

Kelompok Wanita Tani Desa Wonorejo Trisulo Kecamatan Plosoklaten Kab. Kediri mampu memanfaatkan buah sirsak untuk dijadikan produk UMKM yang bernilai jual. Pemanfaatan buah sirsak hingga menjadi produk UMKM ini dimulai pada bulan Maret tahun 2018. Awalnya anggota kelompok tersebut mengikuti pelatihan di desa, kemudian pelatihan tersebut ditindaklanjuti hingga ke daerah Blitar.



Setelah mengikuti beberapa kali pelatihan akhirnya para anggota mulai membuat beberapa produk makanan dan minuman yang berbahan dasar sirsak. Produk yang dibuat mulai dari minuman sari sirsak, ekstrak sirsak, sirup sirsak, lempok sirsak, mocktail sirsak, oki jelly sirsak, wingko hingga brownis sirsak.

Para anggota mampu memproduksi 100 produk makanan dan minuman yang berbahan dasar sirsak tersebut 2 kali seminggu. Proses pembuatannya tidaklah rumit. Salah satunya pembuatan sari dan ekstrak sirsak.

“Pertama kita siapkan buah sirsak segar, kemudian sirsak diblender hingga halus dan direbus. Selanjutnya didinginkan hingga 8 jam dan dikemas secara steril,” ujar salah satu anggota, (30/4). Tak perlu khawatir, seluruh produk ini dibuat dengan bahan alami dan tahan mulai 3 bulan hingga 1 tahun.



Selain rasa enak dan kualitas yang baik, harga seluruh produk berbahan sirsak ini sangat terjangkau. Mulai harga Rp. 1.500 untuk wingko sirsak, Rp. 5.000 untuk sari sirsak dan Rp. 10.000 untuk brownis sirsak. Untuk pembelian tidaklah susah, produk-produk ini sudah mulai dipasarkan di berbagai pusat oleh-oleh di Kabupaten Kediri.

Apabila Anda ingin berkunjung ke lokasi pembuatan, langsung datang ke Desa Wonorejo Trisulo, Dusun Rejomulyo Kec. Plosoklaten atau pesan langsung di no Hp. 081 252 575 220 (Kominfo/daw,yda,dn,tj,wk)