

Gandeng IPB Bogor, IKM Ponorogo Gelar Pelatihan Sterilisasi Sate Ayam Ponorogo

MUH NURCHOLIS - PONOROGO.KINERJA.CO.ID

Jun 21, 2022 - 16:52



Pelatihan Sterilisasi Sate Ayam Ponorogo kerjasama IPB Bogor dengan IKM Ponorogo. (Foto : Muh Nurcholis)

PONOROGO - Salah satu kuliner unggulan Bumi Reyog adalah Sate Ayam Ponorogo. Makanan khas Sate Ayam Ponorogo produk lokal yang sudah terkenal di nusantara ini sangat terbatas pemasarannya dikarenakan hanya bisa bertahan beberapa jam di suhu ruang.

Hal inilah yang menjadi kendala utama untuk dikirim ke luar kota. Salah upaya mengatasi problematika tersebut Forum IKM Ponorogo menjalin kerjasama dengan IPB Bogor mengadakan Pelatihan Sterilisasi Sate Ayam Ponorogo. Pelatihan Sterilisasi Sate Ayam Ponorogo lewat Program Dosen Mengabdikan Pulang Kampung.



Acara pelatihan Sterilisasi Sate Ayam Ponorogo diselenggarakan Selasa (21/6/2022) bertempat di Sentra Industri Kabupaten Ponorogo yang dibuka oleh Sekretaris Dinas Perdagangan, Koperasi dan UMKM (Perdagkum) Ponorogo, Luqman. "Pelatihan pada hari ini sangat bermanfaat dan berguna bagi para pelaku IKM sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas produknya, sehingga produk akan semakin diterima pasar dan bisa memdunia," terang Luqman.

Terpisah, ditemui awak media disela-sela kegiatan, Ketua Forum IKM Ponorogo, Sunarto memaparkan bahwa kegiatan pelatihan ini ada beberapa tahap untuk mencapai yang maksimal. "Saat ini masih tahap kedua, pelatihan secara teori sekaligus praktek sterilisasi selanjutnya akan ada tahap uji nutrition fact dan uji pemanasan oleh Pihak IPB," ungkap Sunarto.

Masih menurut dia, kegiatan pelatihan ini menyasar para pelaku IKM kuliner tidak hanya sate ayam namun juga produk lain seperti gulai, semur ayam, gulai sampai semur jengkol. "Harapannya produk produk itu akan lebih diterima pasar dan untuk memudahkan pemasarannya," pungkasnya. (Muh Nurcholis)