

MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

Kripik Tempe kriuzz

Video KLIK disini

KELURAHAN/DESA: MARGASARI
KECAMATAN : MARGASARI
KABUPATEN : TEGAL

Disusun Oleh:

Tamara Aulia Rizki

2021

LATAR BELAKANG

Desa Margasari, merupakan desa dengan potensi kedelai yang sangat melimpah. Terlihat dari banyaknya pengrajin tempe di desa margasari. Namun, uniknya pengrajin tempe di Desa Margasari memproduksi tempunya dibungkus dengan menggunakan daun jati, sehingga tempe yang dihasilkan memiliki cita rasa dan aroma yang khas dan menjadikan potensi desa yang patut untuk dikembangkan

Dilain sisi, ketika melihat warga Desa Margasari termasuk warga yang suka membeli jajan, terlihat dari banyaknya grup *facebook* yang didalamnya banyak menjual produk makanan dan memiliki banyak peminat. Selain itu, berdasarkan pengalaman berjualan di Desa Margasri, produk yang memiliki peminat banyak adalah produk makanan dengan cita rasa pedas.

Dari kedua alasan diatas, tercetuslah ide untuk membuat KRIPIK TEMPE KRIUKZZ tersebut, nantinya produk ini akan bekerja sama dengan Ibu Nunung selaku pembuat tempe daun jati dan Ibu Saroh selaku penjual kripki tempe. Namun, inovasi dilakukan dengan cara membuat pembungkus yang menarik sehingga anak muda mau untuk membeli krpiki tempe ini, ditambah lagi aka nada level kepedesan yang bertingkat sesuai dengan selera dan yang pasti harga sangat terjangkau untuk kalangan anak muda.

Nama Kegiatan

KRIPIK TEMPE KRIUKZZ

Keunggulan

Keunggulan dari produk yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut.

- a. Bahan baku tersedia melimpah
- b. Mitra bisnis sudah ada
- c. Target pasar sudah diketahui
- d. Pembuatan mudah dan cepat
- e. Bisa bertahan lama
- f. Memiliki mitra yang berpengalaman, sehingga mengurangi produk cacat maupun produk gagal produksi
- g. Harga terjangkau

Alat

1. Pisau
2. Talenan
3. Ember untuk tempat mencampurkan bumbu
4. Wajan
5. Susuk
6. Serok wajan

Cara Membuat

Step I

1. Haluskan Bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri dan kencur, kaldu bubuk, dan garam
2. Cincang halus daun koci
3. Didihkan air panas
4. Pindahkan air yang sudah mendidih kedalam wadah
5. Didalam wadah air mendidih tadi, campurkan tepung beras, bumbu yang telah dihaluskan, dan tepung tapioka
6. Aduk hingga merata dan tidak menggumpal
7. Setelah diaduk merata, masukan telur
8. Setelah itu, masukan potongan daun koci kedalam adonan.

Step II

1. Iris tempe daun jati secara tipis
2. Panaskan minyak dalam wajan
3. Telupkan tempe kedalam adonan yang telah dibuat tadi
4. Lalu goreng kedalam minyak yang panas
5. Setelah digoreng, angkat dan tiriskan

Step III

1. Siapkan bubuk pedas
2. Masukkan tempe yang telah ditiriskan kedalam bumbu pedas tadi
3. Kocok hingga tercampur merata
4. Ketika sudah merata, masukan tempe kedalam kemasan

Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini adalah 7 bungkus Kripik Tempe Kriukzz untuk 1 papan tempe daun jati



Gambar 1.

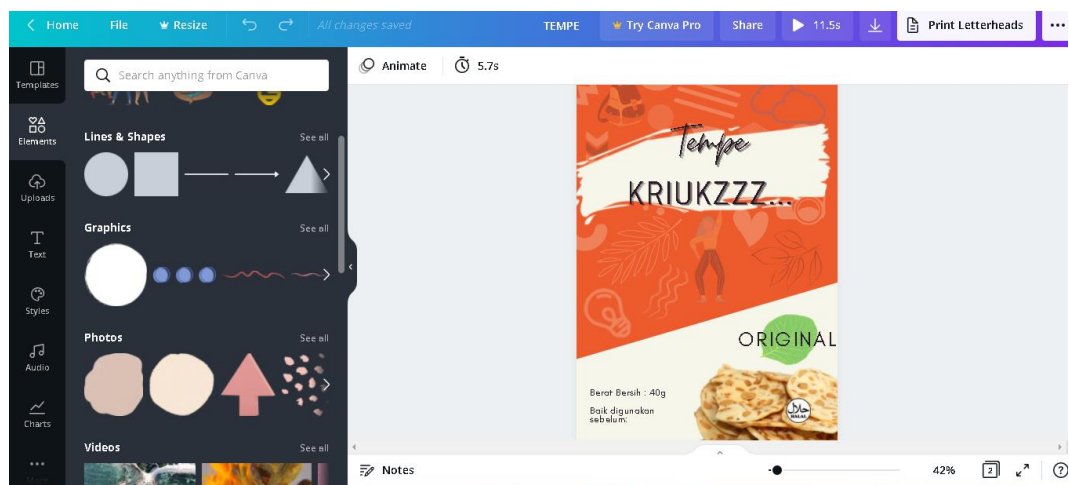
Kripik tempe kriukzz original dan pedas level 1

Hasil yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan dari pembuatan kripik tempe kriukzz:

1. Produk dapat dipasarkan
2. Produk dapat diinovasikan lebih lanjut, sehingga memiliki lebih banyak varian rasa
3. Produk diminati masyarakat
4. Produk mampu untuk mengangangkat perekonomian, baik untuk pengrajin tempe daun jati maupun untuk pengrajin kripik tempe
5. Minat anak muda terkait dengan pengkonsumsian tempe meningkat
6. Bisa dikenal secara nasional
7. Dapat dipasarkan secara online melalui aplikasi apapun, baik shoppe, facebook, tokopedia, dll

Lampiran Foto



Pembuatan desain produk



Mengunjungi Ibu Sarah sebagai mitra pembuat kripik tempe



Mengunjungi Ibu Nunung selaku pengrajin tempe daun jati



Pembelian Baahan baku



Produk Original



Produk dengan level pedas