

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN NIRA DAN BUAH SIWALAN



Profil

Dr. Widya Dwi Rukmi Putri, STP., MP.

Teknologi pangan
Universitas Brawijaya
widya2putri@ub.ac.id

Dr. Wuryan Andayani, SE.,Ak., M.Si.

Akuntansi
Universitas Brawijaya
a_wuryan@yahoo.com

Hendrix Yulis S S.TP, M.Si., Ph.D

Bioenergi
Universitas Brawijaya
hendrix@ub.ac.id

Tanalyna Hasna, S.TP, M.Sc

Teknologi pangan
Universitas Brawijaya
tanalynahasna@ub.ac.id

PRODUK LUARAN TTG

Nira Siwalan

NAMA MITRA

Pengrajin Siwalan, Tegalagung



Diskripsi Produk

Diversifikasi produk olahan yang diintroduksi adalah permen jelly dari nira siwalan dan manisan dari buah siwalan. Pengolahan kedua produk tersebut cukup mudah dengan beberapa tahapan lanjutan proses untuk membuat jelly dari nira siwalan, dan sedikit proses tambahan pengolahan untuk produksi manisan buah siwalan. Produksi jelly dan manisan perlu pengeringan diakhir proses untuk mendapatkan umur simpan yang cukup panjang. Oleh karena itu diberikan bantuan dehydrator sehingga memudahkan produksi produk turunan siwalan.



Latar Belakang

Kabupaten Tuban merupakan produsen siwalan dikarenakan tanaman tersebut endemik disekitar wilayah Tuban. Produk yang beredar dari olahan siwalan adalah legen yang diolah dari nira siwalan, dan buah siwalan segar. Harga jual produk masih rendah, dan tingkat higienitas legen juga masih kurang terlihat dari produk yang dijual dipasaran hanya dikemas pada botol bekas minuman. Disisi lain buah siwalan selama ini hanya dijadikan campuran pada es buah. Oleh karena itu, diperlukan diversifikasi olahan nira dan buah siwalan untuk meningkatkan nilai ekonomis buah siwalan.



Metode

Alih teknologi diversifikasi produk dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan produksi. Pelatihan awal dilakukan untuk pembuatan jelly siwalan kepada pengrajin legen siwalan. Disisi lain pelatihan manisan siwalan dilakukan secara daring dengan diberikan video tutorial pembuatan manisan buah siwalan.



Hasil dan Manfaat

Diversifikasi produk olahan siwalan dapat meningkatkan keberagaman produk khas tuban. Produk tersebut dengan harga yang tidak terlalu mahal dapat menjadi alternatif oleh-oleh wisatawan yang berkunjung ke Tuban. Selain produk yang tergolong murah, juga memiliki masa simpan yang cukup lama sehingga sangat cocok untuk oleh-oleh wisatawan.



TTG dan Spesifikasi Produk



Dehydrator



Permen jelly legen siwalan



Pelatihan diversifikasi buah siwalan