



PEMANFAATAN SINGKONG UNTUK PEMBUATAN KUE BASAH SEBAGAI PRODUK UNGGULAN USAHA KATERING LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II A WANITA MALANG



KETUA TIM : KIKI RATNANING ARIMBI
DOSEN PEMBIMBING : Dr. AININ, M.Pd

LATAR BELAKANG

Meningkatkan keterampilan warga binaan Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Wanita Malang dengan memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar pembuatan 20 macam kue basah sehingga dapat dijadikan produk unggulan usaha katering yang dapat meningkatkan perekonomian dan menghilangkan pandangan negatif masyarakat



TUJUAN

- Mengetahui cara mengolah singkong untuk pembuatan kue basah sehingga dapat dijadikan sebagai produk unggulan usaha katering Lembaga Pemasyarakatan kelas II A Wanita Malang.
- Merancang strategi pemasaran kue basah berbahan baku singkong sehingga mampu memperoleh keuntungan yang berkelanjutan.



METODE

- Persiapan** (observasi dan studi literatur)
- Pelaksanaan** (pelatihan dengan metode demonstrasi, praktek dan presentasi)
- Evaluasi** (evaluasi pelatihan dan evaluasi pasca pelatihan untuk memonitoring)



KHALAYAK SASARAN

Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Wanita Malang terdapat lahan kosong (4 hektar), biasanya ditanami singkong. Singkong dimanfaatkan dengan cara digoreng dan direbus dan belum ada produk unggulan usaha katering.



HASIL PENGABDIAN

- Terbentuk usaha katering di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Wanita Malang
- Buklet resep dan movie maker 20 macam kue basah

