



MANUAL BOOK

Video KLIK disini

**MENINGKATKAN NILAI JUAL PRODUK DENGAN INOVASI OLAHAN
MELINJO YANG BERAGAM DAN KEMASAN YANG LEBIH MENARIK DI
KELURAHAN GANTUNGAN KECAMATAN JATINEGARA KABUPATEN
TEGAL**

TAHUN 2022

HASIL KEGIATAN KREASI INOVASI



Program unggulan yang dibuat dalam pelaksanaan kuliah kerja nyata (KKN) desa Gantungan yaitu pemanfaatan kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo. Ketika musim melinjo, kulit melinjo yang muda masih sangat banyak dan tidak dimanfaatkan sehingga menjadi limbah. Maka dari itu mahasiswa KKN Universitas Pancasakti Tegal berinovasi mengolah kulit melinjo yang masih muda di Desa Gantungan menjadi keripik kulit melinjo dengan berbagai macam rasa dan packaging yang menarik. Berikut adalah rincian pelaksanaan pelatihan pengolahan dan pemasaran kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo, sebagai berikut :

a. Keripik Kulit Melinjo (Krinjo)

1) Alat dan bahan pembuatan

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Keripik Kulit Melinjo adalah sebagai berikut :

a) Kulit Melinjo

Merupakan bahan utama dalam membuat Keripik Kulit Melinjo. Jenis kulit melinjo yang digunakan adalah kulit melinjo yang masih muda. Setelah terkumpul, cuci kulit melinjo dengan bersih, kemudian keringkan secara manual.

b) Tepung Sajiku

Digunakan untuk melumuri kulit melinjo yang sudah bersih sehingga membuat kulit melinjo krispy saat digoreng. Pastikan tepungnya banyak dan tercampur rata hingga menutup seluruh permukaan kulit.

c) Bumbu Ulek

Cabai, bawang merah, bawang putih, asam jawa, gula pasir, garam, penyedap rasa. Ulek semua bahan hingga halus, kemudian campurkan pada kulit melinjo hingga rata untuk varian rasa pedas manis.

d) Bumbu bubuk

Bumbu bubuk rasa balado dan pedas digunakan untuk menambahkan rasa balado, dan pedas pada keripik kulit melinjo yang renyah.

e) Minyak Goreng

Digunakan untuk menggoreng kulit melinjo.

f) Peralatan Masak

Kompas, wajan, spatula, pisau, talenan, baskom, ulekan, cempal.
Merupakan peralatan wajib untuk memasak.

PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT

Peningkatan Ekonomi masyarakat yang di buat oleh tim kuliah kerja nyata (KKN) Tematik Desa Gantungan dengan menimbang sumber daya manusia di Desa Gantungan adalah sebagai berikut :

a. Pelatihan Pemasaran produk secara digital

Dengan adanya pelatihan ini menjadikan masyarakat desa Gantungan memiliki dan mengetahui bagaimana cara dalam memasarkan suatu produk melalui media sosial seperti whatsapp, facebook, dan instagram.

Alat dan bahan pada pelatihan pemasaran keripik kulit melinjo adalah sebagai berikut :

a) Produk Krinjo

Digunakan untuk sampel produk pada praktek pembuatan konten.

b) Handphone atau alat elektronik lain yang mendukung.

Digunakan sebagai alat komunikasi dalam pemasaran produk.

c) Akun Sosial Media

Digunakan sebagai media pemasaran.

MANFAAT UNTUK MASYARAKAT

1. Masyarakat mendapatkan pengalaman belajar tentang cara mengolah kulit melinjo menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih. .
2. Masyarakat memahami bahwa kulit melinjo yang biasanya hanya menjadi limbah kini dapat diolah menjadi cemilan yang sehat.
3. Masyarakat memiliki ide usaha baru dengan mengikuti pelatihan pembuatan keripik kulit melinjo.
4. Memperoleh pengalaman, menggali dan memanfaatkan kulit melinjo menjadi potensi usaha rumahan.
5. Masyarakat mengetahui bagaimana cara berjualan online dan offline.
6. Masyarakat memperoleh pengalaman cara membuat konten untuk usaha onlinenya.

PROGRAM KERJA UNGGULAN

- Nama Kegiatan : Pelatihan Pengolahan dan pemasaran Keripik Kulit Melinjo
- Tujuan : 1. Memotivasi dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait potensi kulit melinjo untuk dijadikan keripik.
2. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan keripik kulit melinjo.
3. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam melakukan pemasaran online keripik kulit melinjo.
- Keunggulan : Keripik kulit melinjo memiliki berbagai macam rasa, menggunakan packaging yang menarik, dan memiliki berbagai manfaat yang baik untuk tubuh.
- Modal :

	Keterangan	Jumlah
1.	Kulit melinjo 4kg	Rp. 80.000
2.	Tepung sajiku 900gr 4pcs	Rp. 100.000
3.	Minyak 2L	Rp. 50.000
4.	Bumbu bubuk balado 4pcs	Rp. 10.000
5.	Bumbu bubuk cabe 4pcs	Rp. 10.000
6.	Cabe 1/4kg	Rp. 15.000
7.	Cabe kriting 1/4kg	Rp. 15.000
8.	Bawang merah 1/4	Rp. 8.000
9.	Bawang putih 1/4	Rp. 6.000
10.	Gula 1/4	Rp. 7.000
11.	Asem jawa 1pcs	Rp. 8.000
12.	Garam 1pcs	Rp. 2.000
13.	Packaging 50pcs	Rp. 75.000
14.	Bumbu penyedap 4pcs	Rp. 2.000
15.	Gas	Rp. 21.000
Jumlah		Rp. 409.000

Mekanisme kerja :

1. Waktu pembuatan yang dibutuhkan dalam pembuatan Keripik Kulit Melinjo adalah sebagai berikut :

No	Waktu Pembuatan	Keterangan
----	-----------------	------------

1.	1 Hari	Mencari kulit melinjo muda dan membeli bumbu yang akan digunakan untuk memasak.
2.	1 Hari	Proses memisahkan bagian kulit melinjo dengan batangnya, membelah kulit melinjo, mencuci, dan mengeringkan kulit melinjo.
3.	1 Hari	Memasak kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo.
4.	1 Hari	<ul style="list-style-type: none"> • Proses pengemasan keripik kulit melinjo. • Pemberian stiker produk dan menandai rasa pada kemasan.
Total Pembuatan		4 (Empat) Hari

2. Waktu pembuatan media sosial yang di butuhkan :

No	Waktu Pengerjaan	Keterangan
1.	1 Hari	Pembuatan akun dan profil media sosial yang menarik.
2.	1 Hari	Menyiapkan materi konten dan kalimat promosi.
3.	1 Hari	Pembuatan Konten jual.
4.	1 Hari	Mengupload konten yang sudah disiapkan diberbagai media sosial.
Total Pembuatan		4 (Empat) Hari

Produk yang dihasilkan : Keripik Kulit Melinjo (Krinjo)

Hasil yang diharapkan : peserta mengetahui cara pengolahan kulit melinjo menjadi keripik kulit melinjo dengan berbagai macam varian rasa, mengemas keripik kulit melinjo dengan baik dan benar, melakukan penjualan secara online dan offline, dan dapat membantu meningkatkan perekonomian peserta pelatihan.

