

LAPORAN KERJA PRAKTIK
INOVASI PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN BUAH
NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) KELOMPOK WANITA
TANI (KWT) SIDO LANGGENG KABUPATEN
PEKALONGAN



Disusun oleh:

Listiana Pawestri Agustina Budiati

(1800033087)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
AGUSTUS, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**INOVASI PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) KELOMPOK WANITA TANI SIDO
LANGGENG KABUPATEN PEKALONGAN**

2021

Disusun oleh:

**Listiana Pawestri Agustina Budiati
(1800033087)**

Yogyakarta, 14 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

(Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap rasa puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang dilaksanakan di Kantor Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Pekalongan.

Penyusunan Laporan Kerja Praktek ini merupakan bukti dalam pelaksanaan kerja Praktek dan untuk memenuhi syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Laporan Kerja Praktek ini tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang dialami penulis, baik dalam segi isi, penulisan maupun kata-katanya yang tidak tersusun secara baik, namun berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak akhirnya Laporan Kerja Praktek ini dapat diselesaikan.

Dengan hati yang tulus dan ikhlas, penulis ingin menyampaikan rasa syukur dan terimakasih serta penghargaan yang tak terhingga sedalam-dalamnya kepada :

1. Kedua orang tua, ayahanda tecinta Cahya Budi Mulyana dan Ibunda Paerah yang selalu memberikan dukungan baik moril maupun materil serta doa yang tiada henti-hentinya,
2. Keluarga serta saudara yang senantiasa menyemangati dalam menyelesaikan Laporan ini
3. Yth. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D, selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan
4. Yth. Ibu Amalya Nurul Khairi, selaku Koordinator Kerja Praktek Program Studi Teknologi Pangan
5. Yth. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, selaku Dosen Pembimbing Mata Kuliah Kerja Praktek
6. Yth. Civitas akademika Universitas Ahmad Dahlan yang turut mendukung terlaksananya Kerja Praktek
7. Yth. Ibu Nusa Indah, S.T.P, selaku Kepala Bidang Ketahanan Pangan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Pekalongan

8. Yth. Ibu Ika Yunita A., selaku Kepala Seksi Konsumsi dan Keanekaragaman Pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pekalongan
9. Yth. Seluruh staf dan karyawan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Pekalongan
10. Indah Puji Astuti dan Vera Agustin, selaku teman seperjuangan selama Kerja Praktik
11. Semua pihak yang mendukung dan membantu menyelesaikan Laporan Kerja Praktek

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang bersifat mendukung demi kemajuan penulis di karya-karya selanjutnya.

Yogyakarta, Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
RINGKASAN.....	viii

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Daftar Pengurus KWT Sido Langgeng..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 1.2. Sarana dan Prasarana di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.1. Data Budidaya Buah Naga Merah..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.2. Analisis SWOT..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.3. Tabel Rumusan Kombinasi Strategi Matrik SWOT..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.4. Analisis Strategi SWOT **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.1. Struktur Organisasi Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Pekalongan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 1.2. Struktur Organisasi Bidang Ketahanan Pangan Kabupaten Pekalongan. **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.1. Kegiatan Sosialisasi P2L di KWT Sido Langgeng **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.2. Kegiatan Pasar Mitra Tani setiap Jumat Pekan ke-1 dan ke-3 **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.3. Perpisahan dan Penyerahan Cenderamata kepada Bidang Ketahanan Pangan DKPP **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.4. Diagram Alir Pembuatan Stik Buah Naga Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.5. Produk Stik Buah Naga Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.6. Sesi Wawancara bersama Pengurus KWT Sido Langgeng **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Bahan Pembuatan Stik Buah Naga **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Hasil Adonan Setelah Semua Bahan Tercampur..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Proses Penggilingan Adonan **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Hasil Akhir Penggilingan Adonan **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Proses Penggorengan Adonan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Hasil Produk Jadi Setelah Digoreng **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Produk yang Siap Dipasarkan **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8. Dokumentasi Sesi Setelah Wawancara **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 9. Daftar Hasil Wawancara bersama Kepala Seksi Konsumsi dan Keanekaragaman Pangan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 10. Daftar Hasil Wawancara bersama Ketua dan Sekretaris KWT Sido Langgeng **Error! Bookmark not defined.**

RINGKASAN
INOVASI PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) KELOMPOK WANITA TANI (KWT)
SIDO LANGGENG KABUPATEN PEKALONGAN

Listiana Pawestri Agustina Budiati

Safinta Nurindra Rahmadia, S.Si., M.Sc.

Sejak berdirinya Kelompok Wanita Tani di Desa Sokoyoso, masyarakat tertarik untuk menanam beraneka macam tanaman, salah satunya tanaman buah naga. Banyaknya jumlah buah naga setiap panen yang rata-rata mencapai 500 kg/tahunnya membuat masyarakat Desa Sokoyoso memiliki keinginan untuk berkreasi membuat produk inovasi berupa stik berbahan dasar buah naga merah.

Tujuan pengamatan ini yaitu untuk mengetahui hasil inovasi buah naga merah yang melimpah serta penanganan limbah saat produksi. Data yang dikumpulkan selama pengamatan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer dari hasil wawancara dengan Ketua dan Sekretaris KWT Sido Langgeng dan Kepala Seksi Konsumsi dan Keanekaragaman Pangan DKPP Kabupaten Pekalongan. Sedangkan data sekundernya berupa literatur dan pustaka yang berkaitan dengan pengamatan ini.

Hasil dari pengamatan ini perlu adanya ide lebih banyak lagi untuk menginovasi buah naga merah yang jangka panennya sepanjang tahun. Pemasaran produk stik buah naga merah bisa dilakukan melalui online dengan jangkauan lebih luas. Sedangkan limbah buah naga merah dapat diolah kembali menjadi beberapa produk pangan seperti tepung, pewarna alami, serta teh herbal.

Kata kunci : buah naga merah, kulit buah naga merah, inovasi, pemasaran, mesin penggilingan