

Nama : NOVI OKTAVIANI
Nim : 1806055007
Fakultas : PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
Prodi : ILMU KELAUTAN
Kelompok : KKN 47 UMKM 100 (INDUSTRI KERIPIK)
Proker : INOVASI BARU KERIPIK BABY NILA

Umkm Industri Kripik Mas Herry Fitriyadi (BANCIPS) adalah Ummkm yang bergerak dalam bidang pangan, kripik ini terbuat dari pisang tanduk dengan 4 varian rasa. Keripik Bancips ini sudah cukup banyak dikenal pada kalangan anak-anak muda karena memiliki varian rasa dan kemasan yang menarik sehingga banyak diminati pada kalangan anak muda. Pada Ummkm ini saya mencoba untuk membuat inovasi baru bersama pihak Ummkm yaitu keripik baby nila dengan harapa inovasi ini dapat di kembangkan pada umkm yang telah berjalan, berikut bahan-bahan, alat, cara pembuatan dan dokumentasi program kerja yang telah saya laksanakan:

Bahan-bahan:

1. Baby nila
2. Tepung
3. Penyedap makanan
4. Garam
5. Bawang putih
6. Air
7. Minyak goreng
8. Jeruk nipis (untuk menghilangkan amis pada ikan)

Alat:

1. mangkok
2. Pisau
3. Wajan
4. Saringan minyak
5. Kompor
6. Talenan
7. Sendok
8. Piring

Cara pembuatan:

1. Bersihkan baby nila yang akan di olah dan cuci bersih, kemudian beri jeruk nipis untuk menghilangkan amis pada baby nila.

2. Masukan tepung, penyedap rasa, bawang putih yang di haluskan, sedikit garam dan campurkan air. Kemudian aduk hingga semua bahan tercampur rata.
3. Masukan baby nila pada bahan adonan tepung yang sudah di buat, kemudian baby nila yang sudah di masukan ke adonan tepung di angkat dan di masukan ke tepung yang kering lalu di pisahkan.
4. Panaskan minyak pada wajan, kemudian masukan baby nila yang sudah siap untuk di masak.
5. Masak baby nila hingga warna berubah menjadi kecoklatan.

Dokumentasi proker individu yang sudah di laksanakan pada UMKM:



Hasil dari program kerja idividu yang telah dilaksanakan:

Pada proker individu yang saya laksanakan pada UMKM adalah menghasilkan Inovasi keripik baru yang terbuat dari hasil perikanan sehingga pada UMKM yang bergerak di bidang pangan dapat menghasilkan inovasi produk baru dan dapat bekerjasama pada UMKM di bidang budidaya perikanan. Pada program kerja ini sudah terlaksana cukup baik dan pihak UMKM akan mencoba mengembangkan inovasi ini setelah melakukan uji coba lagi untuk mengetahui ketahanan kripik baby nila sehingga dapat di pasarkan.