
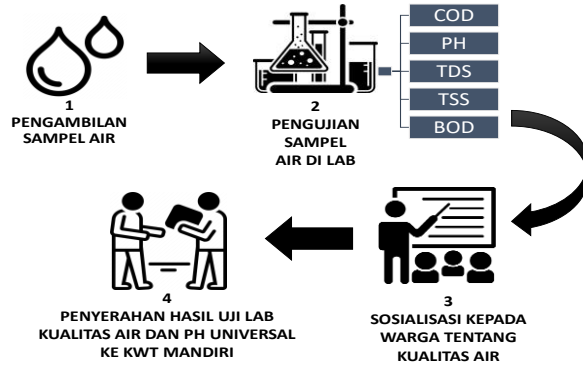
	INOVASI BASOLE DAN RAMILE KELOMPOK WANITA TANI MANDIRI DI DESA RANCABUNGUR			
	KECAMATAN RANCABUNGUR			
	SOP	No. Dok		440/SOP/III/2022
		No. Rev		00
Tanggal Terbit		2022		
	Halaman	1/6		
Kecamatan Rancabungur			Kepala Desa: Sumantri, SKM., M.Si	
1. Pengertian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sosialisasi tentang kualitas air yang baik untuk budidaya ikan lele, mengedukasi tentang manfaat pH dan penggunaan pH universal ke warga Desa Rancabungur 2. Inovasi BASOLE merupakan bakso goreng ikan lele yang dibuat dengan bahan utama ikan lele dengan cara pembuatannya sama seperti membuat bakso pada umumnya dengan penambahan daging ikan lele yang sudah direbus dan dibersihkan. 3. Inovasi RAMILE merupakan rangginang mini lele yang dibuat dengan bahan utama beras ketan dengan cara pembuatannya sama seperti ranginang pada umumnya. Namun berbeda dengan ranginang biasa, pembuatan ramile ini menggunakan pewarna makanan dan kemudian dicetak bulat kecil. 4. Inovasi cenderamata, yaitu berupa gantungan kunci yang terbuat dari resin yang dibuat oleh kelompok wanita tani dan dipandu oleh mahasiswa UNB. Cenderamata tersebut dapat dijual atau hanya dijadikan kenang-kenangan bagi pengunjung yang datang. 5. Inovasi pembuatan wadah berjualan online (via shopee) dan media sosial (facebook, instagram, tiktok), dan pembuatan katalog produk. 			
2. Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk meningkatkan penjualan dengan memberikan inovasi produk baru serta memberikan wadah berjualan (<i>online shop</i>), dan sosial media agar produk dari KWT lebih dikenal dan diminati masyarakat luas. 2. Dengan katalog dan sosial media juga mempermudah pembeli ataupun pengunjung dalam mengetahui sejarah, produk jual, dan harga produk. 3. Agar masyarakat Desa Rancabungur mengetahui kualitas air yang baik untuk budidaya ikan lele 4. Membimbing masyarakat Desa Rancabungur agar bisa mengukur kualitas air dengan pH universal 5. Meningkatkan kreatifitas masyarakat dengan membuat cendramata berupa gantungan kunci yang terbuat dari resin 			
3. Kebijakan				
4. Referensi				
5. Prosedur/Langkah-langkah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seminar/Sosialisasi Tentang Kualitas Air <ol style="list-style-type: none"> a. Pengambilan sampel air di kolam ikan lele Desa Rancabungur b. Pengujian sampel air di laboratorium (COD, pH, TDS, TSS, BOD) 			

	<ul style="list-style-type: none"> c. Memberikan pelatihan kepada warga d. Penyerahan hasil uji laboratorium dan pH Universal kepada KWT <ol style="list-style-type: none"> 2. Pelatihan Pembuatan Cendramata <ul style="list-style-type: none"> a. Mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan b. Mencampurkan resin &katalis, kemudian dituangkan kedalam cetakkan c. Diamkan selama 1 jam/sampai mengeras d. Pasangkan gantungan e. Buat dokumentasi 3. Pelatihan Pembuatan Bakso Goreng Rasa ikan Lele (BASOLE) <ul style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan alat dan bahan b. Siapkan daging ikan lele yang telah dikukus c. Pisahkan daging ikan lele dari tulangnya d. Giling semua bahan (ikan lele, penyedap rasa, bawang putih, lada, & garam) e. Campurkan tepung tapioka, adoni sampai kalis f. Bentuk bulat dan masukkan kedalam air panas, kemudian direbus g. Dinginkan, dan dipotong sesuai selera kemudian goreng 4. Pelatihan Pembuatan Rangginang Rasa Ikan Lele (RAMILE) <ul style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan alat dan bahan b. Kukus beras ketan kurang lebih 30 menit c. Kukus daging ikan lele kurang lebih 1 jam d. Pisahkan daging ikan lele dari tulangnya dan haluskan e. Uleg/Haluskan bumbu (bawang putih, ketumbar, dan penyedap rasa) f. Campur bumbu dengan daging ikan lele yang telah dihaluskan g. Angkat beras ketan yang tadi dikukus dan tambahkan daging ikan lele halus yang telah diberi bumbu tadi lalu aduk sampai merata h. Kemudian kukus kembali beras ketan yang telah dibumbui tadi selama kurang lebih 15 menit i. Setelah beras ketan matang lalu ditambah pewarna makanan dan dicetak dengan cetakan bulat kecil j. Rangginang di jemur k. Setelah mengeras, rangginang digoreng lalu dimasukkan ke dalam kemasan 5. Pelatihan penggunaan <i>online shop</i> dan media sosial untuk berjualan dan promosi <ul style="list-style-type: none"> a. Membuatkan akun online shop, media e-commerce yang kami gunakan adalah shopee b. Mengajarkan KWT Mandiri Desa Rancabungur cara berjualan melalui <i>online shop</i> c. Membuatkan akun media sosial intagram, facebook, dan tiktok d. Mengajari KWT Mandiri Desa Rancabungur cara berjualan dan mempromosikan produk melalui media sosial
6. Diagram	

alir

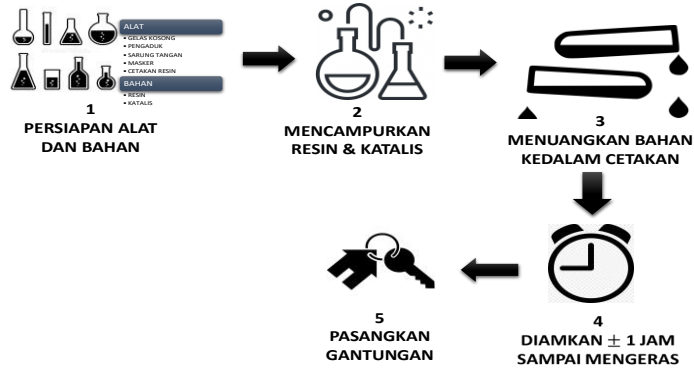
TAHAPAN PENGUJIAN KUALITAS AIR



TAHAPAN PEMBUATAN BAKSO GORENG LELE (BASOLE)



TAHAPAN PEMBUATAN CENDERAMATA



TAHAPAN PEMBUATAN RAMILE



KUKUS BERAS KETAN



KUKUS DAGING IKAN LELE



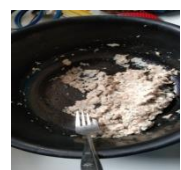
HALUSKAN BUMBU (GARAM, PENYEDAP RASA, KETUMBAR, DAN BAWANG PUTIH)



KUKUS KEMBALI KETAN



CAMPURKAN BUMBU DENGAN KETAN YANG SUDAH DIKUKUS



HALUSKAN DAGING IKAN LELE LALU TAMBAHKAN BUMBU



KETAN DIBERI PEWARNA BUATAN



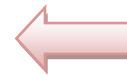
KETAN DICETAK DENGAN CETAKAN BULAT KECIL



RANGGINANG DI JEMUR

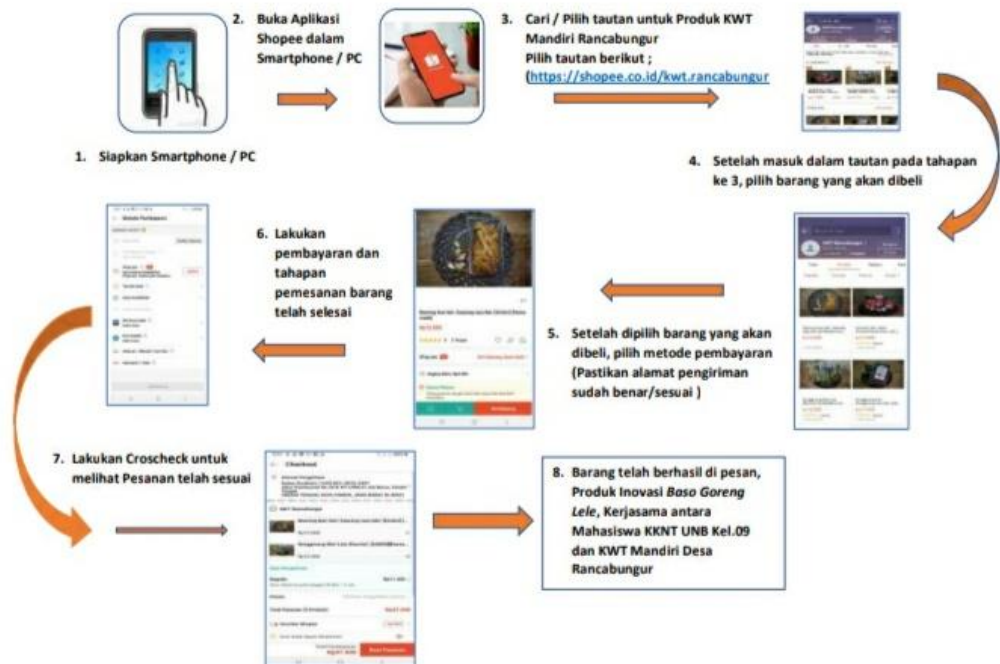


RANGGINANG DIMASUKAN KEDALAM KEMASAN



SETELAH MENERAS, RANGGINANG DIGORENG

TAHAPAN PEMBELIAN PRODUK KELOMPOK WANITA TANI MANDIRI MELALUI APLIKASI SHOPEE



Unit Terkait	1) KWT Mandiri Desa Rancabungur 2) Masyarakat