



RUMAH TEMPE
INDONESIA



KELAS PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN



Tujuan dari diadakannya kelas pengembangan kewirausahaan ini adalah untuk mendorong percepatan penyebaran informasi tentang proses produksi tempe yang higienis dan ramah lingkungan, serta turut andil dalam mendorong terciptanya para *entrepreneur* yang akan menjadikan tempe sebagai salah satu bidang usaha potensial. Karena tempe pada saat ini memiliki potensi pengembangan usaha yang luas dan masih belum tergarap dengan baik.

Kelas kewirausahaan ini merupakan salah satu bentuk pencapaian dari misi sebagai pusat pendidikan. Dengan berkembangnya sektor tempe dari hulu ke hilir di masyarakat, maka diyakini akan membuka banyak peluang usaha bagi masyarakat bahkan bagi Rumah Tempe Indonesia itu sendiri. Sehingga keberadaan Rumah Tempe Indonesia akan menjadi agen untuk mendorong perubahan dari tempe sebagai usaha yang kumuh menjadi tempe sebagai usaha unggulan.

KELAS YANG DIBUKA

Kelas pengembangan kewirausahaan ini terdiri dari dua kelas yaitu :

1. Kelas produksi tempe higienis

Kelas ini memberikan pelatihan yang menyeluruh, singkat dan aplikatif tentang manfaat tempe serta proses produksi tempe mulai dari pengenalan bahan baku, proses produksi, penerapan Good Hygienic Practices, analisa ekonomi dan penanganan limbah. Kelas akan berlangsung selama 1 hari dengan waktu tatap muka 8 jam . Pola pelatihan terdiri dari pengayaan teori yang akan dilakukan di kelas dan praktek langsung yang akan dilakukan di Rumah Tempe Indonesia.

Trainer :Praktisi dari Rumah Tempe Indonesia

Waktu :Sabtu atau Minggu

2. Kelas pengembangan produk olahan

Di kelas ini diajarkan cara mengolah produk olahan yang menggunakan bahan baku tempe, menu yang diberikan memiliki nilai ekonomis dan disukai oleh konsumen sehingga dapat dikembangkan sebagai menu untuk menjalankan usaha kuliner. Kelas akan berlangsung selama 1 hari dengan waktu tatap muka selama 4-6 jam.

Trainer : Praktisi Kuliner

Waktu : Sabtu atau Minggu



RUMAH TEMPE INDONESIA

PUSAT PRODUKSI TEMPE HIGIENIS DAN RAMAH LINGKUNGAN

PEMBUKAAN KELAS

Untuk pelatihan produksi tempe higienis, kelas akan dimulai jika peserta telah mencapai 5 orang/group dan untuk kelas pengembangan produk olahan kelas akan dimulai apabila jumlah peserta telah mencapai 10 orang/group

INVESTASI

Investasi untuk kelas pengembangan kewirausahaan adalah sebagai berikut :

1. Kelas produksi tempe higienis

Umum : Rp 1.000.000/Orang

Mahasiswa/pelajar : Rp.500.000/Orang

2. Kelas pengembangan produk olahan

Umum : Rp 350.000/Orang

Mahasiswa/pelajar : Rp.200.000/Orang

PENDAFTARAN & INFORMASI

Kopti Kab Bogor

Jl. Raya Cilendek No 27, BOGOR

JAWA BARAT

Telp : 0251 832 7827

HP : 0812 8074 2701

CP : Sukhaeri/Ridho

FASILITAS

Selain dibimbing oleh praktisi yang telah berpengalaman, fasilitas yang didapatkan oleh peserta selama mengikuti kelas adalah sebagai berikut :

1. Kelas produksi tempe higienis

- Alat tulis
- Modul
- Produk tempe higienis
- Sertifikat (dikeluarkan RTI)
- Makan siang
- Free konsultasi

2. Kelas pengembangan produk olahan

- Alat tulis
- Buku resep
- Produk olahan
- Free konsultasi

