

## Laporan Pelatihan Produk Olahan Minuman

Nama Kegiatan	Pelatihan Produk Olahan Minuman
Waktu Pelaksanaan	Kamis, 14 Juli 2022
Tempat Pelaksanaan	Gedung Islamic Centre - Koto Baru
Narasumber	Budi Wibowo
Peserta Kegiatan	14 Peserta
Deskripsi Kegiatan	Pemberdayaan dan peningkatan kapabilitas UMKM di Kabupaten Solok - Provinsi Sumatera Barat dan guna mendukung pemulihan ekonomi, Sesuai dengan Nota kesepahaman bersama antara Pemerintah Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat dan Smesco Indonesia pada "Program UMKM Kabupaten Solok Bangkit", maka perlu dilakukan pelatihan pada Produk Food and Beverage sesuai dengan program dimaksud
Tujuan Kegiatan	Peserta mampu membuat, memperbaiki dan mengembangkan Produk Makanan dan minuman, khususnya pada produk minuman menjadi produk minuman siap minum dan Oleh-oleh dengan bahan dasar Lokal atau asli dari Kabupaten Solok – Provinsi Sumatera Barat
Output Kegiatan	<p>Dari kegiatan pelatihan yang dilakukan selama 1(satu) hari, 8(delapan) jam, dapat ditarik beberapa kesimpulan atau kondisi yang ada di tempat pelaksanaan kegiatan yaitu antara lain :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pelaku pada umkm kategori minuman dan jenis usahanya : Pelaku pada umkm kategori minuman yang ikut dalam kegiatan tergolong masih sangat kecil, dengan jumlah 15 (lima belas) peserta, serta jenis usaha atau varian usaha yang sangat berbeda walaupun dalam kategori yang sama.</li><li>2. Bahan-bahan lokal yang dapat diklasifikasikan dalam bahan dasar pembuat minuman baik siap minum dan oleh-oleh : Dalam diskusi dan bahan yang dibawa peserta ataupun disediakan oleh panitia sesuai dengan permintaan nara sumber, dapat ditemukan berbagai bahan dasar lokal yang sangat sesuai untuk digunakan sebagai bahan dasar ataupun penentu dalam ciri khas produk lokal.</li><li>3. Pengetahuan dasar dalam pembuatan minuman siap minum dan oleh-oleh : Pengetahuan dasar dalam proses atau metode</li></ol>

	<p>pembuatan minuman baik siap minum ataupun oleh-oleh juga sudah sangat beragam, dalam prosesnya ada pelaku yang mampu membuat minuman siap minum kekinian, produk kopi dan turunan kopi serta pembuatan jus buah, sedangkan dalam bentuk oleh-oleh ada pelaku yang mampu membuat dalam bentuk sirup, bubuk siap seduh dan juga produk Tisane dari berbagai daun yang ada di Kabupaten Solok, namun memang pembuatan minuman siap minum dan oleh-oleh yang ada masih bersifat semampunya dan seadanya saja bahkan harus disesuaikan dengan kondisi ataupun kesukaan masyarakat saja, produk yang sudah siap adalah Tisane.</p> <p>4. Pembuatan dan penemuan ide dalam minuman siap minum dan oleh-oleh khas Kabupaten Solok : Berdasarkan Bahan dasar yang ada dan pengetahuan dari pelaku umkm kategori minuman maka dilakukan pelatihan atau demonstrasi dalam pembuatan produk baru ataupun pengembangan dengan berbagai bahan dan percobaan, dan pada akhirnya disepakati sementara yaitu : produk minuman siap minum yang dipilih adalah Minuman yang bersifat menyegarkan baik bersoda ataupun tidak bersoda, dengan menggunakan bahan lokal yaitu daun pandan untuk pembuatan Sirup Pandan asli yang dibuat sendiri, buah markisa sebagai isi dan hiasan, sari buah lemon segar, dan di isi dengan pilihan antara soda / sprite / air mineral. Sedangkan untuk produk minuman yang digunakan sebagai oleh-oleh yaitu dalam bentuk sirup (Pandan dan Markisa), serta kulit chery kopi yang sudah dikeringkan (Cascara) yang masih akan dilakukan perbaikan dan pengembangan atau riset lebih lanjut.</p> <p>5. Potensi Pengembangan Bahan dan Produk Minuman : Potensi pengembangan lainnya dapat dilakukan pada beberapa produk seperti Cascara dan minuman siap minum turunannya, Kopi dan Cokelat khas dan pencarian identitas dalam kekuatannya, serta pada produk sirup asli khas daerah dalam hal ini pada Buah Markisa</p>
--	--

List Pertanyaan

1. Apakah bisa minuman herbal sarobet dicampur dengan Cascara ?  
**Jawaban :**  
Bisa tetapi dengan komponen yang tidak mempengaruhi manfaatnya.
2. Bagaimana cara menyimpan madu yang benar?  
**Jawaban :**  
Lihat kandungan dari madunya, simpan diwadiah yang tepat dan kedap udara agar tahan lama.