



DIKTISA INTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

GARAM LOKAL MELALUI PENGOLAHAN LANJUTAN MENJADI PRODUK GARAM KROSOK VANILA DI DESA TEDUNAN





DIKTISA INTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

Pengantar

Garam Krosok Vanila adalah inovasi produk garam laut lokal yang dikombinasikan dengan ekstrak vanila alami murni untuk menghasilkan produk garam dengan aroma khas, cita rasa yang unik, serta nilai tambah ekonomi yang lebih tinggi. Produk ini memanfaatkan garam krosok sebagai bahan utama yang merupakan salah satu potensi sumber daya lokal, kemudian dikembangkan melalui proses pengolahan dan pencampuran dengan vanila alami. Inovasi Garam Krosok Vanila bertujuan untuk mengembangkan pemanfaatan garam lokal agar tidak hanya dijual sebagai bahan mentah, tetapi dapat diolah menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki nilai jual.



DIKTISAINTEK
BERDAMPAK



Pedunantara

Penanggung Jawab



- Edvandy Meiridian Tarigan



- Surya Agustinus Sihotang



DIKTISA INTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

Tentang Produk

Produk ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan pasar kuliner modern yang menginginkan bahan pangan berkualitas dengan cita rasa yang unik, aroma khas, serta memiliki nilai tambah dibandingkan produk garam konvensional.

Pengembangan Garam Krosok Vanila juga menjadi salah satu upaya untuk mengangkat potensi lokal Desa Tedunan agar memiliki daya saing di pasar yang lebih luas. Dengan dukungan desain kemasan yang menarik, branding yang kuat, serta strategi pemasaran yang tepat, produk ini berpotensi menjadi salah satu produk inovasi berbasis potensi desa. Dengan demikian, Garam Krosok Vanila dapat menjadi contoh pemanfaatan potensi garam lokal yang dikembangkan melalui kreativitas dan inovasi untuk mendukung perekonomian masyarakat desa.



DIKTISA INTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

Keunggulan

1. Berbasis Garam Lokal Desa Tedunan

Memanfaatkan garam krosok sebagai bahan utama sehingga mengangkat potensi dan sumber daya lokal Desa Tedunan.

2. Memiliki Aroma dan Karakter yang Unik

Kombinasi garam laut dengan vanila alami menghasilkan karakter aroma yang khas dan berbeda dari produk garam pada umumnya.

3. Bernilai Tambah Lebih Tinggi

Pengolahan garam menjadi produk inovatif dapat meningkatkan nilai jual dibandingkan garam yang hanya dipasarkan dalam bentuk bahan mentah.



DIKTISA INTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

MANFAAT EKONOMI

1. Meningkatkan Nilai Jual Garam Lokal

Pengolahan garam krosok menjadi produk inovatif seperti Garam Krosok Vanila dapat meningkatkan nilai tambah dibandingkan penjualan garam dalam bentuk bahan mentah.

2. Membuka Peluang Usaha Baru

Produk ini dapat dikembangkan sebagai usaha rumahan atau produk UMKM yang melibatkan masyarakat dalam proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran.

3. Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Dengan adanya produk olahan bernilai tambah, masyarakat memiliki peluang memperoleh sumber pendapatan tambahan dari pemanfaatan potensi garam lokal.



DIKTISA INTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

MANFAAT SOSIAL

1. Meningkatkan Keterampilan Masyarakat

Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai pengolahan, pengemasan, branding, dan pemasaran produk berbasis garam.

2. Mendorong Kreativitas dan Inovasi

Pengembangan Garam Krosok Vanila mendorong masyarakat untuk melihat garam lokal tidak hanya sebagai komoditas mentah, tetapi sebagai bahan yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif.

3. Memperkuat Pemanfaatan Potensi Lokal

Produk ini mengangkat potensi garam Desa Tedunan sehingga sumber daya lokal dapat dimanfaatkan dan dikembangkan secara lebih optimal.



DIKTISAINTEK
BERDAMPAK



Pedunantara

Perencanaan Anggaran Produk Garam Krosok Vanila

Rencana Anggaran Usaha (RAU) adalah perencanaan kebutuhan biaya yang diperlukan untuk menjalankan suatu usaha dalam periode produksi tertentu

SIMULASI ANGGARAN

Kebutuhan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Bahan Produksi			
Garam	1,2 Kg	Rp 5.000 / kg	Rp 6.000
VCO/Minyak	400ml	Rp 75.000 / liter	Rp 30.000
Madu	240 gram	Rp 120.000 / kg	Rp 28.800
Essential oil	1 botol (10 ml)	Rp 20.000 / botol	Rp 20.000
Bahan Tambahan (susu kopi/kunyit)	120 gram	Rp 100.000 / kg	Rp 12.000
Kemasan			
Jar	20 pcs	Rp 2.200	Rp 44.000
Label	20 pcs	Rp 500	Rp 10.000
Operasional			
Transportasi	1	Rp 15.000	Rp 15.000
Lain-lain	1	Rp 10.000	Rp 10.000
Total Anggaran			Rp 175.800



DIKTISAINTEK
BERDAMPAK



Tedunantara

Perencanaan Anggaran Produk Garam Krosok Vanila

ANALISIS HARGA PRODUKSI

Total Estimasi Anggaran = Rp 175.800

Harga Pokok Produksi (HPP) per Jar:

$\text{Rp } 175.000 / 20 = \text{Rp } 8.790$ per jar (100 gr)

Rekomendasi Harga Jual

Rp 13.000 – Rp 15.000 / jar

(menghasilkan keuntungan kotor sekitar Rp 4.200 – Rp 6.200 per jar)