

**UPAYA PENINGKATAN KESADARAN MASYARAKAT
DALAM PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PRODUK
OLAHAN PANGAN BERBASIS PANGAN LOKAL MELALUI
KEGIATAN IBM DI DESA GILANGHARJO, KABUPATEN BANTUL**

Oleh:

Chatarina Lilis Suryani, Wisnu Adi Yulianto, dan Umul Aiman

Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Email: chlilis05@yahoo.com

Abstract

Gilangharjo village is a village with diverse tourism potential which lies between the golden triangle area of Bantul. Besides, Gilangharjo village also has a high potential in agriculture, even the dry land such as large gardens and yards with the main results of bananas and fisheries. However, these lands have not been fully utilized yet. In accordance with the mission of Village Gilangharjo, which is to strengthen the productive group institutionally business in small food industry now has been developed. Based on the analysis results of the situation, it is identified that problems faced by food Small Medium and Enterprises (SMEs) in the village Gilangharjo, specifically in Jodog and Karanganom village-district, are the absence of the processing technology implementation for diversified food processed product based on local food, improper food production and packaging process, as well as not-well-organized business and finance management. The purpose of the activity proposed is to raise awareness of the public, especially members of the SME I and SME II, in improving food diversification based on local food. Method of implementation is divided into stages of (i) coordination and tools preparation, (2) science and technology application which is consisted of socialization, education and training, as well as monitoring and evaluation steps. Counseling given to the society are about packaging and labeling, food safety and good production process, manufacturing process of catfish and bananas, production and finance management, and ended by evaluation using a questionnaire instrument. Questionnaire results showed that counseling and training activities are able to enhance the knowledge and skills of local food processing, specifically catfish and banana. By this activity, the members of both SME I and SME II are motivated to increase production of processed food based on local food, specifically catfish and banana, either in groups or individually.

Keywords: *SMEs, small industries of food, food diversification, local food*

PENDAHULUAN

Desa Gilangharjo terletak di Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul Daerah Istimawa Yogyakarta. Kecamatan Pandak berjarak 5 km dari ibu kota Kabupaten Bantul. Desa Gilangharjo merupakan salah satu dari 4 desa yang berada di Kecamatan Pandak. Kecamatan Pandak dihuni oleh 12.117 KK. Jumlah keseluruhan sebesar 48.189 orang dengan penduduk laki-laki 23.754 orang dan penduduk perempuan 24.435. Tingkat kepadatan penduduk 1.947 jiwa/Km². Sebagian besar penduduk Kecamatan Pandak adalah petani. Dari data monografi kecamatan tercatat 15.664 orang atau 32,5 % dari jumlah penduduk bekerja di sektor pertanian (Kecamatan Pandak dalam Angka 2013). Berdasarkan data BPS (2013) terdapat 1.984 orang pengangguran. Pengangguran tersebut sebagian besar adalah para ibu rumah tangga.

Desa Gilangharjo merupakan desa terluas di Kecamatan Pandak dengan luas 726 Ha yang terdiri dari sawah produktif 273 Ha, lahan pertanian bukan sawah 2 Ha, dan lahan non pertanian 451 Ha. Jika ditinjau dari luas peruntukan lahan, Desa Gilangharjo merupakan desa dengan la-

han pertanian tersempit dibanding desa lainnya di Kecamatan Pandak. Hal inilah yang mengakibatkan walaupun sebagian besar jumlah penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, namun besar pula potensi industri kecil di bidang pangan, peternakan, perikanan, kerajinan dan kesenian/budaya. Hal ini sesuai dengan hasil pemetaan potensi desa di Kabupaten Bantul yang menyatakan bahwa Desa Gilangharjo mempunyai potensi di bidang jasa dan perdagangan yang sangat tinggi, sedangkan bidang pertanian, peternakan dan perikanan sedang (Bappeda Bantul, 2013).

Desa Gilangharjo sebuah desa yang memiliki beragam potensi wisata yang berada di antara kawasan segitiga emas Bantul, Yogyakarta, yaitu Gabusan, Manding, dan Tembi. Selain itu, juga dekat dengan lokasi wisata pantai selatan seperti Parangtritis, Samas, Gua Cemara, dan lain-lain. Lokasi desa ini hanya berjarak sekitar 30 menit dari pusat Kota Yogyakarta.

Dengan Motto Desa “Berjalan Serempak Menuju Kemandirian”, Desa Gilangharjo mencoba memadukan potensi daerah menjadi desa dengan wawasan wisata terbaik di antara lingkungan sekitar. Desa Gilang-

harjo yang sedang mempersiapkan diri menjadi desa wisata memiliki beraneka potensi pariwisata yang patut dibandingkan dengan desa wisata yang lainnya. Pengembangan Desa Gilangharjo menjadi salah satu desa wisata di Kabupaten Bantul di mulai tahun 2009 (Anonim, 2012). Potensi wisata tersebut di antaranya dari segi kuliner, industri rumah tangga, kerajinan, situs sejarah, seni, budaya dan pemandangan alam pedesaan yang menarik. Potensi industri kecil makanan yang menjadi ciri khas Kabupaten Bantul antara lain industri kecil peyek tumpuk, geplok, bakpia, abon lele, dan lain-lain dengan jumlah lebih dari 30 industri kecil makanan.

Dua UKM mitra kegiatan ini merupakan kelompok Usaha Bersama (UB) dalam bidang olahan pangan adalah UB Dusun Jodog dan UB Dusun Karanganom. UB Dusun Jodog terletak di Desa Gilangharjo sebelah utara, sedangkan UB Dusun Karanganom terletak di Desa Gilangharjo bagian selatan. Kedua UKM tersebut sangat berpotensi untuk dikembangkan jika ditinjau dari jenis produk yang dihasilkan, sumber daya manusianya dan pemasaran produknya. Dibanding kelompok usaha bersama lainnya yang beranggotakan ibu-ibu rumah tangga, kedua UKM ini lebih potensial dikembangkan karena telah mempunyai struk-

tur organisasi, walaupun masih sederhana dan telah memulai berproduksi walaupun belum kontinu.

UB Dusun Jodog beranggotakan 16 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan beberapa adalah pedagang pasar makanan pada pagi hari sehingga di waktu siang hari dapat terlibat dalam usaha produksi. Proses produksi kelompok ini belum stabil dan paling banyak berproduksi berdasarkan pesanan yang ada. Peningkatan produksi terjadi pada saat menjelang hari raya. Jenis produk yang diproduksi antara lain: kacang bawang, kue bawang, tahu dan tempe, keripik, bubuk instan, dan kue-kue untuk lebaran sesuai pesanan yang ada. Berdasarkan hasil analisis situasi dan diskusi dengan para anggota UB Dusun Jodog, diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi saat ini adalah (1) proses produksi yang belum kontinu, belum banyak diminati konsumen dan belum dapat tahan lama karena pengemasannya masih sangat sederhana; (2). Peralatan masih peralatan skala rumah tangga sehingga jika terdapat pesanan dengan volume besar belum dapat memenuhi; dan (3) dalam satu siklus produksi belum tentu semua anggota terlibat sehingga perlu disusun aturan pembagian laba usaha bagi para ibu-ibu yang terlibat

produksi serta untuk pengembangan modal usaha dan kelompok.

UKM mitra kedua yaitu UB Dusun Karangnom yang mempunyai anggota yang lebih sedikit, yaitu hanya 5 orang sehingga lebih mudah dalam pengelolaannya. Hal ini terbukti dengan lebih kontinunya proses produksi. Hampir setiap hari UB Dusun Karangnom berproduksi dengan dua produk utama, yaitu siomay kering dan pisang molen. Bahan utama produk adalah pisang raja bandung yang merupakan pisang yang kurang diminati karena rasanya yang kurang enak jika dikonsumsi sebagai buah segar serta bernilai ekonomi rendah, sehingga jika diolah menjadi produk yang berkualitas dapat meningkatkan nilai ekonominya. Berdasarkan hasil diskusi dengan Ketua UB Dusun Karangnom, Ibu Mardinah dapat diidentifikasi permasalahan yang dihadapi, yaitu: (1) pengetahuan anggota kelompok tentang cara pengolahan yang benar serta penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak seharusnya untuk pangan, seperti boraks dan penggunaan penguat rasa yang berlebihan; (2) bahan lokal yaitu pisang raja bandung dan kelapa setengah tua belum dimanfaatkan secara optimal; (3) peralatan yang masih sederhana dengan kapasitas produksi rendah. Omzet usaha per hari dengan 2 jenis produk siomay ke-

ring dengan kapasitas 4 kg per hari dijual Rp 30.000/kg, sedangkan dari molen dalam satu hari mampu membuat 90 buah dengan harga jual Rp. 3.000,- per buah, sehingga total omzet per hari adalah Rp 390.000,-; dan (4) manajemen usaha belum tertata dengan baik.

Selain itu, berdasarkan data di Kecamatan Pandak juga mempunyai perikanan air tawar yang baik, terutama lele yang juga belum dimanfaatkan. Untuk meningkatkan pemanfaatan pisang raja bandung dan hasil perikanan, khususnya lele yang banyak terdapat di Desa Gilangharjo perlu dikembangkan diversifikasi produk olahan yang lebih bernilai ekonomi. Secara ekonomi, keberadaan dua UKM mitra tersebut telah meningkatkan pendapatan para anggota walaupun masih sangat rendah. Dengan peningkatan tingkat produksi dan pemasaran produk hasil produksi kelompok tersebut diharapkan dapat lebih meningkatkan pendapatan anggota dan kebutuhan akan bahan baku seperti pisang, kelapa dan ikan lele akan meningkat sehingga masyarakat akan terpacu untuk meningkatkan budidayanya. Diharapkan dengan peningkatan kebutuhan akan berbagai bahan lokal tersebut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat petani dan akhirnya dapat me-

meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan kemandirian daerah.

METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan IBM direncanakan dibagi dalam tiga tahap kegiatan, yaitu tahap persiapan dan koordinasi, tahap penerapan Ipteks, dan tahap evaluasi serta monitoring kegiatan.

Tahap Koordinasi dan Persiapan Alat dan Bahan

Pada tahap ini meliputi beberapa langkah yaitu seperti berikut.

- Koordinasi dengan pemerintahan desa dan UKM mitra serta pengurusan perijinan kegiatan.
- Persiapan materi pelatihan sesuai jenis ipteks yang akan diterapkan.
- Persiapan pembuatan peralatan yaitu pemilihan bengkel tempat pembuatan alat dan pemesanan peralatan.

Tahap Penerapan Ipteks

Metode penerapan Ipteks untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi UKM Mitra I dan II dibagi dalam beberapa kegiatan seperti berikut.

▪ Peningkatan Kapasitas Produksi

Penyelesaian masalah kurang mampunya UKM untuk memenuhi permintaan pasar dilakukan dengan imple-

mentasi teknologi untuk perajangan *chips/keripik* siamay kering dengan peralatan perajangan mekanis, *oven* kapasitas sedang, *mixer* dan penggiling daging *food processor*. Rancangan tersebut alat perajangan semi mekanis (UKM Mitra II) akan dibuat dengan bekerjasama dengan bengkel profesional yang ada di Kota Yogyakarta, sedangkan alat lainnya adalah alat yang telah ada di pasaran umum. Diharapkan dengan alat rajangan semi mekanis tersebut tingkat produksi keripik atau siamay kering dapat meningkat 3-5 kali lipat.

▪ Penyuluhan, Pelatihan, dan Pendampingan Cara Produksi Produk dan Pengemasan yang Baik

Untuk mencapai target tersebut, dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan sebagai berikut.

- Penyuluhan terdiri dari: (1) pengemasan dan pelabelan makanan basah dan kering; (2) keamanan pangan dan cara produksi yang baik; (3) budidaya ikan lele dan buah pisang; dan (4) manajemen produksi dan keuangan.
- Pelatihan meliputi diversifikasi produk olahan ikan lele dan buah pisang. Jenis produk yang diberikan adalah produk-produk yang memanfaatkan semua bagian dari ikan lele yaitu: (1) nugget daging ikan lele; (2) kaki naga dari daging ikan lele;

(3) otak-otak dari daging ikan lele; (4) krispi kulit ikan lele; (5) pilus/krupuk berkalsium tinggi dari tulang dan kepala ikan lele; dan (6) sedangkan produk olahan buah pisang terdiri dari tepung pisang, sale pisang, dan *cake* tepung pisang.

- Pendampingan cara produksi yang baik sesuai dengan cara produksi industri pangan rumah tangga yang baik yang meliputi implementasi sanitasi industri dan cara produksi yang benar sesuai dengan pedoman cara produksi makanan yang baik bagi industri rumah tangga (Anonim, 2003), penggunaan bahan tambahan pangan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Anonim, 2012) dan cara pengemasan.

▪ **Pendampingan Manajemen Produksi dan Keuangan**

Untuk meningkatkan manajemen produksi dan keuangan, perlu dilakukan pelatihan administrasi keuangan dan produksi. Sebelumnya perlu dilakukan penyuluhan motivasi kerja dan kesadaran pengusaha akan pentingnya pengelolaan keuangan yang melibatkan banyak anggota kelompok serta pentingnya administrasi produksi yang baik.

Evaluasi dan Monitoring

Evaluasi dilakukan pada awal dan akhir kegiatan. Di awal kegiatan dievaluasi tentang tingkat pemahaman pengusaha dan tenaga kerja (sumber daya) tentang materi yang akan diberikan dalam pelatihan yang meliputi sanitasi industri, bahan makanan tambahan, cara produksi yang benar, dan cara pengemasan yang baik. Tujuan evaluasi awal ini adalah untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan. Cara evaluasi menggunakan wawancara terstruktur, sedangkan di akhir untuk mengetahui efek kegiatan pelatihan dan penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan dan sikap para anggota UKM serta manfaat dari kegiatan tersebut.

Secara keseluruhan indikator keberhasilan kegiatan ditinjau dari beberapa parameter seperti berikut.

- Peningkatan kapasitas produksi dan jenis produk (diversifikasi produk).
- Peningkatan kualitas produksi dengan memperoleh atau dalam tahap proses.
- perijinan SP-IRT.
- Perbaikan cara pengemasan.
- Perbaikan sanitasi industry.
- Penerapan pembukuan administrasi produksi dan keuangan sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode penerapan Ipteks untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi UKM Mitra I dan II dibagi dalam beberapa kegiatan seperti berikut.

Peningkatan Kapasitas Produksi

Penyelesaian masalah kurangnya kapasitas produksi, khususnya UKM II, untuk memenuhi permintaan pasar dilakukan dengan implementasi teknologi perajangan *chips*/keripik siomay kering dengan peralatan perajangan mekanis. Pada UKMI dilakukan dengan peningkatan kapasitas *oven* (kapasitas sedang, satu pintu ukuran 40x80 cm). Selain itu, juga pengadaan peralatan pendukung *mixer* dan penggiling daging *food processor* multi guna. Dengan peralatan *food processor* multi guna, kedua UKM dapat meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan lele. Berdasarkan rancangan tersebut alat perajangan semi mekanis (UKM Mitra II) akan dibuat bekerjasama dengan bengkel profesional yang ada di Kota Yogyakarta, sedangkan alat lainnya adalah alat yang telah ada di pasaran umum. Diharapkan dengan alat rajangan semi mekanis tersebut tingkat produksi keripik atau siomay kering dapat meningkat 3-5 kali lipat.

1. Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Lele dan Buah Pisang, Cara Produksi Produk yang Baik, dan Pengemasan yang Baik

Pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan selama 4 hari.

- Penyuluhan terdiri dari: (1) pengemasan dan pelabelan makanan basah dan kering; (2) keamanan pangan dan cara produksi yang baik; (3) budidaya ikan lele dan buah pisang; dan (4) manajemen produksi dan keuangan.
- Pelatihan meliputi diversifikasi produk olahan ikan lele dan buah pisang. Jenis produk yang diberikan adalah produk-produk yang memanfaatkan semua bagian dari ikan lele yaitu: (1) nugget daging ikan lele; (2) kaki naga dari daging ikan lele; (3) otak-otak dari daging ikan lele; (4) krispi kulit ikan lele; (5) pilus/krupuk berkalsium tinggi dari tulang dan kepala ikan lele; dan (6) sedangkan produk olahan buah pisang terdiri dari tepung pisang, sale pisang, dan *cake* tepung pisang.
- Pendampingan cara produksi yang baik sesuai dengan cara produksi industri pangan rumah tangga yang baik yang meliputi implementasi sanitasi industri dan cara produksi yang benar sesuai dengan pedoman cara produksi makanan yang baik

bagi industri rumah tangga (Anonim, 2003), penggunaan bahan tambahan pangan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Anonim, 2012) dan cara pengemasan.

Pendampingan Manajemen Produksi dan Keuangan

Untuk meningkatkan manajemen produksi dan keuangan, dilakukan pelatihan administrasi keuangan dan produksi. Sebelumnya perlu dilakukan penyuluhan motivasi kerja dan penyadaran pengusaha akan pentingnya pengelolaan keuangan yang melibatkan

banyak anggota kelompok serta pentingnya administrasi produksi yang baik.

Pada hari terakhir pelatihan dilaksanakan pula penyerahan bantuan peralatan dari kegiatan IbM kepada UKM mitra yang disaksikan oleh Kepala Desa Gilangharjo yang diwakili oleh Kepala Bagian Pemerintahan Desa Gilangharjo.

Proses pendampingan dilaksanakan mulai bulan Juni hingga bulan September 2015. Pendampingan dilakukan pada kegiatan produksi dan implementasi cara produksi yang baik serta manajemen produksi dan keuangan.

Tabel 1. Karakteristik anggota UKM Mitra I dan II

No.	Karakteristik anggota UKM Mitra	Kelompok	Jumlah
1.	Umur	20-30 tahun	15%
		30-40 tahun	30%
		>40 tahun	55%
2.	Status perkawinan	Menikah	95%
		Janda	5%
3.	Pendidikan terakhir	SD	25%
		SMP	20%
		SMA	50%
		Diploma/S-1	5%
4.	Pekerjaan	Ibu Rumah tangga	85%
		Pedagang	10%
		Wiraswasta	5%

Tabel 2. Motivasi, Pemahaman Pengetahuan dan Penguasaan Keterampilan Setelah Mengikuti Pelatihan

No.	Parameter yang diuji	Nilai	Keterangan
1.	a. Motivasi mengikuti kegiatan IbM	95%	Ingin memperoleh ketrampilan dan pengetahuan baru
		5%	Ingin memperoleh tambahan pengetahuan
	b. Keinginan setelah memperoleh pelatihan	65%	Ingin meningkatkan usaha kelompok
		15%	Ingin membuat produk untuk konsumsi keluarga
		20%	Ingin membuka usaha pengolahan pangan
2.	Evaluasi kegiatan pelatihan		
	a. Penyelenggaraan pelatihan	4,55	Baik – sangat baik
	b. Tambahan pengetahuan baru	4,35	Banyak – sangat banyak
	c. Tambahan ketrampilan baru	3,95	Banyak – sangat banyak
	d. Peralatan yang dihibahkan	4,60	Bermanfaat – sangat bermanfaat
	e. Kejelasan penyampaian materi oleh nara sumber	4,45	Jelas – sangat jelas
	f. Manfaat keberadaan fasilitator	4,50	Bermanfaat – sangat bermanfaat
	g. Manfaat kegiatan secara keseluruhan	4,50	Bermanfaat – sangat bermanfaat

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan pada awal dan akhir kegiatan. Evaluasi dilakukan untuk melihat efek kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan maupun kesadaran masyarakat, khususnya warga UKM I dan II terhadap pentingnya diversifikasi olahan pangan lokal. Pada awal pelaksanaan pelatihan telah dilakukan evaluasi tentang

tingkat pemahaman para anggota UKM tentang materi yang akan diberikan dalam pelatihan yang meliputi sanitasi industri, cara produksi yang baik, dan diversifikasi olahan lele dan pisang. Hasil evaluasi secara ringkas ditunjukkan pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 3. Tingkat Pemahaman Pengetahuan dan Penguasaan Keterampilan yang Diperoleh

No.	Materi yang Diberikan	Pemahaman Pengetahuan		Penguasaan Keterampilan	
		Nilai	Keterangan	Nilai	Keterangan
1.	Cara pengemasan dan pelabelan	1,90	Baik-sangat baik	2,05	Agak baik-baik
2.	Cara budidaya lele dan pisang	1,80	Baik-sangat baik	2,00	Baik
3.	Cara produksi nugget dari ikan lele	2,00	Baik	2,00	Baik
4.	Cara produksi kaki naga dari ikan lele	1,95	Baik-sangat baik	1,95	Baik-sangat baik
5.	Cara produksi pilus berkalsium tinggi	1,65	Baik-sangat baik	1,75	Baik-sangat baik
6.	Cara produksi otak-otak ikan lele	1,90	Baik-sangat baik	1,95	Baik-sangat baik
7.	Cara produksi tepung pisang	1,75	Baik-sangat baik	2,05	Agak baik-baik
8.	Cara produksi sale pisang	1,95	Baik-sangat baik	2,00	Baik
9.	Cara produksi cake tepung pisang	1,90	Baik-sangat baik	2,20	Agak baik-baik
10.	Administrasi keuangan dan produksi	1,85	Baik-sangat baik	2,05	Agak baik-baik

Berdasarkan data pada Tabel 1 terlihat bahwa sebagian besar anggota UKM mitra I dan II berumur lebih dari 40 tahun (55%), menikah (95%), tamatan SMA ke bawah (95%), dan ibu rumah tangga (85%) sehingga sebenarnya potensial untuk membentuk kelompok usaha bersama yang dapat membantu keuangan keluarga.

Data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa 85% anggota UKM mitra I dan II berkeinginan untuk membuka usaha sendiri atau meningkatkan usaha kelompoknya. Secara umum kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan dianggap bermanfaat-sangat bermanfaat. Hasil evaluasi kegiatan di akhir pelaksanaan disajikan pada Tabel 3.

Berdasarkan data pada Tabel 3 diketahui bahwa tingkat pemahaman materi pelatihan pengolahan pangan yang baru, pengemasan dan manajemen adalah baik hingga sangat baik. Penguasaan keterampilan diversifikasi olahan ikan lele dan buah pisang baik hingga sangat baik, namun khusus untuk metode pengemasan, cara pembuatan tepung dan administrasi keuangan dan produksi masih agak baik. Hal ini karena ketiga materi tersebut memang belum dilakukan pendampingan praktik. Untuk mengembangkan manajemen usaha harus didukung oleh sumber daya manusia yang cukup memadai sehingga dapat melaksanakan administrasi usaha dan administrasi keuangan walaupun sederhana.

Berdasarkan hasil evaluasi akhir dapat diketahui tingkat ketercapaian indikator keberhasilan kegiatan yang ditinjau dari beberapa parameter seperti berikut.

- Peningkatan kapasitas produksi dan jenis produk/diversifikasi produk olahan pangan berbasis pangan lokal.
- Penerapan pembukuan administrasi produksi dan keuangan sederhana.
- Peningkatan kualitas produksi dengan memperoleh atau dalam tahap proses perijinan SP-IRT.
- Perbaikan cara pengemasan dengan pengemas yang memenuhi syarat ketebalan 0,5 mm.

- Peningkatan kesadaran dalam peningkatan diversifikasi pangan olahan pangan lokal.

PENUTUP

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan IBM di Desa Gilangharjo, khususnya pada UKM UB Amanah Aji Makmur Dusun Jodog dan UKM UB Seruni Dusun Karangnom dapat diambil kesimpulan seperti berikut.

- Terdapat peningkatan motivasi anggota untuk meningkatkan usaha produksi olahan pangan local, baik secara berkelompok maupun mandiri.
- Terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan, khususnya diversifikasi olahan pangan berbasis pangan lokal ikan lele dan buah pisang
- Untuk meningkatkan keberhasilan kegiatan dan peningkatan kesadaran masyarakat masih perlu dilakukan pendampingan, khususnya untuk pengembangan manajemen usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktur Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat DIKTI Kemdikbud melalui Koordinator Kopertis Wilayah V yang telah membiayai kegiatan ini serta kepada Kepala Desa Gilangharjo beserta perangkat desa yang telah mendukung kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2003. *Keputusan Kepala POM RI No. HK00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga, Badan POM RI.*
- Anonim, 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.*
- Bappeda Bantul. 2013. *Data Pokok Pembangunan Kabupaten Bantul.* Bappeda Bantul.
- BPS. 2013. *Kecamatan Pandak dalam Angka.* BPS Kabupaten Bantul.
- Charisma, W.C. 2012. “Tantangan dan Hambatan untuk Merealisasikan Mimpi Desa Gilangharjo”. *Laporan Penelitian.* <http://mm-ugm.ac.id/index.php/2012-02-16-08-39-43/laporan-pembangunan-berkelanjutan/3202-desa-gilangharjo-menuju-desa-wisata>
- Suryani, Ch, L., dan A. Setyowati, 2007. “Kacang Rendah Lemak: Pengaruh Pelapisan dengan Edible Film yang Diperkaya dengan Ekstrak Rempah-Rempah terhadap Umur Simpan dan Aktivitas Hipoglisemiknya”. *Laporan Penelitian Hibah Program PHKA2, PS THP.* Universitas Mercu Buana Yogyakarta.