

## PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PANGAN PENGOLAHAN ANEKA BUAH

(NANAS, MANGGA, PEPAYA, NANGKA, PISANG, JERUK, SAWO, BELIMBING, DURIAN, MELON, STROWBERRY, RAMBUTAN, BELIMBING, DLL)

Indonesia merupakan negara tropis yg memiliki beraneka ragam buah-buahan tropis. Namun salah satu kendala yg dihadapi dalam dunia agribisnis buah di Indonesia adalah terbatasnya wawasan dan keterampilan dalam mengolah buah menjadi produk jadi minuman dan makanan. Ketersediaan buah yang melimpah pada saat panen dan memiliki umur simpan yang relatif singkat dapat menurunkan harga jual jika tidak di olah. Karena itu, kemampuan untuk mengolah buah menjadi produk seperti sari buah, sirup, dodol, kripik, selai asinan dan lainnya merupakan upaya strategis guna menyediakan produk olahan buah bernutrisi tinggi, meningkatkan umur simpan, meningkatkan nilai jual, memperluas jaringan pasar dan membantu peningkatan pendapatan petani.

Untuk mencapai semua maksud diatas, kami memberikan pelatihan / training, pembelajaran, konsultasi tentang produk pengolahan buah-buahan sebagai berikut:

- Teknik Pengolahan Buah
- Keamanan pangan (GMP) dan cara produksi pangan yang baik.
- Kemasan dan mesin-mesin kemasan untuk usaha produk hasil buah-buahan
- Branding / merek, label dan legalisasi produk pangan.
- Strategi marketing pemasaran usaha produk olahan buah-buahan.

### TUJUAN DAN HASIL YANG DIHARAPKAN

- Memberdayakan masyarakat dan usaha UMKM dari hasil olahan buah supaya dapat menjadi wirausaha yang mandiri dalam usaha olahan buah-buahan.
- Meningkatkan kemampuan UMKM untuk mengembangkan produk hasil olahan buah-buahan.
- Meningkatkan kesejahteraan dan kesempatan kerja/wirausaha.
- Menciptakan wirausaha-wirausaha pemula yang tangguh
- Peserta dapat mempraktekkan pelatihan yang diikuti dalam membuat produk hasil olahan buah-buahan.
- Meningkatkan nilai tambah ekonomi dari buah-buahan.

### PESERTA

Peserta adalah pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), petani buah-buahan dan instansi yang berhubungan dengan pembinaan UMKM.

### METODE PELATIHAN

Praktek, Ceramah, & Diskusi

### PRODUK YANG DAPAT DIHASILKAN:

Dodol, Manisan, Selai, Sirup, Sari Buah, Bubuk Instan, Keripik, Kerupuk, Pure buah, Asinan, Tepung buah, dll.

### WAKTU DAN TEMPAT PELATIHAN

Pelatihan dilaksanakan di Tempat kami Jakarta atau Di luar tempat kami (In House) dan Undangan dari Instansi/Dinas di Daerah. Waktu pelatihan diatur berdasarkan kesepakatan dan Jadwal Pengaturan Bersama.



### PENGAJAR

Pengajar pelatihan ini adalah praktisi dibidang pengolahan pangan dan berpengalaman yang telah memberikan pelatihan Kewirausahaan Pangan kepada ribuan UMKM dari seluruh Indonesia

### WAKTU DAN TEMPAT PELATIHAN

Pelatihan dilaksanakan di Tempat kami Jakarta atau di luar tempat kami (In House) dan Undangan dari Instansi/Dinas di Daerah. Waktu pelatihan diatur berdasarkan kesepakatan dan Jadwal Pengaturan Bersama.

### PENGAJAR

Pengajar pelatihan ini adalah praktisi dibidang Kuliner dan berpengalaman yang telah memberikan pelatihan Kewirausahaan kepada ribuan UMKM dari seluruh Indonesia

WAKTU	MATERI	KETERANGAN
<b>HARI 1</b>		
08.00-09.00	Registrasi	Panitia
09.00-10.00	ORIENTASI( Pembukaan,Sambutan,Doa .. )	Protokol
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	KEAMANAN PANGAN (GMP) DAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 1 ) Sirup Buah	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 2 ) Selai Buah (Jam)	Narasumber
<b>HARI 2</b>		
08.00-10.00	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 3 ) Asinan / Manisan Buah	Narasumber
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 4 ) Cake/Kue Buah	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk ( Resep 5 ) Keripik Buah	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Pengemasan Hasil Produk	Narasumber

PERKELOMPOK 20 PESERTA  
NARASUMBER TERDIRI 2 ORANG DAN LAMA PELATIHAN 2 HARI

### BIAYA-BIAYA PELATIHAN

1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG	Rp 12,000,000
2	BAHAN-BAHAN PELATIHAN PRODUK Per Resep Rp. 500,000 (disiapkan oleh panitia)	Rp 2,500,000
3	BAHAN DAN PERALATAN KEMASAN	Rp 3,000,000
4	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI (disiapkan oleh panitia)	Rp 5,000,000
5	BIAYA SERTIFIKAT	Rp 1,500,000
BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN TRANSPORT NARASUMBER		Rp 24,000,000

### BIAYA-BIAYA PELATIHAN

1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG	Rp 12,000,000
2	BAHAN-BAHAN PELATIHAN PRODUK Per Resep Rp. 500,000	Rp 2,500,000
3	BAHAN DAN PERALATAN KEMASAN	Rp 3,000,000
4	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI	Rp 5,000,000
5	BIAYA SEWA TEMPAT PELATIHAN (2 HARI)	Rp 3,000,000
6	BIAYA KONSUMSI PESERTA	Rp 3,000,000
7	BIAYA SERTIFIKAT	Rp 1,500,000
BIAYA BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN BIAYA TRANSPORT PESERTA		Rp 29,000,000

### INFORMASI DAN PENDAFTARAN :

**D&D Indonesia**

Marketing:

Lina Hp. 0812 6780 4448

Yuli Hp. 0813 1778 4460

Sally Hp. 0877 8179 6623

Tlp (021) 68029753, 32470341

Fax. (021) 6190288

HP: 081318948999 - 081389530389 - 081290430492

Email : marketingdnd@gmail.com

Website: www.kemasaukm.com

Perum Cengkareng Indah Blok GD No.17

Jakarta Barat 11720 Indonesia.