

TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUK UMKM BERBASIS GULA KELAPA KRISTAL YANG MENJADI PRIORITAS PENGEMBANGAN DI KABUPATEN BANYUMAS

Title	TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUK UMKM BERBASIS GULA KELAPA KRISTAL YANG MENJADI PRIORITAS PENGEMBANGAN DI KABUPATEN BANYUMAS
Author Order	1 of 4
Accreditation	2
Abstract	Gula kelapa kristal merupakan salah satu produk yang sudah dikembangkan di Kabupaten Banyumas. Dengan segala keunggulan yang dimiliki, gula kelapa kristal, berpotensi untuk dikembangkan oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi berbagai produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi produk berbasis gula kelapa kristal dan mendapatkan urutan prioritas alternatif produk berbasis gula kelapa kristal untuk dikembangkan pada skala UMKM di Kabupaten Banyumas. Penelitian terdiri atas identifikasi produk berbasis gula kelapa kristal yang dilakukan dengan metode studi pustaka, dan penentuan produk prioritas dengan kuesioner, wawancara pakar, dan metode Bayes. Penelitian menunjukkan produk berbasis gula kelapa kristal yang dapat dikembangkan untuk UMKM meliputi sirup asam jawa, abon ikan, jahe merah instan, temulawak instan, cincau hijau instan, bumbu gado-gado, dan enting-enting kacang. Sirup Asam Jawa merupakan produk pada ranking pertama prioritas untuk dikembangkan di Kabupaten Banyumas.
Publisher Name	Fakultas Seni Rupa dan Desain ITB
Publish Date	2020-12-31
Publish Year	2020
Doi	DOI: 10.5614/sostek.itbj.2020.19.3.9
Citation	
Source	Jurnal Sositoteknologi
Source Issue	Vol. 19 No. 3 (2020)
Source Page	412-425
Url	https://journals.itb.ac.id/index.php/sostek/article/view/13996/5063
Author	Dr ERVINA MELA, S.T, M.Si