

Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah (Balitbangda) Kabupaten Kediri menggelar pembinaan pelatihan pengembangan produk olahan nanas dalam rangka kegiatan sistem inovasi daerah  
Kab. Kediri. Kegiatan ini digelar di kantor Kecamatan Ngancar, Rabu (12/9)



Hadir dalam acara ini Kepala Balitbangda Kab. Kediri Drs. Eko Setyono, M.Si, Kepala Bidang Pengembangan Kemitraan dan

S

istem Inovasi daerah Balitbangda

P

rovinsi Jawa Timur, Heru Wahono Santoso, S.Sos.MM,

Plt. Kepala Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kab. Kediri, drh. M

unfarid

, MM, Camat Ngancar

,

perwakilan dari SKPD terkait, Muspika, serta peserta

yang merupakan

para pelaku UMKM

K

ec. Ngancar yaitu 5 orang perwakilan dari Desa Sug

i

h

w

aras, Desa Baba

d

an, Desa Sempu, Desa Ngancar

dan Desa Bedali.

Kepala Balitbangda Kab. Kediri Drs. Eko Setyono, M.Si, menyampaikan tujuan dari pembinaan serta pelatihan pada hari ini adalah untuk memperkenalkan inovasi pemanfaatan olahan buah nanas yang terbuat dari kulitnya dan diolah menjadi nata de Pina atau seperti nata de Coco yang terbuat dari air kelapa.



Pelatihan pengembangan produk olahan nanas berbasis teknologi pangan dan inovasi sistem produksi yang menggunakan standar ISO 9001:2015 dan HACCP. Pelatihan ini dilaksanakan di aula gedung pertemuan dan dihadiri oleh 30 orang peserta.



Sebagai mahasiswa yang telah mengikuti pelatihan ini, saya merasa sangat senang karena dapat mengetahui dan mempelajari berbagai macam produk olahan pisang yang dapat dikembangkan.



Para peserta pelatihan mengikuti demonstrasi pembuatan produk olahan nanas untuk memindaklanjuti. Para tidak di