



PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PANGAN ANEKA OLAHAN CABE DALAM KEMASAN

Untuk Pemberdayaan Masyarakat dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Dewasa ini program peningkatan daya saing dan nilai tambah komoditas hortikultura difokuskan pada kegiatan off farm melalui program aksi yang berkaitan dengan peningkatan nilai tambah komoditas seperti penanganan pasca panen dan pengolahan hasil hortikultura. Cabai merah merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Namun demikian, sebagaimana karakteristik umum komoditas hortikultura pada umumnya, cabai merah memiliki sifat perishable (mudah rusak) sehingga tidak tahan disimpan dalam bentuk segar. Harganya pun cenderung fluktuatif di pasar. Oleh karenanya diperlukan upaya pengolahan cabai merah segar menjadi produk olahan yang tahan simpan dan memberikan nilai tambah (value added) serta peningkatan daya saing produk yang signifikan, sebagai berikut:

- Strategi memulai usaha produk olahan cabe
- Keamanan pangan (GMP) dan cara produksi pangan yang baik.
- Kemasan dan mesin-mesin kemasan untuk usaha kuliner dan produk pangan.
- Branding / merek, label dan legalisasi produk pangan.
- Strategi marketing pemasaran usaha produk olahan cabe.

TUJUAN DAN HASIL YANG DIHARAPKAN

- Memberdayakan masyarakat dan usaha UMKM petani cabe supaya dapat menjadi Wirausaha yang mandiri dalam produk pangan berbahan baku cabe.
- Meningkatkan kemampuan masyarakat petani cabe untuk mengembangkan produk hasil olahan cabe.
- Meningkatkan kesejahteraan dan kesempatan kerja/wirausaha petani cabe.
- Menciptakan wirausaha-wirausaha pemula yang tangguh.
- Peserta dapat mempraktekkan pelatihan yang diikuti dalam membuat produk pangan berbasis olahan cabe.
- Meningkatkan nilai tambah ekonomi dari cabe.

PESERTA

Peserta adalah pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), petani cabe dan instansi yang berhubungan dengan pembinaan UMKM.

METODE PELATIHAN

Praktek, Ceramah, & Diskusi

PRODUK YANG DAPAT DIHASILKAN:

Cabe kering, abon cabe, sambal, sambal terasi, sambal lokal (khas daerah).



PENGAJAR

Pengajar pelatihan ini adalah praktisi dibidang pengolahan pangan dan berpengalaman yang telah memberikan pelatihan Kewirausahaan Pangan kepada ribuan UMKM dari seluruh Indonesia

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.



PERKELOMPOK 20 PESERTA
NARASUMBER TERDIRI DARI 2 ORANG DAN LAMA 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) Cabe Kering	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 2) Abon Cabe	Narasumber
HARI 2		
08.00-10.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 3) Sambal ABC	Narasumber
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 4) Sambal Terasi	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 5) Sambal Lokal (Khas Daerah)	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Pengemasan Hasil Produk	Narasumber

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
BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN TRANSPORT NARASUMBER		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

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.kemasanukm.com

Perum Gengkareng Indah Blok GD No.17

Jakarta Barat 11720 Indonesia.

081290430492 75D58173