

## PENERAPAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN PEPAYA DAN NANAS MENJADI JELLY DRINK DAN VELVA PADA MASYARAKAT PURBALINGGA

<b>Title</b>	PENERAPAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN PEPAYA DAN NANAS MENJADI JELLY DRINK DAN VELVA PADA MASYARAKAT PURBALINGGA
<b>Author Order</b>	1 of 2
<b>Accreditation</b>	3
<b>Abstract</b>	<p>Abstrak: Pepaya dan nenas memiliki potensi di olah menjadi berbagai produk diantaranya jelly drink dan velva. Teknologi pembuatan jelly drink dan velva merupakan teknologi sederhana. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah pepaya dan nanas menjadi jelly drink dan velva. Metode yang digunakan adalah alih teknologi pengolahan pepaya dan nanas menjadi jelly drink dan velva yang dilakukan dengan penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan (praktek) pembuatanjellydrink dan velva. Kegiatan diikuti oleh 22 orang, meliputi pembuat makanan dan minuman jajanan, pengurus dan anggota PKK, serta perangkat desa Karang duren Kecamatan Bobot sari Kabupaten Purbalingga. Hasil kegiatan menunjukkan kegiatan alih teknologi meningkatkan pengetahuan peserta tentang teknologi pembuatan jelly drink dan velva masing-masing sebesar 42 dan 100%. Peningkatan ketrampilan peserta dalam pembuatan jelly drink dan velva masing-masing sebesar 91 dan 100 %. Sebanyak 91% peserta menyatakan pembuatan jelly drink mudah dan sebanyak 9% agak sulit sedangkan pada pembuatan velvase banyak 75% peserta menyatakan mudah, 25% menyatakan agak sulit. Sebagian besarpeserta (57%) menyatakan berminat untuk menjadi pembuatan produk ini untuk kepentingan usaha sedangkan sebanyak 43% menyatakan pembuatan produk tersebut ditujukan untuk dikonsumsi sendiri atau untuk keluarga.</p> <p>Abstract: Papaya and pineapple have the potential to be processed into various products such as jelly drink and velva. Processing technology of jelly drink and velva is a simple technology. This community extention program aimed to increase the knowledge and skills of the target community regarding the diversification of papaya and pineapple processing into jelly drink and velva. The method used is the transfer of papaya and pineapple processing technology into jelly drinks and velva which is carried out by counseling, demonstrations and training (practice) of making jelly drinks and velva. The activity was attended by 22 person, including the maker of food and drink snacks, administrators and members of Empowerment of family welfare as well as village of administrators, Bobotsari District, Purbalingga Regency. The results showed that the change percentage in participants' knowledge about processing technology of jelly drink and velva increased by 42 and 100% and that about the skills to making jelly drink and velva by 91 and 100% respectively. A number of 91% of participants said that making jelly drink was easy, and 9% said it was a bit difficult. while in the making of velva, 75% of participants said it was easy, while 25% said it was rather difficult. Most participants (57%) expressed an interest in making this product for business while as many as 43% were purpose for family consumption.</p>
<b>Publisher Name</b>	Universitas Muhammadiyah Mataram
<b>Publish Date</b>	2020-11-17
<b>Publish Year</b>	2020
<b>Doi</b>	DOI: 10.31764/jmm.v4i5.3052
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)
<b>Source Issue</b>	Vol 4, No 5 (2020): November
<b>Source Page</b>	897-905
<b>Url</b>	<a href="http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/3052/pdf">http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/3052/pdf</a>
<b>Author</b>	Dr. ISTI HANDAYANI, S.P, M.P