



# BALAI LATIHAN KERJA KOMUNITAS PONDOK PENDAWA

Jl. Parung Hijau Kampung Hambulu RT/RW 002/007, Desa Pd.  
Udik, Kec. Kemang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16310  
Phone 081290160439, 083133953381, e-mail: blkkpondokpendawa@gmail.com

---

## Dokumen Spesialisasi Inkubator Bidang Kuliner

### 1. Pendahuluan

- **Latar Belakang:**

Inkubator bisnis merupakan platform penting untuk mendukung pengembangan wirausaha baru dan inovatif di berbagai sektor. Inkubator kreatif dan manufaktur bidang kuliner memiliki peran strategis dalam mendorong lahirnya produk makanan dan minuman yang inovatif, berkualitas tinggi, dan berdaya saing global. Sektor kuliner, sebagai bagian dari ekonomi kreatif, memiliki potensi besar untuk menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

- **Landasan Hukum dan Kebijakan:**

Dokumen ini disusun berdasarkan:

- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM.
- Peraturan Menteri Koperasi dan UKM Nomor 14 Tahun 2023 tentang Pengembangan Inkubasi.

---

### 2. Visi dan Misi

- **Visi:**

"Menjadi pusat unggulan dalam pengembangan wirausaha kuliner yang inovatif, berkelanjutan, dan berdaya saing global, serta berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi berbasis budaya dan teknologi pangan."

- **Misi:**

1. Membina wirausahawan kuliner dengan memberikan pelatihan, mentoring, dan akses ke sumber daya yang relevan untuk meningkatkan daya saing bisnis mereka.
2. Mendorong inovasi produk kuliner berbasis kearifan lokal dan teknologi modern.
3. Memfasilitasi akses tenant ke pasar lokal, nasional, dan internasional melalui jaringan bisnis dan kolaborasi strategis.
4. Mendukung penerapan teknologi pangan dan praktik bisnis yang ramah lingkungan serta berkelanjutan dalam sektor kuliner.

5. Menciptakan ekosistem kuliner yang terintegrasi dengan melibatkan pelaku usaha, komunitas, dan mitra strategis untuk mendukung pertumbuhan industri kuliner.

### 3. Bidang Spesialisasi

- **Fokus Utama:**
    1. Pengembangan resep baru, makanan fungsional, dan kemasan inovatif.
    2. Penerapan teknologi modern dalam proses produksi makanan dan minuman.
    3. Pembuatan konten kuliner dan promosi melalui platform digital.
    4. Produk yang mengangkat kearifan lokal dengan sentuhan modern.
  - **Target Tenant:**
    - Startup Kuliner
    - UMKM kuliner yang ingin mengembangkan usaha.
    - UMKM bidang agribisnis.
    - Wirausaha sosial bidang kuliner.
    - Pengusaha berbasis teknologi pangan.
- 

### 4. Model Inkubasi

- **Tahapan Program:**
    1. **Pra-Inkubasi:**
      - Penawaran program melalui media cetak dan digital.
      - Seleksi tenant melalui proposal berbasis inovasi kreatif/manufaktur kuliner.
      - Pelatihan awal terkait desain bisnis dan teknologi dasar.
    2. **Inkubasi:**
      - Pendampingan dalam manajemen usaha dan teknologi.
      - Pelatihan dan workshop untuk meningkatkan kapasitas tenant.
      - Business matching dengan mitra usaha dan investor.
      - Fokus pada pengembangan prototipe, uji pasar, dan branding produk kuliner.
    3. **Pasca-Inkubasi:**
      - Monitoring dampak dan evaluasi kinerja tenant selama 2 tahun pertama.
      - Akses pendanaan lanjutan untuk tenant terpilih.
      - Akses jejaring alumni dan mitra bisnis untuk kolaborasi berkelanjutan.
- 

### 5. Struktur Organisasi

- **Susunan Pengelola:**
  1. Direktur Inkubator: Memimpin program dan pengembangan tenant.

2. Tim Pendamping (Mentor & Coach): Ahli kreatif dan manufaktur kuliner untuk bimbingan strategis dan teknologi .
  3. Tim Administrasi: Bertanggung jawab pada pengelolaan dokumen tenant, logistik, dan operasional program.
- 

## 6. Rencana Strategis

- **Jangka Pendek:**
    1. Menyaring 20 tenant bisnis kuliner yang inovatif untuk program inkubasi.
    2. Menyelenggarakan 10 workshop tentang desain bisnis dan teknologi dasar berkelanjutan.
  - **Jangka Menengah:**
    1. Membentuk jaringan pemasaran produk kuliner untuk tenant.
    2. Menjalani kerja sama dengan 30 mitra usaha nasional dan internasional.
  - **Jangka Panjang:**
    1. Menjadikan inkubator sebagai pusat unggulan bidang kuliner di Indonesia.
    2. Mendukung 100 tenant mandiri setiap tahunnya.
- 

## 7. Indikator Keberhasilan

- **Kuantitatif:**
    1. Jumlah tenant yang berhasil meningkatkan produksi kuliner minimal 30%.
    2. Jumlah kerjasama yang terjalin dengan mitra usaha.
  - **Kualitatif:**
    1. Peningkatan kualitas hidup pembisnis dan komunitas wirausaha.
    2. Keberlanjutan usaha tenant dalam jangka panjang.
- 

## 8. SOP Pendampingan

- **Pendampingan Tenant:**

Proses mentoring dan coaching berbasis kebutuhan tenant.

    - Fasilitasi pertemuan dengan ahli bidang kuliner.
    - Monitoring perkembangan bisnis tenant.
- 

## 9. Penutup

Inkubator bidang kuliner ini berkomitmen untuk memajukan sektor wirausaha kuliner melalui pendekatan inovatif, kompetitif, kontribusi dan kolaboratif. Dengan dukungan pemerintah, mitra usaha, dan masyarakat, kami yakin dapat menciptakan dampak positif yang signifikan

dalam keberlanjutan wirausaha di Indonesia.