



Kupis Cookies



Waste Less, Taste More



more information about us:



Dari Mana Kulit Pisang Kupis?

Kulit pisang yang digunakan berasal dari hasil samping produksi pisang tanduk milik UMKM Minions Winner (Sumber Echo) di Surakarta. Mitra menghasilkan sekitar 600 kg kulit pisang per hari, yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Kulit pisang tersebut kemudian diolah menjadi bahan baku bernilai tambah untuk KuPis Cookies.

ALUR PEMBUATAN TEPUNG KULIT PISANG



Tinggi Serat Pangan



Sumber Antioksidan



Ramah Lingkungan



Mendukung Konsep Zero Waste



Bahan Bernilai Ekonomi Tinggi



Proses Pengolahan Menjadi Tepung

Kulit pisang dicuci

Penirisan

Pengeringan

Tepung Kulit Pisang

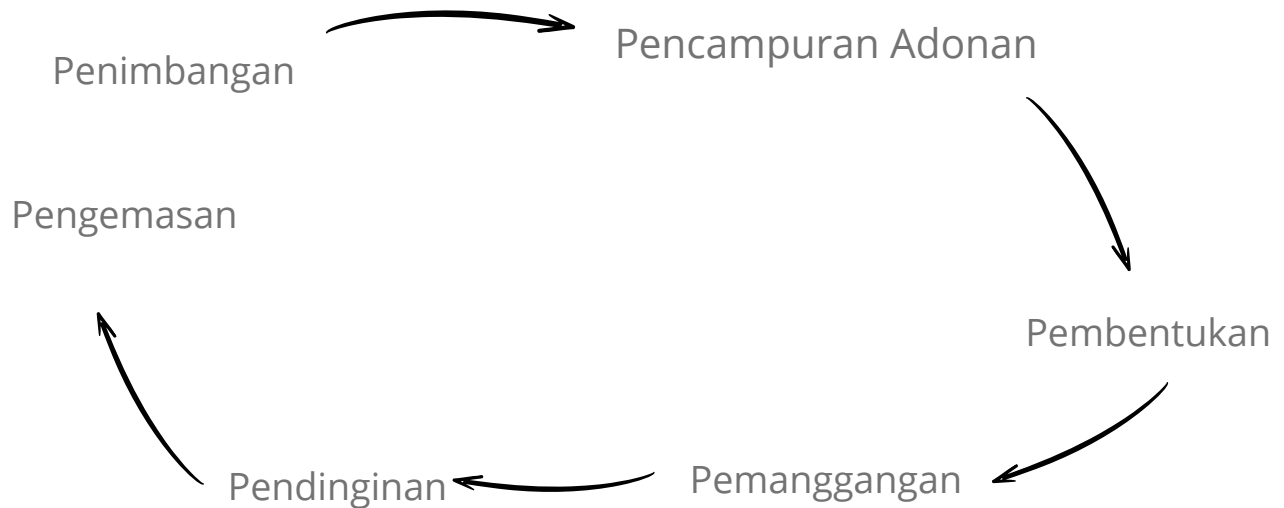
Penggilingan & Pengayakan



Kulit pisang tanduk dicuci hingga bersih, ditiriskan, kemudian dikeringkan menggunakan sinar matahari selama 2-3 hari. Setelah kering, kulit digiling dan diayak hingga menghasilkan tepung yang halus. Dari 10 kg kulit pisang dapat dihasilkan sekitar 2 kg tepung.



Proses Produksi Cookies



Bahan dicampur hingga homogen, kemudian dibentuk menjadi cookies dan dipanggang pada suhu 180°C selama 15-20 menit. Setelah matang, cookies didinginkan, dikemas menggunakan standing pouch food grade, kemudian diberi label dan disimpan pada suhu ruang



Apa Yang Ada di Dalam Kupis?

KuPis Cookies merupakan inovasi cookies yang menggunakan 75% tepung kulit pisang sebagai bahan utama komposisi tepung. Kulit pisang yang sebelumnya kurang dimanfaatkan diolah menjadi bahan pangan bernilai tambah.



Tinggi Serat

Penggunaan tepung kulit pisang membuat KuPis Cookies memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan cookies konvensional.



Dari Sisa Menjadi Berharga

Kami mengolah kulit pisang yang sebelumnya kurang dimanfaatkan menjadi cookies yang lezat, inovatif, dan memiliki nilai ekonomi.

75% Tepung Kulit Pisang.

Satu langkah kecil untuk mengubah sisa menjadi sesuatu yang bernilai.

KuPis Cookies — inovasi yang enak untuk dinikmati, berarti untuk bumi.

Connect With Kupis;

Stay connect with our journey ♡



@minionswinnerkra



@minions.winner.kra



<https://tk.tokopedia.com/ZS4bkJJ2v/>



+62 819-3623-8715