



PUMPKIES

PUMPKIN COOKIES

LATAR BELAKANG

Ide untuk memanfaatkan hasil pertanian warga Desa Jatimulyo yaitu waluh ini bermula dari pemikiran kelompok karena dirasa penyajian waluh sebagai makanan belum banyak variasinya. Kegiatan ini diharapkan dapat menciptakan produk makanan waluh sebagai kue kering yang memiliki kemasan menarik dan bernilai jual tinggi.

LUARAN PROGRAM

1. Menghasilkan cemilan baru berupa selai waluh yang mampu menjadi alternatif isian yang murah tetapi memiliki harga jual yang tinggi.
2. Produk makanan yang akan menginspirasi produsen makanan untuk menciptakan produk baru.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan Pumpkies dilaksanakan di Balai Desa Jatimulyo serta dihadiri oleh kader PKK, ibu-ibu warga Desa Jatimulyo, dan ibu DPL.

TUJUAN

1. Memanfaatkan hasil pertanian warga Desa Jatimulyo
2. Mengoptimalkan manfaat waluh yang selama ini belum begitu bervariasi penyajiannya
3. Meningkatkan daya kreativitas dan jiwa kewirausahaan

METODE

Metode yang digunakan yaitu metode pengabdian masyarakat ABCD (Asset Based Communities Development). Pendekatan ini menekankan pada inventarisasi asset yang terdapat didalam masyarakat yang dipandang pada kegiatan pemberdayaan masyarakat.

Dengan menggunakan bahan waluh sebagai pengganti selai nanas KKN K.50 dapat menghasilkan olahan makanan berupa kue kering Nastar dan Thumbrint

HASIL

