

PEMBUATAN PRODUK MANISAN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA KUIN PERMAI

Laila Rahmawati, Desra Prihel Sinuhaji, Dora Mariana Nainggolan, Tahsya Amanda Sisilya, Stephen Binsar, Maldini Rahman Susanto, Arina Gita Safitri, Sipra Laura, Sentia Bella, Egis Jhoan Saputra, Dila Afriliyana, Yoyotri, Angela Novelia, Muhamad Imam Utomo, Reska Juniana BR Sinaga, Maria Lili

CahyaniSarumah

sumber penghasilan utama pertanian khususnya perkebunan kelapa merupakan komoditi yang penting dan merupakan salah satu potensi daerah di desa Kuin Permai Kabupaten Kotawaringin Timur,

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, program KKN di Desa Kuin Permai dilakukan dengan cara melakukan kegiatan penyuluhan dan praktek pembuatan manisan kelapa bersama masyarakat dan didukung oleh ibu-ibu PKK di Desa Kuin Permai



ALAT DAN BAHAN

Alat :

1. Pisau
2. Peller pisau
3. Kualiti
4. Baskom
5. Plastik bening
- Sendok goreng

Bahan :

1. Kelapa
2. Tartrazine
3. Air
4. Vanili
5. Gula

CARA PEMBUATAN

Manisan Kelapa :

- pengambilan kelapa dari pohonnya dan memilih kelapa yang baik untuk dijadikan bahan pembuatan manisan, dan melakukan pengupasan terhadap kelapa tersebut
- pemotongan terhadap kelapa yang sudah dikupas agar lebih kecil dan lebih tipis sehingga mudah matang
- memasak air sampai mendidih setelah itu dilakukan pencampuran air dengan pewarna dan juga vanili lalu direbus dan diaduk sampai bahan tersebut benar-benar larut dan mengental

KEGIATAN-KEGIATAN

- kelapa yang sudah di potong kecil dan tipis di campurkan dan diaduk sampai mengering.
- setelah dingin langkah selanjutnya yang akan dilakukan adalah pembungkusan manisan tersebut lalu di beri stempel dengan label simanis

Melalui kegiatan ini dapat memotivasi dan meningkatkan minat warga dalam mengembangkan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Bahan alat yang digunakan tergolong mudah didapatkan sehingga modal yang dibutuhkan untuk mengolah manisan sangat mudah dan terjangkau

