

## PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PANGAN BERBASIS HASIL OLAHAN KELAPA

Untuk Pemberdayaan Masyarakat dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Dengan pengalaman kami yang lebih dari 6 tahun di bidang kuliner dan produk pangan Indonesia. Kami ingin menyumbangkan pengalaman dan keahlian serta ikut berperan aktif dalam mengembangkan dan memberdayakan wirausaha kuliner / pangan di seluruh Tanah Air. Kami berharap petani kelapa & UMKM dapat mengolah kelapa menjadi berbagai macam produk hasil olahannya, sehingga memberikan nilai tambah bagi petani kelapa & UMKM. Untuk mencapai semua maksud diatas, kami memberikan pelatihan / training, pembelajaran, konsultasi tentang produk hasil olahan kelapa, sebagai berikut:

- Strategi memulai usaha produk olahan kelapa
- 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 kuliner dan produk kelapa.

### TUJUAN DAN HASIL YANG DIHARAPKAN

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

### PESERTA

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

### METODE PELATIHAN

Praktek, Ceramah, & Diskusi

### PRODUK YANG DAPAT DIHASILKAN:

Minyak kelapa murni, Kelapa kering, kue kelapa, kecap, nata de coco, sirup air kelapa, sabun, dll.

### 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 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.

### PENGAJAR

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

WAKTU	MATERI	KETERANGAN
<b>HARI 1</b>		
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 ) Nata de coco	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 2 ) Kecap Kelapa	Narasumber
<b>HARI 2</b>		
08.00-10.00	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 3 ) Minyak Kelapa Murni	Narasumber
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 4 ) Sirup Kelapa	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 5 ) Kue Kelapa	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
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 Cengkareng Indah Blok GD No.17

Jakarta Barat 11720 Indonesia.