|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **INOVASI CIRENG CIPICUNG (CIC)**  **DI DESA CIPICUNG** | | |  |
| **KECAMATAN CIJERUK** | | |
| **SOP** | No. Dok | 440/SOP/VIII/2022 |
| No. Rev | 00 |
| Tanggal Terbit | 2022 |
| Halaman | 1/2 |
| Kecamatan Cijeruk |  | | | Kepala Desa  E. Suherli |
| 1. Pengertian | 1. Mengidentifikasi dan menginventarisasi potensi desa yang dapat dikembangkan sebagai inovasi desa. 2. Merancang dan mengembangkan inovasi desa. 3. Melaksanakan bimbingan teknis inovasi desa kepada kelompok sasaran (ibu-ibu desa Cipicung). 4. Melaksanakan sosialisasi inovasi desa kepada masyarakat desa. 5. Menyusun strategi keberlanjutan penerapan dan pengembangan inovasi desa. | | | |
| 1. Tujuan | 1. Meningkatkan kewirausahaan masyarakat Desa Cipicung. 2. Meningkatkan penghasilan/pendapatan masyarakat Desa Cipicung. | | | |
| 1. Kebijakan |  | | | |
| 1. Referensi |  | | | |
| 1. Prosedur /Langkah-langkah | Bahan-bahan:   1. Tepung Kanji 1000 gr 2. Tepung Terigu 200 gr 3. Daun Bawang 4 (sesuai selera ) 4. Baso 1 bungkus 5. Daging Ayam 1000 gr 6. Tepung Roti   Langkah-langkah :   1. Campur tepung kanji dan tepung terigu 2. Tambah bawang putih halus dan penyedap rasa 3. Ambil sedikit adonan lalu bentuk pipih dan masukan daging ayam atau bakso 4. Bentuk bulat-bulat seperti bakso hingga isian tertutup 5. Balur cireng yang sudah di bentuk dengan tepung roti 6. Goreng Cireng Cipicung hingga matang (kurang lebih 7 menit) | | | |
| 1. Diagram |  | | | |
| Unit Terkait | 1. Masyarakat Desa Cipicung | | | |