

POTENSI OLAHAN PANGAN



WEBINAR

POTENSI OLAHAN PANGAN UNTUK INKUBASI UWM

Program studi Teknologi Pangan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia



ebutuhannya makanan setiap tahunnya mengalami peningkatan seiring meningkatnya jumlah penduduk



Beberapa produk yang makanan dipasaran



Produksi Pangan

1. Ketersediaan bahan baku
2. Kualitas bahan baku
3. Tranposrtasi
4. Aspek pasar

Ketersediaan bahan baku



Manusia saat ini makin konsen dengan kesehatan, sehingga diperlukan inovasi-inovasi makanan sehat perlu ditingkatkan

Mempelajari komponen kimiawi dan biologis di dalam makanan yang dapat berefek pada tubuh manusia



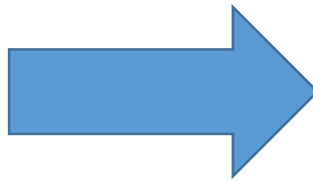
Mahasiswa



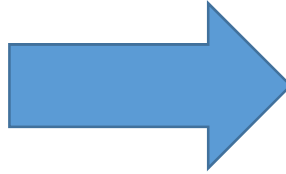
INOVASI



**Karya Mahasiswa TP melalui program
Program Hibah Bina Desa**

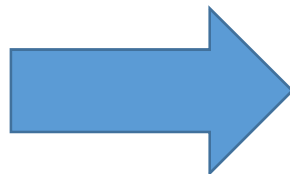


**Karya Mahasiswa TP melalui program
Program Hibah Bina Desa**



Wingko Ubi Ungu

**Karya Dosen TP melalui program
Program Kemitraan Masyarakat**

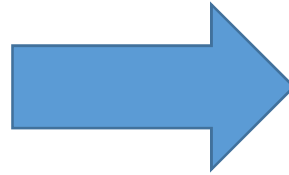


Keripik pegagan

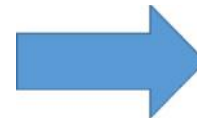
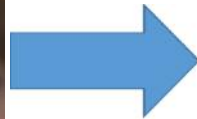
**arya Dosen TP melalui program
Program Kemitraan Masyarakat**



Bunga Telang



Teh bunga Telang



Yoghurt Seledri

Produk – produk tersebut merupakan potensi untuk dikembangkan

- Kantin Mahasiswa
- Koperasi
- Model Inkubasi

Produk – produk Dosen dan Mahasiswa
Media Promosi dan Publikasi

Terima kasih.