



BUKU SAKU OPERASIONAL SENTRA KULINER PADA KAMPUNG NELAYAN MERAH PUTIH



KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terbitnya pedoman pengelolaan sentra kuliner mendukung Kampung Nelayan Merah Putih. Pedoman ini sebagai rujukan dalam menyelenggarakan pengelolaan sentra kuliner.

Dalam rangka pengawasan dan pembinaan, pedoman ini dapat digunakan oleh penyuluh perikanan, institusi/lembaga, lintas sektor, swasta, dan pihak lainnya. Pedoman ini dapat diimplementasikan di berbagai lokus di Kampung Nelayan Merah Putih.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan pedoman ini, kami juga mengharapkan saran dan masukan yang membangun untuk peningkatan program pengelolaan sentra kuliner ikan di Kampung Nelayan Merah Putih sanitasi pangan di masa mendatang.

Semoga buku pedoman ini dapat digunakan dengan sebaik-baiknya dan memberikan manfaat yang sebanyak-banyaknya.

Tim Satgas Operasionalisasi KNMP

DAFTAR ISI

Kata Pengantar Daftar Isi

I. Pendahuluan

1. Latar Belakang
2. Tujuan
3. Definisi

II. Manajemen SDM Operasional Kendaraan Berpendingin

1. Struktur Organisasi
2. Uraian Tugas

III. Spesifikasi Bangunan dan Sarana Peralatan Pendukung

1. Bangunan
2. Sarana Pendukung

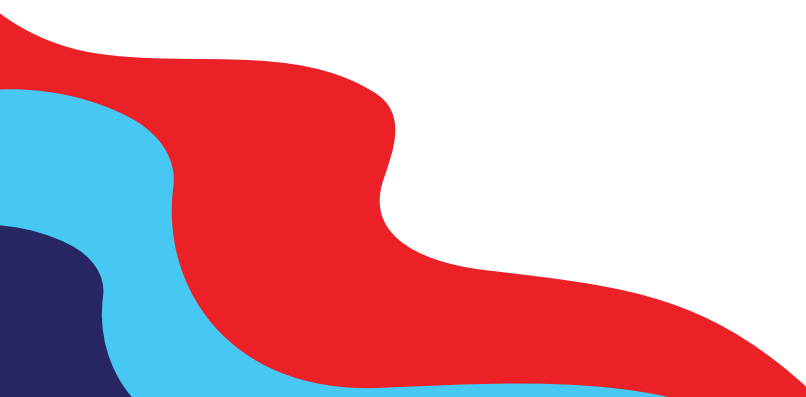
IV. Standar Operasional Prosedur Sentra Kuliner

1. Prosedur Pengelolaan Tenant
2. Prosedur Pengadaan Bahan Baku, Penyimpanan dan Pengolahan Pangan
3. Prosedur K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja)

V. Skema Bisnis

VI. Analisa Usaha

VII. Penutup



PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Sentra kuliner pada Kampung Nelayan Merah Putih (KNMP) merupakan bagian integral dari penguatan ekosistem ekonomi pesisir yang menghubungkan sektor produksi perikanan dengan aktivitas hilirisasi dan pemasaran berbasis konsumsi langsung. Kehadiran sentra kuliner tidak hanya berfungsi sebagai ruang usaha bagi anggota koperasi dan pelaku UMKM, tetapi juga sebagai etalase nilai tambah hasil perikanan yang dikelola secara terintegrasi dalam sistem KNMP.

Selain sebagai pusat kegiatan ekonomi, sentra kuliner juga memiliki fungsi sosial sebagai ruang interaksi masyarakat, sarana promosi produk lokal, serta wahana pemberdayaan keluarga nelayan dan pelaku UMKM pesisir. Dengan pengelolaan yang tertib dan berbasis standar, sentra kuliner KNMP diharapkan mampu menciptakan multiplier effect bagi perekonomian desa serta memperkuat citra KNMP.

Operasionalisasi sentra kuliner menjadi tahap krusial agar sarana yang telah dibangun dapat berfungsi optimal, produktif, dan berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan pedoman yang komprehensif untuk memastikan setiap aspek pengelolaan berjalan sesuai prinsip profesionalitas, efisiensi, keamanan pangan, dan pelayanan prima.

Buku saku ini disusun sebagai acuan teknis dan manajerial dalam mengoperasikan sentra kuliner KNMP. Ruang lingkupnya mencakup pengaturan kelembagaan dan struktur pengelola, mekanisme penyediaan bahan baku dari nelayan anggota, standar higienitas dan keamanan pangan, pengelolaan keuangan dan retribusi, pengendalian mutu layanan, hingga strategi promosi dan pengembangan usaha. Pendekatan operasional yang sistematis akan memastikan sentra kuliner menjadi unit usaha yang sehat secara finansial dan

kuat secara kelembagaan.

Buku saku operasionalisasi ini menjadi landasan implementasi agar sentra kuliner KNMP tidak hanya berjalan secara administratif, tetapi benar-benar berfungsi sebagai mesin penggerak nilai tambah dan kesejahteraan nelayan secara berkelanjutan.

1.2 Tujuan

Tujuan ditetapkan pedoman ini sebagai acuan dalam pengelolaan Sentra Kuliner Ikan di Kampung Nelayan Merah Putih mendukung Kampung Nelayan Merah Putih sehingga dapat beroperasi dengan baik. Penerapan pedoman dapat menyesuaikan dengan kondisi di setiap lokasi.

1.3 Definisi

1. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
2. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani dan/atau diolah dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya untuk konsumsi manusia dan/atau pakan.
3. Sentra Kuliner Ikan di Kampung Nelayan Merah Putih adalah sarana prasarana yang menjadi pusat penyediaan makanan yang berbahan dasar dari hasil – hasil kelautan dan perikanan.
4. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
5. Dinas adalah dinas Provinsi atau Kabupaten/Kota yang membidangi urusan kelautan dan perikanan.
6. Pengelola Sentra Kuliner Ikan di Kampung Nelayan Merah Putih adalah orang atau badan usaha yang ditunjuk untuk mengelola Sentra Kuliner Ikan di Kampung Nelayan Merah Putih.
7. memanfaatkan kios/lahan Sentra Kuliner Ikan di Kampung Nelayan Merah Putih.
8. Sewa adalah pemanfaatan barang milik daerah oleh pihak lain dalam jangka waktu tertentu dan menerima imbalan uang tunai.
9. Kerja Sama Pemanfaatan (KSP) adalah pemanfaatan barang milik desa/ koperasi/ daerah oleh pihak lain dalam jangka waktu tertentu, dalam rangka peningkatan pendapatan daerah atau sumber pembiayaan lainnya.

BAB II

MANAJEMEN SDM

2.1 Struktur Organisasi Pengelola Sentra Kuliner

Struktur organisasi sentra kuliner di KNMP dirancang untuk memastikan pengelolaan berjalan profesional, akuntabel, serta terintegrasi dengan kelembagaan Koperasi Desa Merah Putih (KDMP). Sentra kuliner berada di bawah koordinasi koperasi sebagai unit usaha hilirisasi. Struktur organisasi Sentra Kuliner terdiri dari penanggung jawab Sentra Kuliner, dan bagian administrasi.

2.2 Uraian Tugas

Uraian tugas dari personil usaha sentra kuliner adalah sebagai berikut :

Personil	Uraian Tugas
Kepala Unit	1. bertanggung jawab atas operasional Sentra Kuliner Ikan yang tertib, aman dan kondusif sesuai SOP; 2. merumuskan kebijakan teknis pengelolaan Sentra Kuliner Ikan; 3. menyusun rencana kerja tahunan pengelolaan Sentra Kuliner Ikan; 4. melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap pelaksanaan pekerjaan seluruh karyawan Sentra Kuliner Ikan; dan 5. Melaporkan kinerja kepada pengurus koperasi;

Operasionalisasi dan Tenant	1. Melakukan pengawasan terhadap bahan baku dan produk yang dipasarkan di Sentra Kuliner Ikan; 2. Mengatur tata tertib tenant 3. Mengawasi kebersihan dan sanitasi area 4. Mengelola jadwal operasional 5. Menangani keluhan pengunjung
Administrasi dan Keuangan	1. menyusun pencatatan karyawan dan administrasi keuangan di Sentra Kuliner Ikan; 2. merencanakan dan mengatur pengelolaan keuangan Sentra Kuliner Ikan sesuai dengan batas kewenangannya; 3. melakukan penilaian terhadap kinerja karyawan dan melaporkannya kepada kepala unit;
Pomosi dan Pemasaran	4. Menyusun strategi promosi (Mengelola media sosial) 5. Menyusun rencana pemasaran tahunan dan rencana aksi bulanan. 6. Menetapkan target pengunjung, omzet, dan tingkat okupansi tenant. 7. Mengidentifikasi segmen pasar 8. Menjalin kemitraan dengan pihak luar

SPESIFIKASI BANGUNAN DAN SARANA PENDUKUNG SENTRA KULINER

3.1 Bangunan Sentra Kuliner Ikan dan Fasilitas

Bangunan sentra kuliner yang dirancang dan dibangun harus mampu memenuhi kriteria berikut:

1. Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar, misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, instalasi pengolahan air limbah (IPAL), peternakan, area rawan banjir, dan area yang rawan terhadap serangan hama.
2. Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi
3. Ventilasi udara baik sehingga udara dapat mengalir lancar. Apabila terdapat pembakaran ikan harus di ruang terbuka.
4. Lantai rata dan mudah dibersihkan. Area basah harus tidak licin untuk mencegah kecelakaan kerja.
5. Pencahayaan yang cukup untuk pengelola maupun konsumen.
6. Memiliki sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cuci tangan.
7. Tempat sampah/limbah terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).

Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik).

8. Tempat sampah untuk pengunjung harus tersedia di tempat yang terjangkau oleh pengunjung.

3.2 Sarana pendukung sentra kuliner ikan

1. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
2. Harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak boleh dipakai ulang.
3. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. Harus dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
5. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku untuk ikan, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
6. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan desinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
7. Wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat, dan mudah dibersihkan.
8. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGELOLAAN SENTRA/KIOS KULINER

3.1 Prosedur Pengelolaan Tenant

1. Seleksi Tenant
 - Calon tenant mengajukan permohonan tertulis.
 - Melampirkan identitas dan konsep usaha.
 - Manajemen melakukan verifikasi kelayakan.
 - Penandatanganan perjanjian kerja sama.
2. Kewajiban Tenant
 - Menjaga kebersihan area usaha.
 - Menggunakan bahan baku sesuai standar mutu.
 - Mematuhi jam operasional.
 - Membayar sewa/retribusi tepat waktu.

3.2 Prosedur Pengadaan Bahan Baku, Penyimpanan dan Pengolahan Pangan

1. Pengadaan Bahan Baku
 - bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel bermutu baik, utuh dan tidak rusak, berasal dari pemasok terpercaya.
 - bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.
 - tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
 - Es batu terbuat dari bahan baku air dengan kualitas air minum/dimasak.

2. Penyimpanan Bahan Pangan

- bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 40C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok.
- bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup agar tidak keluar baunya.
- tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade).
-

3. Pengolahan/Pemasakan Pangan

- bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air standar kualitas air minum/air yang diolah/dimasak.
- bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:
- bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
- bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa di-thawing dengan microwave.
- bahan pangan beku di-thawing dengan air mengalir.
- pangan dimasak sampai matang sempurna.
- mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (seperti sendok).
- penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan.

4. Penyimpanan Pangan Matang

- penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
- wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
- pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.

5. Pengangkutan Pangan Matang

- alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia.
- selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan.
- pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.

6. Penyajian Pangan Matang

- penyajian/pengemasan pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- penyajian dalam wadah tertutup dan tara pangan (foodgrade).
- pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.
- pangan matang yang disajikan panas, ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.
- pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan pada suhu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/(coolbox)
- pangan matang yang disajikan dalam kotak/kemasan, harus diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.
- sebaiknya menggunakan kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/ nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen.

- pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
- pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (mis. tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.
- tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan (piring dan gelas) dan pendukungnya (sendok, garpu, sedotan, dan lainnya) dalam kondisi bersih.

3.3 Prosedur K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja)

Menjamin keselamatan dan kesehatan kerja bagi pengelola, tenant, pekerja, dan pengunjung Sentra Kuliner KNMP, serta mencegah terjadinya kecelakaan kerja, kebakaran, keracunan pangan, dan risiko operasional lainnya.

Identifikasi Potensi Risiko

1. Kebakaran (kompor gas, korsleting listrik)
2. Luka bakar dan luka sayat (alat masak, pisau)
3. Keracunan makanan
4. Terpeleset (lantai basah)
5. Sengatan listrik
6. Kontaminasi bahan pangan
7. Paparan asap dan panas berlebih



Prosedur K3 di Sentra Kuliner adalah sebagai berikut

No	Jenis K3	Prosedur K3
1.	Keselamatan area dapur	Sebelum Operasional: • Periksa instalasi gas dan regulator. • Pastikan tabung gas dalam posisi aman dan tegak. • Periksa kabel listrik dan stop kontak. • Pastikan alat pemadam api ringan (APAR) tersedia dan tidak kedaluwarsa. • Gunakan alas kaki anti-slip. Selama Operasional: • Gunakan apron, penutup kepala, dan sarung tangan. • Jangan meninggalkan kompor dalam keadaan menyala tanpa pengawasan. • Pisau dan alat tajam disimpan pada tempat khusus. • Segera bersihkan tumpahan air atau minyak di lantai. Setelah Operasional : • Matikan kompor dan tutup regulator gas. • Cabut peralatan listrik yang tidak digunakan. • Bersihkan area dapur secara menyeluruh.
2.	Keselamatan Listrik Dan Gas	1. Instalasi listrik harus sesuai standar dan tidak bertumpuk. 2. Tidak menggunakan kabel sambungan berlebihan. 3. Tabung gas disimpan di area berventilasi baik. 4. Lakukan pemeriksaan berkala minimal 3 bulan sekali.
3.	Penanganan kebakaran	1. Gunakan APAR sesuai jenis kebakaran (powder untuk gas/listrik). 2. Jika api tidak terkendali, evakuasi pengunjung. 3. Hubungi pemadam kebakaran setempat.

4.	Keselamatan Kesehatan Pangan	1. Gunakan bahan baku segar dan tersertifikasi. 2. Pisahkan bahan mentah dan matang. 3. Simpan bahan sesuai suhu standar. 4. Cuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan. 5. Buang bahan yang rusak atau kedaluwarsa
5.	Keselamatan Pengunjung	1. Pastikan jalur evakuasi tidak terhalang. 2. Sediakan rambu keselamatan. 3. Pastikan meja dan kursi dalam kondisi stabil. 4. Area lantai tidak licin.



BAB V

SKEMA BISNIS DAN KEMITRAAN SENTRA/KIOS KULINER

Bentuk pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan di Kampung Nelayan Merah Putih dapat berupa :

1. Sewa

Sewa adalah pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan oleh pihak lain dalam jangka waktu tertentu dan menerima imbalan uang tunai. Penyewaan dilakukan untuk mengoptimalkan pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan yang belum/tidak dipergunakan oleh Koperasi, atau mencegah penggunaan oleh pihak lain secara tidak sah.

Pihak yang dapat menyewakan Sentra Kuliner Ikan adalah Pengguna Barang. Sedangkan pihak yang dapat menyewa adalah:

- Badan Usaha Milik Negara;
- Badan Usaha Milik Daerah;
- Badan Hukum lainnya; dan
- perorangan

Ketentuan dalam penyewaan Sentra Kuliner Ikan:

- Sentra Kuliner Ikan dalam kondisi belum atau tidak digunakan oleh Pengguna Barang atau Pengelola Barang;
- Jangka waktu sewa Sentra Kuliner Ikan disepakati oleh kedua belah pihak dan dapat diperpanjang setelah dievaluasi oleh Pengguna Barang;
- Besaran sewa disepakati oleh kedua belah pihak, dan dituangkan dalam perjanjian sewa.
- Selama masa sewa, pihak penyewa atas persetujuan Pengelola Barang hanya dapat mengubah bentuk Sentra Kuliner Ikan tanpa

mengubah konstruksi dasar bangunan, dengan ketentuan bagian yang ditambahkan pada bangunan tersebut menjadi Barang Milik Daerah.

2. Kerja Sama Pemanfaatan (KSP)

Kerjasama pemanfaatan adalah pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan oleh pihak lain dalam jangka waktu tertentu. Pihak yang dapat melakukan kerjasama pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan adalah Koperasi Desa/Kelurahan Merah Putih sebagai pengelola KNMP, sedangkan pihak yang dapat menjadi mitra kerjasama pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan adalah:

- Badan Usaha Milik Negara;
- Badan Usaha Milik Daerah; dan
- Badan Hukum lainnya.

Ketentuan dalam Pelaksanaan Kerjasama Pemanfaatan antara lain adalah

- kerjasama pemanfaatan tidak mengubah status Sentra Kuliner Ikan yang menjadi objek kerjasama pemanfaatan;
- jangka waktu kerjasama pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan disepakati kedua belah pihak, dan dapat diperpanjang; dan
- penerimaan wajib disetorkan mitra kerjasama pemanfaatan selama jangka waktu kerjasama pemanfaatan berupa kontribusi tetap; dan pembagian keuntungan hasil pendapatan kerja sama pemanfaatan Sentra Kuliner Ikan.

BAB VI

ANALISA USAHA

Analisis usaha ini dilakukan untuk mengetahui kebutuhan modal dan tingkat keuntungan dari usaha Sentra/Kios Kuliner. Gambaran analisis ini diharapkan menjadi acuan bagi pengelola Sentra/Kios Kuliner dalam menentukan strategi usaha, penyertaan modal, pola operasional, dan proyeksi keuntungan dari operasional sentra/kios dengan contoh skema penyewaan Sentra/Kios Kuliner.

1. Jumlah kios : 2 kios
2. Jumlah sewa kios : 30 hari per bulan
3. Biaya Sewa Kos : Rp 2.500.000 per bulan
4. Jumlah Tenaga kerja : 1 orang
5. Biaya Investasi : Rp90.000.000

No.	Uraian	Satuan	Nilai (Rp)	Total (Rp)
A.	Pendapatan Koperasi			5.000.000
	Hasil Sewa 2 Kios	1 Bulan	2.500.0000	5.000.000
B.	Biaya Operasional			2.850.000
1.	Biaya Tetap			2.700.000
	Biaya perawatan/ pemeliharaan	1 Bulan	200.000	200.000
2.	Biaya Variabel			150.000
	Biaya keamanan dan kebersihan	1 Bulan	150.000	150.000
3.	Keuntungan Bersih			1.775.000
	NPV			8.811.284
	Net B/C			1,98
	IRR			30,0%



KIOS KULINER

ANGKINGAN LILFA

FOOD MENU

BAKARAN

KEPLAK PANGMAKAN	BARISAN
BAKARAN TEGOL	BARISAN
BAKARAN BAKSO	10K
BAKARAN AYAM	12K
BAKARAN SATE	15K
BURTER KEM	10K
BAKAR BAKAR	10K
AYAM BAKAR	10K

CEMLAN

KERTANG TERANG	10K
KEBUT SORONG	10K
LUMPAH DAN CULAI	10K
PISANG CULAI LEMBU	10K

PAKAT

POP MIET	10K
----------	-----

DRINK MENU

MINUMAN DINGIN

ES MILKY WATON	7K
ES MILKY CHOCOLATO	7K
CAPOING	5K
MILATO	7K
MILKSHAK VARIAN BAKO	10K
ES TEA	5K
AYU MINERAL	5K

MINUMAN HANGAT

Kopi Hitam	5K
Kopi Cappuccino	5K
Kopi ABC SISI	5K
TEA HANGAT	5K





BAB VII **PENUTUP**

MOperasionalisasi Sentra Kuliner Kampung Nelayan Merah Putih (KNMP) merupakan langkah strategis dalam memastikan bahwa sarana yang telah dibangun tidak hanya berfungsi secara fisik, tetapi benar-benar menjadi penggerak nilai tambah ekonomi bagi nelayan dan masyarakat pesisir. Melalui tata kelola yang profesional, standar operasional yang terukur, serta sistem pengawasan yang akuntabel, sentra kuliner diharapkan mampu menjadi simpul hilirisasi yang efektif dalam menyerap hasil perikanan dan memperluas akses pasar.

Buku saku operasionalisasi Sentra Kuliner Kampung Nelayan Merah Putih (KNMP) ini menjadi pedoman dalam memastikan pengelolaan berjalan tertib, profesional, dan berkelanjutan. Keberhasilan implementasi buku saku ini akan memperkuat peran sentra kuliner sebagai penggerak ekonomi lokal sekaligus mendukung peningkatan kesejahteraan nelayan. Evaluasi dan penyempurnaan secara berkala menjadi kunci agar usaha ini terus berkembang dan memberikan manfaat optimal bagi seluruh anggota KNMP.



BUKU SAKU OPERASIONAL SENTRA KULINER
PADA KAMPUNG NELAYAN MERAH PUTIH