PKMK

PEMANFAATAN UDANG REBON SEBAGAI SALAH SATU USAHA DIFERENSIASI PRODUK MAKANAN KRIPIK TEMPE DI TULUNGAGUNG

KETUA TIM : Dwi Rizka Aprilia
ANGGOTA : Okvianita Ekawati
Rosalina
DOSEN PENDAMPING : Yuli Soesetio, S.E., M.M.

LATAR BELAKANG MASALAH

Selama ini di Tulungagung kebanyakan keripik tempe dibuat hanya dengan satu rasa, yaitu rasa bawang. Kemudian dilakukan inovasi produk berupa stick tempe rasa rebon untuk memasuki persaingan di pasar. Diolah dan dikemas secara profesional untuk memperoleh nilai jual yang lebih tinggi.

TUJUAN

Tercipta usaha berupa industri rumah tangga dengan produk stick tempe rasa rebon yang memiliki nilai gizi tinggi dan mampu meraih keuntungan yang maksimum dan berkelanjutan

HASIL WIRAUSAHA

Diperoleh produk makanan ringan stick tempe rasa rebon yang mempunyai nilai gizi tinggi. Tercipta usaha berupa industri rumah tangga dengan produk stick tempe rasa rebon yang mampu meraih keuntungan yang maksimum dan berkelanjutan.

METODE

- Penyiapan alat dan bahan baku
- Perebusan kedelai hingga matang atau mendidih
- Perendaman kedelai dalam air bersih selama semalam
- Penggilasan dan pengelupasan kulit kedelai
- Perebusan kembali dan penirisan kedelai
- Proses peragian
- Pencetakan dan pembungkusan
- Pengirisan dan penggorengan
- Pengemasan