|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    | **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 DesaE. 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
 |