



# MANUAL BOOK

Laporan Hasil Tani Melalui  
Inovasi Selai Mangga Dengan  
Digital Marketing  
(Desa Kedungkelor Kec.  
Warureja Kab. Tegal)

**Video KLIK disini**


**KELOMPOK 69 KKN 54**



# LATAR BELAKANG



Desa Kedungkelor merupakan salah satu desa pertanian yang memiliki potensi sumberdaya alam yang cukup melimpah. Potensi sumberdaya alam didesa Kedungkelor memiliki prospek yang cukup baik, akan tetapi masyarakat kedungkelor belum bisa mengelola sumberdaya alam tersebut. Berdasarkan kegiatan pemberdayaan hasil tani dengan pelatihan pembuatan selai mangga oleh mahasiswa angkatan KKN 54 UIN KH. Abdurrahman Wahid di desa Kedungkelor dinilai memberikan motivasi bagi peserta untuk lebih berinovasi dalam memanfaatkan produk taninya.





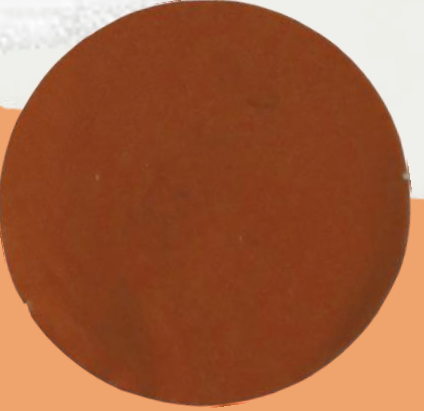


Inovasi kegiatan ini memiliki tiga mekanisme pelatihan yakni :

Pertama, Pengenalan UMKM tentang pentingnya SPP-IRT dan pelabelan halal pada produk. Adapun pemateri pada kegiatan ini didatangkan dari dinas yaitu Pada kegiatan ini, kami memperkenalkan terlebih dahulu cara agar nantinya suatu produk bisa dikembangkan pemasarannya secara global dan di beri hak paten.

Kedua, pelatihan pembuatan selai mangga dan pelatihan digital marketing. Pada kegiatan pelatihan pembuatan selai mangga dilakukan oleh mahasiswa KKN yang dibantu oleh Ibu Wati salah satu anggota ibu PKK yang membantu mengarahkan peserta pelatihan cara membuat selai mangga.

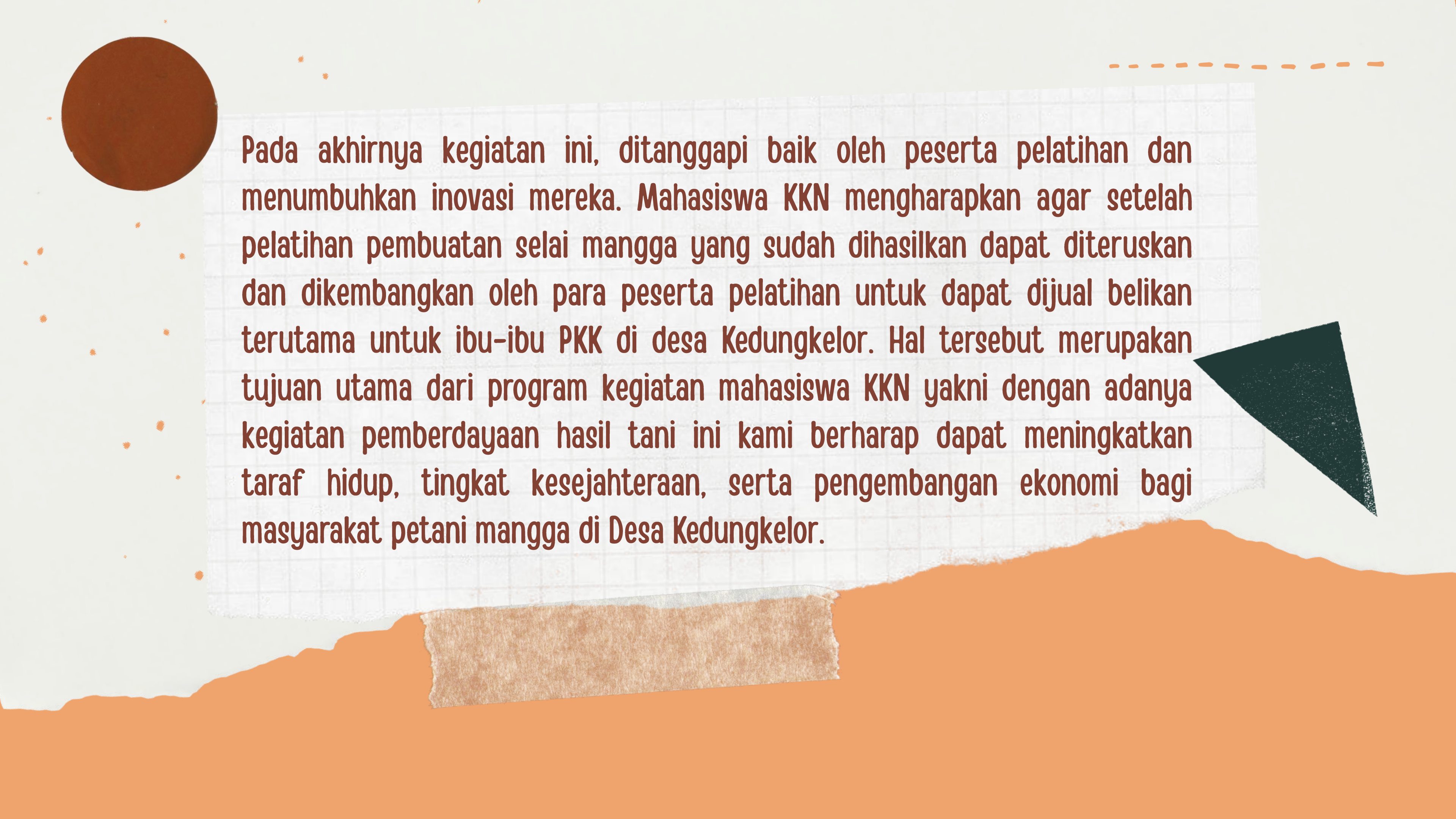
Ketiga, pelatihan digital marketing dilakukan dari mahasiswa KKN. Hasil dari pelatihan selai mangga dapat menjadikan peserta lebih termotivasi dan terinovasi memanfaatkan produk tani. Kegiatan pelatihan ini juga mampu memberikan penyegaran kepada ibu-ibu PKK di desa Kedungkelor dalam memanfaatkan hasil tani agar memiliki nilai jual tersendiri.



# CARA PEMBUATAN SELAI MANGGA

- Kupas buah mangga tanpa ada kukitnya, jika masih ada kulitnya akan membuat selai menjadi berwarna sedikit hitam dan rasanya pahit.
- Cuci hingga bersih buah mangganya.
- Parut daging buah dan pisahkan dengan biji buahnya atau bisa menggunakan blender untuk mempermudah penghalusan buah.
- Campurkan hasil penghalusan buah mangga dengan kayu manis selama 30-40 menit.
- Panaskan daging buah mangga lalu perlahan campurkan dengan gula dan sedikit garam.
- Aduk secara perlahan sampai gula larut dan menjadi kental.
- Jika sudah matang diamkan selai mangga hingga siap untu dikemas.





Pada akhirnya kegiatan ini, ditanggapi baik oleh peserta pelatihan dan menumbuhkan inovasi mereka. Mahasiswa KKN mengharapkan agar setelah pelatihan pembuatan selai mangga yang sudah dihasilkan dapat diteruskan dan dikembangkan oleh para peserta pelatihan untuk dapat dijual belikan terutama untuk ibu-ibu PKK di desa Kedungkelor. Hal tersebut merupakan tujuan utama dari program kegiatan mahasiswa KKN yakni dengan adanya kegiatan pemberdayaan hasil tani ini kami berharap dapat meningkatkan taraf hidup, tingkat kesejahteraan, serta pengembangan ekonomi bagi masyarakat petani mangga di Desa Kedungkelor.



TERIMA KASIH!