PROPOSAL PEMBIAYAAN PEMBANGUNAN

FOOD CLINIC

"Pusat Inkubasi, Pelatihan, Pendampingan, dan Konsultasi

BADAN KULINER (BAKUL)

KOTA BOGOR

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusunan Proposal Pembiayaan Pembangunan *Food Clinic* ini dapat diselesaikan dengan baik. Proposal ini disusun sebagai bentuk permohonan dukungan pembiayaan kepada Calon mitra swasta dalam rangka mewujudkan sebuah pusat pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner yang representatif, terpadu, dan berkelanjutan.

Food Clinic dirancang sebagai wadah kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, akademisi, komunitas, dan dunia industri dalam mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal. Melalui fasilitas ini, para pelaku UMKM kuliner Kota Bogor diharapkan memperoleh akses yang lebih mudah terhadap pelatihan, konsultasi bisnis, hingga inkubasi produk, sehingga mampu meningkatkan daya saing dan kapasitas usahanya secara berkelanjutan.

Kami menyadari bahwa keberhasilan program ini sangat bergantung pada dukungan dan sinergi seluruh pemangku kepentingan. Oleh karena itu, kami berharap proposal ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi mitra strategis dalam memberikan dukungan pembiayaan pembangunan *Food Clinic* dengan harapan terbangunnya sinergi antara BAKUL, Pemerintah Kota Bogor, dan mitra strategis dalam mendukung penyelenggaraan serta keberlanjutan program.

Akhir kata, kami menyampaikan terima kasih atas perhatian, dukungan dan kerja sama yang telah diberikan. Semoga inisiatif ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi penguatan ekosistem UMKM kuliner dan perekonomian Kota Bogor secara keseluruhan.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR 2
BAB I PENDAHULUAN 4
BAB II PROFIL *FOOD CLINIC* 7
BAB III PROGRAM DAN LAYANAN 9
BAB IV MANFAAT PEMBANGUNAN 12
BAB V RENCANA PEMBANGUNAN 14
BAB VI RENCANA PEMBIAYAAN 18
BAB VII ANALISIS DAMPAK 22
BAB VIII KEBERLANJUTAN PROGRAM 24
BAB IX PENUTUP 25
LAMPIRAN 26

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional maupun daerah. Di Kota Bogor, sektor UMKM kuliner menempati posisi strategis karena menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar, mendorong perputaran ekonomi lokal, serta menjadi identitas kuliner khas yang dikenal luas oleh masyarakat, baik di dalam maupun luar daerah. Pertumbuhan jumlah pelaku usaha kuliner rumahan, katering, produsen makanan olahan, hingga usaha roti dan kue terus meningkat setiap tahunnya, sejalan dengan pertumbuhan penduduk dan perkembangan gaya hidup masyarakat perkotaan.

Meskipun demikian, pertumbuhan jumlah pelaku usaha tersebut tidak selalu diiringi dengan peningkatan kualitas dan legalitas usaha secara memadai. Banyak pelaku UMKM kuliner yang masih memproduksi secara tradisional tanpa standar keamanan kuliner yang baik, belum memiliki perizinan usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), Izin Produksi Kuliner Industri Rumah Tangga (PIRT), Sertifikasi Halal, maupun izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Kondisi ini menjadi hambatan besar bagi UMKM untuk naik kelas, memperluas pasar, serta bersaing dengan produk sejenis dari daerah lain.

Kondisi tersebut diperparah dengan minimnya fasilitas terpadu yang dapat menjadi tempat belajar, berkonsultasi, dan berlatih bagi para pelaku UMKM kuliner secara berkelanjutan. Selama ini, kegiatan pelatihan dan pendampingan UMKM di Kota Bogor masih dilakukan secara sporadis, menggunakan ruang-ruang yang tidak permanen dan tidak dilengkapi peralatan produksi yang memadai. Akibatnya, pelaku UMKM sulit mempraktikkan langsung materi pelatihan yang diterima, sehingga dampaknya terhadap peningkatan kapasitas usaha menjadi kurang optimal.

Berdasarkan kondisi tersebut, dibutuhkan sebuah fasilitas terpadu yang mampu mengintegrasikan fungsi pelatihan, konsultasi, pendampingan legalitas, keamanan kuliner, dan inkubasi bisnis dalam satu tempat. *Food Clinic* hadir sebagai jawaban atas kebutuhan tersebut, yakni sebuah pusat pengembangan UMKM kuliner yang dirancang secara profesional untuk mendukung seluruh rangkaian proses pemberdayaan, mulai dari edukasi dasar keamanan kuliner, pengembangan produk, hingga pendampingan menuju legalitas usaha yang lengkap.

1.2 Kondisi UMKM Kuliner di Kota Bogor

Kota Bogor dikenal sebagai salah satu daerah dengan kekayaan kuliner yang beragam, mulai dari makanan tradisional khas Sunda, jajanan pasar, roti dan kue, hingga produk olahan kuliner modern. Ribuan pelaku UMKM kuliner tersebar di berbagai kecamatan, sebagian besar bergerak di skala mikro dan rumahan. Potensi ini menjadi modal besar bagi Kota Bogor untuk mengembangkan sektor ekonomi kreatif berbasis kuliner sebagai salah satu penggerak utama perekonomian daerah.

Namun demikian, sebagian besar pelaku UMKM kuliner tersebut masih menghadapi keterbatasan dalam hal pengetahuan manajemen usaha, standar keamanan kuliner, kemasan produk yang menarik, serta pemasaran digital. Banyak di antaranya belum memiliki merek dagang yang jelas, belum memahami prosedur sertifikasi produk, dan belum memanfaatkan platform digital secara maksimal untuk memperluas jangkauan pasar. Kesenjangan ini perlu dijembatani melalui pendampingan yang berkesinambungan agar UMKM kuliner Kota Bogor mampu naik kelas dan bersaing secara lebih luas.

1.3 Tantangan yang Dihadapi UMKM

Terdapat sejumlah tantangan utama yang secara konsisten dihadapi oleh pelaku UMKM kuliner di Kota Bogor, di antaranya adalah:

- Keterbatasan akses terhadap pelatihan keamanan kuliner dan standar produksi yang layak, sehingga kualitas dan keamanan produk belum konsisten.
- Minimnya pemahaman mengenai proses dan manfaat legalitas usaha, seperti NIB, PIRT, Sertifikasi Halal, izin edar BPOM, merek dagang, dan Hak Kekayaan Intelektual (HKI).
- Keterbatasan sarana untuk melakukan uji coba produk baru, demo masak, maupun validasi pasar sebelum produk diluncurkan secara luas.
- Rendahnya kapasitas dalam hal digital marketing, fotografi produk, branding, dan pengelolaan marketplace, sehingga produk sulit bersaing secara daring.
- Belum tersedianya ruang pertemuan dan kolaborasi yang representatif antara pelaku UMKM, pemerintah, akademisi, komunitas, dan industri.
- Terbatasnya akses permodalan dan pendampingan bisnis yang berkelanjutan, sehingga banyak UMKM sulit berkembang melampaui skala mikro.

1.4 Pentingnya Fasilitas Terpadu untuk Meningkatkan Daya Saing

Menjawab berbagai tantangan tersebut, dibutuhkan sebuah fasilitas terpadu yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat pelatihan, tetapi juga sebagai pusat konsultasi, pendampingan legalitas, inkubasi bisnis, serta ruang kolaborasi lintas sektor. Fasilitas semacam ini akan memberikan dampak yang jauh lebih besar dibandingkan program pelatihan yang bersifat sesaat, karena pelaku UMKM dapat kembali secara berkala untuk memperoleh pendampingan lanjutan sesuai dengan tahap perkembangan usahanya.

Keberadaan fasilitas terpadu juga akan memperkuat citra Kota Bogor sebagai kota yang serius dalam mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif berbasis UMKM kuliner. Hal ini sejalan dengan berbagai kebijakan pemerintah pusat maupun daerah yang mendorong penguatan UMKM sebagai motor penggerak ekonomi nasional, khususnya pascapemulihan ekonomi yang menuntut ketahanan usaha kecil dan menengah semakin kuat.

1.5 Alasan Dibentuknya *Food Clinic*

Berdasarkan uraian di atas, *Food Clinic* diinisiasi dengan sejumlah alasan utama, yaitu: pertama, untuk menyediakan fasilitas fisik yang representatif bagi kegiatan pelatihan dan produksi percontohan; kedua, untuk menjadi pusat konsultasi dan pendampingan legalitas usaha kuliner secara terpadu; ketiga, untuk menjadi ruang kolaborasi antara pemerintah, akademisi, pelaku usaha, komunitas, dan industri; dan keempat, untuk menjadi showroom produk UMKM kuliner unggulan Kota Bogor yang dapat meningkatkan citra dan daya tarik ekonomi kreatif daerah.

Dukungan pembiayaan dari mitra swasta terhadap *Food Clinic* diharapkan dapat menjadi model percontohan fasilitas pengembangan UMKM kuliner yang dapat direplikasi di daerah lain, sekaligus memperkuat sinergi antara antarpemangku kepentingan dalam pemberdayaan UMKM.

BAB II PROFIL *FOOD CLINIC*

2.1 Gambaran Umum

Food Clinic merupakan fasilitas terpadu yang berfungsi sebagai pusat pelatihan, konsultasi, pendampingan legalitas, inkubasi bisnis, dan showroom produk bagi pelaku UMKM kuliner di Kota Bogor. Fasilitas ini dikembangkan dengan mengedepankan konsep ruang yang fungsional, minimalis, dan mendukung berbagai aktivitas produktif, mulai dari kegiatan pelatihan kelompok, konsultasi individu, hingga demo masak dan uji coba produk.

2.2 Visi

Menjadi pusat unggulan pengembangan UMKM kuliner Kota Bogor yang mendorong terciptanya ekosistem ekonomi kreatif berbasis kuliner yang berdaya saing, mandiri, dan berkelanjutan.

2.3 Misi

- Menyediakan fasilitas pelatihan dan pendampingan yang representatif bagi pelaku UMKM kuliner.
- Memfasilitasi proses legalitas usaha kuliner secara terintegrasi dan mudah diakses.
- Mendorong inovasi produk kuliner melalui inkubasi bisnis dan uji coba pasar.
- Membangun kolaborasi lintas sektor antara pemerintah, akademisi, pelaku usaha, komunitas, dan industri.
- Meningkatkan kapasitas pemasaran digital dan branding produk UMKM kuliner Kota Bogor.

2.4 Nilai-Nilai

Food Clinic dijalankan dengan berlandaskan pada nilai kolaborasi, profesionalisme, keberlanjutan, inklusivitas, dan orientasi pada dampak nyata bagi masyarakat serta pelaku UMKM.

2.5 Tujuan

- Meningkatkan kualitas dan keamanan produk kuliner UMKM Kota Bogor.
- Meningkatkan jumlah UMKM kuliner yang memiliki legalitas usaha lengkap.
- Meningkatkan kapasitas manajemen usaha dan pemasaran pelaku UMKM.
- Menciptakan ruang kolaborasi dan jejaring bisnis antar-pelaku UMKM kuliner.

2.6 Sasaran

Sasaran utama program ini adalah pelaku UMKM kuliner Kota Bogor pada berbagai tahap perkembangan usaha, mulai dari usaha rintisan (start-up), usaha yang sedang berkembang, hingga usaha yang telah berjalan namun membutuhkan pendampingan lanjutan untuk naik kelas.

2.7 Target Penerima Manfaat

Target penerima manfaat mencakup pelaku UMKM kuliner individu maupun kelompok, komunitas usaha perempuan dan pemuda wirausaha, calon wirausaha kuliner, serta lembaga pendidikan dan komunitas yang bergerak di bidang ketahanan kuliner dan ekonomi kreatif di Kota Bogor.

2.8 Bentuk Kelembagaan

Food Clinic dikelola secara kolaboratif oleh pengelola melalui dinas terkait, dengan skema kemitraan yang memungkinkan keterlibatan pihak akademisi, asosiasi UMKM, dan mitra swasta dalam pelaksanaan program-program pelatihan dan pendampingan.

2.9 Model Pengelolaan

Pengelolaan *Food Clinic* dilakukan secara profesional dengan mengedepankan prinsip transparansi dan akuntabilitas, meliputi pengelolaan jadwal kegiatan pelatihan, pengelolaan fasilitas dan peralatan, pengelolaan program pendampingan, serta pelaporan capaian program kepada pihak yang memberikan dukungan pembiayaan.

BAB III PROGRAM DAN LAYANAN

Food Clinic menyediakan rangkaian program dan layanan yang dirancang secara menyeluruh untuk mendukung setiap tahap perkembangan usaha UMKM kuliner, mulai dari edukasi dasar hingga pendampingan menuju usaha yang naik kelas. Berikut adalah uraian rinci program dan layanan yang disediakan.

3.1 Workshop dan Pelatihan Rutin

Tujuan: meningkatkan keterampilan teknis dan manajerial pelaku UMKM secara berkelanjutan. Mekanisme: dilaksanakan secara terjadwal dengan modul pelatihan yang disusun sesuai kebutuhan, menggunakan ruang workshop yang dilengkapi peralatan presentasi dan demo masak. Manfaat: peningkatan kompetensi teknis dan wawasan bisnis. Output: peserta memperoleh sertifikat pelatihan serta rencana tindak lanjut usaha.

3.2 Konsultasi Bisnis Kuliner

Tujuan: membantu pelaku UMKM menyelesaikan permasalahan spesifik dalam operasional usahanya. Mekanisme: sesi konsultasi tatap muka terjadwal dengan pendamping/mentor pada ruang konsultasi. Manfaat: solusi praktis atas kendala usaha. Output: rencana perbaikan usaha yang terukur.

3.3 Pendampingan Legalitas (Klinik Legalitas Usaha)

Tujuan: mempercepat proses kepemilikan NIB, PIRT, Sertifikasi Halal, izin edar BPOM, merek dagang, dan HKI. Mekanisme: pendampingan administratif dan teknis secara berkala, termasuk fasilitasi dengan instansi terkait. Manfaat: legalitas usaha yang lengkap membuka akses pasar dan permodalan yang lebih luas. Output: peningkatan jumlah UMKM berlegalitas lengkap.

3.4 Klinik Keamanan Kuliner

Tujuan: memastikan produk UMKM memenuhi standar keamanan kuliner yang berlaku. Mekanisme: edukasi dan uji sederhana terkait higiene produksi, penyimpanan, dan pengolahan bahan kuliner. Manfaat: menurunkan risiko produk tidak layak konsumsi. Output: penerapan standar keamanan kuliner pada praktik produksi UMKM.

3.5 Inkubasi Bisnis Kuliner

Tujuan: mendampingi usaha rintisan kuliner sejak tahap ide hingga siap dipasarkan. Mekanisme: pendampingan intensif bertahap meliputi pengembangan konsep, produksi percobaan, dan evaluasi pasar. Manfaat: mempercepat lahirnya usaha kuliner baru yang berkelanjutan. Output: produk kuliner baru yang siap dipasarkan.

3.6 Coaching dan Mentoring

Tujuan: memberikan bimbingan personal secara berkelanjutan kepada pelaku usaha. Mekanisme: sesi mentoring individu maupun kelompok kecil oleh praktisi dan pendamping berpengalaman. Manfaat: peningkatan motivasi dan kapasitas kepemimpinan usaha. Output: rencana pengembangan usaha jangka menengah.

3.7 Business Matching

Tujuan: mempertemukan pelaku UMKM dengan Calon mitra swasta usaha, pemasok, maupun distributor. Mekanisme: sesi pertemuan bisnis yang difasilitasi secara berkala. Manfaat: perluasan jejaring dan peluang kemitraan usaha. Output: terjalinnya kerja sama bisnis baru.

3.8 Demo Masak dan Pengembangan Produk

Tujuan: menguji dan menyempurnakan resep maupun proses produksi. Mekanisme: pemanfaatan dapur workshop yang dilengkapi peralatan oven deck dan planetary mixer untuk uji coba produk. Manfaat: peningkatan kualitas dan konsistensi produk. Output: produk kuliner dengan standar kualitas yang lebih baik.

3.9 Uji Coba Produk dan Validasi Pasar

Tujuan: memperoleh umpan balik konsumen sebelum produk diluncurkan secara luas. Mekanisme: sesi pengujian produk kepada kelompok konsumen terbatas pada area showroom dan display UMKM. Manfaat: mengurangi risiko kegagalan produk di pasar. Output: produk yang telah tervalidasi dan siap dipasarkan.

3.10 Digital Marketing, Branding, Packaging, dan Fotografi Produk

Tujuan: meningkatkan daya tarik dan daya saing produk di pasar digital. Mekanisme: pelatihan teknis fotografi produk, desain kemasan, dan strategi pemasaran digital. Manfaat: memperluas jangkauan pasar UMKM. Output: materi promosi produk yang siap digunakan di berbagai kanal pemasaran.

3.11 Pemanfaatan AI untuk UMKM

Tujuan: memperkenalkan pemanfaatan teknologi kecerdasan buatan untuk efisiensi usaha, seperti pembuatan konten promosi maupun analisis sederhana. Mekanisme: pelatihan praktik penggunaan perangkat AI yang relevan bagi UMKM kuliner. Manfaat: efisiensi operasional dan promosi usaha. Output: pelaku usaha yang lebih adaptif terhadap teknologi.

3.12 Marketplace, Ekspor, dan Manajemen Usaha

Tujuan: mendorong UMKM memanfaatkan platform marketplace serta memahami tahapan menuju pasar ekspor. Mekanisme: pelatihan dan pendampingan teknis pengelolaan toko daring dan prosedur ekspor. Manfaat: perluasan pasar hingga skala nasional dan internasional. Output: UMKM yang aktif memasarkan produk secara daring maupun merintis ekspor.

3.13 Sertifikasi dan Kemitraan

Tujuan: mendorong kepemilikan sertifikasi produk dan menjalin kemitraan strategis. Mekanisme: fasilitasi proses sertifikasi dan penjajakan kemitraan dengan lembaga terkait. Manfaat: meningkatkan kepercayaan konsumen dan mitra usaha. Output: produk tersertifikasi dan kemitraan usaha baru.

3.14 Sharing Session dan Kelas Reguler

Tujuan: membangun budaya berbagi pengetahuan antarpelaku UMKM. Mekanisme: sesi berbagi pengalaman secara reguler dengan narasumber internal maupun eksternal. Manfaat: memperkaya wawasan praktis pelaku usaha. Output: terselenggaranya forum belajar rutin bagi komunitas UMKM.

3.15 Program Pemberdayaan Perempuan dan Pemuda Wirausaha

Tujuan: mendorong partisipasi perempuan dan generasi muda dalam kewirausahaan kuliner. Mekanisme: program pelatihan dan pendampingan khusus yang dirancang sesuai kebutuhan kelompok sasaran. Manfaat: perluasan basis pelaku usaha baru dan pemerataan manfaat ekonomi. Output: bertumbuhnya wirausaha kuliner baru dari kalangan perempuan dan pemuda.

3.16 Program UMKM Naik Kelas

Tujuan: mendorong UMKM mikro berkembang menjadi usaha kecil dan menengah yang lebih mapan. Mekanisme: pendampingan bertahap yang mencakup seluruh aspek pengelolaan usaha. Manfaat: peningkatan skala usaha dan kontribusi ekonomi yang lebih besar. Output: bertambahnya jumlah UMKM yang naik kelas dari skala mikro ke skala yang lebih tinggi.

BAB IV MANFAAT PEMBANGUNAN

Pembangunan *Food Clinic* memberikan manfaat yang luas bagi berbagai pemangku kepentingan, sebagaimana diuraikan berikut ini.

4.1 Manfaat bagi Pelaku UMKM

Pelaku UMKM memperoleh akses pelatihan, pendampingan legalitas, konsultasi bisnis, serta ruang uji coba produk yang representatif, sehingga mampu meningkatkan kualitas produk, memperluas pasar, dan mempercepat proses menuju usaha yang naik kelas.

4.2 Manfaat bagi Masyarakat

Masyarakat memperoleh akses terhadap produk kuliner lokal yang lebih aman, berkualitas, dan beragam, sekaligus turut merasakan dampak ekonomi dari berkembangnya UMKM di lingkungan sekitarnya.

4.3 Manfaat bagi Investor

Food Clinic membuka peluang kemitraan investasi bagi produk-produk UMKM kuliner yang telah melalui proses inkubasi dan validasi pasar, sehingga risiko investasi menjadi lebih terukur.

4.4 Manfaat bagi Dunia Pendidikan

Fasilitas ini dapat menjadi tempat praktik dan penelitian bagi mahasiswa maupun akademisi di bidang kuliner, kewirausahaan, dan ekonomi kreatif, sekaligus memperkuat kolaborasi antara perguruan tinggi dan sektor UMKM.

4.5 Manfaat bagi Dunia Usaha

Pelaku usaha besar dapat menjalin kemitraan rantai pasok maupun program tanggung jawab sosial perusahaan (CSR) melalui program-program yang diselenggarakan *Food Clinic*.

4.6 Manfaat bagi Komunitas

Komunitas UMKM memperoleh ruang berkumpul, berbagi pengetahuan, dan berkolaborasi secara rutin, yang memperkuat soliditas dan jejaring antarpelaku usaha.

4.7 Manfaat bagi Ketahanan Kuliner Daerah

Penguatan kapasitas produksi kuliner lokal yang aman dan berkualitas turut mendukung ketahanan kuliner daerah, khususnya dalam memenuhi kebutuhan kuliner olahan masyarakat Kota Bogor.

4.8 Penciptaan Lakuliner Kerja

Berkembangnya UMKM kuliner yang dibina melalui *Food Clinic* berpotensi menciptakan lakuliner kerja baru, baik pada usaha itu sendiri maupun pada rantai pasok yang menyertainya.

4.9 Peningkatan PAD secara Tidak Langsung

Pertumbuhan UMKM yang naik kelas dan semakin legal berdampak pada peningkatan potensi penerimaan daerah secara tidak langsung, melalui perluasan basis usaha yang taat aturan dan aktif secara ekonomi.

4.10 Penguatan Ekonomi Lokal

Secara keseluruhan, *Food Clinic* berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal melalui peningkatan produktivitas, daya saing, dan keberlanjutan usaha UMKM kuliner Kota Bogor.

BAB V RENCANA PEMBANGUNAN

5.1 Konsep Bangunan

Food Clinic dikembangkan dengan konsep renovasi minimalis dan fungsional, memanfaatkan bangunan dan dapur (kitchen) yang sudah ada (existing) untuk menekan kebutuhan investasi baru, namun tetap menghadirkan fasilitas yang representatif untuk mendukung seluruh program dan layanan. Konsep desain mengusung nuansa industrial-modern dengan dominasi warna netral dan aksen kayu, ditunjang pencahayaan track light dan pencahayaan gantung yang optimal untuk mendukung kegiatan pelatihan, produksi, dan konsultasi. Denah tata ruang membagi area secara jelas antara area kitchen dan wastafel, area workshop/pelatihan dengan susunan meja kelas, area lounge konsultasi, serta area display dan informasi layanan UMKM, sebagaimana ditunjukkan pada denah layout rencana *Food Clinic* Bogor.

5.1.1 Visualisasi Desain Konsep Ruang

Visualisasi berikut menggambarkan konsep akhir tata ruang *Food Clinic* pasca-renovasi, yang mengintegrasikan area kitchen, area workshop/pelatihan, area konsultasi, serta area display dan informasi layanan UMKM (konsultasi, pengembangan produk, packaging, perizinan PIRT/BPOM/Halal, HKI, digital marketing, dan marketplace) dalam satu ruang yang representatif dan nyaman bagi pengunjung maupun pelaku UMKM.



Visualisasi 1 — Konsep ruang utama Food Clinic: area workshop/pelatihan, area konsultasi, denah layout rencana, dan area informasi layanan.



Visualisasi 2 — Konsep area kitchen, area wastafel, area workshop dengan smart TV, serta area lounge dan display informasi layanan Food Clinic.

5.1.2 Dokumentasi Kondisi Bangunan Saat Ini

Sebagai pembanding, berikut disajikan dokumentasi kondisi fisik ruangan dan kitchen existing sebelum pelaksanaan renovasi, yang menjadi dasar cakupan pekerjaan sebagaimana dirinci pada RAB di Bab VI.



Kondisi area kitchen existing dan ruang utama sebelum renovasi.



Kondisi dinding dan instalasi kitchen existing yang memerlukan perbaikan.



Kondisi ceiling dan exhaust existing yang menjadi bagian pekerjaan renovasi.

5.2 Fungsi Setiap Ruangan

- Area Kitchen: ruang produksi dan demo masak, memanfaatkan kitchen existing dengan tambahan cabinet, meja stainless, sink, dan perbaikan exhaust.
- Area Wastafel: fasilitas cuci tangan dan peralatan bagi peserta pelatihan dan tim produksi.
- Area Workshop: ruang utama pelatihan yang dilengkapi backdrop TV, smart TV, whiteboard kaca, podium, meja trainer, dan sound system portable.

- Area Furniture/Training: ruang duduk peserta pelatihan dengan meja lipat dan kursi training, serta ruang konsultasi dengan meja dan kursi konsultasi.
- Area Display UMKM: showroom produk UMKM kuliner yang dilengkapi rak display, rak brosur, dan standing banner.
- Area Branding: titik-titik identitas visual *Food Clinic* dan pihak yang memberikan dukungan pembiayaan , termasuk wall sticker mural.

5.3 Alur Pelayanan

Alur pelayanan dirancang agar pengunjung dan pelaku UMKM dapat mengakses seluruh layanan secara efisien: dimulai dari area penerimaan dan display produk, dilanjutkan ke area konsultasi atau workshop sesuai kebutuhan, hingga area kitchen bagi kegiatan demo masak dan uji coba produk. Alur ini disusun agar tidak terjadi tumpang tindih antara kegiatan pelatihan, produksi, dan pelayanan konsultasi.

5.4 Kapasitas

Berdasarkan rencana pengadaan furniture, area workshop dirancang untuk menampung sekitar 20 peserta pelatihan dalam satu sesi, sedangkan area konsultasi dirancang untuk melayani sesi konsultasi individu maupun kelompok kecil secara bersamaan.

5.5 Tahapan Pembangunan

1. Tahap persiapan: pembersihan ruangan dan kitchen existing.
2. Tahap perbaikan struktur ringan: perbaikan dinding, ceiling, dan instalasi listrik.
3. Tahap pengecatan dan finishing dinding serta ceiling.
4. Tahap pemasangan furniture dan peralatan kitchen tambahan (oven deck dan planetary mixer).
5. Tahap penataan area workshop, area wastafel, dan display UMKM.
6. Tahap pemasangan branding dan elemen identitas visual.
7. Tahap uji fungsi seluruh fasilitas sebelum operasional penuh.

5.6 Jadwal Pelaksanaan (Estimasi)

Secara umum, seluruh tahapan renovasi diperkirakan (estimasi) dapat diselesaikan dalam waktu 8 hingga 10 minggu kerja sejak dana pembiayaan disetujui dan dicairkan, dengan rincian: 1 minggu untuk persiapan, 3 minggu untuk pekerjaan dinding dan ceiling, 2 minggu untuk pekerjaan kitchen dan area wastafel, 2 minggu untuk pemasangan furniture, workshop, dan display, serta 1 minggu untuk finishing, branding, dan uji fungsi.

5.7 Target Operasional

Food Clinic ditargetkan (estimasi) dapat mulai beroperasi penuh paling lambat 1 (satu) bulan setelah seluruh tahapan renovasi selesai, guna memberikan waktu bagi persiapan program pelatihan perdana dan sosialisasi kepada pelaku UMKM kuliner Kota Bogor.

BAB VI RENCANA PEMBIAYAAN

Rencana pembiayaan pembangunan *Food Clinic* disusun berdasarkan Rencana Anggaran Biaya (RAB) yang telah disusun secara rinci. Seluruh nominal, volume, dan item pekerjaan pada bab ini disajikan sesuai dengan RAB asli tanpa perubahan, guna menjaga akurasi dan akuntabilitas perencanaan anggaran.

6.1 Pekerjaan Persiapan

Pekerjaan persiapan meliputi pembersihan ruangan dan pembersihan kitchen existing, sebagai langkah awal sebelum pelaksanaan renovasi dimulai.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Pembersihan ruangan	Rp 2.500.000
2	Pembersihan kitchen existing	Rp 1.500.000
	Subtotal A	**Rp 4.000.000**

6.2 Pekerjaan Dinding & Ceiling

Pekerjaan ini mencakup perbaikan dinding yang rusak, pekerjaan plamir, serta pengecatan interior dan ceiling dengan konsep warna putih premium pada dinding dan hitam doff industrial pada ceiling, guna mendukung kesan modern dan bersih pada ruangan.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Perbaikan dinding rusak	Rp 2.000.000
2	Plamir seperlunya	Rp 2.000.000
3	Cat interior putih premium	Rp 4.500.000
4	Cat ceiling hitam doff industrial	Rp 3.500.000
	Subtotal B	**Rp 12.000.000**

6.3 Kitchen Existing

Mengingat kitchen existing masih dapat dimanfaatkan, pekerjaan pada bagian ini difokuskan pada penambahan furniture dan peralatan stainless, meliputi cabinet penyimpanan, rak bahan baking dan loyang, meja preparation, sink dua bowl, perbaikan exhaust, serta pencahayaan LED pada area kitchen.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Cabinet bawah HPL	Rp 5.000.000
2	Cabinet atas	Rp 3.500.000
3	Rak bahan baking	Rp 2.000.000
4	Rak loyang	Rp 1.500.000
5	Meja stainless preparation	Rp 5.000.000
6	Sink stainless 2 bowl	Rp 3.800.000
7	Perbaikan exhaust existing	Rp 2.000.000
8	Lampu LED kitchen	Rp 1.200.000
	Subtotal C	**Rp 24.000.000**

6.4 Area Wastafel (3 Meter)

Pekerjaan pada area wastafel memanfaatkan ruang existing, meliputi perbaikan sistem plumbing, pengadaan meja sink stainless, rak pengering, dan aksesoris keran.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Perbaikan plumbing	Rp 2.500.000
2	Meja sink stainless	Rp 3.500.000
3	Rak pengering	Rp 1.200.000
4	Aksesoris keran	Rp 800.000
	Subtotal D	**Rp 8.000.000**

6.5 Workshop

Area workshop merupakan ruang utama kegiatan pelatihan, dilengkapi dengan backdrop TV berbahan HPL, smart TV berukuran 65 inci beserta bracket, whiteboard kaca, podium, meja trainer, dan sound system portable untuk mendukung kelancaran kegiatan pelatihan dan presentasi.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Backdrop TV HPL	Rp 6.000.000
2	Smart TV 65"	Rp 8.500.000
3	Bracket TV	Rp 500.000
4	Whiteboard kaca	Rp 2.500.000
5	Podium	Rp 1.500.000
6	Meja trainer	Rp 2.000.000
7	Sound system portable	Rp 3.500.000
	Subtotal E	**Rp 24.500.000**

6.6 Furniture

Kebutuhan furniture mencakup meja lipat workshop sebanyak 5 unit, kursi training sebanyak 20 buah, meja konsultasi, dan kursi konsultasi sebanyak 4 buah, guna mendukung kenyamanan peserta pelatihan dan sesi konsultasi.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Meja lipat workshop (5 unit)	Rp 10.000.000
2	Kursi training (20 buah)	Rp 12.000.000
3	Meja konsultasi	Rp 1.800.000
4	Kursi konsultasi (4 buah)	Rp 3.600.000
	Subtotal F	**Rp 27.400.000**

6.7 Display UMKM

Area display UMKM dilengkapi dengan rak display produk, rak brosur, dan standing banner sebagai sarana showroom dan promosi produk UMKM kuliner Kota Bogor.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Rak display produk	Rp 4.000.000
2	Rak brosur	Rp 1.000.000
3	Standing banner	Rp 700.000
	Subtotal G	**Rp 5.700.000**

6.8 Branding

Elemen branding mencakup logo akrilik *Food Clinic*, pihak yang memberikan dukungan, serta wall sticker mural premium, guna memperkuat identitas visual dan citra profesional fasilitas.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Logo akrilik *FOOD CLINIC*	Rp 3.000.000
2	Logo Pemkot Bogor	Rp 1.200.000
3	Wall sticker mural premium	Rp 3.500.000
	Subtotal H	**Rp 7.700.000**

6.9 Listrik

Pekerjaan kelistrikan meliputi penambahan titik stop kontak, pemasangan track light LED, dan perapihan instalasi listrik guna mendukung keselamatan dan kenyamanan operasional fasilitas.

No	Uraian Pekerjaan	Jumlah (Rp)
1	Penambahan stop kontak	Rp 2.000.000
2	Track light LED	Rp 4.000.000
3	Perapihan instalasi listrik	Rp 3.000.000
	Subtotal I	**Rp 9.000.000**

6.10 Penambahan Peralatan Kitchen

Sebagai penunjang kegiatan demo masak, pengembangan produk, dan pelatihan baking, direncanakan penambahan dua unit peralatan utama sebagai berikut.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Oven Deck Gas/Listrik 1 Deck 2 Tray	Rp 18.000.000
2	Timbangan Digital	Rp 1.000.000
3	Sendok&Gelas Takar	Rp 450.000
4	Baskom Adonan Stainless	Rp 900.000
5	Whisk (Pengocok Manual)	Rp 325.000
6	Spatula Silikon	Rp 375.000
7	Hand Mixer	Rp 8.250.000
8	Loyang Kue	Rp 875.000
9	Kertas Roti	Rp 200.000
10	Ayakan Tepung	Rp 325.000
	Subtotal J	**Rp 30.700.000**

6.11 Rekapitulasi Anggaran

Berikut adalah rekapitulasi keseluruhan kebutuhan anggaran pembangunan *Food Clinic* berdasarkan kelompok pekerjaan sebagaimana disajikan pada RAB.

Pekerjaan	Jumlah (Rp)
Persiapan	Rp 4.000.000
Dinding & Ceiling	Rp 12.000.000
Kitchen	Rp 24.000.000
Area Wastafel	Rp 8.000.000
Workshop	Rp 24.500.000
Furniture	Rp 27.400.000

Pekerjaan	Jumlah (Rp)
Display	Rp 5.700.000
Branding	Rp 8.900.000
Listrik	Rp 9.000.000
Penambahan Peralatan Kitchen	Rp 30.700.000
GRAND TOTAL	**Rp 152.300.000**

Berdasarkan rekapitulasi tersebut, total kebutuhan anggaran pembangunan *Food Clinic* adalah sebesar Rp 152.300.000,- adalah (seratus lima puluh dua juta tiga ratus ribu rupiah).

BAB VII ANALISIS DAMPAK

Bagian ini menguraikan estimasi dampak yang diharapkan dari pembangunan dan operasional *Food Clinic* selama periode 5 (lima) tahun ke depan. Seluruh angka yang disajikan merupakan estimasi yang realistis berdasarkan asumsi kapasitas fasilitas dan capaian program pemberdayaan UMKM sejenis, dan dapat disesuaikan kembali sesuai dengan hasil evaluasi tahunan.

7.1 Jumlah UMKM yang Dapat Dibina (Estimasi)

Dengan kapasitas ruang workshop untuk sekitar 20 peserta per sesi dan asumsi pelaksanaan pelatihan rutin, *Food Clinic* diperkirakan (estimasi) mampu membina sekitar 300–400 pelaku UMKM kuliner per tahun, atau sekitar 1.500–2.000 UMKM secara kumulatif dalam kurun lima tahun, dengan mempertimbangkan sebagian peserta mengikuti pendampingan berulang pada tahap usaha yang berbeda.

7.2 Peningkatan Legalitas Usaha (Estimasi)

Melalui program Klinik Legalitas Usaha, diperkirakan (estimasi) sekitar 40–60% dari UMKM yang dibina setiap tahunnya dapat memperoleh minimal satu bentuk legalitas usaha baru, seperti NIB atau PIRT, dengan peningkatan bertahap menuju sertifikasi yang lebih lengkap pada tahun-tahun berikutnya.

7.3 Peningkatan Omzet (Estimasi)

Berdasarkan pengalaman program pendampingan UMKM sejenis, pelaku usaha yang mendapatkan pendampingan intensif umumnya mengalami peningkatan omzet berkisar 15–30% dalam satu tahun pertama pasca-pendampingan, seiring dengan perbaikan kualitas produk, kemasan, dan strategi pemasaran.

7.4 Penyerapan Tenaga Kerja (Estimasi)

Pertumbuhan skala usaha UMKM kuliner yang dibina berpotensi menciptakan penyerapan tenaga kerja baru, baik pada usaha itu sendiri maupun pada rantai pasok terkait, dengan estimasi rata-rata 1–2 tenaga kerja tambahan per UMKM yang naik kelas.

7.5 Peningkatan Kualitas Produk

Penerapan standar keamanan kuliner dan pendampingan pengembangan produk diharapkan meningkatkan konsistensi kualitas produk UMKM, yang pada akhirnya memperkuat kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar.

7.6 Penguatan Ekosistem Kuliner Kota Bogor

Keberadaan *Food Clinic* memperkuat rantai nilai ekosistem kuliner lokal, mulai dari produksi, pengolahan, hingga pemasaran, serta mendorong terciptanya jejaring kolaborasi yang berkelanjutan antara pelaku usaha, pemerintah, dan mitra strategis lainnya.

BAB VIII KEBERLANJUTAN PROGRAM

Keberlanjutan *Food Clinic* memerlukan kolaborasi antara BAKUL, Pemerintah Kota Bogor, dan berbagai mitra strategis. Dukungan mitra swasta dalam pembangunan fasilitas diharapkan dapat menjadi fondasi bagi pelaksanaan program pembinaan UMKM kuliner secara berkelanjutan, dan pengembangan sumber pembiayaan dari berbagai pihak sesuai dengan peran dan komitmen masing-masing. Adapun strategi keberlanjutan yang direncanakan adalah sebagai berikut :

- Pengembangan sinergi dengan perangkat daerah, kementerian/lembaga, perguruan tinggi, lembaga perbankan, Badan Usaha Milik Negara (BUMN), sektor swasta, dan komunitas UMKM dalam mendukung pembinaan, inovasi, pendampingan, promosi, serta akses pembiayaan bagi UMKM.
- Pelibatan akademisi, praktisi, dan mentor yang berpengalaman untuk meningkatkan kapasitas, kualitas produk, dan daya saing UMKM kuliner.
- Pengembangan model pembiayaan dan kemitraan yang berkelanjutan guna mendukung operasional dan pengembangan Food Clinic tanpa bergantung pada satu sumber pendanaan.

Melalui kolaborasi multipihak tersebut, Food Clinic diharapkan dapat terus berkembang dan memberikan dampak yang berkelanjutan bagi ekosistem UMKM kuliner Kota Bogor dengan pembiayaan yang berkelanjutan dari berbagai mitra.

BAB IX PENUTUP

Pembangunan *Food Clinic* merupakan langkah strategis dalam memperkuat ekosistem UMKM kuliner Kota Bogor secara menyeluruh dan berkelanjutan. Melalui fasilitas ini, pelaku UMKM kuliner tidak hanya memperoleh tempat untuk berlatih dan berkonsultasi, tetapi juga memperoleh pendampingan nyata menuju legalitas usaha yang lengkap, produk yang berkualitas, serta pemasaran yang lebih luas dan modern.

Kami meyakini bahwa dukungan pembiayaan dari mitra swasta terhadap pembangunan *Food Clinic* bukan sekadar bantuan fisik, melainkan investasi strategis jangka panjang bagi penguatan ekonomi kreatif daerah. Manfaat yang dihasilkan akan dirasakan secara berkelanjutan oleh pelaku UMKM, masyarakat, dan Kota Bogor secara keseluruhan, sejalan dengan semangat kolaborasi antara pemerintah dan masyarakat dalam membangun kemandirian ekonomi lokal.

Besar harapan kami agar proposal ini dapat menjadi bahan pertimbangan calon mitra swasta untuk berkolaborasi dalam dukungan pembangunan Food Clinic sebagai pusat pengembangan UMKM kuliner Kota Bogor. Dukungan dan kemitraan yang terbangun diharapkan dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi pelaku UMKM, masyarakat, dan perekonomian daerah.

Demikian kami sampaikan. Atas perhatian, dan peluang kerja sama yang diberikan, kami ucapan terima kasih.

LAMPIRAN

Lampiran 1 — Rencana Anggaran Biaya (RAB)

Rencana Anggaran Biaya lengkap sebagaimana disajikan pada Bab VI merupakan dasar utama penyusunan kebutuhan anggaran pada proposal ini.

Lampiran 2 — Visualisasi Desain Rencana Pembangunan

Visualisasi berikut menggambarkan konsep akhir tata ruang *Food Clinic* pasca-renovasi sebagaimana diuraikan pada Bab V.1.1.



Visualisasi 1 — Konsep ruang utama Food Clinic beserta denah layout rencana.



Visualisasi 2 — Konsep area kitchen, wastafel, workshop, dan lounge Food Clinic.

Lampiran 3 — Dokumentasi Kondisi Bangunan Saat Ini

Dokumentasi berikut menunjukkan kondisi fisik ruangan dan kitchen existing sebelum dilaksanakan renovasi, sebagai bahan referensi cakupan pekerjaan yang diajukan.



Dokumentasi 1 — Kondisi ruang utama dan kitchen existing.



Dokumentasi 2 — Kondisi dinding dan instalasi kitchen existing.



Dokumentasi 3 — Kondisi ceiling dan exhaust existing.

Lampiran 4 — Estimasi Jadwal Pelaksanaan Pembangunan

Estimasi jadwal pelaksanaan pembangunan mengacu pada uraian pada Bab V.6, dengan total durasi pelaksanaan diperkirakan (estimasi) 8 hingga 10 minggu kerja sejak dana disetujui dan dicairkan.

Lampiran 5 — Dokumentasi Pendukung Lainnya

Dokumen pendukung tambahan, seperti surat keterangan kelembagaan, dokumen legalitas pengelola, dan bukti kepemilikan/penguasaan lokasi, dapat dilengkapi menyusul sesuai dengan persyaratan administratif yang ditetapkan oleh Pemerintah Kota Bogor.

Proposal Pembiayaan Pembangunan Food Clinic

Pusat Inkubasi, Pelatihan, Pendampingan, dan Konsultasi

Badan Kuliner Kota Bogor

Tahun 2026



Latar Belakang
Food Clinic

16.372

Pelaku UMKM Kuliner (Penyedia Akomodasi Jasa Makanan dan Minuman)

Sumber : Dinas KUKMDAGIN Kota Bogor (2026)

221

Pelaku UMKM Kuliner Anggota Badan Kuliner (BAKUL) Kota Bogor

Sumber : Dinas KUKMDAGIN Kota Bogor (2026)

40%

Responden pelaku UMKM yang terjangkau bantuan pemerintah melalui pendampingan

Sumber : Kajian Laporan Akhir Strategi Kebijakan Akses Permodalan Usaha Mikro di Kota Bogor (Bapprida, 2025)

MASIH TERBATASNYA PELATIHAN KULINER

75 PESERTA



PELATIHAN TATA BOGA OLEH DP3A

30 PESERTA



PELATIHAN KUE SHOES OLEH BPJS NAKER

36 PESERTA



PELATIHAN MAKANAN KOMERSIAL OLEH DISNAKER

Tantangan UMKM Kuliner Kota Bogor

01



Keterbatasan pelatihan keamanan pangan dan standar produksi

02



Minim pemahaman NIB, PIRT, Sertifikasi Halal, BPOM, merek dagang, dan HKI

03



Keterbatasan sarana uji coba produk

04



Rendahnya kemampuan digital marketing, branding, packaging, dan fotografi produk

05



Belum tersedia ruang kolaborasi yang representatif

06



Akses permodalan dan pendampingan bisnis masih terbatas



Dibutuhkan sebuah fasilitas terpadu yang mampu mengintegrasikan fungsi pelatihan, konsultasi, pendampingan legalitas, keamanan pangan, dan inkubasi bisnis dalam satu tempat.



5 Program dan Layanan Utama

Food Clinic



1. BELAJAR DAN BERKONSULTASI

- Workshop rutin (Branding, packaging, fotografi produk dll)
- Konsultasi bisnis
- Coaching dan mentoring

2. LEGALITAS DAN KEAMANAN

- Klinik Legalitas Usaha
  - NIB
  - PIRT
  - Sertifikasi Halal
  - BPOM
  - Merek Dagang & HKI
- Klinik Keamanan Kuliner

3. INOVASI PRODUK

- Inkubasi bisnis
- Demo masak
- Pengembangan produk
- Uji coba dan validasi pasar

4. PASAR DAN PERTUMBUHAN

- Digital marketing
- Ekspor
- Marketplace
- Business matching
- Pameran

Food Clinic: Pusat Pengembangan UMKM Kuliner



DEFINISI

- **Fasilitas terpadu untuk pelatihan, konsultasi, pendampingan legalitas, inkubasi bisnis, dan *showroom* produk UMKM kuliner.**
- **Fasilitasi Inkubasi Bisnis untuk menciptakan Wirausaha Baru**

VISI

Menjadi pusat unggulan pengembangan UMKM kuliner Kota Bogor yang **berdaya saing, mandiri, dan berkelanjutan.**

SASARAN UTAMA

- **Pelaku UMKM Kuliner**
- **Usaha Rintisan**
- **Perempuan dan Pemuda Wirausaha**
- **Komunitas**
- **Lembaga Pendidikan**
- **Masyarakat**

Rencana Pembangunan Food Clinic

KONDISI EKSISTING







FUNGSI RUANGAN

- AREA KITCHEN
- AREA WASTAFEL
- AREA WORKSHOP
- AREA FURNITURE/ TRAINING
- AREA DISPLAY UMKM
- AREA BRANDING

RENCANA OPERASIONAL & PELAKSANAAN PEMBANGUNAN FOOD CLINIC

Alur Pelayanan • Kapasitas Fasilitas • Tahapan & Jadwal Renovasi • Target Operasional UMKM Kuliner Kota Bogor

ALUR PELAYANAN

Akses efisien & terpisah — mencegah tumpang tindih pelatihan, produksi & konsultasi

PENERIMAAN & DISPLAY

Registrasi pengunjung & etalase produk UMKM kuliner

KONSULTASI / WORKSHOP

Layanan pendampingan atau kelas pelatihan sesuai kebutuhan

AREA KITCHEN

Praktik demo masak & uji coba pengembangan produk

KAPASITAS

Sesuai rencana furniture

±20

PESERTA / SESI

Area Workshop Pelatihan

PARALEL

AREA KONSULTASI

Individu & kelompok kecil secara bersamaan

TAHAPAN PEMBANGUNAN

7 tahapan berurutan dari kesiapan ruang hingga uji kelayakan fasilitas

1. **Persiapan** — Pembersihan ruang & kitchen existing
2. **Struktur Ringan** — Perbaikan dinding, ceiling & instalasi listrik
3. **Pengecatan** — Pengecatan & finishing dinding serta ceiling
4. **Kitchen & Alat** — Pasang furniture, oven deck & planetary mixer
5. **Penataan Area** — Penataan workshop, wastafel & display UMKM
6. **Branding Visual** — Pemasangan branding & identitas visual
7. **Uji Fungsi** — Pengujian seluruh fasilitas pra-operasional

JADWAL PELAKSANAAN (ESTIMASI)

Total Estimasi: 8 – 10 Minggu Kerja (sejak pencairan dana)

1 Minggu	3 Minggu	2 Minggu	2 Minggu	1 Mgg
Persiapan	Dinding & Ceiling	Kitchen & Wastafel	Furniture, Workshop & Display	Finishing, Branding & Uji

TARGET OPERASIONAL

MAKSIMAL

1 BULAN

Pasca Renovasi

Mulai beroperasi penuh untuk:

- Persiapan pelatihan perdana
- Sosialisasi program kepada pelaku UMKM kuliner Kota Bogor

Rencana Anggaran Biaya (RAB) Food Clinic

Total Estimasi Anggaran
Rp 152.300.000,-

1. Pekerjaan Persiapan
Pembersihan ruangan dan pembersihan kitchen eksisting

Estimasi Biaya
Rp 4.000.000,-

2. Pekerjaan dinding dan ceiling
- Perbaikan dinding
- Plamir seperlunya
- Cat interior premium
- Cat ceiling hitam doff

Estimasi Biaya
Rp 12.000.000[

3. Penambahan furniture kitchen eksisting
Penambahan furniture dan peralatan stainless meliputi cabinet penyimpanan dll

Estimasi Biaya
Rp 24.000.000,-

4. Area wastafel
Perbaqikan sistem plumbing, pengadaan meja sink stainless, rak pengering dan aksesori keran.

Estimasi Biaya
Rp 8.000.000

5. Area workshop
Ruang utama kegiatan pelatihan dilengkapi backdrop TV, smart TV 65 inci, whiteboard, podium, meja trainer

Estimasi Biaya
Rp 24.500.000,-

6. Pekerjaan Furniture
Pengadaan meja lipat workshop (5 unit), kursi training (20 unit), meja konsultasi dll.

Estimasi Biaya
Rp 27.400.000,-

7. Area display UMKM
Pekerjaan pembuatan rak display produk, rak brosur, dan standing banner

Estimasi Biaya
Rp 5.700.000,-

8. Branding
Pembuatan logo akrilik FOOD CLINIC, logo Pemkot Bogor, Wall sticker mural premium

Estimasi Biaya
Rp 7.700.000,-

9. Listrik
Penambahan stop kontak, track light LED, dan perapihan instalasi listrik

Estimasi Biaya
Rp 9.000.000,-

10. Penambahan peralatan kitchen
Pengadaan peralatan penunjang kegiatan demo masak seperti oven deck gas, timbangan digital dll

Estimasi Biaya
Rp 30.700.000,-

Dampak Pemberdayaan Food Clinic Kota Bogor

Target Kumulatif 5 Tahun
1.500–2.000 UMKM

PENINGKATAN JUMLAH UMKM DIBINA

300–400

UMKM / tahun (estimasi)

1.500–2.000 UMKM dalam 5 tahun (kapasitas 20 peserta/sesi)

PENGUATAN LEGALITAS USAHA

40–60%

UMKM terbina / tahun

Memperoleh legalitas baru (NIB/PIRT) bertahap menuju sertifikasi lengkap.

KENAIKAN OMZET

15–30%

Tahun pertama pasca-pendampingan

Didorong perbaikan kualitas produk, kemasan, dan strategi pemasaran.

TAMBAHAN PENYERAPAN TENAGA KERJA

1–2 Orang

Tambahan per UMKM naik kelas

Penyerapan kerja baru di internal usaha maupun rantai pasok terkait.



PENINGKATAN KUALITAS PRODUK

Standar Keamanan Pangan & Konsistensi Mutu

Pendampingan pengembangan produk menjaga konsistensi mutu sehingga memperkuat kepercayaan konsumen dan daya saing pasar.

PENGUATAN EKOSISTEM KULINER KOTA BOGOR

Rantai Nilai Terintegrasi & Kolaborasi Lintas Mitra

Memperkuat rantai nilai dari produksi hingga pemasaran melalui jejaring kolaborasi berkelanjutan antara UMKM, pemerintah, dan mitra strategis.

Benefit Eksklusif Sponsor Swasta

1. Co-Branding Peralatan Masak

Logo Perusahaan tercetak permanen pada peralatan dapur.



2. Rekening Bank & Pembayaran QRIS

Pembukaan rekening resmi khusus operasional & pembayaran biaya kursus melalui QRIS.

Pembukaan Rekening Operasional
Pengelolaan dana kursus & transaksi terpusat

Kanal Pembayaran QRIS Resmi
Seluruh biaya kursus & workshop via QRIS sponsor



3. Logo perusahaan di backdrop ruangan



4.Logo perusahaan di papan nama ruangan

