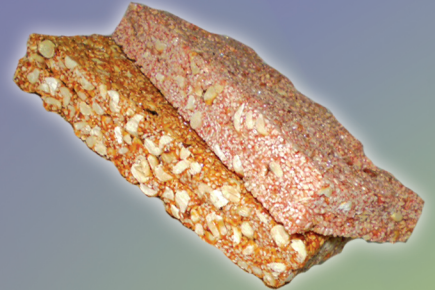


Ketua Tim : Dian Prima Saputra
Dosen Pembimbing : Drs. Agus Hermawan, M.Si. Grad. Dip. Mgt, M. Bus
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Malang (UM)

LATAR BELAKANG

Selama ini geti diproduksi dengan satu rasa dan dikembangkan produk geti modern spesial aneka rasa. Geti modern spesial aneka rasa merupakan peluang bisnis bila diolah dan dipasarkan secara profesional.



RUMUSAN MASALAH



1. Bagaimana memproduksi geti modern spesial sebagai makanan khas Tulungagung?
2. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan produk geti agar lebih digemari masyarakat luas?
3. Bagaimana produk geti modern spesial dengan berbagai varian dikalangan masyarakat?

TUJUAN

1. Memulai usaha geti sebagai makanan khas Tulungagung.
2. Mengaplikasikan strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan produk geti agar lebih digemari masyarakat luas.
3. Untuk mengetahui produksi geti modern spesial dengan berbagai variasi dikalangan masyarakat

LUARAN YANG DIHARAPKAN

Terciptanya produk geti dengan aneka rasa yang memiliki nilai jual lebih tinggi di masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel Perbandingan Keuntungan per unit

Geti dengan Rasa : Rp 3.000	Geti Reguler : Rp 2.000
--------------------------------	----------------------------

*Produksi sebanyak 500 unit

PROSES PRODUKSI



Penyediaan bahan dan alat produksi

Pembersihan bahan/ Wijen dan Kacang

Penggorengan Wijen dan Kacang dengan Kualiti tanah

Memasak Gula menjadi Gulali dan Menambahkan Rasa dan Pewarna

Mencampurkan Wijen dan Kacang ke dalam Gulali

Pencetakan dan Pemojangan Adonan Pengemasan

Geti siap jual

KESIMPULAN

- Produk geti dapat lebih modern yaitu mengolah menjadi geti aneka rasa
- Geti modern aneka rasa memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan geti reguler

SARAN

- Strategi pemasaran yang efektif & efisien
- Perluasan pemasaran
- Investasi dan pengembangan usaha
- Kerjasama dengan pihak terkait