

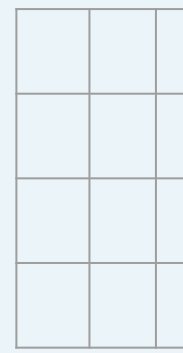
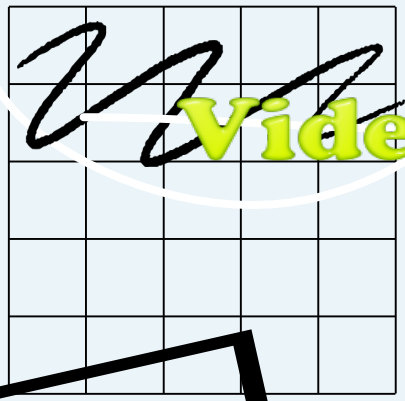


Video KLIK disini

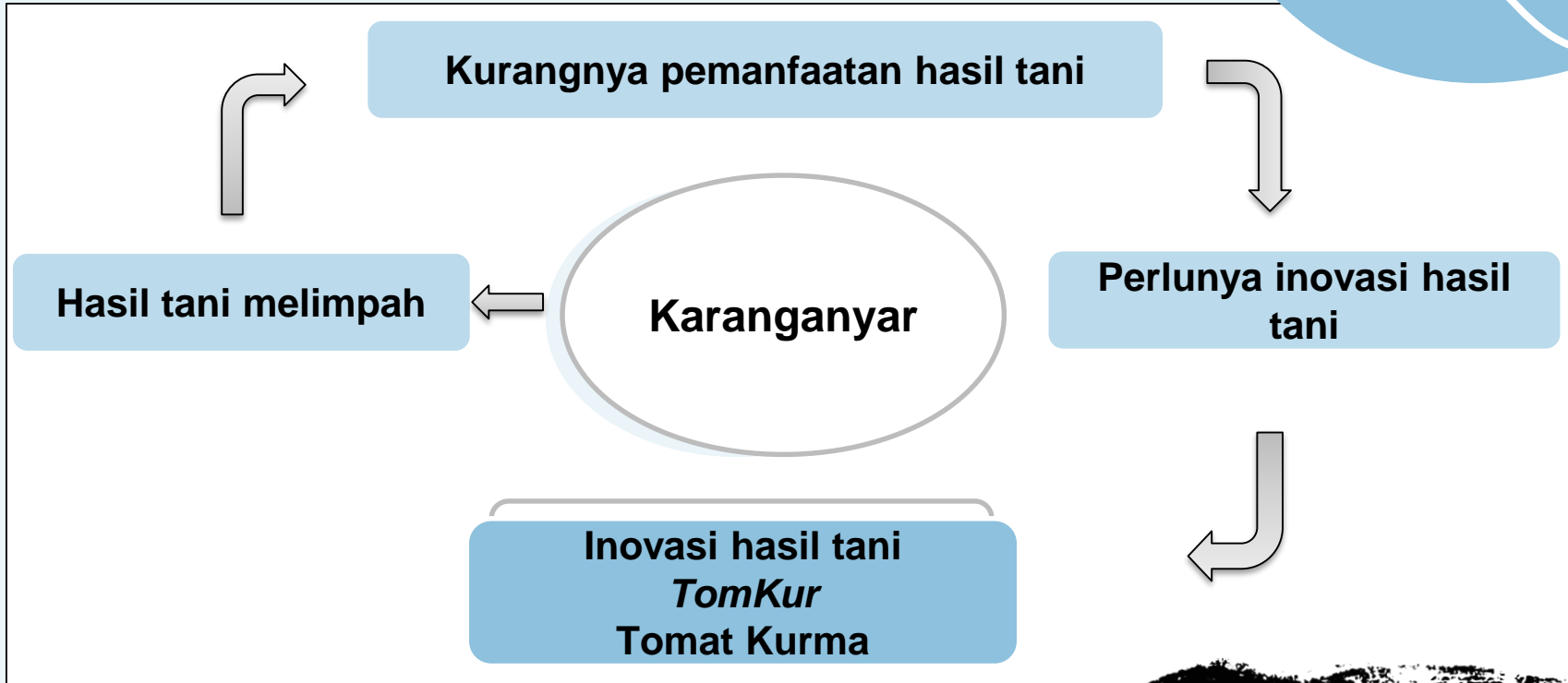
INOVASI TOMKUR (TOMAT KURMA)



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH



LATAR BELAKANG



NAMA KEGIATAN

“Pemberdayaan Masyarakat melalui Ekonomi Kreatif dan Pengenalan Produk Inovatif *Tomkur*”

Sosialisasi Ekonomi Kreatif

Pengenalan Produk *Tomkur*

Pelatihan Pembuatan dan *Packaging TomKur*

TUJUAN PRODUK INOVASI

**Meningkatkan pemanfaatan hasil tani
terutama tomat**

**Alternatif bagi mereka yang tidak suka
mengonsumsi tomat**

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, connected loops and curves.

KEUNGGULAN PRODUK INOVASI

Tomat mudah dibudidayakan sehingga mudah diperoleh

Bahan baku pembuatan *TomKur mudah* didapatkan

Proses pembuatannya mudah

Tidak menggunakan bahan pengawet

Mengandung kalori dan lemak yang rendah dan kaya akan vitamin dan mineral yang sangat berguna bagi tubuh dalam menjaga stabilitas kesehatan.

MEKANISME PEMBUATAN

Alat dan Bahan:

- Baskom
- Wajan
- Spatula
- Sendok garpu
- Pisau
- Penampan
- Tomat
- Gula pasir
- Kapur sirih
- Agar nutrijel

Tahapan Pembuatan:

- Siapkan 2 kg tomat atau seperlunya.
- Lubangi tomat dan pisahkan bijinya menggunakan gagang sendok .
- Cuci buah tomat yang sudah dilubangi sampai bersih.
- Siapkan wadah atau ember dan larutkan kapur sirih.
- Rendam tomat menggunakan air larutan kapur sirih selama 4-5 jam.
- Cuci tomat dengan air bersih lalu tiriskan.
- Larutkan gula sampai mengental.

MEKANISME PEMBUATAN

Tahapan Pembuatan:

- Cuci tomat dengan air bersih lalu tiriskan.
- Larutkan gula sampai mengental.
- Masukkan tomat dalam larutan gula dan taburkan nutrijel agar tekstur menjadi kenyal.
- Aduk sampai tercampur rata.
- Tiriskan tomat yang sudah selesai dimasak.
- Masukkan tomat kedalam oven kurang lebih selama 30 menit sampai mengering, atau
- Panaskan dibawah sinar matahari sampai kering .
- Kemas Tomkur kedalam toples atau wadah lain.
- *Tomkur* siap dijual.

HASIL YANG DIHARAPKAN

01

Menjadi ide usaha dan peluang bisnis.

02

Mampu menciptakan pasar baru dan dapat dijadikan sebagai buah tangan

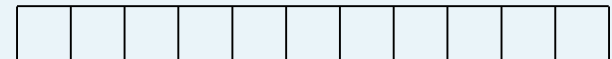
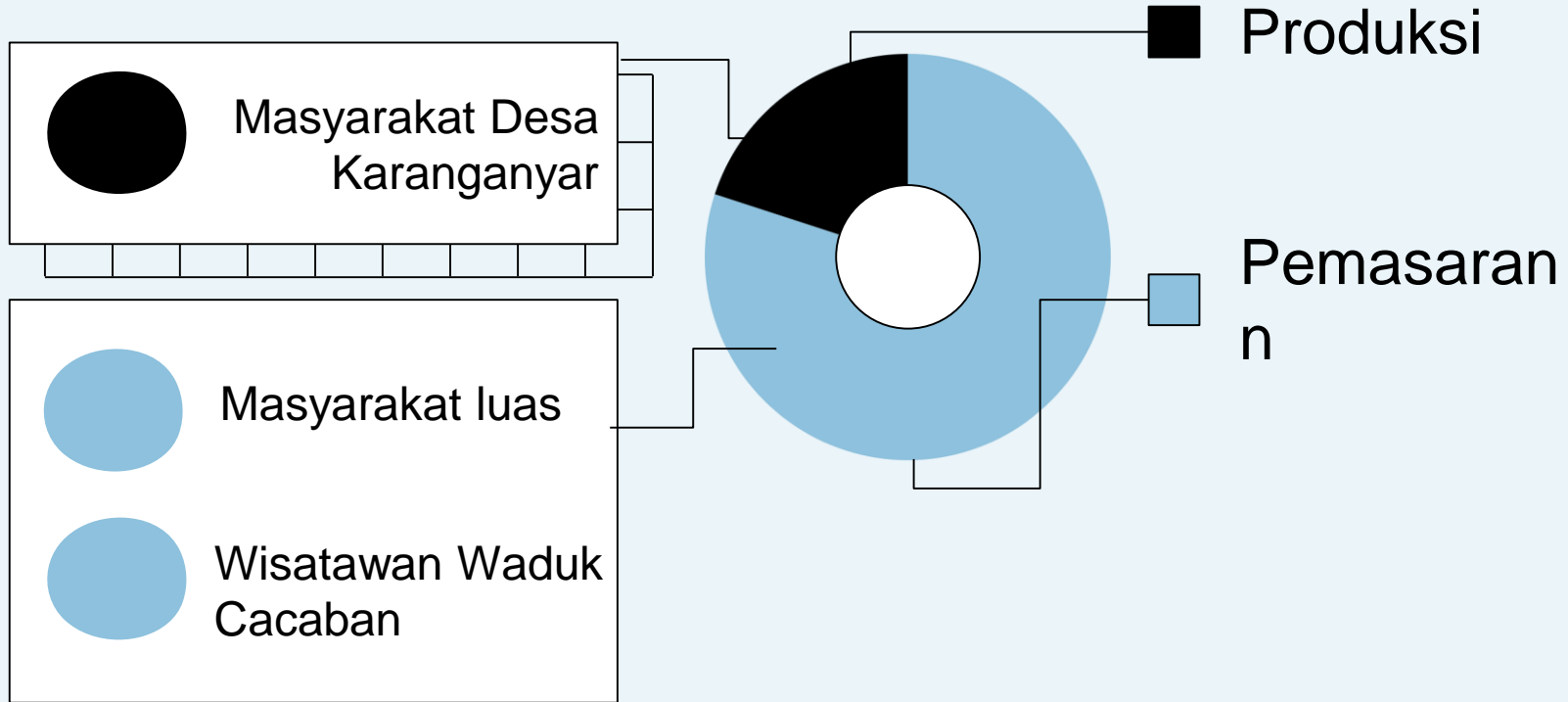
03

Dapat dijadikan sebagai salah satu produk pameran dari KWT Desa Karanganyar

04

Dapat dikenal masyarakat luas

SASARAN



--	--	--	--	--

FOTO PRODUK

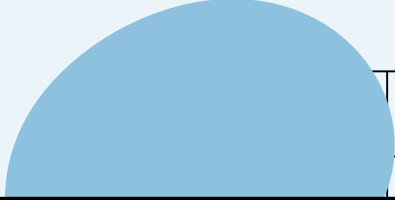
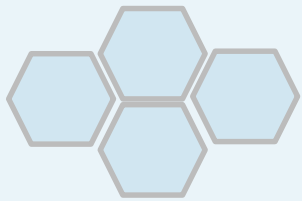


PROSES PEMBUATAN

Pisahkan biji tomat menggunakan gagang sendok



2022 123 456 789



Rendam tomat
dan tambahkan
kapur sirih



**Tiriskan tomat dan rebus
tomat sampai terlihat
layu (matang)**



2022 123 456 789



Cairkan Gula sampai membentuk caramel kemudian masukkan tomat yang sudah di rebus kedalam cairan gula sampai meresap

2022 123 456 789

2022 123 456 789

Setelah dimasak
hingga matang,
bentuklah tomat
menyerupai kurma
kemudian masukkan ke
dalam oven



Setelah di oven, diamkan
hingga dingin kemudian
TomKur siap dikemas





Pengenalan
produk dan
praktek
pembuatan
Tomkur Bersama
Ibu PKK dan KWT
Pemasaran
produk di
wisata cacaban







Thank you!



CREDITS: This presentation template was created by **Slidesgo**, including icons by **Flaticon**, and infographics & images by **Freepik**