

INOVASI KERATON



Kerupuk Ampas Tahu Oncom

2022

KERANGKA ACUAN KEGIATAN INOVASI “KERATON”
KECAMATAN PARUNG DESA BOJONG SEMPU
TAHUN 2022

I. Latar Belakang

Inovasi atau pembaharuan merupakan ide, barang, metode yang dirasakan atau diamati sebagai hal yang baru bagi seseorang atau kelompok masyarakat, baik berupa hasil invensi (penemuan baru) atau discovery (baru ditemukan orang). Adanya tuntutan inovasi tersebut menjadikan Kecamatan Parung Desa Bojong Sempu yang diharuskan untuk memiliki ide yang dapat digunakan dalam rangka memecahkan permasalahan di Kecamatan Parung Desa Bojong Sempu dalam pelayanan terhadap masyarakat, dimasa Covid-19 yang menyerang perekonomian semua Negara. Maka, masyarakat harus berusaha untuk memenuhi kebutuhan sehari - hari, salah satunya mengambil peluang usaha dimasa sekarang ini. Terutama di Desa Bojong Sempu rata - rata masyarakatnya memproduksi tahu. Maka dari itu Mahasiswa memberikan suatu inovasi dari olahan tahu dan oncom yang disebut dengan Kerupuk Ampas Tahu Oncom (KERATON), tahu yang biasanya sering diolah menjadi berbagai macam makanan seperti : Tahu Gejrot, Tahu Crispy, Nugget Tahu, dan sebagainya. “KERATON” ini aman untuk dikonsumsi karena, bersih dan higienis dalam proses pembuatannya serta terjangkau oleh Mahasiswa dan masyarakat umum. “KERATON” juga bisa menjadi penambah makanan pokok.

II. Tujuan dan Manfaat

➤ **Tujuan Inovasi**

Pemerintah daerah menjadi salah satu yang wajib melakukan inovasi. Serta Meningkatkan inovatif pemberdayaan masyarakat, pertumbuhan ekonomi, dan daya saing yang semakin tinggi. Kemampuan daya saing daerah yang tinggi pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Adapun Tujuan dari Inovasi Keraton yaitu :

1. Tujuan Umum :

- ❖ Meningkatkan peluang usaha masyarakat.
- ❖ Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

2. Tujuan Khusus :

- ❖ Meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan ampas tahu oncom.
- ❖ Meotivasi masyarakat agar lebih bisa memanfaatkan ampas tahu oncom dan ampas oncom dengan baik.

➤ Manfaat Inovasi

Manfaat dari inovasi yang telah kami buat adalah untuk mengatasi peluang usahamasyarakat melalui cara dengan memasarkan suatu produk makanan Kerupuk Ampas Tahu Oncom (KERATON), agar dapat meningkatkan suatu perekonomian masyarakat Desa Bojong Sempu.

III. Kegiatan Pokok dan Prosedur Kerja

a. Kegiatan Pokok

Memberikan informasi mengenai inovasi pembuatan makanan ringan yang terbuat dari tahu dan oncom di daerah Desa Bojong Sempu.

b. Prosedur Kerja

Team kelompok 2 melakukan survey lokasi terkait dengan industri tahu iwul di Desa Bojong Sempu.

- ◆ Team berdiskusi dengan pengusaha tahu setempat untuk pemanfaatan ampas tahunya di gunakan sebagai pakan ternak.
- ◆ Team melakukan percobaan untuk inovasi terhadap ampas tahu.
- ◆ Team kelompok 2, mengambil sample ampas tahu dan oncom dari pengrajin untuk di jadikan olahan atau di manfaatkan sehingga mempunyai nilai gizi dan nilai jual yang lebih tinggi.
- ◆ Beberapa metode pembuatan Kerupuk ampas tahu di gunakan sehingga menghasilkan "KERATON" (Kerupuk Ampas Tahu Oncom)

- ◆ Team mengundang ibu - ibu dan warga sekitar Desa Bojong Sempu untuk melihat cara pembuatan KERATON di posko setempat.

➤ Adapun Demo dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut :

Alat :

- Baskom
- Alat pengaduk (sendok)
- Pisau
- Kukusan
- Wajan

Bahan :

- Bawang Putih
- Ketumbar
- Terasi
- Penyedap Rasa
- Sagu 1kg
- Ampas Oncom
- Air Panas
- Minyak Goreng

➤ **Cara Pembuatan**

1. Siapkan alat dan bahan terlebih dahulu
2. Kupas dan cuci bawang putih hingga bersih
3. Setelah dikupas bawang putihnya, di tumbuk hingga halus barengan dengan ketumbar dan garam
4. Sediakan baskom untuk memasukan sagu secukupnya, ampas tahu, oncom, royco secukupnya, bawang putih halus dan terasi secukupnya hingga ditambahkan air panas secukupnya
5. Lalu adonan tersebut diaduk hingga merata dan kalis
6. Sesudah merata lalu masukan ke loyang yang sudah di oleskan minyak, lalu dibentuk panjang² seperti pempek
7. Setelah di bentuk lalu dikukus terlebih dahulu 1/4 jam
8. Angkatlah jika sudah berwarna coklat
9. Lalu dijemur
10. Iris - iris tipis sesuai selera
11. Goreng pada suhu panas. KERATON siap di hidangkan

➤ **Prosedur Kerja**

- a. Membuat undangan resmi kewarga khususnya Ibu - Ibu PKK untuk hadir dalam demo inovasi KERATON.
- b. Menyiapkan alat dan bahan untuk Demo Inovasi KERATON.
- c. Warga yang hadir tidak lupa untuk di bagikan Masker sebagai salah satu syarat Prokes kesehatan.
- d. Penanggung Jawab Proker melakukan Demountuk pembuatan adonan KERATON.
- e. Perwakilan warga di minta untuk mencoba mempraktekkan secara langsung pembuatan KERATON agar bisa di lakukan di rumah masing – masing warga.
- f. Adonan Keraton melalui pemasakan dengan cara d kukus selama kurang lebih 15-20 menit.
- g. Adonan KERATON di diamkan dan dilakukan pemotongan sesuai dengan bentuk cetakan untuk selanjutnya dijemur dan digoreng.
- h. Adonan KERATON di diamkan dan dilakukan pemotongan sesuai dengan bentuk cetakan untuk selanjutnya dijemur dan digoreng.
- i. Warga memberikan tanggapan terkait dengan adonan dari Bahan yang digunakan, rasa dan proses pembuatan.
- j. Warga berperan aktif dalam diskusi dan demo pembuatan KERATON.
- k. Menyempurnakan hasil diskusi KERATON untuk selanjutnya di lakukan proses produksi kembali untuk di sosialisasikan kembali sebagai INOVASI bagi Desa Bojong Sempu.

IV. Pembiayaan

Inovasi pembuatan KERATON (Kerupuk Ampas Tahu Oncom) menggunakan dana dari iuran Universitas Nusa Bangsa.

V. Sasaran

Masyarakat wilayah Kecamatan Parung Desa Bojong Sempu.

VI. Jadwal Tahapan dan Pelaksanaan Kegiatan

1. Tahapan Inovasi

No.	Tahapan	Waktu Kegiatan	Keterangan
1	Latar Belakang	4/2/2022	Penjaringan di Lapangan
2	Perumusan Ide	5/2/2022	Perumusan Ide dan Masukan dari anggota
3	Perencanaan	8/2/2022	Penyusunan Tim Pengelola Inovasi
4	Implementasi	19/2/2022	Terlaksanakan Inovasi dan Sosialisasi Produk

2. Pelaksanaan Inovasi

No	Kegiatan	Minggu			
		I	II	III	IV
1	KERATON			V	

VII. Strategi Keberlanjutan

Untuk keberlanjutan kegiatan inovasi KERATON, maka akan dipasarkan ke berbagai tempat untuk memudahkan kinerja pelayanan di masyarakat serta meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.


Kepala Desa Bojong Sempu
Pitung ABD Rahman, S.S