



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

Inovasi Pengolahan Jagung Manis Menjadi Keripik Jagung Aneka Rasa

Makanan Ringan Sehat
dan Bergizi

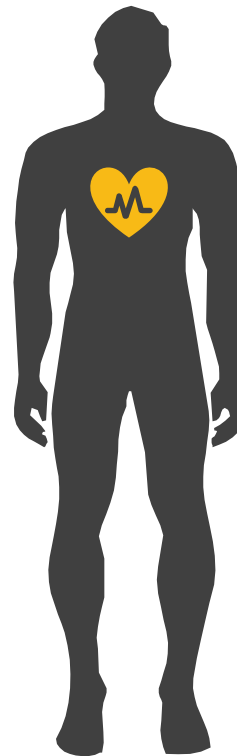
K E J A R

Video **KLIK** disini





Produk inovasi makanan ringan yang sehat ditengah maraknya makanan ringan di kalangan masyarakat yang disinyalir banyak mengandung bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan.



-
- Mengandung asam lemak axensial yang bermanfaat bagi pencegah penyakit penyempitan pembuluh darah.
 - Kurang menyerap minyak sehingga rendah kolesterol
 - Tidak mengandung pengawet
 - Tinggi karbohirat
 - Rendah gula



Kegiatan Pengolahan Jagung Manis Menjadi Keripik Jagung Aneka Rasa Bersama Warga

Rabu, 26 Oktober 2022



Kegiatan Pengolahan Jagung Manis Menjadi Keripik Jagung Aneka Rasa Bersama Ibu PKK

Rabu, 02 Oktober 2022

Tujuan



01

Menambah pendapatan (income) pada UMKM masyarakat Desa Timbangreja

02

Mendirikan usaha mandiri

03

Memberikan pilihan rasa keripik jagung yang disukai konsumen

04

Menjadikan usaha ini sebagai alternatif ekonomis untuk para konsumen, karena harga dari keripik jagung relatif terjangkau.

Alat & Bahan



Alat

- Blender
- Penggiling Adonan
- Wadah (baskom)
- Kompor

Bahan

- Tiga bonggol jagung
- 3 ml air
- 1,5 kg terigu
- 750 gr tapioka
- 40 gr margarin (2 sendok makan)
- 1 sdt garam
- 2 siung bawang putih, dihaluskan
- Lada dan penyedap rasa secukupnya
- Minyak goreng 1 liter
- Bubuk Perisa Secukupnya (Rasa Jagung, Balado, Ayam Bawang)
- Coklat Secukupnya

Cara Membuat



Pipil Jagung



Haluskan Jagung



Campur Semua Bahan



Pipihkan Adonan



Cetak dan Goreng di Minyak Panas

Manajemen Produksi

Kebutuhan modal awal untuk memulai usaha adalah sebesar Rp. 540.000 Dana tersebut dialokasikan untuk kebutuhan pengeluaran awal produksi. Berikut ini adalah rincian kebutuhan awal yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha pada awal produksi.

No.	Keterangan	Satuan	Harga
Bahan Baku			
1.	Jagung Manis	20 buah	Rp. 35.000
2.	Tepung Terigu	8 kg	Rp. 80.000
3.	Tepung Beras	4 kg	Rp. 20.000
4.	Bawang Putih	1/2 kg	Rp. 10.000
5.	Garam	1 bungkus	Rp. 5.000
6.	Penyedap Rasa	1 renceng	Rp. 5.000
7.	Merica Bubuk	1 renceng	Rp. 10.000
8.	Margarin / Mentega	3 bungkus	Rp. 15.000
9.	Minyak Goreng	5 liter	Rp. 70.000
10.	Bubuk Perisa (Jagung, Balado, Ayam Bawang)	8 bungkus	Rp. 50.000
11.	Coklat	2 bungkus	Rp. 40.000
Perlengkapan			
12.	Plastik Pouch	6 pack	Rp. 60.000
13.	Label Produk	3 lembar	Rp. 30.000
Biaya Operasional			
14.	Biaya Transportasi		Rp. 50.000
15.	Tabung Gas	3 tabung	Rp. 60.000
BIAYA TOTAL			Rp. 540.000

Rencana Anggaran



Estimasi Pengeluaran

Merupakan jumlah modal awal dan ditargetkan dapat memproduksi mencapai 270 pcs atau lebih

Rp. 540,000



Menetapkan Harga Jual

Merupakan harga satuan Produksi dan ditentukan berdasarkan total pengeluaran dibagi dengan jumlah hasil produksi

Rp. 2.000



Harga Jual

Ditentukan berdasarkan harga satuan plus laba yang diinginkan

Rp. 3.500



Estimasi Laba

Perhitungan laba yang didapatkan dalam sekali produksi adalah sebagai berikut

75%

Hasil Yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan dari adanya pengolahan keripik jagung ini adalah bisa meningkatkan UMKM di Desa Timbangreja. Selain itu, dengan adanya pengolahan keripik jagung ini diharapkan masyarakat desa Timbangreja bisa mengembangkan dan menindak lanjuti inovasi tersebut sehingga masyarakat desa Timbangreja bisa memiliki bisnis/usaha sendiri, sehingga hal tersebut juga dapat meningkatkan pendapatan asli desa.



Terima Kasih

