

Penerapan teknologi produksi makanan olahan untuk pengembangan usaha kecil dan menengah di kota Bandung

Muhammad Sigit Cahyono, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512802&lokasi=lokal>

Abstrak

Wisata kuliner merupakan hal yang menjanjikan saat ini sehingga pemerintah mendorong peningkatan produksi makanan olahan melalui pengembangan teknologi produksi makanan olahan. Kota Bandung terkenal dengan sebagai salah satu pusat kuliner di Indonesia. Pentingnya teknologi tepat guna tersebut diharapkan bisa meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi makanan olahan. Program penerapan teknologi tepat guna diharapkan menghasilkan paket teknologi produksi makanan olahan tepat guna yang bisa dimanfaatkan oleh mitra UKM untuk meningkatkan kapasitas produksi dan pendapatan. Metode yang dilakukan adalah pengembangan teknologi produksi makanan olahan tepat guna mulai dari mengidentifikasi kebutuhan riil mitra terkait operasional produksinya, merancang dan membuat mesin, melakukan pengujian terhadap mesin yang dibuat, melakukan pelatihan dan pendampingan kepada pelaku UKM usaha produksi makanan olahan. Hasil kegiatan ini yaitu dapat membantu mengatasi permasalahan produksi yang dihadapi UKM, meningkatkan jumlah produksi dan bekerja secara efektif dan efisien, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan pelaku UKM pada khususnya dan masyarakat sekitar pada umumnya.