

Lampiran 4 : Laporan Pelatihan Produk (Kripik)

Nama Kegiatan	Pelatihan Produk olahan makanan (Kripik)
Waktu Pelaksanaan	Kamis, 14 Juli 2022
Tempat Pelaksanaan	Gedung Islamic Center - Koto Baru
Narasumber	Erik Fermandajaya
Peserta Kegiatan	83 Peserta
Deskripsi Kegiatan	<p>Dalam berbisnis Inovasi merupakan sebuah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (pengembangan dari yang sudah ada),baik itu gagasan,metode,atau alat.</p> <p>Ada banyak alasan mengapa bisnis kuliner tidak mampu bertahan, salah satunya karena bisnis yang dijalankan tidak membuat inovasi. Inovasi pada bisnis kuliner sendiri memang diperlukan, karena tanpa ada nya inovasi, lambat laun bisnis akan meredup karena kejenuhan pasar terhadap produk yang kita buat</p>
Tujuan Kegiatan	Menjadi Merchant di Layanan Pesan Antar Makanan, Tren saat ini,beberapa restoran bergabung ke layanan pesan antar makanan seperti GoFood sebagai merchant. Dengan bergabung menjadi merchant, peluang bisnis kuliner semakin dikenal dan melakukan banyak penjualan juga terbuka lebar. Oleh karena itu, coba daftarkan restoran kamu sebagai merchant di layanan pesan antar makanan.
Output Kegiatan	<p>Membuat Nama yang Unik Membuat nama yang unik adalah salah satu inovasi yang bisa kamu lakukan. Dengan membuat nama yang unik, para konsumen pun akan lebih mudah mengingat bisnis kuliner yang dijalankan.</p> <p>Desain Tempat Semerarik Mungkin Usai membuat nama yang unik, langkah selanjutnya adalah mendesain tempat usaha semerarik mungkin. Dengan mendesain tempat semerarik mungkin, maka itu akan menjadidaya tarik bagi para pembeli.</p> <p>Buat Menu yang Bervariasi Salah satu kunci sukses bisnis kuliner bisa bertahan lama ada pada pilihan menunya. Dengan banyaknya varian menu, pembeliakan penasaran dengan cita rasa makanan yang dijual.</p>

Dengan demikian, pendapatan restoran pun bisa bertambah karena penjualan mengalami kenaikan.

Foto Kegiatan



List Pertanyaan

1. Bagaimana cara agar kue kering (kue bawang) bisa bertahan lama, rasa dan warna tidak berubah ?

Jawaban :

Untuk kue kering jangan mencampur tepung yang dipakai, jika yang dipakai merek segitiga biru makan tepung itu saja yang dipakai.

2. Bagaimanakah cara merebus ubi agar rasanya enak dan tidak amis saat dicampur dengan ikan dan daging?

Jawaban :

Ubi direbus dengan ketumbar, garam dan bawang putih.

3. Bagaimakah caranya agar keripik atau peyek bisa menjadi gurih dan enak?

Jawaban :

- Perhatikan komposisi tepung, selain tepung beras juga bisa ditambahkan sedikit tepung sagu
- Adonan jangan terlalu kental
- Variasikan isi, misalnya ikan, kacang