



# MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

DIMSUM AYAM - DIMYAM

UMKM

Usaha Mikro Kecil Menengah

Video **KLIK** disini





# DEFINISI UMKM



kegiatan usaha atau bisnis yang dijalankan oleh individu, rumah tangga, maupun badan usaha kecil. Penggolongannya berdasarkan besaran omzet per tahun, jumlah kekayaan atau aset, dan jumlah karyawan yang dipekerjakan.





# Apa sih pentingnya UMKM ?

1. Meningkatkan pendapatan
2. Memberdayakan masyarakat
3. Mendapatkan pengalaman berwirausaha
4. Memperkecil angka pengangguran di desa
5. Mempererat rasa kebersamaan
6. Mengembangkan potensi masyarakat





# 8 Contoh UKM di Desa Bermodal Kecil dan Menguntungkan

Perkebunan atau sayur mayur

Budidaya Ikan

Pertamina

Toko Kerajinan Tangan

Warnet

Bengkel Motor

Kantin sekolah

Jajanan Ringan





# DIMSUM

Dimsum merupakan makanan tradisional China yang tidak asing lagi di telinga kita. Dimsum itu jajanan yang bahan utamanya biasanya ayam.

Dimsum terbagi menjadi dua, yaitu dimsum goreng dan kukus. Untuk yang kukus biasanya disajikan dalam wadah bambu, dengan tujuan agar tetap hangat saat disantap.





# MENGAPA PILIH DIMSUM?

Karena Dimsum bisa dikonsumsi untuk berbagai kalangan dari anak kecil hingga orang tua dan juga pembuatannya sendiri mudah dibuat dengan modal yang terjangkau untuk di pedesaan.

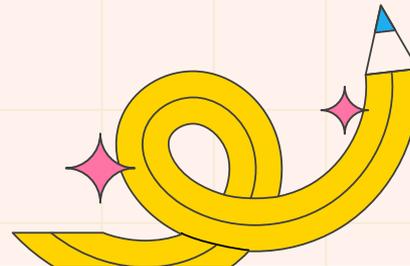
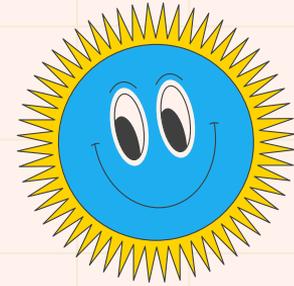
Makanan milenial ini juga banyak digemari oleh semua kalangan, buktinya waktu sosialisasi pembuatan dimsum banyak ibu-ibu yang antusias dan banyak juga yang mengikuti sosialisasi tersebut.





# BAHAN-BAHAN

- 500 gram daging ayam giling
- 100 gram udang
- 200 gram tepung tapioka
- 50 gram wortel
- 2 batang daun bawang
- 2 butir telur
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm bawang putih
- 10 gram kaldu bubuk
- 1 sdt lada bubuk
- 1 sdt garam
- kulit pangsit secukupnya





01

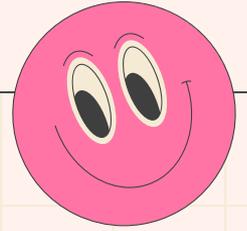
# CARA PEMBUATAN



- Siapkan talenan di atas meja, lalu cincang udang hingga halus.
  - Lanjutkan dengan mengiris halus daun bawang dan wortel, lalu sisihkan.
  - Kocok telur hingga mengembang, sisihkan pula.
- Selanjutnya, campur daging ayam giling, udang cincang, tepung tapioka, irisan daun bawang, dan telur.
- Aduk seluruh bahan adonan hingga tercampur merata dan tak menggumpal. Biarkan sebentar.

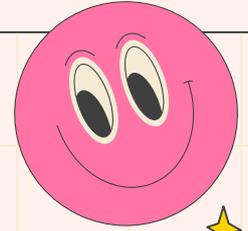
02

- Setelah adonan utamanya tercampur rata, tambahkan dengan minyak wijen, saus tiram, dan kecap asin.
- Aduk seluruh bahan hingga tercampur rata dengan bantuan spatula.
- Setelah itu, bumbui adonan dengan bawang putih bubuk, kaldu bubuk, lada, dan garam.
- Aduk semuanya menjadi satu dan benar-benar tercampur rata.
- Koreksi rasanya terlebih dahulu. Jika sudah pas, sisihkan sebentar.



# 03

- Ambil selembar kulit pangsit, lalu isi dengan sesendok makan adonan isian.
- Lipat dengan rapi, lalu berikan *topping* potongan wortel di atasnya, cukup sejumput saja.
- Kemudian, lakukan hingga bahan adonan dan kulit pangsitnya habis. Selanjutnya, siapkan panci kukusan dan panaskan sebentar.
- Kukus dimsum ayam selama kurang lebih 30 menit.
- Tunggu hingga matang dan mekar, kemudian angkat. Sajikan dimsum ayam dengan kecap atau saus sambal.





# STRATEGI PEMASARAN

Dimsum bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat dari anak kecil hingga orang tua.

Dan pemasarannya bisa melalui promosi media sosial.

Seperti :

1. Instagram
2. Facebook
3. Whatsapp





# HASIL DIMSUM HOMEMADE





"TERIMAKASIH...  
SILAHKAN MENCICIPI DIMSUME  
BUATAN KAMI IBU IBU ,,,

WOW

