



DINAS KEMUDAAN OLARAGA DAN PARAWISATA
PROVINSI JAWA TENGAH
PROG TAHUN 2023



Nama Peserta : Pendidikan Tenaga Ajar/pendidik

Kategori : KALIBAKTER TENDAL

Jumlah Peserta : 2279

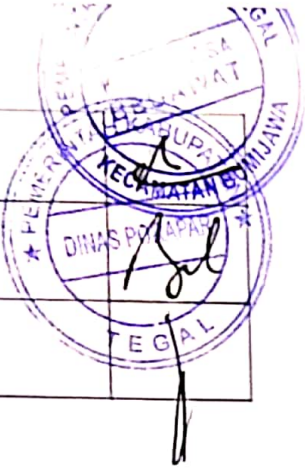
Bulan/Tahun : Mei 2023

Waktu pada 13 Mei 2023

No	Nama Peserta	Jenis Kelamin	Jenis Pendidikan	Jenis Pekerjaan	Jenis Pekerjaan	Jenis Pekerjaan	Jenis Pendidikan		Strategi Manajemen Hubungan Dengan Pelanggan	Partisipasi		Pengalaman		Aspek / Nilai		Jenis		Keterangan (Jika ada)
							Pelanggan	Pasokan Baru		Partisipasi Grup	Partisipasi Individu / tetap	Pengalaman Pengalaman tetap	Pengalaman lain tetap	Partisipasi / nilai tetap	Aspek / nilai / nilai	Jenis / kelompok	Jenis / kelompok	

Bisnis kombucha jadi salah satu peluang usaha yang belum banyak kompetitor sehingga peluang cuan lebih besar Minuman kombucha sendiri merupakan teh hasil fermentasi larutan teh dengan gula. Larutan tersebut juga ditambahkan dengan bakteri baik yang biasa disebut dengan SCOBY Fermentasi tersebut menjadikan minuman kaya akan zat dan nutrisi. Beberapa di antaranya adalah asam asetat, folat, vitamin C, hingga asam amino esensial.	Kombucha Elegi Natural merupakan produk teh fermentasi siap minum yang terbuat dari teh seduh yang difermentasi dalam waktu tertentu dengan SCOBY (symbiotic culture of bacteria and yeast) Kombucha Elegi Natural memiliki Visi dan Misi yang jelas untuk membangun usaha ini. Visi kami adalah mengenalkan gaya hidup sehat melalui produk fermentasi minuman teh kombucha siap minum yang berbahan dasar berkualitas tinggi. Sedangkan misi kami adalah memproduksi teh kombucha siap minum dengan kualitas terjamin, mendorong usaha industri teh yang dapat memberikan nilai tambah (added value), mempromosikan teh Tegal, serta memberikan edukasi mengenai fermentasi teh kombucha yang berwawasan lingkungan.	1. Melakukan Riset dan Pengembangan untuk Produk dan Pemasaran 2. Memproduksi Kombucha dengan cara membuat seduhan teh kemudian difermentasi dalam jangka waktu tertentu hingga dipanen dan dikemas 3. Mengenalkan Produk dengan Sosial Media (Instagram : @eleginatural tea) 4. Melakukan Pemasaran Baik Offline (lewat jualan di sunday morning alun-alun slawi dan tegal, event pameran dan konsinyasi retail) maupun Online (melalui marketplace, saat ini sudah ada di tokopedia (www.tokopedia.com/eleginatural-id) dan shopee (www.shopee.com/eleginatural)) 5. Melakukan Evaluasi Bisnis dan Keuangan (Audit Internal) 6. Merawat Tempat dan Alat.	1. Teh Fermentasi Asli Tanpa Pengawet Kimia 2. Minuman Probiotik Teh 3. Kombucha Memiliki Banyak Manfaat Bagi Tubuh 4. Salah Satunya Melancarkan Metabolisme Tubuh 5. Produk Teh Kombucha Elegi Natural merupakan Produk Siap Minum 6. Menggunakan Bahan Organik	Target pasar Kombucha Elegi Natural adalah Masyarakat dengan usia 17 sampai 60 tahun khususnya yang memiliki ketertarikan dengan gaya hidup sehat dengan tingkat ekonomi menengah keatas	Rencana Pemasaran Kombucha elegi natural adalah dengan membuat promo atau cashback bulanan dan hari besar, aktif membuat konten yang menarik di sosial media khususnya Instagram (@eleginatural tea) dan marketplace, membagi tester untuk pembeli potensial, membuat sistem untuk pelanggan yang loyal / member dengan mekanisme refill, mengumpulkan kritik dan saran dari customer, mengikuti komunitas gaya hidup sehat dan ikut pasar sehat.	Pemasaran produk akan dilakukan melalui komunitas Pasar Sehat dan komunitas gaya hidup sehat, marketplace, dan konsinyasi dengan retail.	20	5	Memberikan gratis tester untuk calon pelanggan sekaligus memberikan edukasi produk secara online (lewat sosial media) dan offline (event dan sunday morning market). Memberikan diskon kepada pelanggan yang membawa tempat atau wadah sendiri. Diskon setiap pengembalian kemasan botol kaca. Menyediakan fasilitas cod dan antar produk.	1300000	1000000	1000000	1000000	Sesi resto and space	event yang ada di kabupaten tegal	alat produksi	resep kombucha	eleginatural merupakan usaha milik pribadi, dan masuk top 28 Wirasusaha pemuda Tahun ini ikut kompetisi Bos Muda Tegal
---	--	---	---	---	--	---	----	---	---	---------	---------	---------	---------	-----------------------------	--	----------------------	-----------------------	---

Mengetahui,

Pembina Desa	
Pembina Kabupaten	
Disparapar Provinsi Jawa Tengah	

Peserta PKKP 2023



Finthihani Yumna Ayuningtyas

Tim Teknis PKKP 2023



Misbakhul Afrezqi, S.E., M.M.