



# **MANUAL BOOK INOVASI DAERAH**

**Video KLIK disini**

## **Renggining Bukan Rengginang**

# Desa Kedawung

Desa Kedawung terletak di Kecamatan Bojong Kabupaten Tegal, lebih spesifiknya terletak di dataran tinggi, karena terletak di dataran tinggi, antropologi masyarakat Desa Kedawung sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani, sisanya adalah pelaku **UMKM** Home Industri, pedagang, dan perantau.

# Potensi Desa Kedawung

Salah satu potensi yang dimiliki desa kedawung adalah produksi rumahan renggining.

# Langkah-langkah Pembuatan Renggining

1. singkong di kupas dan dibersihkan
2. setelah itu parud menggunakan mesin
3. peras secara manual dan pisahkan antara acid an ampas
- 4, peras ampasnya lalu di ayak
5. Satukan kembali aci dengan ampasnya setelah kering
6. di berikan bumbu rahasia
7. setelah itu adonan di cetak dan di kukus kurang lebih 15 menit
8. kemudian lepaskan dari cetakan dan jemur (waktu penjemuran tergantung cuaca, jika cuaca bagus bisa 1 sampai 2 hari)
9. Jika sudah kering renggining dimasukan kedalam kemasan
10. Lalu diberi merek
11. untuk selanjutnya di jual di pasaran

# Hambatan-hambatan

- Masih banyak yang menggunakan merek yang ilegal dalam pengemasan
- Apabila hujan proses pengeringannya membutuhkan waktu yang lama, dan akan mengakibatkan renggining berjamur
- Kualitas singkong mempengaruhi
- Sulitnya bahan bakunya

# Program Kerja

Pelaksanaan proker utama yaitu sosialisasi pembuatan merek dagang **UMKM** bahan baku singkong desa kedawung.

Dan ini ada tindak lanjut dari sosialisasi yang sudah di jalankan yaitu mengawal masyarakat yang mempunyai umkm dalam pembuatan **NIB** ( *Nomer Induk Berusaha* ) dimana **NIB** menjadi syarat dasar pembuatan **PIRT**.



😊 **TERIMA KASIH** 😊