



Sirup Jahe

SMK N 1 KARANGANYAR

Jl. Revolusi No. 31 Karanganyar, Kebumen, Jateng

Sirup jahe merupakan minuman khas produksi siswa SMK N 1 Karanganyar, Kebumen. Sirup ini diproduksi oleh unit produksi sekolah yang berkolaborasi dengan siswa siswi Jurusan Tata Boga. Produksi sirup jahe sudah mulai dimasukkan dalam kurikulum sekolah sejak tahun 2003.

FAKTA MENARIK

Sirup Jahe dibuat dengan komposisi jahe asli sebanyak 65% dan tidak menggunakan pemanis ataupun pewarna buatan.



SEJARAH

Jahe merupakan tanaman rimpang yang mudah ditemukan di daerah Karanganyar. Sebagai sekolah menengah kejuruan, keberadaan unit produksi yang berkaitan dengan jurusan Tata Boga perlu dibentuk untuk memenuhi standar kurikulum nasional.

Sirup jahe dinilai layak diproduksi dikarenakan kemudahan pembuatan serta cukup banyak diminati oleh masyarakat.



PROSES PENGUPASAN JAHE

SISWA JURUSAN TATA BOGA



Sirup Jahe: Hasil Karya Siswa Tata Boga

TUJUAN PROGRAM

Program pembuatan sirup jahe bertujuan menambah keterampilan siswa Tata Boga dalam mengolah rimpang lokal sekaligus sebagai sarana belajar berwirausaha. Produk sirup jahe yang telah diproduksi selanjutnya akan dijual oleh semua siswa di SMK N 1 Karangayar.

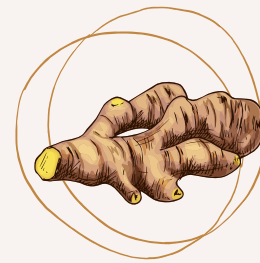
PELAKSANAAN PROGRAM

Praktik produksi sirup jahe dilakukan oleh siswa jurusan Tata Boga secara berkelompok (5 siswa) setiap harinya dan dilakukan secara bergilir urut presensi. Selama praktik di unit produksi, siswa dipandu oleh mentor dari guru penanggungjawab program.



Profil Sekolah

SCAN DISINI !



MASYARAKAT MEMBELI SIRUP JAHE



RESPON MASYARAKAT

Masyarakat senang karena sirup jahe bisa menjadi kudapan lokal unggulan Karanganyar. Saran kedepannya, masyarakat turut dilibatkan sebagai distributor Sirup Jahe.

Sumber:

Bapak Eko (Warga Karanganyar)

PERAN MAHASISWA TEKNOLOGI PENDIDIKAN

Peluang mahasiswa TP untuk turut melestarikan program ini, diantaranya:

1. Memberikan pelatihan kepada guru & siswa SMK untuk memanfaatkan e-commerce dalam menjual Sirup Jahe.
2. Mendesain leaflet yang informatif tentang khasiat Sirup Jahe.
3. Mengembangkan video berisi petunjuk dan langkah-langkah pembuatan Sirup Jahe.
4. dst

Kata Mereka tentang Sirup Jahe

RESPON WARGA SEKOLAH

Siswa sangat antusias untuk belajar mengolah jahe menjadi minuman yang berdaya jual tinggi. Selain itu, siswa juga dapat belajar tentang jual-beli, untung-rugi, serta bagaimana cara mempromosikan barang dengan efektif. Saran kedepannya, sekolah dapat mengembangkan jenis produk makanan lain yang masih bersumber pada bahan lokal.

Sumber:

Athali (Siswa Kelas 2)

Bu Esti (Guru Tata Boga)



CONTOH LEAFLET