

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PANGAN
BERBASIS HASIL PERIKANAN

Untuk Pemberdayaan dan Pembekalan Usaha Potensi Perikanan Kelautan (UMKM)

Hasil Perikanan Kelautan Indonesia seharusnya dapat digunakan untuk penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan serta mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan, mencapai cita-cita bersama masyarakat adil dan makmur. Hasil Perikanan Kelautan, adalah sumber daya dengan potensi besar untuk diolah sehingga dapat menjadi sumber pekerjaan, pendapatan, dan pertumbuhan ekonomi bagi daerah maupun Negara Indonesia. **PENCIPTAAN WIRUSAHA BARU MENJADI KEHARUSAN UNTUK MENUMBUHKAN EKONOMI DAERAH : mewujudkan PRO-JOB, PRO-POOR, dan PRO-GROWTH**

Pelatihan 2 Hari



WAKTU	MATERI	KETERANGAN
HARI 1		
08.00-09.00	Registrasi	Panitia
09.00-10.00	ORIENTASI(Pembukaan,Sambutan,Doa ..)	Protokol
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	KEAMANAN PANGAN (GMP) DAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 1) Abon	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 2) Nugget	Narasumber
HARI 2		
08.00-10.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 3) Kerupuk / Amplang	Narasumber
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 4) Bakso / Siomay	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 5) Ikan Crispy	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Pengemasan Hasil Produk	Narasumber

PERKELOMPOK 20 PESERTA
NARASUMBER TERDIRI 2 ORANG DAN LAMA PELATIHAN 2 HARI
BIAYA-BIAYA PELATIHAN

1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG	Rp 12,000,000
2	BAHAN-BAHAN PELATIHAN PRODUK Per Resep Rp. 500,000 (disiapkan oleh panitia)	Rp 2,500,000
3	BAHAN DAN PERALATAN KEMASAN	Rp 3,000,000
4	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI (disiapkan oleh panitia)	Rp 5,000,000
5	BIAYA SERTIFIKAT	Rp 1,500,000
BIAYA BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN BIAYA TRANSPORT		Rp 24,000,000

BIAYA-BIAYA PELATIHAN

1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG	Rp 12,000,000
2	BAHAN-BAHAN PELATIHAN PRODUK Per Resep Rp. 500,000	Rp 2,500,000
3	BAHAN DAN PERALATAN KEMASAN	Rp 3,000,000
4	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI	Rp 5,000,000
5	BIAYA SEWA TEMPAT PELATIHAN (2 HARI)	Rp 3,000,000
6	BIAYA KONSUMSI PESERTA	Rp 3,000,000
7	BIAYA SERTIFIKAT	Rp 1,500,000
BIAYA BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN BIAYA TRANSPORT PESERTA		Rp 29,000,000

TUJUAN DAN HASIL YANG DIHARAPKAN :

Memberdayakan masyarakat Lokal (Nelayan) untuk menjadi wirasaha yang mandiri dalam usaha Pengolahan hasil perikanan kelautan.
Meningkatkan Nilai tambah dari hasil tangkapan atau budidaya perikanan Kelautan Bagi Nelayan.
Meningkatkan kemampuan dan pemahaman yang mendalam usaha pengolahan Hasil Perikanan .
Kelautan sebagai alternatif usaha berdasarkan potensi Daerah. setelah mengikut pelatihan diharapkan peserta mampu memahami secara menyeluruh usaha mulai dari proses produksi sampai pemasaran penjualan.
Meningkatkan kemampuan mengembangkan produk pangan lokal.
Meningkatkan kesejahteraan dan kesempatan kerja .
Menciptakan wirasaha yang mandiri.

PESERTA :

Peserta adalah Nelayan ,para pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM), Masyarakat binaan BUMN & Pemerintah maupun swasta, Karyawan yang akan memasuki masa pensiun (Negeri/swasta), santri pondok pesantren dan lembaga masyarakat lainnya, Sarjana, Mahasiswa, Pemuda, & Siswa, Instansi yang berhubungan dengan pembinaan UMKM & Pemberdayaan masyarakat

METODE PELATIHAN :
Praktek, Ceramah, & Diskusi

WAKTU DAN TEMPAT PELATIHAN :

Pelatihan dilaksanakan di Tempat kami Jakarta atau di luar tempat kami (In House) dan Undangan dari Instansi/Dinas di Daerah. Waktu pelatihan diatur berdasarkan kesepakatan dan Jadwal Pengaturan Bersama.

PENGAJAR :

Pengajar pelatihan ini adalah praktisi dibidang Kewirausahaan Pangan, Kemasan dan Teknologi Hasil Perikanan yang berpengalaman dibidangnya.

PROGRAM : Pelatihan 2 hari, Peserta 20 Orang, Narasumber terdiri dari 2 Orang

Materinya (Pilih 5 Produk) dari daftar dibawah ini :

1. Pengolahan Ikan (Bakso, Nugget, Kaki Naga, Siomay, Otak2, Kerupuk, Keripik, Pilus, Ikan Presto, Lumpia, Bandeng Tanduk, Bandeng Isi, Mie Ikan.

2. Lain-Lain

(Ikan Asin, Ikan Asap, Ikan Pindang, Crispy Ikan, Kerupuk Kulit, Crackers Tulang Ikan, Ikan Pedas, Ebi, Abon Ikan, Tepung Ikan, Gelatin Ikan.

INFORMASI DAN PENDAFTARAN :

D&D Indonesia

Marketing:

Lina Hp. 0812 6780 4448

Yuli Hp. 0813 1778 4460

Sally Hp. 0877 8179 6623

Tlp (021) 68029753, 32470341

Fax. (021) 6190288

HP : 081318948999 - 081389530389 - 081290430492

Email : marketingdnd@gmail.com

Website : www.kemasanutkm.com

Perum Cengkareng Indah Blok GD No.17

Jakarta Barat 11720 Indonesia.