Produk**

Pengemasan merupakan aspek penting dalam meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk. Oleh karena itu, tim pengabdian menyelenggarakan pelatihan pengemasan produk yang difasilitasi oleh Afnita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc.

Materi pelatihan mencakup:

- a. Pemilihan bahan kemasan yang sesuai standar pangan.
- b. Teknik pengemasan dan sealing agar produk lebih higienis dan tahan lama.
- c. Perancangan desain label yang menarik, informatif, dan sesuai regulasi.

Hasil dari pelatihan ini adalah terciptanya kemasan produk es puter srikaya yang lebih modern dan profesional, sehingga meningkatkan daya tarik konsumen dan memperluas akses pasar.

### **6) Pelatihan dan Workshop Manajemen UMKM**

KWT *Bina Usaha Tani* belum memiliki sistem manajemen usaha yang memadai. Untuk itu, tim pengabdian mengadakan pelatihan dan workshop manajemen UMKM yang difasilitasi oleh Latifah Putranti, S.E., M.Sc.

Kegiatan ini meliputi:

- a. Pelatihan manajemen bisnis dasar: perencanaan usaha, pengelolaan keuangan, manajemen operasional, dan pencatatan keuangan sederhana.
- b. Workshop interaktif: diskusi kasus, praktik penyusunan laporan keuangan sederhana, dan strategi pengembangan usaha.
- c. Konsultasi bisnis: memberikan saran khusus sesuai kondisi KWT.
- d. Akses ke sumber daya: pengenalan peluang pendanaan, teknologi, serta jaringan bisnis. Dengan adanya pelatihan ini, anggota KWT diharapkan mampu mengelola usaha dengan lebih profesional, akuntabel, dan berkelanjutan.

### **7) Pendampingan Promosi Digital**

Untuk memperluas jangkauan pasar, tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan pemasaran digital yang difasilitasi oleh Guruh Ghifar Zalzal, S.E., M.Sc.

Materi pelatihan meliputi:

- a. Pemanfaatan media sosial (Instagram, WhatsApp Business, Facebook) untuk promosi produk.
- b. Pembuatan konten visual (foto, video, poster digital) yang menarik.
- c. Strategi pemasaran melalui marketplace (Shopee, Tokopedia, dll.).
- d. Teknik *branding* digital agar produk memiliki identitas yang kuat.

Pendampingan dilakukan secara langsung, termasuk membantu anggota KWT membuat akun media sosial usaha, mendesain konten promosi sederhana, dan mencoba memasarkan produk secara online.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan melibatkan para pemateri sesuai bidang keahliannya. Solusi yang terintegrasi mulai dari pengolahan, keamanan pangan, pengemasan, manajemen usaha, hingga pemasaran digital, diharapkan KWT *Bina Usaha Tani* mampu membangun usaha baru berbasis olahan es puter srikaya yang berdaya saing tinggi, berkelanjutan, dan memberikan manfaat sosial-ekonomi bagi masyarakat Dusun Kaliwuluh.

## BAB 4

### METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Kaliluwih ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif. Pendekatan partisipatif menekankan pada keterlibatan aktif masyarakat mitra, khususnya ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) *Bina Usaha Tani*, dalam setiap proses kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Sedangkan pendekatan aplikatif diwujudkan dalam bentuk penerapan teknologi tepat guna, pelatihan teknis, serta pendampingan manajerial yang langsung dapat digunakan dalam pengembangan usaha. Agar tujuan program dapat tercapai secara optimal, pengabdian ini dirancang melalui lima tahapan pelaksanaan, yaitu:

#### 4.1 Tahap Identifikasi dan Perumusan Masalah

Tahap awal diawali dengan observasi lapangan dan diskusi bersama mitra KWT *Bina Usaha Tani*. Berdasarkan hasil identifikasi, permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah:

- 1) Buah srikaya hanya dijual dalam bentuk segar sehingga memiliki nilai jual rendah.
- 2) Belum ada usaha pengolahan buah srikaya menjadi produk olahan bernilai tambah.
- 3) Keterbatasan pengetahuan anggota KWT terkait Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan izin PIRT.
- 4) Belum adanya pemahaman mengenai manajemen usaha kecil (UMKM).
- 5) Keterbatasan keterampilan dalam pengemasan produk dan pemasaran digital.

Dari hasil rumusan masalah ini kemudian disusun rencana solusi yang komprehensif dengan melibatkan dosen dari berbagai bidang keahlian.

#### 4.2 Tahap Penyusunan Program dan Persiapan

Pada tahap ini dilakukan perancangan program pengabdian yang memuat solusi terhadap permasalahan mitra. Adapun persiapan yang dilakukan meliputi:

- 1) Penyusunan kurikulum pelatihan yang terdiri dari pelatihan pembuatan es puter srikaya, CPPOB dan PIRT, manajemen UMKM, pengemasan, serta digital marketing.
- 2) Penyediaan alat pembuat es puter modern untuk mendukung proses produksi.
- 3) Penyusunan modul pelatihan dan materi presentasi oleh para narasumber.
- 4) Koordinasi dengan pengurus KWT dan tokoh masyarakat untuk memastikan keterlibatan aktif anggota.

#### 4.3 Tahap Implementasi Program

Tahap implementasi dilaksanakan melalui kegiatan pelatihan, workshop, serta pendampingan langsung kepada mitra. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

- a. Pengadaan Alat Pembuat Es Puter.  
Memberikan bantuan berupa mesin pembuat es puter modern yang akan digunakan oleh KWT *Bina Usaha Tani* untuk meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi waktu.
- b. Pelatihan Pembuatan Es Puter Srikaya  
Kegiatan ini dipandu oleh dosen Teknologi Hasil Pertanian dengan memberikan praktik langsung pembuatan es puter berbahan dasar srikaya. Peserta dilatih mengenai resep, formulasi bahan, teknik pengolahan, hingga uji cita rasa.
- c. Pelatihan CPPOB dan PIRT

Disampaikan oleh Ibu Sri Harmini, S.T.P., M.Sc. dengan tujuan agar anggota KWT memahami standar keamanan pangan dan tata cara memperoleh izin edar PIRT sebagai syarat legalitas usaha pangan olahan.

d. Pelatihan Pengemasan Produk

Dibimbing oleh Ibu Afnita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc. Materi mencakup pemilihan bahan kemasan yang tepat, teknik pengemasan yang higienis, desain label, serta strategi branding produk.

e. Workshop Manajemen UMKM

Disampaikan oleh Ibu Latifah Putranti, S.E., M.Sc. dengan fokus pada perencanaan bisnis, pengelolaan keuangan sederhana, pencatatan transaksi, dan strategi manajemen usaha kecil berbasis kelompok.

f. Pelatihan Digital Marketing

Dipandu oleh Bapak Guruh Ghifar Zalzal, S.E., M.Sc. Peserta dilatih membuat konten promosi menarik, mengenal platform e-commerce, serta memanfaatkan media sosial untuk memperluas pasar produk es puter srikaya.

#### **4.4 Tahap Pendampingan dan Monitoring**

Setelah pelatihan dilaksanakan, tim pengabdian memberikan pendampingan intensif kepada KWT *Bina Usaha Tani*. Pendampingan mencakup:

- 1) Bimbingan teknis dalam menjalankan alat pembuat es puter.
- 2) Monitoring kualitas produk berdasarkan standar CPPOB.
- 3) Supervisi terhadap pengemasan dan desain label produk.

Pendampingan promosi digital melalui media sosial dan marketplace. Monitoring dilakukan secara berkala untuk menilai perkembangan usaha dan menemukan kendala yang muncul di lapangan

#### **4.5 Tahap Evaluasi dan Keberlanjutan Program**

Tahap akhir berupa evaluasi terhadap capaian program, baik dari sisi peningkatan keterampilan anggota KWT maupun hasil produk yang dihasilkan. Evaluasi dilakukan dengan metode:

- 1) Kuesioner untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan.
- 2) Observasi terhadap proses produksi dan pemasaran yang dilakukan mitra.
- 3) Diskusi kelompok untuk merumuskan strategi keberlanjutan usaha setelah program berakhir.

Hasil evaluasi ini menjadi dasar penyusunan rencana keberlanjutan program, seperti peningkatan kapasitas produksi, perluasan jaringan pemasaran, hingga kemungkinan pengembangan produk olahan srikaya lainnya.

Metode dan tahapan pelaksanaan yang terstruktur ini, diharapkan kegiatan pengabdian dapat memberikan dampak nyata berupa terbentuknya usaha olahan es puter srikaya yang dikelola oleh KWT *Bina Usaha Tani*, peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota, serta peningkatan kesejahteraan masyarakat Dusun Kaliluwih secara berkelanjutan.

## BAB 5

### HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN DAN PENYELESAIAN SETIAP ASPEK KEGIATAN YANG DITANGANI

Kegiatan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diberikan oleh narasumber yaitu Ibu Sri Harmini, S.T.P., M.Sc. berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari anggota KWT. Kegiatan tersebut membahas aturan-aturan penerapan CPPOB yang meliputi beberapa komponen meliputi Lokasi dan Lingkungan Produksi, Bangunan dan Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan, Penyimpanan, Pengendalian Proses, Pelabelan Proses, Pengawasan oleh Penanggung jawab, Penarikan Produk, Pencatatan dan Dokumentasi, serta Pelatihan Karyawan. Aturan penerapan CPPOB tersebut tertulis dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Serta Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M- Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

Selain itu kegiatan penyuluhan CPPOB juga memberikan informasi terkait kewajiban pelaku usaha dalam memiliki sertifikat CPPOB yang diharapkan agar pelaku usaha khususnya Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” dapat menghasilkan pangan yang berkualitas serta aman bagi Kesehatan konsumen. Kegiatan penyuluhan dan pengabdian dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 5. Tim pengabdian dengan mitra yaitu KWT “Bina Usaha Tani”

Kegiatan kedua yaitu berupa pelatihan pembuatan es puter srikaya yang berisi penjelasan teknik pengolahan buah srikaya hingga menjadi bahan dasar es puter, Formulasi resep es puter dengan variasi rasa, teknik penyimpanan produk agar tahan lebih lama, dan standarisasi kualitas rasa dan tekstur. Kegiatan diawali dengan penjelasan dari tim pengabdian terkait bahan yang digunakan dan cara pembuatan es puter srikaya. Pembuatan es puter srikaya tersebut menggunakan bahan berupa santan 2,5L, gula pasir 600 gram, tepung tapioka 50 gram, tepung maizena 50 gram, susu UHT 100 ml, buah srikaya 100 gram, dan garam halus 1 sendok teh. Sedangkan peralatan yang digunakan yaitu Mesin pembuat es puter, baskom, panci, pisau, blender, spatula, sendok, gelas ukur, *ice cream scoop*, timbangan, sarung tangan, dan *cup ice cream*.

Tahapan awal yang dilakukan dalam pembuatan es puter srikaya meliputi penyiapan bahan yaitu dengan memisahkan biji dan daging buah srikaya. Daging buah srikaya

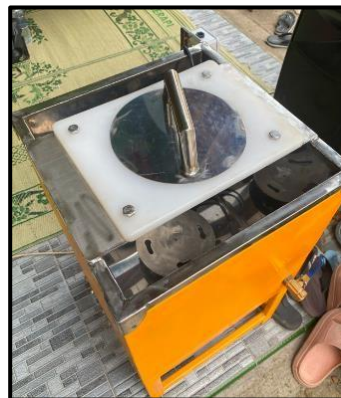


kemudian dihaluskan dengan blender agar teksturnya halus. Tahapan proses pemisahan biji dan daging srikaya dapat dilihat pada gambar 6.



*Gambar 6. Proses pemisahan biji srikaya*

Proses pembuatannya yaitu santan dimasukkan ke dalam wajan kemudian dipanaskan dan diaduk sampai mulai berbuih. Setelah itu gula pasir, buah srikaya dan garam halus dimasukkan hingga larut dan tercampur. Tepung tapioka, tepung maizena, dan krimer dimasukkan dengan dilarutkan dengan air secukupnya terlebih dulu agar tidak menggumpal sambil di aduk terus menerus hingga matang atau terlihat meletup. Bahan yang sudah jadi kemudian didiamkan sampai suhu ruang sebelum diproses di mesin es puter. Mesin es puter yang digunakan dapat dilihat pada gambar 7. Selanjutnya es batu dimasukkan ke dalam bagian samping mesin es puter, setiap lapisan es batu ditambahkan 1 bungkus garam kasar. Es batu berfungsi untuk menciptakan kondisi beku dan garam berfungsi mempertahankan suhunya agar tidak mudah mencair.



*Gambar 7. Mesin Pembuat Es Puter*

Adonan atau bahan yang sudah siap dimasukkan dan ditutup untuk diproses on selama 20 menit yang ditunjukkan pada gambar 4. Setelah 20 menit kemudian dimatikan dan diaduk. Setelah itu dilanjutkan proses on pemutaran mesin selama 40 menit. Setelah selesai proses, es puter sudah jadi dan dimasukkan ke dalam cup atau wadah es krim dan siap dikonsumsi yang ditunjukkan pada gambar 9.



*Gambar 8. Proses pemasukan adonan es puter ke dalam mesin*



*Gambar 9. Es puter srikaya produksi KWT "Bina Usaha Tani"*

Es puter yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, warna putih kecoklatan karena bahan yang digunakan berupa santan, gula, dan buah srikaya menghasilkan warna alami. Es puter memiliki rasa manis dari gula dan *creamy* dari santan, serta sedikit rasa dan aroma dari buah srikaya. Es puter dikemas dalam *cup ice cream* yang diberi stiker label yang menarik yang berisi informasi merk, komposisi, dan produksi Kelompok Wanita Tani.

Manajemen usaha dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Usaha Tani merupakan kunci utama dalam mengembangkan kegiatan ekonomi produktif berbasis potensi lokal. Kegiatan manajemen ini mencakup proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan yang terintegrasi sehingga usaha dapat berjalan efektif, efisien, serta berkelanjutan. 1. Perencanaan Usaha Tahap perencanaan meliputi identifikasi potensi dan peluang usaha yang dimiliki KWT, seperti pemanfaatan hasil pertanian (buah srikaya, sayuran, rempah, dan produk olahan). Dalam tahap ini, kelompok menyusun visi dan misi usaha, menentukan produk unggulan, memperhitungkan kebutuhan modal, serta merancang strategi pemasaran. Perencanaan juga harus menyesuaikan dengan kondisi pasar dan tren konsumen, misalnya meningkatnya permintaan produk olahan sehat dan ramah lingkungan. 2. Pengorganisasian KWT Bina Usaha Tani perlu membagi tugas secara jelas di antara anggota, seperti pengadaan bahan baku, pengolahan produk, pengemasan, pemasaran, hingga pencatatan keuangan. Struktur organisasi yang sederhana tetapi jelas sangat penting agar anggota memiliki tanggung jawab sesuai bidangnya. Selain itu, pengorganisasian juga menyangkut kerja sama dengan mitra, lembaga pendamping, maupun pemerintah desa untuk memperkuat akses modal, pelatihan, dan pasar. 3. Pelaksanaan Pelaksanaan usaha mencakup kegiatan produksi dan pemasaran sehari-hari. Misalnya, pengolahan buah srikaya menjadi es puter, dodol, atau sirup dilakukan dengan memperhatikan standar CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik).

Proses produksi harus mengutamakan kebersihan, kualitas bahan baku, dan inovasi rasa agar produk mampu bersaing. Pada aspek pemasaran, KWT dapat memanfaatkan media sosial, mengikuti pameran produk, hingga menjalin kerja sama dengan UMKM dan toko modern.

4. Pengawasan dan Evaluasi Tahap pengawasan meliputi pemantauan kualitas bahan baku, efisiensi proses produksi, manajemen keuangan, serta kepuasan konsumen. Evaluasi dilakukan secara berkala dalam pertemuan kelompok untuk menilai capaian usaha, kendala yang dihadapi, serta merumuskan solusi. Dengan adanya evaluasi rutin, KWT dapat terus meningkatkan kinerja dan daya saing usaha.

5. Keberlanjutan dan Pengembangan Manajemen usaha tidak berhenti pada produksi dan pemasaran, tetapi juga harus diarahkan pada keberlanjutan. KWT Bina Usaha Tani dapat mengembangkan diversifikasi produk, memperluas jaringan pemasaran, serta membangun branding sebagai produk lokal unggulan. Ke depan, KWT diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan anggota melalui usaha bersama yang terkelola dengan baik.

arketing digital menjadi peluang besar bagi KWT Bina Usaha Tani untuk memperkenalkan produk olahan hasil pertanian, seperti es puter srikaya, sirup, dodol, keripik, dan produk pangan lokal lainnya. Dengan biaya yang relatif terjangkau, digital marketing dapat menjangkau konsumen lebih luas, meningkatkan penjualan, sekaligus membangun citra produk unggulan desa.

1. Branding dan Identitas Produk Membuat nama dan logo produk yang mudah diingat, mencerminkan kearifan lokal. Menggunakan desain kemasan menarik, modern, namun tetap menonjolkan unsur alami dan tradisional. Menyusun tagline yang singkat dan kuat, misalnya “Segar Alami dari Srikaya Lokal”.
2. Optimalisasi Media Sosial Membuat akun resmi di platform populer (Instagram, Facebook, TikTok, dan WhatsApp Business). Mengunggah konten rutin berupa foto produk, video proses pembuatan, testimoni konsumen, dan tips seputar pangan sehat. Memanfaatkan fitur Reels atau TikTok short video untuk menarik perhatian konsumen dengan konten kreatif. Menggunakan hashtag yang relevan seperti #ProdukLokal, #EsPuterSrikaya, #KWTBinaUsahaTani.
3. Marketplace dan E-Commerce Mendaftarkan produk pada platform e-commerce (Shopee, Tokopedia, Lazada, Blibli). Mengoptimalkan katalog produk di marketplace dengan foto yang jelas, deskripsi detail, serta mencantumkan manfaat produk. Menawarkan promo khusus, paket bundling, dan diskon ongkir untuk menarik konsumen baru.
4. Digital Advertising Menggunakan iklan berbayar (Facebook Ads atau Instagram Ads) untuk menjangkau target konsumen yang lebih spesifik. Menyesuaikan target audiens berdasarkan lokasi (wilayah sekitar), usia, dan minat (produk kuliner, makanan sehat, UMKM).
5. Customer Engagement dan Testimoni Membangun interaksi dengan konsumen melalui balasan cepat di chat WhatsApp atau DM media sosial. Mengunggah testimoni pelanggan di media sosial untuk meningkatkan kepercayaan. Mengadakan giveaway atau promo khusus bagi konsumen yang membagikan pengalaman mereka di media sosial.
6. Kolaborasi dan Influencer Marketing Bekerja sama dengan food blogger atau influencer lokal untuk mereview produk. Menjalinkan kerja sama dengan kafe, warung, atau toko oleh-oleh untuk memperluas distribusi offline yang tetap terhubung dengan promosi online.
7. Manajemen Konten dan Evaluasi Membuat kalender konten (misalnya unggahan 3– 4 kali seminggu). Menganalisis performa postingan (like, komentar, share, jumlah pesanan masuk). Menyesuaikan strategi konten sesuai tren yang sedang berkembang.

## BAB 6

### PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT

#### 6.1 PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI (HARD DAN SOFT)

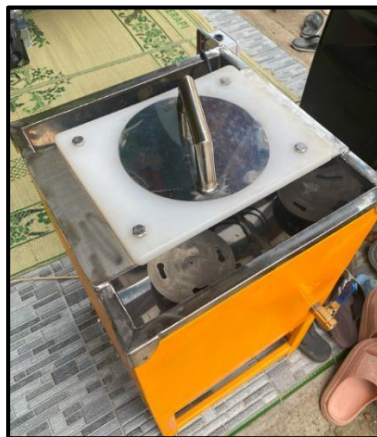
Berdasarkan permasalahan yang ada di mitra Kelompok KWT “Bina Usaha Tani” tentang produksi dan manajemen usaha, dari tim pengabdian kepada Masyarakat menguraikan beberapa produk teknologi dan inovasi baik itu berupa hard dan juga soft. Adapun produk teknologi dan inovasi tersebut, diantaranya sebagai berikut.

a. Pembuatan Alat Pengolah *Ice Cream*

Untuk permasalahan yang didapatkan dari observasi dalam bidang produksi adalah bentuk penjualan buah Srikaya yang masih dijual secara langsung buahnya. Harga jual buah Srikaya yang rendah membuat keuntungan yang didapatkan petani juga tidak besar. Oleh karena itu, untuk menanggulangi masalah tersebut perlu adanya peningkatan nilai jual buah Srikaya dengan dibuat menjadi olahan makanan. Dan olahan makanan yang kami pilih adalah pengolah *ice cream*. Pemilihan olahan *ice cream* didasarkan pada kebutuhan pasar oleh *re-seller* yang menjadi rujukan penjualan olahan buah Srikaya kelompok KWT “Bina Usaha Tani”. Berikut ini spesifikasi alat pengolah *ice cream*:

- Kapasitas: 10 Liter
- Waktu: 1 Jam

**Spesifikasi Alat  
Pengolah *Ice Cream***



Gambar 10. Pengolah *Ice Cream*

b. Pelatihan Pembuatan *Ice Cream*

Dalam usaha meningkatkan nilai jual Srikaya dari permasalahan yang ada di mitra yakni penjualan langsung buah ke konsumen adalah pembuatan olahan *ice cream*. Olahan *ice cream* ini kami dasarkan dari pendapat dan kesanggupan *reseller* dalam menjual serta memenuhi kebutuhan pasar. Dibanding pembuatan olahan lain yang didasarkan dari buah Srikaya. Pembuatan ini sejalan dengan anggota pengabdian yang berasal dari program studi Teknologi Hasil Pertanian.



*Gambar 10. Proses Pembuatan Ice Cream*

## **6.2 PENERAPAN TEKNOLOGI DAN INOVASI KEPADA MASYARAKAT (RELEVANSI DAN PARTISIPASI MASYARAKAT)**

Mitra merupakan kategori ekonomi yang aktif, dengan bidang usaha pada penjualan buah secara langsung. Pada kegiatan pengabdian kali ini, selain kami membantu dalam bidang produksi dan manajemen usaha mitra juga dilibatkan dalam beberapa hal mengenai pengabdian. Kegiatan yang melibatkan mitra antara lain:

- 1) Aktif membantu tim pengabdian dalam observasi awal untuk *assessment* dan mengumpulkan data mengenai kebutuhan, masalah, dan potensi anggota-anggota mitra
- 2) Aktif dalam diskusi dan perencanaan pelatihan dan sosialisasi dalam bidang teknis acara, konsep, dan evaluasi.
- 3) Aktif dalam kegiatan diskusi mengenai alat pembuat *ice cream* agar ada kesesuaian mengenai persepsi dan ekspektasi
- 4) Aktif dalam kegiatan penyuluhan CPPOB dan P-IRT
- 5) Aktif dalam manajemen usaha dan pelatihan digital marketing

Dengan adanya partisipasi aktif ini, tujuan pengabdian untuk meningkatkan produksi dan nilai jual olahan Srikaya mampu berjalan dengan baik. Sekaligus memberikan dampak signifikan dalam bidang ekonomi kepada mitra.

## **6.3 IMPACT (KEBERMANFAATAN DAN PRODUKTIVITAS)**

Kegiatan pelatihan dan sosialisasi merupakan rencana yang agendanya untuk meningkatkan pengetahuan, kebermanfaatan dan produktivitas dari mitra kelompok KWT “Bina Usaha Tani”. Sedangkan Pendampingan dilaksanakan untuk memastikan kegiatan praktek tentang penggunaan alat pembuat *ice cream* Srikaya, dan pengemasan 2 produk olahan berjalan dengan baik sampai level mandiri serta strategi marketing dan manajemen usaha. Tim pengabdian juga akan menyampaikan hasil evaluasi baik untuk pelatihan dan sosialisasi maupun pendampingan kepada mitra agar pelaksanaan setelah program pengabdian selesai, mitra dapat melaksanakan secara mandiri dan sesuai kebutuhan mitra.

## BAB 7

### LUARAN YANG DICAPAI

#### 7.1 PENINGKATAN LEVEL KEBERDAYAAN MITRA

Target luaran dalam pengabdian ini dalam memberikan solusi pada bidang produksi dan manajemen usaha adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Keberdayaan Mitra**

NO	PROGRAM	INDIKATOR CAPAIAN PROGRAM	INDIKATOR KINERJA
<b>PENYULUHAN CPPOB DAN P-IRT</b>			
1.	Penyuluhan CPPOB	Program penyuluhan <b>Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPOB)</b> dilaksanakan sebagai upaya meningkatkan pemahaman dan keterampilan para pelaku usaha pangan, khususnya UMKM, dalam menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan sesuai dengan standar keamanan pangan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persentase peserta yang memahami prinsip CPPOB (dibuktikan dengan pre-test &amp; post-test)</li> <li>• Jumlah peserta yang mampu mempraktikkan prosedur CPPOB dasar (sanitasi, higiene, pencatatan produksi, pengemasan).</li> <li>• Tersusunnya rencana tindak lanjut penerapan CPPOB di unit usaha masing-masing.</li> </ul>
2.	Pelatihan penggunaan, perbaikan, dan perawatan alat pemisah biji Srikaya	Program penyuluhan <b>P-IRT</b> dilaksanakan sebagai bentuk pendampingan kepada pelaku usaha pangan skala kecil dan rumah tangga agar dapat memahami pentingnya penerapan standar keamanan pangan dalam setiap proses produksinya. Melalui kegiatan ini, peserta diberikan pengetahuan mengenai regulasi dan prosedur pengajuan izin P-IRT, tata cara produksi yang baik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materi penyuluhan tersampaikan sesuai kurikulum P-IRT.</li> <li>• Persentase kehadiran peserta selama kegiatan berlangsung.</li> <li>• Tingkat partisipasi peserta dalam diskusi, tanya</li> </ul>

			<p>jawab, dan simulasi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keterlaksanaan praktik penerapan higienitas dan sanitasi sesuai arahan.</li> </ul>
3.	Pelatihan pemilihan buah Srikaya sebagai bahan baku dan sanitasi produksi yang baik.	<p>Srikaya yang dipilih :</p> <p>Warna buah hijau gelap</p> <p>Daging buah empuk</p> <p>Permukaan duri jarang</p> <p>Daging buah berwarna putih cerah</p> <p>Tidak terkontaminasi jamur. Sanitasi yang diterapkan: Sesuai standar pengolahan Pangan.</p>	Mitra dapat memilih bahan baku yang berkualitas dan menerapkan sanitasi produksi yang baik
4.	Pelatihan pengolahan <i>ice cream</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitra memahami komposisi bahan untuk produksi <i>ice cream</i></li> <li>• Mitra dapat memahami prosedur penggunaan dan kapasitas alat per harinya</li> </ul>	Mitra dapat pengolahan <i>ice cream</i> menggunakan alat secara mandiri
<b>PELATIHAN STRATEGI MARKETING</b>			
5.	Pelatihan Strategi Marketing	<p>Program penyuluhan <b>strategi marketing es puter srikaya</b> dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada pelaku usaha pangan dalam mengembangkan produk olahan srikaya menjadi es puter yang bernilai jual lebih tinggi.</p>	Meningkatkan jumlah pelaku usaha yang mulai menerapkan strategi pemasaran modern
<b>MANAJEMEN USAHA</b>			
6.	Penyuluhan Manajemen Usaha KWT	<p>Manajemen usaha es puter srikaya proses pengelolaan yang terintegrasi mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga pengawasan dalam rangka menciptakan produk es puter berbahan dasar buah srikaya yang berkualitas, higienis, dan memiliki daya saing di pasaran.</p>	Mitra dapat mengelola usaha sehingga dapat mencapai Visi Misi dan Tujuan.



**Tabel 2. Hasil Rata-Rata Nilai Pre-Test dan Post-Test**

Aspek	Rata-Rata Pre-Test	Rata-Rata Post-Test	Peningkatan (%)
CPPOB & PIRT	55	85	+30%
Manajemen Usaha	60	80	+20%
Pemasaran Digital	45	82	+37%
Kemasan Produk	50	90	+40%
Pengolahan Ice Cream Srikaya	58	88	+30%
<b>Rata-rata Keseluruhan</b>	53.6	85.0	+31.4%

**Tabel 3. Hasil Observasi Praktik**

No	Aspek	Kriteria	Rata-Rata Skor (1-5)	Keterangan
1	Menerapkan CPPOB	Kebersihan alat, sanitasi, penggunaan APD	4.6	Sangat Baik
2	Pengolahan Ice Cream Srikaya	Teknik dan hasil produk	4.5	Sangat Baik
3	Kemasan Produk	Kreativitas dan informasi label	4.8	Sangat Baik
4	Pemasaran Digital	Penggunaan media sosial dan konten promosi	4.4	Baik
5	Pencatatan Keuangan Usaha	Kelengkapan dan keteraturan laporan	4.3	Baik
<b>Rata-rata</b>			<b>4.52</b>	<b>Sangat Baik</b>

Berdasarkan hasil pengukuran, terlihat adanya peningkatan signifikan pada semua aspek. Peningkatan tertinggi terdapat pada pelatihan kemasan produk (+40%), menunjukkan antusiasme dan kreativitas peserta dalam memperbaiki tampilan produk. Aspek pemasaran digital juga mengalami peningkatan besar (+37%), menandakan kemampuan peserta mulai berkembang dalam menggunakan platform digital untuk promosi.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan di bidang CPPOB dan PIRT (30%) menunjukkan peserta memahami pentingnya standar keamanan pangan dan legalitas produk. Secara keseluruhan, rata-rata peningkatan sebesar 31,4% menunjukkan bahwa pelatihan efektif dalam meningkatkan kompetensi anggota KWT.

Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 31,4%.

1. Peserta mampu menerapkan prinsip CPPOB, memahami prosedur sertifikasi PIRT, serta meningkatkan kemampuan manajerial dan pemasaran digital.
2. Kegiatan ini memperkuat kemampuan KWT “Bina Usaha Tani” dalam mengembangkan produk olahan srikaya menjadi produk bernilai jual lebih tinggi.
3. Pendampingan lanjutan disarankan untuk membantu proses pengurusan izin PIRT resmi dan pengembangan pemasaran daring (online marketing).



Selain luaran utama sebagai indikator program, Luaran Wajib dan Luaran Tambahan dari pengabdian ini disajikan dalam Tabel berikut

## 7.2 ARTIKEL ILMIAH YANG DIPUBLIKASIKAN MELALUI JURNAL SINTA

**Tabel 4. Artikel Ilmiah Yang Dipublikasikan Melalui Jurnal Sinta**

Jenis Luaran	Indikator Capaian
Publikasi di Jurnal Nasional ber-ISSN terindeks SINTA 5 "Community Development Journal" Pengabdian kepada Masyarakat: Universitas Tuanku Tambusai ( <a href="https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/50679">https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/50679</a> )	Publish

## 7.3 PUBLIKASI BERITA MEDIA MASSA

**Tabel 5. Publikasi Berita Media Massa**

Jenis Luaran	Indikator Capaian
Publikasi pada media masa online Harian Jogja ( <a href="https://www.harianjogja.com/read/2025/09/22/652/1229139/upy-dorong-kwt-di-gunungkidul-olah-srikaya-jadi-es-puter">https://www.harianjogja.com/read/2025/09/22/652/1229139/upy-dorong-kwt-di-gunungkidul-olah-srikaya-jadi-es-puter</a> )	Publish

## 7.4 AUDIO VISUAL BERUPA VIDEO

**Tabel 6. Audio Visual Berupa Video**

Jenis Luaran	Indikator Capaian
Video pada <i>channel</i> Youtube "Manajemen UPY" Universitas PGRI Yogyakarta ( <a href="https://youtu.be/IrSCSHitv5A?si=eM4vL5LQ9BQazQY9">https://youtu.be/IrSCSHitv5A?si=eM4vL5LQ9BQazQY9</a> )	Publish

## 7.5 VISUAL BERUPA POSTER

**Tabel 7. Audio Visual Berupa Video**

Jenis Luaran	Indikator Capaian
Poster ( <a href="https://drive.google.com/file/d/1eIs8B0-JUxmCzPX-KDW707x5ZCDRVgyX/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1eIs8B0-JUxmCzPX-KDW707x5ZCDRVgyX/view?usp=drive link</a> )	Cetak

## **BAB 8**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **8.1 Kesimpulan**

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat tahun 2025 ini tergabung dalam skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) dalam kurun waktu 1 tahun pelaksanaan. Kegiatan dilaksanakan dengan mitra KWT “Bina Usaha Tani” merupakan kelompok KWT yang terdiri dari 25 anggota yang berada di Plumbungan RT 006 RW 04 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan terdiri dari 4 kegiatan pokok yang dilaksanakan selama program Pengabdian kepada Masyarakat. Semua kegiatan dilaksanakan di Aula Padukuhan Kaliwuluh, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Secara garis besar kegiatan terdiri dari 2 lini utama yakni peningkatan produktivitas pengolahan buah Srikaya dan peningkatan diversifikasi olahan srikaya menjadi *Ice Cream* dan Pengelolaan Manajemen Usaha dan Digital Marketing. Hasil kegiatan pengabdian berupa luaran wajib serta peningkatan pengetahuan bagi anggota Kelompok Wanita Tani secara keseluruhan terkait cara pembuatan produk es puter yang benar dan sesuai standar CPPOB, selain itu menambah pengetahuan terkait manajemen usaha untuk keberlanjutan usaha KWT tersebut. Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 31,4%.

#### **8.2 Saran**

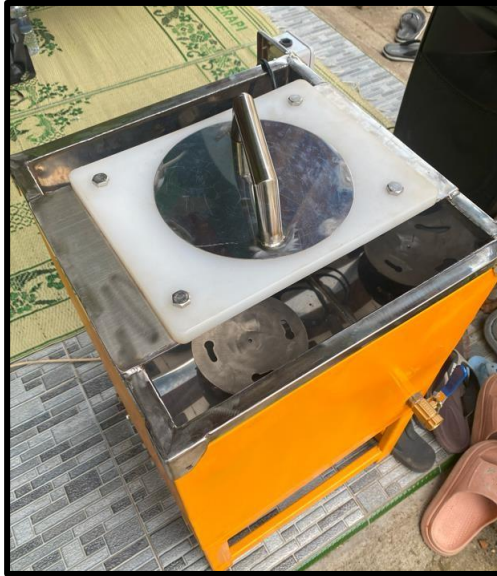
Dapat dilakukan pendampingan berkelanjutan dalam produksi es puter agar kualitasnya dapat konsisten. Selanjutnya perlu adanya pendampingan dalam marketing agar semakin menjangkau lebih banyak konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Koswara, Sutrisno., Mauizzati Purba, Dyah Sulistyorini, Anita Nur Aini, Yanti Kamayanti Latifa, Nur Allimah Yunita, Ratna Wulandari, Devi Riani, Cita Lustriane, Siti Aminah, Nurita Lastri, Puji Lestari. 2017. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Es Puter*. DIREKTORAT SURVEILAN DAN PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN DEPUTI BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
- Setiono, Danang., Parjanto, Djati Waluyo Djoar. 2013. Identifikasi Morfologi Aksesori Srikaya (*Annona squamosa*) di Gedangsari Gunungkidul. *Agrosains* 15(2): 32-35, 2013; ISSN: 1411-5786.

## LAMPIRAN

- Foto-Foto Kegiatan



*Gambar Alat Pengolah Es Krim (Es Puter)*



*Gambar Pelatihan Pembuatan Ice Cream*



Gambar Alat Sealer



*Gambar Alat Freezer GEA CF-210 l*



*Gambar Foto bersama mitra*

- **Bukti hasil analisis kuantitatif peningkatan level keberdayaan**

**PENGUKURAN KETERCAPAIAN**

<b>INDIKATOR</b>	<b>PRE-TEST</b>	<b>POST-TEST</b>
<b>Aspek Produksi &amp; Keterampilan</b>		
Jumlah anggota KWT yang mengikuti pelatihan ( $\geq 80\%$ anggota).		
Peningkatan keterampilan anggota dalam mengolah srikaya (diukur dari hasil uji praktik pembuatan produk).		
Jumlah varian produk olahan srikaya yang dihasilkan setelah pelatihan.		
Persentase peningkatan kualitas produk sesuai standar <b>CPPOB</b> .		
<b>Aspek Legalitas &amp; Keamanan Pangan</b>		
Jumlah anggota yang memahami prinsip <b>CPPOB</b> 40% anggota.		
Jumlah produk yang siap diajukan untuk memperoleh izin <b>P-IRT</b> .		
<b>Aspek Kewirausahaan</b>		
Jumlah anggota KWT yang mampu menyusun rencana usaha sederhana.		
Adanya peningkatan wawasan tentang <b>manajemen usaha</b> (dinilai dari hasil evaluasi pelatihan).		
Penerapan pencatatan keuangan sederhana oleh minimal 50% anggota.		
<b>Aspek Pemasaran Digital</b>		
Jumlah anggota yang mampu menggunakan media sosial/marketplace untuk promosi ( $\geq 60\%$ ).		
Jumlah akun bisnis/brand KWT yang dibuat di media sosial.		
Jumlah konten promosi digital yang dihasilkan selama program.		
Peningkatan jangkauan promosi produk secara online (diukur dari insight media sosial).		
<b>Aspek Keberlanjutan &amp; Dampak Ekonomi</b>		
Jumlah produk olahan srikaya yang dijual setelah program berjalan.		
Persentase peningkatan pendapatan KWT dari penjualan produk.		
Tingkat kepuasan anggota terhadap kegiatan pengabdian ( $\geq 80\%$ puas berdasarkan kuesioner).		

Adanya rencana tindak lanjut (roadmap produksi, pemasaran, dan pengembangan produk).		

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan produktivitas Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Usaha Tani di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul. Kegiatan berfokus pada diversifikasi olahan buah srikaya menjadi berbagai produk bernilai ekonomi tinggi, sekaligus memperkuat kemampuan manajerial, produksi, dan pemasaran. Untuk mengukur efektivitas kegiatan, dilakukan pre-test dan post-test terhadap peserta, guna mengetahui sejauh mana peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah mendapatkan pelatihan meliputi:

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

1. Sertifikasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)
2. Manajemen Usaha
3. Pelatihan Pemasaran Digital
4. Pelatihan Kemasan
5. Pelatihan Pengolahan Ice Cream Srikaya

Tujuan pelaksanaan pre-test dan post-test adalah untuk:

1. Mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan awal peserta sebelum mengikuti kegiatan.
2. Mengukur peningkatan kompetensi peserta setelah mengikuti seluruh pelatihan.
3. Menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam mencapai tujuan pemberdayaan.

Pre-test dan post-test tertulis: berisi 10 soal pilihan ganda untuk menilai pengetahuan dasar peserta. Observasi praktik: menilai kemampuan peserta dalam mempraktikkan keterampilan (CPPOB, pengemasan, pengolahan produk, dan pemasaran digital). Pre-test dilakukan sebelum pelatihan dimulai mengukur pengetahuan awal peserta. Post-test setelah seluruh kegiatan selesai mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Peserta kegiatan adalah 25 anggota aktif KWT “Bina Usaha Tani” yang terlibat langsung dalam kegiatan produksi dan pemasaran olahan srikaya.

#### Indikator Penilaian

Aspek	Indikator	Jenis Penilaian	Skor (0-100)
CPPOB & PIRT	Pengetahuan tentang kebersihan, keamanan pangan, dan prosedur izin PIRT	Tes tertulis	0-100
Manajemen Usaha	Pencatatan keuangan, pengelolaan modal, harga pokok produksi	Tes tertulis dan studi kasus	0-100
Pemasaran Digital	Pemanfaatan media sosial, pembuatan konten promosi	Praktik langsung	0-100
Kemasan Produk	Kreativitas desain, informasi label, kesesuaian aturan pangan	Observasi hasil	0-100
Pengolahan Ice Cream Srikaya	Teknik pengolahan, kebersihan, dan inovasi produk	Observasi praktik	0-100



### Hasil Pengukuran

#### Hasil Rata-Rata Nilai Pre-Test dan Post-Test

Aspek	Rata-Rata Pre-Test	Rata-Rata Post-Test	Peningkatan (%)
CPPOB & PIRT	55	85	+30%
Manajemen Usaha	60	80	+20%
Pemasaran Digital	45	82	+37%
Kemasan Produk	50	90	+40%
Pengolahan Ice Cream Srikaya	58	88	+30%
<b>Rata-rata Keseluruhan</b>	53.6	85.0	+31.4%

#### Hasil Observasi Praktik

No	Aspek	Kriteria	Rata-Rata Skor (1-5)	Keterangan
1	Menerapkan CPPOB	Kebersihan alat, sanitasi, penggunaan APD	4.6	Sangat Baik
2	Pengolahan Ice Cream Srikaya	Teknik dan hasil produk	4.5	Sangat Baik
3	Kemasan Produk	Kreativitas dan informasi label	4.8	Sangat Baik
4	Pemasaran Digital	Penggunaan media sosial dan konten promosi	4.4	Baik
5	Pencatatan Keuangan Usaha	Kelengkapan dan keteraturan laporan	4.3	Baik
<b>Rata-rata</b>			<b>4.52</b>	<b>Sangat Baik</b>

- **Luaran Artikel**

<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/50679/31432>

## **PEMBERDAYAAN KWT “BINA USAHA TANI” MELALUI PENYULUHAN CPPOB DAN PELATIHAN PEMBUATAN ES PUTER SRIKAYA**

**Suharman<sup>1</sup>, Afnita Nur Amalina<sup>2</sup>, Latifah Putranti<sup>3</sup>, Azzah Afifah<sup>4</sup>, Muhammad Dwi Santoso<sup>5</sup>**

<sup>1,2,4)</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Yogyakarta

<sup>3,5)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Hukum, Universitas PGRI Yogyakarta

e-mail: afnita.amalina@upy.ac.id

### **Abstrak**

Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian yang berada di Dusun Kaliwuluh Rt. 004, Rw 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. KWT tersebut memiliki ladang di sekitar pekarangan rumah mereka yang dimanfaatkan untuk menanam tanaman buah khususnya buah srikaya. Buah Srikaya yang dihasilkan belum dapat dimanfaatkan secara baik, hanya dijual langsung dan dikonsumsi oleh anggota KWT. Untuk meningkatkan nilai tambah terhadap buah srikaya maka dilakukan pengolahan menjadi produk es puter yang dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan KWT “Bina Usaha Tani”. Kegiatan yang dilakukan tim pengabdian yaitu melakukan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan es puter srikaya. Dari hasil kegiatan pengabdian tersebut masyarakat menjadi lebih paham terkait syarat yang harus dipenuhi dalam pengolahan bahan hasil pertanian menjadi produk serta kewajiban pelaku usaha pangan dalam memiliki sertifikat CPPOB. Selain itu setelah dilakukannya pelatihan pembuatan es puter, masyarakat menjadi lebih terampil dalam praktek pembuatan es puter hingga pengemasan produk yang siap jual. Kegiatan pengabdian tersebut bermanfaat bagi KWT “Bina Usaha Tani” dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota kelompok tersebut.

**Kata kunci:** KWT, CPPOB, Es Puter, Srikaya

### **Abstract**

The Women Farmers Group “Bina Usaha Tani” is engaged in the processing of agricultural products located in Kaliwuluh Hamlet, RT. 004, RW 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Gunungkidul Regency, Special Region of Yogyakarta. The KWT has fields around their yards that are used to grow fruit plants, especially custard apple fruit. The custard apple fruit produced cannot be utilized properly, only sold directly and consumed by KWT members. To increase the added value of custard apple fruit, processing is carried out into ice puter products to improve the economy and welfare of the KWT “Bina Usaha Tani”. The activities carried out by the community service team include providing counseling on Good Processed Food Production Methods (CPPOB) and continued with training activities on making custard apple ice puter. From the results of these community service activities, the community has become more aware of the requirements that must be met in processing agricultural products into products and the obligations of food business actors in having a CPPOB certificate. In addition, after the training on making ice puter, the community has become more skilled in the practice of making ice puter to packaging products that are ready for sale. This community service activity benefited the “Bina Usaha Tani” (Farm Business Development) KWT by improving the knowledge and skills of its members.

**Keywords:** KWT, CPPOB, Es Puter, Custard Apple

### **PENDAHULUAN**

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan wadah pemberdayaan perempuan di sektor pertanian, yang mencakup aktivitas budidaya secara langsung, pengolahan hasil tani menjadi produk pangan atau kerajinan, serta pengelolaan administrasi kegiatan pertanian (Amalina et al, 2025). Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian yang berada di Dusun Kaliwuluh RT. 004, RW 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. KWT tersebut diketuai oleh Ibu Sriasih yang juga dan memiliki 22 anggota. KWT “Bina Usaha Tani” memiliki ladang di sekitar pekarangan rumah mereka yang dimanfaatkan untuk menanam tanaman buah khususnya buah srikaya. Tanaman srikaya merupakan tanaman yang sering dan mudah ditemui disekitar rumah penduduk Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, biasanya 1 rumah memiliki 10-20 pohon srikaya (Meilinda et al, 2020).

Buah Srikaya yang dihasilkan belum dapat dimanfaatkan secara baik, hanya dijual langsung dan

dikonsumsi oleh anggota KWT. Buah srikaya kaya akan antioksidan (vitamin C dan A) serta kalium dan magnesium yang bermanfaat untuk melawan radikal bebas, menjaga kesehatan kulit, rambut, mata, dan mencegah penyakit jantung (Setiono et al, 2013).

Untuk meningkatkan nilai tambah terhadap buah srikaya maka dilakukan pengolahan menjadi produk es puter yang dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan KWT “Bina Usaha Tani”. Es Puter merupakan makanan semi-padat yang dibuat dengan membekukan adonan yang terdiri dari tepung es krim atau perpaduan susu, lemak (dapat berasal dari nabati maupun hewani), gula, serta dapat ditambahkan bahan-bahan makanan lainnya (Putra et al, 2022). Es puter termasuk ke dalam jenis edible ice (es yang dapat dimakan) yang dibuat dengan membekukan dan mengaduk campuran air, gula, perisa, dan bahan lain hingga menjadi busa beku (Koswara et al, 2017).

Kegiatan yang dilakukan tim pengabdian yaitu melakukan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan es puter srikaya. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman yang menjelaskan cara produksi pangan yang bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi, yang memiliki tujuan agar pelaku usaha terdorong untuk bertanggung jawab terhadap produk pangan olahan yang dihasilkan (Marendra et al, 2025).

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan anggota Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” terkait syarat yang harus dipenuhi dalam produksi pangan skala industri rumah tangga dan pentingnya memenuhi kewajiban pengurusan sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Selain itu kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan anggota KWT dalam pembuatan es puter srikaya agar dapat dikembangkan menjadi usaha.

#### METODE

Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini meliputi:

- a) Pendidikan Masyarakat, yaitu dilakukan penyuluhan terhadap Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang bertujuan meningkatkan pemahaman anggota KWT terhadap syarat yang harus dipenuhi dalam produksi pangan skala industri rumah tangga. Selain itu juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran anggota untuk pentingnya memenuhi kewajiban pengurusan sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- b) Pelatihan, yaitu dilakukan kegiatan praktek pembuatan es puter menggunakan alat pemutar yang sudah dirancang dan disiapkan tim pengabdian agar produksi es puter dapat maksimal.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diberikan oleh narasumber yaitu Ibu Sri Harmini, S.T.P., M.Sc. berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari anggota KWT. Kegiatan tersebut membahas aturan-aturan penerapan CPPOB yang meliputi beberapa komponen meliputi Lokasi dan Lingkungan Produksi, Bangunan dan

Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan, Penyimpanan, Pengendalian Proses, Pelabelan Proses, Pengawasan oleh Penanggung jawab, Penarikan Produk, Pencatatan dan Dokumentasi, serta Pelatihan Karyawan. Aturan penerapan CPPOB tersebut tertulis dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Serta Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices).

Selain itu kegiatan penyuluhan CPPOB juga memberikan informasi terkait kewajiban pelaku usaha dalam memiliki sertifikat CPPOB yang diharapkan agar pelaku usaha khususnya Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” dapat menghasilkan pangan yang berkualitas serta aman bagi Kesehatan konsumen. Kegiatan penyuluhan dan pengabdian dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Tim pengabdian dengan mitra yaitu KWT "Bina Usaha Tani"

Kegiatan kedua yaitu berupa pelatihan pembuatan es puter srikaya yang berisi penjelasan teknik pengolahan buah srikaya hingga menjadi bahan dasar es puter, Formulasi resep es puter dengan variasi rasa, teknik penyimpanan produk agar tahan lebih lama, dan standarisasi kualitas rasa dan tekstur. Kegiatan diawali dengan penjelasan dari tim pengabdian terkait bahan yang digunakan dan cara pembuatan es puter srikaya. Pembuatan es puter srikaya tersebut menggunakan bahan berupa santan 2,5L, gula pasir 600 gram, tepung tapioka 50 gram, tepung maizena 50 gram, susu UHT 100 ml, buah srikaya 100 gram, dan garam halus 1 sendok teh. Sedangkan peralatan yang digunakan yaitu Mesin pembuat es puter, baskom, panci, pisau, blender, spatula, sendok, gelas ukur, ice cream scoop, timbangan, sarung tangan, dan cup ice cream.

Tahapan awal yang dilakukan dalam pembuatan es puter srikaya meliputi penyiapan bahan yaitu dengan memisahkan biji dan daging buah srikaya. Daging buah srikaya kemudian dihaluskan dengan blender agar teksturnya halus. Tahapan proses pemisahan biji dan daging srikaya dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Proses pemisahan biji srikaya

Proses pembuatannya yaitu santan dimasukkan ke dalam wajan kemudian dipanaskan dan diaduk sampai mulai berbuih. Setelah itu gula pasir, buah srikaya dan garam halus dimasukkan hingga larut dan tercampur. Tepung tapioka, tepung maizena, dan krimer dimasukkan dengan dilarutkan dengan air secukupnya terlebih dulu agar tidak menggumpal sambil di aduk terus menerus hingga matang atau terlihat meletup. Bahan yang sudah jadi kemudian didiamkan sampai suhu ruang sebelum diproses di mesin es puter. Mesin es puter yang digunakan dapat dilihat pada gambar 3. Selanjutnya es batu dimasukkan ke dalam bagian samping mesin es puter, setiap lapisan es batu ditambahkan 1 bungkus garam kasar. Es batu berfungsi untuk menciptakan kondisi beku dan garam berfungsi mempertahankan suhunya agar tidak mudah mencair.





Gambar 3. Mesin Pembuat Es Puter

Adonan atau bahan yang sudah siap dimasukkan dan ditutup untuk diproses on selama 20 menit yang ditunjukkan pada gambar 4. Setelah 20 menit kemudian dimatikan dan diaduk. Setelah itu dilanjutkan proses on pemutaran mesin selama 40 menit. Setelah selesai proses, es puter sudah jadi dan dimasukkan ke dalam cup atau wadah es krim dan siap dikonsumsi yang ditunjukkan pada gambar 5.



Gambar 4. Proses pemasukan adonan es puter ke dalam mesin



Gambar 5. Es puter srikaya produksi KWT "Bina Usaha Tani"

Es puter yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, warna putih kecoklatan karena bahan yang digunakan berupa santan, gula, dan buah srikaya menghasilkan warna alami. Es puter memiliki rasa manis dari gula dan creamy dari santan, serta sedikit rasa dan aroma dari buah srikaya. Es puter dikemas dalam cup ice cream yang diberi stiker label yang menarik yang berisi informasi merk, komposisi, dan produksi Kelompok Wanita Tani.

#### SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan Kelompok Wanita Tani "Bina Usaha Tani" di Kaliwuluh, Jurangjero, Ngawen, Gunungkidul dilakukan dengan kegiatan penyuluhan CPPOB dan pelatihan pembuatan es puter. Kegiatan tersebut berjalan dengan lancar dan memberikan efek positif terhadap KWT tersebut.

Anggota KWT menjadi lebih paham terkait cara produksi pangan olahan yang baik sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Selain itu anggota KWT “Bina Usaha Tani” menjadi lebih trampil dan dapat menghasilkan produk es puter dengan pelatihan dan praktek yang dilakukan.

#### SARAN

Perlu dilakukan pendampingan terhadap proses pembuatan es puter di Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” hingga dapat melakukan produksi secara mandiri, serta dapat menghasilkan produk dalam jumlah banyak dengan kualitas yang baik.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas dana hibah Pengabdian pada Masyarakat tahun 2025.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, Afrita Nur., Dewi Amrih, Dharend Lingga Wibisana. 2025. Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Bunga Kacaping dengan Mengangkat Potensi Jahe menjadi Produk Olahan. Aurelia: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Indonesia. E-ISSN: 2964-2493 P- ISSN: 2962-0430. Vol. 4 No. 1 Januari 2025. Hal: 759-763.
- Koswara, Sutrisno., Mauizzati Purba, Dyah Sulistyorini, Anita Nur Aini, Yanti Kamayanti Latifa, Nur Allimah Yunita, Ratna Wulandari, Devi Riani, Cita Lustriane, Siti Aminah, Nurita Lastri, Puji Lestari. 2017. Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Es Puter. DIREKTORAT SURVEILAN DAN PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN DEPUTI BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN.
- Marendra, Fajar., Rosalina, Candra Irawan, Andita Utami, Imalia Dwi Putri, Yayan Dwi Sutarni. 2025. Peningkatan Ketahanan Pangan Lokal Melalui Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Kecil dan Menengah. Jurnal Pemberdayaan dan Pengabdian pada Masyarakat. Volume 3, Nomor 3, Desember 2025 pp. 477-491. DOI <https://doi.org/10.61579/beujroh.v3i3.588>.
- Meilinda VE, Kundarto M, Santoso AZPB. 2020. ANALISIS KESESUAIAN LAHAN TANAMAN SIRSAK, SRIKAYA DAN LENGKENG DI DESA HARGOMULYO, GEDANGSARI, GUNUNGKIDUL. JURNAL TANAH DAN AIR (Soil and Water Journal) [Internet]. 2020;16(1):34. Available from: <http://dx.doi.org/10.31315/jta.v16i1.3979>.
- Putra, Chrystia Aji., Fasya Arifatin Laylindra, Dhikma Pristika Melenia. 2022. Pendampingan Pembuatan Es Puter Alpukat Pada UMKM Es Cream “Cak Ndut” di Kelurahan Sukorejo. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. e-ISSN 2775-3301. Volume 2 Nomor 2 Agustus 2022. Hal: 961-968.
- Setiono, Danang., Parjanto, Djati Waluyo Djoar. 2013. Identifikasi Morfologi Aksesi Srikaya (*Annona squamosa*) di Gedangsari Gunungkidul. Agrosains 15(2): 32-35, 2013; ISSN: 1411-5786.

- Artikel Berita

<https://www.harianjogja.com/read/2025/09/22/652/1229139/upy-dorong-kwt-di-gunungkidul-olah-srikaya-jadi-es-puter>


HOME NEWS JOGJAPOLITAN EKBIS OTO-TEKNO WISATA SPORT JATENG NIRANTARA

## UPY Dorong KWT di Gunungkidul Olah Srikaya Jadi Es Puter

Media Digital    Senin, 22 September 2025 - 20:57 WIB    Jumali



istimewa

ADVERTISEMENT

### UPY Dorong KWT Bina Usaha Tani Olah Srikaya Jadi Es Puter Bernilai Jual Tinggi

GUNUNGKIDUL–Universitas PGRI Yogyakarta (UPY) melalui tim dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan Program Studi Manajemen melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat yang memperoleh dana hibah dari Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdiktisaintek) masyarakat di Dusun Kaliwuluh, Kapanewon Ngawen.

Program ini bertujuan meningkatkan nilai tambah buah srikaya yang selama ini hanya dijual langsung dengan harga rendah.

Melalui kerja sama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Usaha Tani, tim pengabdian memperkenalkan inovasi olahan es puter srikaya. Inovasi ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru dan memperkuat ekonomi masyarakat.



Kegiatan berlangsung selama empat hari dengan agenda: penyuluhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan pendampingan izin PIRT, pelatihan pembuatan es puter srikaya, pelatihan pengemasan produk, workshop manajemen UMKM, serta pelatihan digital marketing untuk memperluas pasar melalui media sosial dan marketplace.

Penyerahan alat pembuatan es puter dan freezer dilakukan pada 20 September 2025 di rumah produksi KWT Bina Usaha Tani. Dosen yang terlibat sebagai pemateri antara lain: Suharman, S.T.P., M.Sc. (Teknologi Pengolahan), Afrita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc. (Pengemasan Produk), Latifah Putranti, S.E., M.Sc. (Manajemen UMKM), Guruh Ghifar Zalzal, S.E., M.Sc. (Digital Marketing), dan Sri Harmini, S.T.P., M.Sc. (CPPOB & PIRT).

"Pengolahan srikaya menjadi es puter dapat meningkatkan nilai ekonomi buah lokal sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat," ujar Suharman, S.T.P., M.Sc., Ketua Tim Pengabdian.

Warga Kaliwuluh, termasuk Ketua KWT Ibu Sriasih, menyambut positif program ini. Menurutnya, olahan es puter srikaya sangat bermanfaat karena sebelumnya buah hanya dikonsumsi langsung atau dijual murah. Kini, srikaya dapat dipasarkan sebagai produk khas desa dengan nilai jual lebih tinggi.

Dengan adanya pendampingan ini, es puter srikaya diharapkan mampu berkembang menjadi produk unggulan khas Kaliluwih sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan.



- Vidio Youtube

<https://www.youtube.com/watch?v=IrSCSHitv5A>



The video thumbnail shows a group of women wearing hijabs, some in traditional batik, working together on a craft project. They are seated around a table, and one woman is using a tool to work on a piece of material. The background is a patterned rug. The video title is "Pemberdayaan Kemitraan Ma". The description is "Pemberdayaan Kelompok KWT 'Bina Usaha Tani' Melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul". The channel name is "Manajemen UPY" with 639 subscribers. The video has 31 likes and a share button.

**Pemberdayaan Kemitraan Ma**

**Pemberdayaan Kelompok KWT "Bina Usaha Tani" Melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul**

**Inovasi Olahan Srikaya | Pemberdayaan KWT "Bina Usaha Tani" Ngawen Gunung Kidul**

Manajemen UPY  
639 subscribers

Subscribe

31

Share

Download

Save

- Poster



## PEMBERDAYAAN KWT "BINA USAHA TANI" MELALUI PENYULUHAN CPPOB DAN PELATIHAN PEMBUATAN ES PUTER SRIKAYA




### Resume Kegiatan

- KWT Bina Usaha Tani memiliki potensi buah srikaya, selama ini hanya dijual mentah.
- Dilakukan penyuluhan CPPOB untuk meningkatkan pemahaman standar mutu pangan.
- Dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan es puter srikaya sebagai produk bernilai tambah.

### Hasil Kegiatan

- Anggota KWT memahami prinsip CPPOB.
- Lebih terampil membuat & mengemas es puter srikaya.
- Produk es puter menjadi peluang usaha baru bagi KWT






### Teknologi Diterapkan

- CPPOB (Good Manufacturing Practices)
- Mesin Pemutar Es Puter sederhana





### Tim Pelaksana

- Suharman S.TP., M.Sc
- Afrita Nur Amalina S.T.P., M.Sc
- Latifah Putranti S.E., M.Sc
- Azzah Afifah
- Muhammad Dwi Santoso



### Pemberi Dana

- Direktorat Penelitian & Pengabdian kepada Masyarakat,
- Ditjen Riset & Pengembangan, Kemendiknasaintek, 2025



- PPT MATERI



DIKTISAINTEK  
BERDAMPAK



BiMA



## “Pemberdayaan Kelompok KWT "Bina Usaha Tani" melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul”

### Tim Pengabd:

Suharman, S.TP., M. Sc (0530079401)  
Afnita Nur Amalina, S.T.P., M. Sc.(0503019102)  
Latifah Putranti, S.E., M.Sc (0506129301)  
Azzah Afifah  
Muhammad Dwi Santoso

Universitas PGRI Yogyakarta  
2025

## Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) untuk Industri Rumah Tangga



Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.  
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian  
Universitas PGRI Yogyakarta

# KEAMANAN PANGAN



## MANAJEMEN KEWIRAUSAHAAN

### Langkah Awal Menuju Sukses

Dasar-dasar Wirausaha dengan menyoroti pentingnya wirausaha dalam menghadapi tantangan modern dan mengembangkan peluang.

BY. LATIFAH PUTRANT







DIKTISAINTEK  
BERDAMPAK



BiMA



# STRATEGI PEMASARAN DIGITAL

"PEMBERDAYAAN KELOMPOK KWT "  
BINA USAHA TANI"

UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA



**UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jl. PGRI I No. 117 Sonosewu, Yogyakarta, 55182 Telp/Fax: (0274) 376808

Web: <http://lppm.upy.ac.id> Email: [lppm@upy.ac.id](mailto:lppm@upy.ac.id)

**PERNYATAAN PENYELESAIAN PEKERJAAN,  
PENYUSUNAN LAPORAN DAN PEMENUHAN LUARAN  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Suharman, S.TP., M.Sc.  
NIDN : 0530079401  
Instansi : Universitas PGRI Yogyakarta  
Jabatan : Ketua Pelaksana  
Alamat : Jl. PGRI I No. 117 Sonosewu, Kasihan, Bantul  
Nomor HP : 082349408605

Sehubungan dengan Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat:

Tanggal Kontrak Induk\* : 28 Mei 2025  
Nomor Kontrak Induk\* : 122/C3/DT.05.00/PM/2025  
Tanggal Kontrak Turunan\*\* : 4 Juni 2025  
Nomor Kontrak Turunan\*\* : 0499.11/LL5-INT/AL/2025  
Judul : Pemberdayaan Kelompok KWT "Bina Usaha Tani" melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul  
Tahun Usulan : 2025  
Tahun Pelaksanaan : 2025  
Jangka Waktu : 1 tahun  
Periode : Tahun ke 1 dari 1 tahun\*  
Dana :

Periode	Dana (Rp)
Tahun ke-1	43.560.000
Tahun ke-2	
Tahun ke-3	

~ Untuk skema PBM cukup diisi tahun ke-1 dan untuk skema PBK dan PBW diisi sesuai dengan tahun pendanaannya, contoh skema BPW tahun ke 2 maka dapat diisi tahun ke 1 dan ke 2 sementara tahun ke 3 di kosongkan

Dengan ini menyatakan bahwa Saya telah menyelesaikan seluruh pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan ketentuan pada buku Panduan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, mengunggah laporan kemajuan, laporan akhir, laporan penggunaan anggaran 100% disertai bukti pembelanjaan/pengeluaran yang sah dan telah memenuhi seluruh janji luaran wajib.



**UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jl. PGRI 1 No. 117 Sonosewu, Yogyakarta, 55182 Telp/Fax: (0274) 376808  
Web: <http://lppm.upy.ac.id> Email: [lppm@upy.ac.id](mailto:lppm@upy.ac.id)

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya ketidak sesuaian pelaporan dengan panduan ataupun dengan kondisi sebenarnya/pemalsuan/kelalaian/cedera janji dan/atau wanprestasi, saya bersedia untuk mengembalikan/menyetorkan kembali uang ke kas negara sebesar nilai sisa pekerjaan yang belum ada prestasinya.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 15 Desember 2025



(Suharman, S.TP.,M.Sc)

**Keterangan:**

\*diisi tanggal dan nomor Kontrak Induk antara DPPM dengan LP/LPPM Perguruan Tinggi Negeri atau LLDIKTI

\*\*Kontrak Turunan:

- Untuk Perguruan Tinggi Negeri diisi tanggal dan nomor kontrak antara LP/LPPM Perguruan Tinggi dengan Pelaksana
- Untuk Perguruan Tinggi Swasta diisi tanggal dan nomor kontrak LLDIKTI dg PTS dan PTS dengan Pelaksana yang dipisahkan dengan tanda koma (,)

• **INDIKATOR CAPAIAN LUARAN**

<b>Jenis Luaran</b>	<b>Indikator Capaian</b>	<b>Target</b>	<b>Realisasi</b>	<b>Bukti (Lampiran)</b>
Laporan Akhir	Laporan lengkap dan ditandatangani mitra & LPPM	Ada	Ada/Tidak	Ada
Dokumentasi Kegiatan	Foto sebelum-proses-akhir, daftar hadir, materi	Lengkap	Lengkap/Tidak	Ada
Surat Keterangan Mitra	Surat bermaterai/terstempel	Ada	Ada/Tidak	Ada

<b>No</b>	<b>Luaran</b>	<b>Indikator</b>	<b>Target</b>	<b>Realisasi</b>	<b>Bukti</b>
1	Artikel Jurnal/Prosiding	Draft/submit/terbit	Submit/Terbit	Publish	Lampiran
2	Publikasi Media	Artikel di web/portal	1 publikasi	Publish	Lampiran
3	Poster	Cetak	1 cetak	Publish	Lampiran
4	Vidio Kegiatan	Publikasi di Youtube	Ada	Publish	Lampiran



• PPT LAPORAN AKHIR



DIKTISAINTEK  
BERDAMPAK



BiMA



## “Pemberdayaan Kelompok KWT “Bina Usaha Tani” melalui Peningkatan Produktivitas Diversifikasi Olahan Srikaya di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul”

**Tim Pengabdian:**

Suharman, S.TP., M. Sc (0530079401)  
Afnita Nur Amalina, S.T.P., M. Sc. (0503019102)  
Latifah Putranti, S.E., M.Sc (0506129301)  
Azzah Afifah  
Muhammad Dwi Santoso

Universitas PGRI Yogyakarta  
2025

### Identitas Mitra

- Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani”
- Lokasi: Kaliwuluh, Jurangjero, Ngawen, Gunungkidul, DIY
- Permasalahan:
  - a. Bidang Produksi : Buah srikaya belum diolah secara maksimal, keterbatasan peralatan dan teknologi pengolahan
  - b. Bidang Manajemen Usaha : Belum ada penerapan CPPOB, belum memiliki pemahaman dan keterampilan manajerial dalam pengelolaan bisnis
- Dana disetujui: Rp. 43.356.000

### Solusi Permasalahan

- Solusi:
  1. Pengadaan Alat Pembuat es puter
  2. Pelatihan pembuatan es puter
  3. Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan P-IRT
  4. Pelatihan Pengemasan Produk
  5. Pelatihan dan Workshop Manajemen UMKM
  6. Pendampingan Promosi Digital

### Metode Penyelesaian:





# Hasil Pengukuran

## Hasil Rata-Rata Nilai Pre-Test dan Post-Test

Aspek	Rata-Rata Pre-Test	Rata-Rata Post-Test	Peningkatan (%)
CPPOB & PIRT	55	85	+30%
Manajemen Usaha	60	80	+20%
Pemasaran Digital	45	82	+37%
Kemasan Produk	50	90	+40%
Pengolahan Ice Cream Srikaya	58	88	+30%
Rata-rata Keseluruhan	53.6	85.0	+31.4%

## Hasil Observasi Praktik

No	Aspek	Kriteria	Rata-Rata Skor (1-5)	Keterangan
1	Menerapkan CPPOB	Kebersihan alat, sanitasi, penggunaan APD	4.6	Sangat Baik
2	Pengolahan Ice Cream Srikaya	Teknik dan hasil produk	4.5	Sangat Baik
3	Kemasan Produk	Kreativitas dan informasi label	4.8	Sangat Baik
4	Pemasaran Digital	Penggunaan media sosial dan konten promosi	4.4	Baik
5	Pencatatan Keuangan Usaha	Kelengkapan dan keteraturan laporan	4.3	Baik
Rata-rata			4.52	Sangat Baik

## Alat dan Barang



- Mesin pembuat es puter
- Fungsi: melakukan putaran secara kontinyu
- Hasil karya tim



- Freezer
- Fungsi: menyimpan pada suhu beku
- Beli dalam bentuk jadi



- Blender
- Fungsi: menghaluskan bahan
- Beli dalam bentuk jadi



- Sealer
- Fungsi: melekatkan plastic pengemas
- Beli dalam bentuk jadi



**DIKTISAINTEK  
BERDAMPAK**



**BiMA**



## Terima Kasih

**Tim Pengabdian:**

**Suharman, S.TP., M. Sc (0530079401)**  
**Afnita Nur Amalina, S.T.P., M. Sc. (0503019102)**  
**Latifah Putranti, S.E., M.Sc (0506129301)**  
**Azzah Afifah**  
**Muhammad Dwi Santoso**

**Universitas PGRI Yogyakarta  
2025**



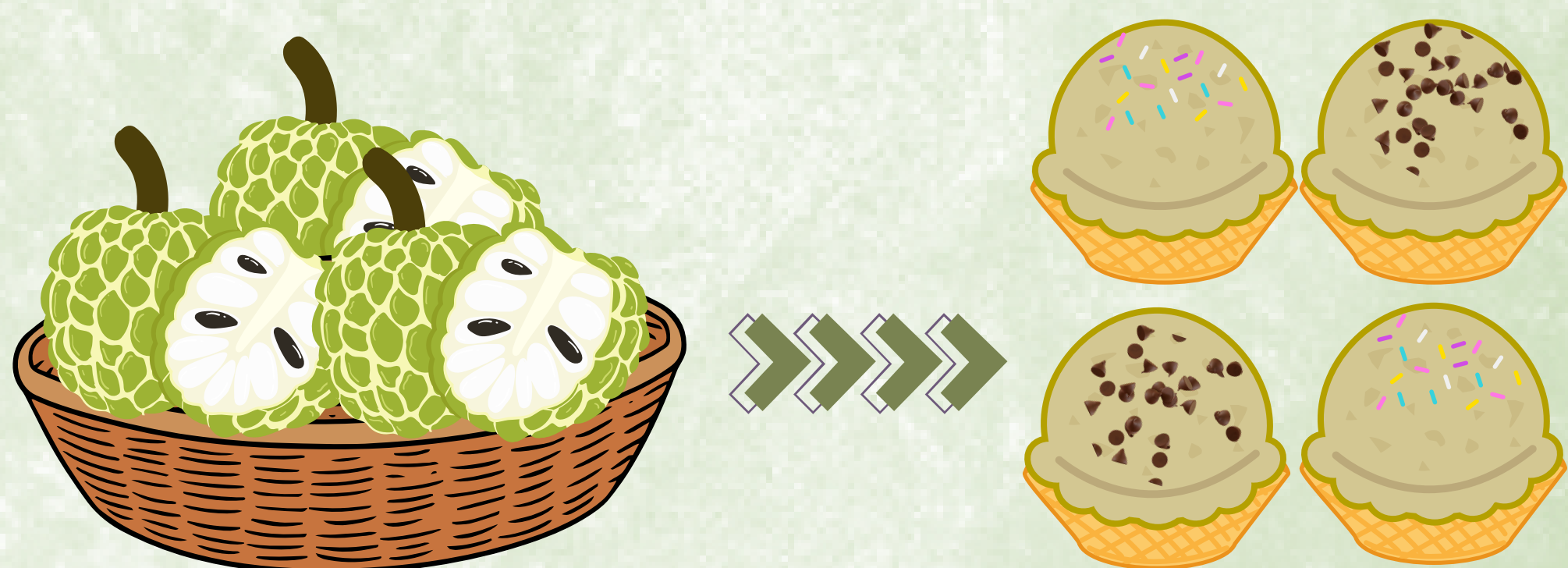
# PEMBERDAYAAN KWT “BINA USAHA TANI” MELALUI PENYULUHAN CPPOB DAN PELATIHAN PEMBUATAN ES PUTER SRIKAYA

## Resume Kegiatan

- KWT Bina Usaha Tani memiliki potensi buah srikaya, selama ini hanya dijual mentah.
- Dilakukan penyuluhan CPPOB untuk meningkatkan pemahaman standar mutu pangan.
- Dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan es puter srikaya sebagai produk bernilai tambah.

## Hasil Kegiatan

- Anggota KWT memahami prinsip CPPOB.
- Lebih terampil membuat & mengemas es puter srikaya.
- Produk es puter menjadi peluang usaha baru bagi KWT



## Teknologi Diterapkan

- CPPOB (Good Manufacturing Practices)
- Mesin Pemutar Es Puter sederhana



## Tim Pelaksana

- Suharman S.T.P., M.Sc
- Afnita Nur Amalina S.T.P., M.Sc
- Latifah Putranti S.E., M.Sc
- Azzah Afifah
- Muhammad Dwi Santoso

## Pemberi Dana

- Direktorat Penelitian & Pengabdian kepada Masyarakat,
- Ditjen Riset & Pengembangan, Kemendiktisaintek, 2025

