

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PANGAN BERBASIS HASIL OLAHAN RUMPUT LAUT

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 rumput laut & UMKM dapat mengolah rumput laut menjadi berbagai macam produk hasil olahannya, sehingga memberikan nilai tambah bagi petani rumput laut & UMKM.

Untuk mencapai semua maksud diatas, kami memberikan pelatihan / training, pembelajaran, konsultasi tentang produk hasil olahan rumput laut sebagai berikut:

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

TUJUAN DAN HASIL YANG DIHARAPKAN

- Memberdayakan masyarakat dan usaha UMKM petani rumput laut supaya dapat menjadi wirausaha yang mandiri dalam usaha kuliner rumput laut.
- Meningkatkan kemampuan petani rumput laut & UMKM untuk mengembangkan produk rumput laut.
- Meningkatkan kesejahteraan dan kesempatan kerja/wirusaha petani rumput laut.
- Menciptakan wirausaha-wirusaha pemula yang tangguh
- Peserta dapat mempraktekkan pelatihan yang diikuti dalam membuat produk rumput laut.
- Meningkatkan nilai tambah ekonomi dari rumput laut.

PESERTA

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

METODE PELATIHAN

Praktek, Ceramah, & Diskusi

PRODUK YANG DAPAT DIHASILKAN:

Sirup rumput laut, selai rumput laut, pilus rumput laut, dodol rumput laut, stick rumput laut, manisan rumput laut, mie rumput laut, brownies/cake rumput laut, 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 Kuliner dan berpengalaman yang telah memberikan pelatihan Kewirausahaan 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 |
|---------------|---|------------|
| 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) Sirup Rumput Laut | Narasumber |
| 14.45-15.00 | Rehat Kopi | |
| 15.00-17.00 | Praktek Cara Membuat Produk (Resep 2) Selai Rumput Laut | Narasumber |

| | | |
|---------------|---|------------|
| HARI 2 | | |
| 08.00-10.00 | Praktek Cara Membuat Produk (Resep 3) Dodol Rumput Laut | Narasumber |
| 10.00-10.15 | Rehat Kopi | |
| 10.15-12.00 | Praktek Cara Membuat Produk (Resep 4) Stick Rumput Laut | Narasumber |
| 12.00-13.00 | Istirahat / Makan Siang | |
| 13.00-14.45 | Praktek Cara Membuat Produk (Resep 5) Cake/brownies Rumput Laut | 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.kemasaukm.com

Perum Cengkareng Indah Blok GD No.17
Jakarta Barat 11720 Indonesia.

