

## **PENINGKATAN PRODUKTIFITAS DAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN SALAK DALAM UPAYA RECOVERY PASCA ERUPSI MERAPI**

**Prihastuti Ekawatiningsih, Sutriyati Purwanti, Rizqie Auliana**  
*Jurusan PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta*  
[prihastutie@yahoo.com](mailto:prihastutie@yahoo.com)  
Hp. 08122752922

### **Abstrak**

Upaya peningkatan produktifitas dan diversifikasi produk olahan salak dapat ditempuh melalui: 1). Pelatihan untuk menumbuhkan/membangkitkan kembali motivasi anggota kelompok melalui pemberian *achievement motivation training* (AMT); 2). Pemberian alih pengetahuan mitra dalam pengembangan olahan salak (diversifikasi produk) melalui rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik olah, keamanan makanan sampai mendapatkan ijin dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman serta formulasi produk olahan salak yang tepat; 3). Peningkatan kualitas produk olahan salak melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengering/*oven* dan *sealler* pengemas); 4). Peningkatan nilai tambah produk olahan salak dan pendapatan anggota assosiasi melalui diversifikasi produk (pembuatan produk baru bakpia salak aneka rasa); 5). Penataan sistem manajemen usaha untuk penyehatan organisasi.

Kegiatan lbM ini dilakukan pada bulan April sampai November 2012. Adapun tempat kegiatan adalah UKM APPSI dan UKM Pandan Wangi, Jalan Perum Gamasri, Turi, Sleman, Yogyakarta. Kegiatan diberikan dalam bentuk pelatihan dan bantuan peralatan kepada 2 unit usaha (APPSI dan UKM Pandan Wangi). UKM Pandan Wangi merupakan salah satu unit usaha yang tergabung dalam APPSI. Sedangkan jumlah peserta yang menerima pelatihan adalah anggota APPSI baik perorangan maupun anggota kelompok UKM sebanyak 30 orang. Metode yang digunakan adalah: Ceramah, tanya jawab, permainan, *problem solving*, praktik/latihan. Penyajian data menggunakan Analisis Deskriptif.

Adapun hasil kegiatan dapat dijelaskan sebagai berikut: 1) menumbuhkan kembali motivasi berwirausaha yang ditempuh melalui pengembangan usaha olahan salak berupa bakpia 2) meningkatkan kualitas produk dan diversifikasi produksi menuju P-IRT akan tetapi masih dalam upaya memperoleh ijin dari Dinas Kesehatan, dan 3) penataan sistem manajemen usaha untuk produksi maupun penjualan sehingga jangkauan pemasaran semakin luas dan mampu menerobos pasar wisata desa yang berada di sekeliling tempat usaha. Hasil yang diperoleh telah berhasil mengatasi permasalahan: 1) untuk menumbuhkan motivasi peserta dalam berwirausaha telah diberikan pelatihan motivasi (*achievement motivation training*), 2) untuk penguatan produk telah dilakukan pelatihan untuk memperbaiki performa produk, perintisan ijin dinkes dan industri, serta untuk peningkatan produksi telah diberikan peralatan produksi skala industri (alat yang diberikan berupa oven untuk mengoven bakpia) dengan kapasitas 300 biji sekali pengovenan, dan 3) untuk memperbaiki sistem manajemen telah diberikan pelatihan penataan sistem manajemen agar lebih profesional melalui perbaikan pembukuan dan pencatatan agar lebih tertib.

**Kata kunci: salak, bakpia, recovery**

