

SURAT TUGAS INSTRUKTUR

No.11/ LPKPN / III /2024

Direktur LPK Prima Nusantara menugaskan Kepada

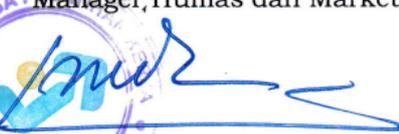
Nama : Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.
Jabatan : Instruktur
Keperluan : Mengajar pada program IKM Kemenperindag
Hari Tanggal : Jumat-Senin; 22 – 25 Maret 2024
Tempat : SMK Merah Putih Bantul
Alamat : Jl. Bantul, Bungas, Bantul, Kec. Bantul, Kabupaten Bantul,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55781

Demikian surat tugas ini kami buat, agar dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Atas Perhatian dan kerjasama Bapak kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 10 Maret 2024

An. Direktur LPK Prima Nusantara
Manager, Humas dan Marketing



Drs. SUJIYANTO

SURAT TUGAS INSTRUKTUR

No.012/ LPKPN / III /2024

Direktur LPK Prima Nusantara menugaskan Kepada

Nama : Rosalina Nur Annisa, S.E., M.B.A.
Jabatan : Instruktur
Keperluan : Mengajar pada program IKM Kemenperindag
Hari Tanggal : Jumat-Senin; 22 – 25 Maret 2024
Tempat : SMK Merah Putih Bantul
Alamat : Jl. Bantul, Bungas, Bantul, Kec. Bantul, Kabupaten Bantul,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55781

Demikian surat tugas ini kami buat, agar dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Atas Perhatian dan kerjasama Bapak kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 10 Maret 2024

An. Direktur LPK Prima Nusantara

Manager, Humas dan Marketing



Drs. SUJIYANTO

Olahan Pangan Aneka Ikan

Percaya atau tidak, ikan adalah bahan pangan serbaguna yang kaya akan manfaat kesehatan dan bisa diolah menjadi berbagai hidangan lezat.

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.

Rosalina Nur Annisa, S.E., M.B.A.



BIMTEK: Olahan Pangan Aneka Ikan

Pembelajaran: Olahan Pangan Aneka Ikan

Pertemuan: 3 x 250 menit

A. Petunjuk Peserta:

1. Baca dan pahami dengan teliti Langkah kerja pembuatan olahan pangan aneka ikan.
2. Persiapkan diri, alat, bahan yang akan digunakan dalam praktikum.
3. Ikuti Langkah kerja dan resep dengan baik dalam praktikum.

B. Capaian Pembelajaran:

1. Memahami (**ngerti**), menjelaskan (**ngrasa**), dan menerapkan (**nglakoni**) keterampilan olahan pangan aneka ikan. Disiapkan, diolah, disajikan/dikemas sesuai dengan resep dan standar.
2. Mengembangkan perilaku K3 dan *attitude* yang baik dalam pembelajaran.
3. Mampu **niteni** dan **niroke** metode pengolahan sesuai dengan bahan dasar dan mampu **nambahi** produk sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya.
4. Mampu menghitung harga jual secara sederhana.

C. Kontrak Pembelajaran:

HARI	MATERI	TEKNIK
I	DIM SUM & LELE KRISPI	KUKUS & GORENG
II	NUGGET IKAN & SOP PATIN	KUKUS & REBUS
III	GURAME GORENG TEPUNG & PEPES IKAN	GORENG & KUKUS
IV	PELATIHAN MENGHITUNG HARGA JUAL	TUMIS



CURRICULUM VITAE

Dodik Prakoso EHS, S.ST.Par., M.M., CHE.

Personal Data:

Place/Date of Birth: Jember/April 21st 1972

Occupation : Lecturer
Instructor
Assessor
Auditor

Sex : Male

Nationality : Indonesian (Java)

Marital Status : Married

Address : Perumahan Puri Domas Blok E-16A.Wedomartani, Sleman - Yogyakarta

Phone : 081326025859

E-mail : dodikprakoso@stipram.ac.id

Education:

1. Candidate Tourism Doctor, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta
2. Post Graduate Tourism Management at Stiepari Semarang, 2016
3. Graduated Hotel Diploma IV, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, 2014
4. Graduated Hotel Diploma III, Hotel Management in the Major of Food Production AKADEMI PARIWISATA INDONESIA Jakarta, 1995
5. Graduated Young Chef Cross Training, accommodated by Association Culinary Professional Jakarta 1998

Training Knowledge & Ability:

- Sosialisasi Permenparekrak Nomor 4 Tahun 2021, OSS, HACCP, SMK3, Dan ISO 9001: 2015
- ASEAN Toolboxes Assessor Training.
- Work Place Assessment Training.
- Food Handler Training.
- Leadership Skill Training.
- Management Skill Training.
- Cost & Control Training.
- Train the Trainer.
- Effective Communication Skill Training.
- Disciplined Skill Training.
- Supervisory Skill Training.
- Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP) Training



CURRICULUM VITAE

Rosalina Nur Annisa, S.E., M.B.A.

Personal Data:

Place/Date of Birth: Pacitan/ 28 Januari 1988
Occupation : Lecturer
 : Consultant SME's & Hospitality
Sex : Female
Nationality : Indonesian (Java)
Marital Status : Married
Address : Pugeran MJ 2/323, Suryodiningratan, Mantrijeron
Phone : 087758005010
E-mail : rossha_lin@yahoo.co.id

Education:

Master of Business Administration at Gadjah Mada University Yogyakarta, 2015

Teaching Focus:

- 1. Manajemen Keuangan**
- 2. Akuntansi dan Administrasi**
- 3. Manajemen Investasi dan Portofolio**
- 4. Kewirausahaan**

Training Knowledge & Ability:

- TOT ASEAN NATIONAL ASSESOR (Kemenparekraf) (2020)**
- Mendeley Optimalization (2021)**
- Validity and Reliability Analysis of International Publications (2022)**
- Scopus School (2022)**

Pendahuluan: Olahhan Pangan Aneka Ikan

Ikan mengandung banyak nutrisi penting seperti protein, omega-3, dan vitamin D. Itu sebabnya, olahan pangan ikan menjadi pilihan yang baik untuk diet sehat.



Manfaat Kesehatan dari Ikan

Konsumsi ikan teratur dapat meningkatkan kesehatan jantung, meningkatkan fungsi otak, mengurangi risiko depresi, dan menjaga keseimbangan gula darah.



Berbagai Jenis Olahan Ikan yang Populer

Masakan Bakar

Gurih dan renyah, ikan bakar adalah pilihan favorit untuk hidangan santai bersama keluarga dan teman.

Pepes Ikan

Kelezatan pepes ikan menjadi ciri khas makanan olahan ikan Nusantara yang tidak boleh dilewatkan.

Nugget Ikan

Untuk para pecinta makanan kekinian, nugget ikan bisa menjadi solusi praktis dalam mengonsumsi ikan.

Sup Ikan

Sup ikan hangat dengan rempah-rempah harum adalah hidangan yang lezat dan menyehatkan.



Cara Memilih Ikan Segar untuk Olahan

Pilih ikan dengan mata yang jernih, kulit yang berkilau, dan dirasa memiliki aroma segar laut yang lezat.



Teknik Memasak Ikan yang Baik

1. Panggang

Ikan panggang menawarkan rasa yang lezat dengan sedikit minyak dan tekstur yang renyah.

2. Goreng

Goreng ikan dengan teknik yang tepat untuk menjaga kelembutan daging serta kelezatan krispi kulitnya.

3. Rebus

Rebus ikan dalam kaldu bumbu untuk mendapatkan hidangan yang lezat dan bergizi.

Resep-resep Olahan Ikan yang Menarik



Ikan Balado

Ikan segar yang dimasak dengan bumbu balado pedasan lezat.



Ikan Asam Manis

Ikan gurih dengan saus asam manis yang menyegarkan.



Pepes Ikan

Pepes ikan untuk santapan yang bergizi.



Tips Menyajikan Olahan Ikan Menarik

1 Tambahkan Hiasan

Hiasi hidangan dengan irisan lemon, parsley segar, atau potongan sayuran berwarna-warni untuk tampilan yang menggoda.

2 Padukan Rasa

Eksperimen dengan bumbu, saus, dan rempah-rempah untuk memberikan dimensi rasa yang lebih pada hidangan ikan.

3 Eksplorasi Tekstur

Coba kombinasi tekstur ikan yang berbeda, seperti ikan panggang dengan saus krim atau ikan goreng dengan salad segar.

Kesimpulan: Inovasi dalam Olahhan Pangan Ikan

Mari berinovasi dan menjaga kreativitas dalam memasak olahan pangan ikan agar dapat terus menikmati hidangan sehat dan lezat.

Strategi Penentuan Harga Jual Olahan Pangan Aneka Ikan untuk WUB IKM

(Wira Usaha Baru Industri Kecil dan Menengah)

Penentuan harga jual merupakan langkah krusial dalam memperjualbelikan olahan pangan aneka ikan. Dalam presentasi ini, kita akan membahas faktor-faktor penentuan harga, metode penentuan harga jual, serta strategi penentuan harga jual olahan pangan aneka ikan untuk WUB IKM.

- Rosalina Nur Annisa, S.E., M.B.A.
- Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.



Faktor-Faktor Penentuan Harga

1 Biaya Produksi

Harga jual dapat ditentukan berdasarkan total biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya.

2 Permintaan Pasar

Penentuan harga jual dapat dipengaruhi oleh tingkat permintaan pasar. Harga dapat dinaikkan jika permintaan tinggi dan harga dapat diturunkan jika permintaan rendah.

3 Persaingan Pasar

Harga jual dapat ditentukan berdasarkan harga pesaing di pasar. Strategi penghargaan dapat digunakan untuk memenangkan kompetisi dan menarik pelanggan.

Cara Menentukan Harga Jual Produk



Metode Penentuan Harga Jual

1 Harga Cost-Plus

Menghitung harga jual dengan menambahkan margin ke biaya produksi.

$(N \times 100\%) \times 2$

2 Harga Berdasarkan Nilai

Menentukan harga jual berdasarkan nilai atau manfaat yang dipersepsikan oleh pelanggan.

- **Barang antik**
- **Hobi**

3 Harga Penghargaan

Mengenakan harga yang lebih tinggi sebagai pembenaran kualitas atau ciri unik olahan pangan ikan.

- **Ikan Koi**
- **Lukisan**
- **Hobi (minat khusus)**

Penentuan Harga Jual Berdasarkan Biaya Produksi

Metode ini memperhitungkan total biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional tambahan, lalu menambahkan margin yang sesuai untuk menghasilkan harga jual yang menguntungkan.



Penentuan Harga Jual Berdasarkan Permintaan Pasar

Dalam metode ini, harga jual ditentukan oleh permintaan pasar. Jika permintaan tinggi, harga dapat ditingkatkan. Jika permintaan rendah, harga dapat diturunkan untuk meningkatkan penjualan.





Penentuan Harga Jual Berdasarkan Persaingan Pasar

Strategi ini melibatkan pengamatan dan penetapan harga berdasarkan harga kompetitor di pasar.

Dengan demikian, harga jual dapat menarik pelanggan dari pesaing dan memenangkan persaingan telah.



Strategi Penentuan Harga Jual Olahan Pangan Aneka Ikan untuk WUB IKM

Penjualan dalam Jumlah Besar

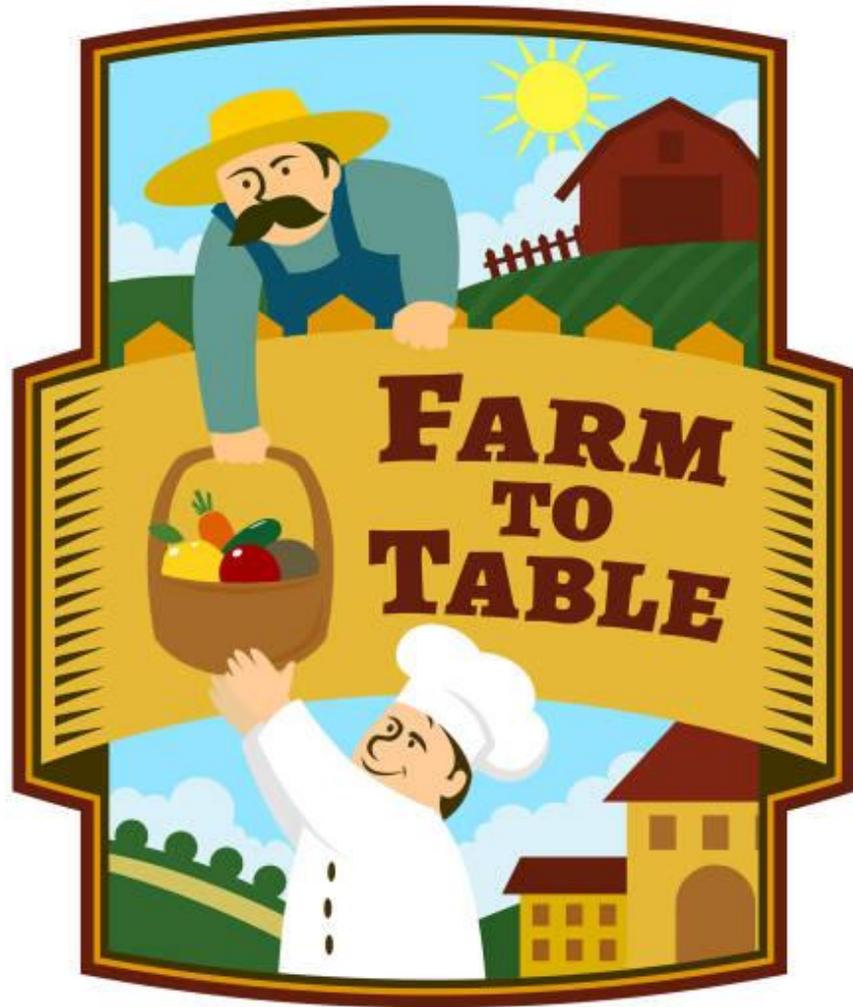
Memberikan diskon atau harga khusus untuk pembelian dalam jumlah besar, mendorong peningkatan volume penjualan.

Penetapan Harga Kompetitif

Menentukan harga yang kompetitif untuk menarik pelanggan dari pesaing dan memperluas pangsa pasar.

Promosi Spesial

Mengadakan promosi harga khusus atau paket penjualan untuk meningkatkan minat pelanggan.



Contoh Strategi Penentuan Harga Jual Olahan Olahan Pangan Aneka Ikan untuk WUB IKM

1

Kolaborasi dengan Petani

Memperoleh bahan baku dari petani lokal untuk mendapatkan harga yang lebih murah dan mendukung ekonomi lokal.

2

Status Organic

Mendaftarkan produk sebagai produk organic untuk meningkatkan nilai jual dan menarik minat pelanggan yang mencari produk yang lebih sehat.

3

Program Loyalitas

Membuat program loyalitas untuk pelanggan tetap yang memberikan diskon atau hadiah khusus untuk mendorong pembelian ulang.

**BUY
2** **GET 1
FREE**



Terima Kasih





Pemasaran Olahan Makanan Aneka Ikan di di Era Digital

- Pengenalan pemasaran olahan makanan aneka ikan.
- Mengapa ini penting?
- Apa yang dapat dicapai di era digital?

- Rosalina Nur Annisa, S.E., M.B.A.
- Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.



Pentingnya Pemasaran di Era Digital

1 Pasar yang Lebih Luas

Platform online memungkinkan akses ke pelanggan potensial di seluruh dunia.

2 Penghematan Biaya

Pemasaran online mengurangi biaya promosi tradisional seperti iklan cetak dan spanduk.

3 Kecepatan dan Kemudahan

Pelanggan dapat dengan mudah menemukan dan membeli produk melalui platform online.

Strategi Pemasaran Online



Platform Online untuk Pemasaran Olahan Makanan Ikan



Toko Online

Membuka toko online sendiri untuk menjual produk olahan makanan ikan secara langsung kepada pelanggan.

Marketplace E-commerce

Menjual produk melalui platform e-commerce yang populer seperti Tokopedia atau Shopee untuk mendapatkan lebih banyak eksposur.

Jasa Pengiriman

Bekerjasama dengan jasa pengiriman yang dapat mengantarkan produk Anda ke pelanggan dengan aman dan tepat waktu.

Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial



Kehadiran yang Konsisten

Maintain kehadiran aktif di platform media sosial yang relevan dengan audiens target Anda.



Interaksi dengan Pelanggan

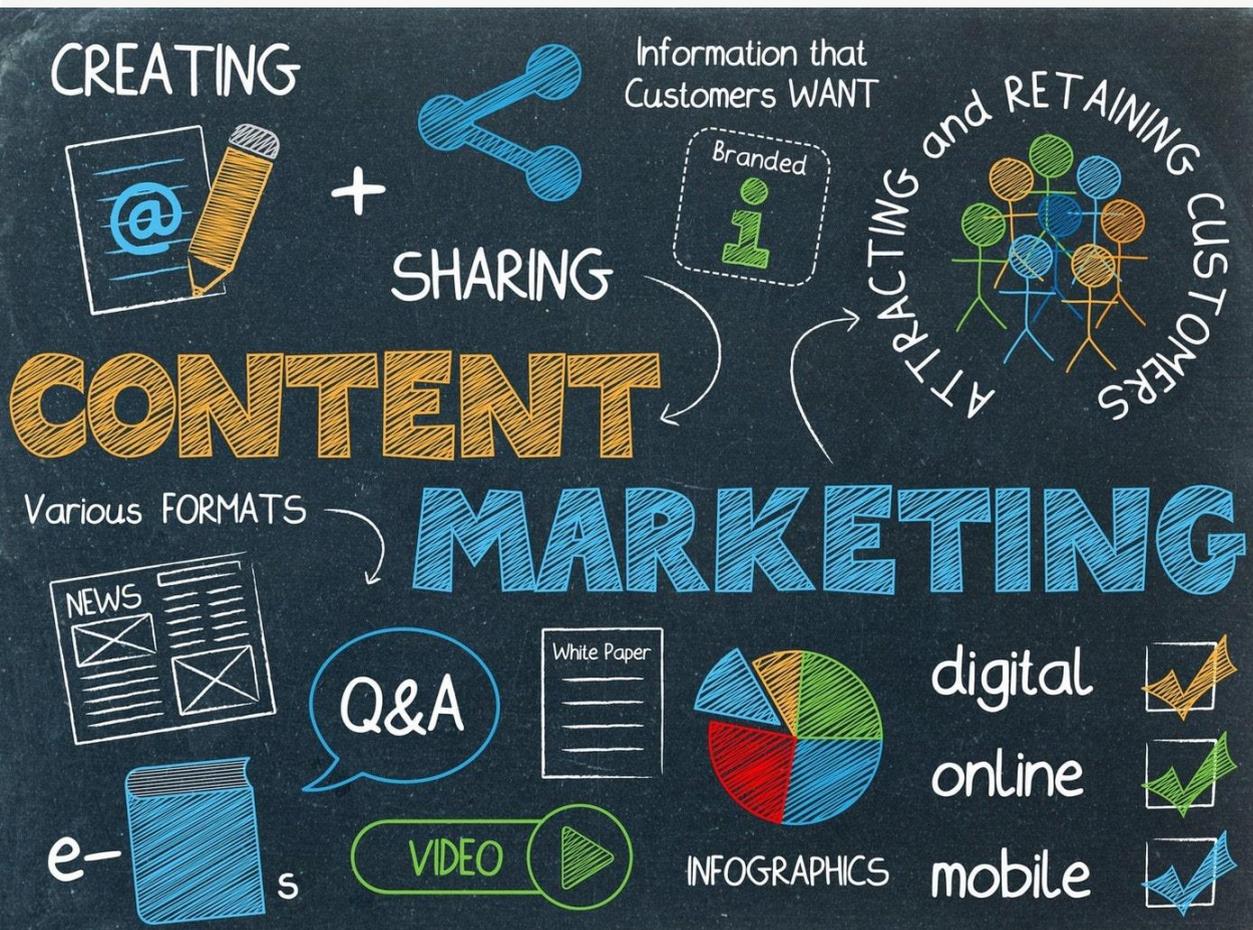
Menggunakan postingan yang menarik, komentar, dan pesan pribadi untuk berinteraksi dengan pelanggan secara langsung.



Marketing Influencer

Bekerjasama dengan influencer yang memiliki basis pengikut yang besar untuk memperluas jangkauan pemasaran Anda.

Pentingnya Content Marketing dalam Pemasaran Olahan Makanan Ikan



1 Menjadi Pakar

Membagikan pengetahuan dan tip kuliner tentang makanan ikan melalui blog atau video dapat membangun reputasi sebagai pakar.

2 Menarik Minat Pelanggan

Membuat konten kreatif seperti resep unik atau fakta menarik dapat menarik minat pelanggan potensial.

3 Membangun Kepercayaan

Memberikan konten yang bermanfaat dan berkualitas dapat membangun kepercayaan pelanggan terhadap merek Anda.

Penutup dan Kesimpulan

Pemasaran olahan makanan aneka ikan di era digital memungkinkan bisnis untuk mencapai pasar yang lebih luas, menghemat biaya, dan meningkatkan kecepatan dan kemudahan dalam bertransaksi. Dengan strategi online yang efektif, platform yang tepat, pemasaran melalui media sosial, dan konten yang menarik, bisnis Anda dapat meraih kesuksesan dalam pemasaran olahan makanan ikan.

Terima Kasih











PRODUCT BRANDING

BERITA ACARA DAN DAFTAR HADIR

NO: 06

REKAMAN KINERJA INSTRUKTUR LPK PRIMA NUSANTARA

A. Berita Acara:

Pada hari ini, Hari/Tanggal : 22-25 Maret 2024 Waktu : Pkl. .08.00 s/d .16.00 bertempat di : SMK MERAH PUTIH BANTUL telah dilaksanakan kegiatan : Bimteks IKM OLAHAN PANGKUN IKAN untuk materi Pelatihan dengan judul : OLAHAN PANGKUN BERBASIS IKAN dan nomor kode Angkatan yang diikuti oleh : 22 (dua puluh dua) peserta.
 Catatan selama Pelaksanaan : BIMTEK BERJALAN LANCAR PESERTA HADIR LENGKAP DARI AWAL KEGIATAN S/D AKHIR KEGIATAN

B. Daftar Hadir

No	Nama Peserta	Institusi / Perusahaan	No. Telp/HP	Tanda Tangan
1.	Wisnu Pauji	Kementerian Perindustrian	0878 25477005	1.
2.	Bayu Wicakrono	Kementerian Perindustrian	089616914408	2.
3.	Noviati	Kementerian Perindustrian	089687873378	3.
4.	Suyanti	Kementerian Perindustrian	0878 38743474	4.
5.	Piscesta Andanca P	Kementerian Perindustrian	0895630326420	5.
6.	Anas Fauzi	Kementerian Perindustrian	088215372916	6.
7.	Jepri Kurniawan H	Kementerian Perindustrian	0895390628605	7.
8.	Agung Fuadmaji	Kementerian Perindustrian	0895401669105	8.
9.	Evinda Rosa Prambudi	Kementerian Perindustrian	08986238990	9.
10.	Oktavia Diah Utami	Kementerian Perindustrian	0895631608018	10.
11.	Iko Fajar Harmiansah	Kementerian Perindustrian	089671430808	11.
12.	Santi Kurniawati	Kementerian Perindustrian	085108301717	12.
13.	Meliana Ari Daryanti	Kementerian Perindustrian	0895422908645	13.
14.	Rahma Rustiani	Kementerian Perindustrian	0895364842984	14.
15.	Diah Dwiyani	Kementerian Perindustrian	088299768446	15.
16.	Ridwan Ade Feransyah	Kementerian Perindustrian	088232309129	16.
17.	Dwi Lambang Santoso	Kementerian Perindustrian	0895359067140	17.
18.	Bryan Ashari	Kementerian Perindustrian	08995950825	18.
33.	Ani Maptukhan	Kementerian Perindustrian	08985412665	19.
34.	Natalita Jamine	Kementerian Perindustrian	083870054258	20.
35.	Tri Winarti	Kementerian Perindustrian	089672215791	21.
36.	M. Fikri Muaz	Kementerian Perindustrian	085878949846	22.
37.		Kementerian Perindustrian		23.
38.		Kementerian Perindustrian		24.
39.		Kementerian Perindustrian		25.

Demikian berita acara dan daftar hadir ini dibuat dengan sebenarnya, untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 25 MARET 2024

Instruktur 1 : <u>RODRIK PRASO EHS, SST, PA, MM, ENR</u>	Instruktur 2 : <u>ROVALINA NGR ANUNISA, SE, MBA</u>	PENANGGUNG JAWAB PENYELENGGARAAN PANITIA PENYELENGGARA
Tanda tangan 	Tanda tangan : 	Tanda tangan :