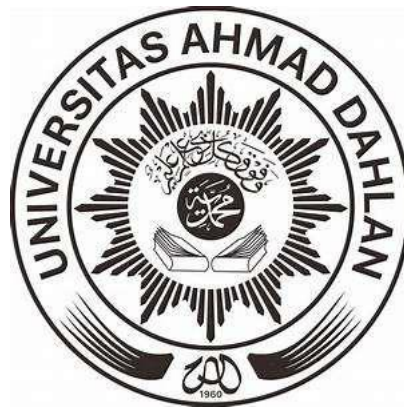


FEATURES KKN

KULIAH KERJA NYATA REGULER UNIVERSITAS
AHMAD DAHLAN PERIODE LXXI TAHUN
AKADEMIK 2018/2019

Dusun/RW : Potronalan
Desa/Kelurahan : Banjaroyo
Kecamatan : Kalibawang
Kabupaten/ Kota : Kulon Progo
Propinsi : Daerah Istimewa Yogyakarta



Disusun oleh:

1. Widyastuti	1500007003
2. Renika Luvitasari	1500005125
3. Afdilla Puja Ruminda	1500019234
4. Septian Kurnia Dewi	1500012081
5. Uswatun Khasanah	1500029074
6. Iin Nurapriila P.	1500031108
7. Fadhillah Widjayanti	1500001126
8. Mukmin Setiadi	1400011041
9. Betty Ratna Sari	1500018020

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2018**

PEMANFAATAN SLONDOK MELALUI EKONOMI KREATIF

Di Dusun Potronalan terdapat berbagai macam tanaman palawija diantaranya tanaman singkong. Bagi masyarakat Indonesia singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan mulai dari keripik singkong hingga gethuk. Selain itu, singkong juga diolah menjadi slondok yang renyah.



Gambar 1. Makanan ringan slondok.

Slondok merupakan makanan ringan berbentuk bulat seperti cincin. Masyarakat Dusun Potronalan biasanya mengolah slondok dengan rasa asin dan gurih. Adapun bahan-bahan dan cara pembuatan slondok sebagai berikut:

Bahan-bahan:

- 1) Singkong
- 2) Minyak goreng

Bumbu halus:

- 1) Bawang putih
- 2) Ketumbar
- 3) Kemiri
- 4) Garam secukupnya

Cara pembuatan slondok:

- 1) Kupas singkong dan cucilah hingga bersih.
- 2) Kukuslah singkong tersebut sampai matang kurang lebih 1,5 jam
- 3) Jika sudah matang angkatlah dan tiriskan.
- 4) Setelah dingin tumbuklah atau parut singkong tersebut sampai halus dan campurkan bumbu yang telah dihaluskan secukupnya.
- 5) Tumbukkan singkong tersebut digiling menggunakan mesin penggiling slondok, hasil penggilingan tersebut dibentuk melingkar seperti cincin, kemudian jemurlah di bawah terik matahari sampai kering.

- 6) Goreng slondok hingga matang, jika sudah matang angkat lalu tiriskan.
- 7) Slondok siap dikonsumsi dan di pasarkan.

Akan tetapi slondok yang diolah oleh masyarakat Dusun Potronalan masih menggunakan rasa original dan kemasan yang sederhana. Kami sebagai mahasiswa KKN yang ditempatkan di Dusun Potronalan ingin memperkenalkan slondok dengan berbagai jenis rasa seperti sapi panggang, balado, keju, jagung manis dan lain sebagainya. Melalui ekonomi kreatif, slondok dapat dipasarkan dengan *packaging* yang menarik perhatian konsumen dan mampu menyimpan slondok hingga bertahan lama dengan rasa yang berbeda-beda tersebut. Lalu dipromosikan tidak hanya sekitar toko saja tetapi melalui media sosial seperti *facebook*, *instagram*, *whatsapp* dan sebagainya.



Gambar 2. Ibu-ibu warga potronalan yang mengikuti sosialisasi.



Gambar 3. Pengenalan *packaging* slondok.



Gambar 4. Pengenalan rasa slondok.