



IPB University
Bogor Indonesia



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

Video KLIK disini

Produk Unggulan Desa

Produk Unggulan Desa merupakan program untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rembul, Kecamatan Bojong, Kabupaten Tegal.



16 Juli 2022

CARROT STICK



28 Juli 2022

CARROT CAKE

Tujuan Membuat Produk

Membantu petani wortel saat panen raya

01

Memanfaatkan wortel yang tidak lolos standar pasar (Wortel Reject)

02

Meningkatkan nilai jual wortel

03

Menarik minat konsumen untuk mengonsumsi makanan yang sehat

04

Me-reaktifkan kembali produksi dari carrot stick di Desa Rembul

05

Membuat inovasi baru dalam pengolahan wortel yaitu carrot cake sebagai ide masakan/makanan untuk warga Desa Rembul

06

Keunggulan Produk

- 01** Menggunakan bahan pangan lokal
- 02** Menggunakan kemasan yang menarik
- 03** Memperhatikan kualitas produk
- 04** terdapat varian rasa yang dapat dinikmati
- 05** Harga terjangkau



STP (SEGMENTAION, TARGETING, POSITIONING)

SEGMENTATION

- Segmentasi pasar ditujukan untuk semua kalangan, baik menengah keatas maupun kebawah.
- Demografi penduduknya diperuntukkan untuk kaum millenial.
- Segmentasi berdasarkan letak geografis, kepada warga setempat, kafe, tempat oleh-oleh dekat wisata alam guci dan lembah rembulan.

TARGETING

- Stick wortel targetnya adalah semua kalangan, dari bawah sampai atas.
- Carrot Cake ditargetkan untuk kalangan menengah keatas dan wisatawan.

POSITIONING

- Selalu memberikan cemilan yang kekinian dan berkualitas untuk dikonsumsi setiap saat.
- Dapat membantu perkembangan perekonomian dan taraf hidup masyarakat Desa Rembul.
- Dapat melestarikan produk asli dalam negeri.



MARKETING MIX

1

Place (tempat)

- toko makanan ringan/oleh-oleh disekitar desa
- Kafe - kafe
- Market place dan melalui media sosial



2

Price (harga)

- Carrot stick dengan ukuran 70 gram yaitu Rp8000
- Carrot Cake 1 box dijual dengan harga Rp 32000



3

Promotion (promosi)

- *Direct selling*
- Event bazaar dan expo
- Market place yang ada
- Melalui media sosial



4

Product (produk)

- Carrot stick : Original, Jagung manis, Mix, dan Balado pedas manis.
- Carrot Cake : Original, kacang almond, dan mesis.



Resep Carrot Stick

1. Kupas 1/2 kg wortel, dipotong kecil - kecil kemudian kukus wortel hingga matang
2. Blender atau tumbuk wortel hingga halus. Kemudian sisihkan
3. Campur 1 kg tepung tapioka dan 2 kg tepung terigu, kemudian masukkan 12 masako
4. Lalu tambahkan wortel yg sudah dihaluskan aduk rata.
5. Masukkan 4 butir telur aduk hingga rata.
6. Aduk adonan hingga kalis. kalo adonan masih lembek tambahkan tepung terigu sedikit sampai adonan bisa di pulung.
7. Apabila adonan sudah kalis, cetak adonan dengan alat penggiling dengan bentuk stick
8. Panaskan minyak goreng
9. masukkan ke dalam wajan yang sudah berisi minyak goreng sampai adonan terendam minyak. Setelah itu hidup kan kompor goreng sampai kuning keemasan, angkat dan tiriskan.
10. Stik wortel siap disajikan



Resep Carrot Cake

1. Siapkan alat dan bahan
2. Untuk adonan kering: Campurkan tepung terigu 250 gr, masukan garam 1/2sdt, kayu manis bubuk 2 sdt, lalu campur rata
3. Untuk adonan basah : Masukan 4 butir telur, kemudian campur dengan vanila 1 sdt, lalu masukan Minyak sayur 300 ml, gula pasir 150 gr (optional tambahkan kacang almond/kulit jeruk lemon parut/kismis)
4. Campurkan adonan kering ke adonan basah sedikit demi sedikit sampai mengental
5. Kemudian masukan wortel yang telah di parut
6. Siapkan loyang yang sudah diolesi minyak dan margarin
7. Letakan adonan ke loyang
8. Masukan adonan di loyang ke oven yang telah dipanaskan pada suhu 180 derajat dengan estimasi waktu panggang sekitar 35 - 40 menit
9. Setelah matang, angkat dan diamkan sampai cakenya tidak panas
10. Sambil menunggu, siapkan cream cheese 225gr, gula bubuk 2 sdm, whip cream 80 ml (opsional kacang almond/ mesis series)
11. Setelah itu campurkan jadi satu untuk jadi topping cake
12. Hias cake dengan topping

Hasil yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan adalah sebuah produk yang dapat meningkatkan nilai jual wortel di desa Rembul. Produk dapat menjadi cemilan/makanan ringan bagi anak muda. Produk dapat dimanfaatkan sebagai makanan penunjang gizi baik bagi ibu hamil karena bahan yang digunakan merupakan bahan yang berkualitas dan baik bagi kesehatan.



Terima Kasih

