

MEMBACA POTENSI OLAHAN PANGAN UNTUK INKUBASI BISNIS UWM

SHARING CORNER #6

Small is beautifull

*aktualisasi

PROGRAM STUDY

- Banyak mahasiswa bagus, tidak banyak mahasiswa bukan berarti jelek, asal...
- Reserach University?
 - Bisa kalau ada Research Department, Research Study Program
→ Prodi Riset
- Inkubator bisnis
 - Riset : Invensi dan inovasi
 - Produk
- Konsultan
 - Spesialis bidang tertentu
 - Komisaris Korporasi
 - Pemerintah
 - Impak: mahasiswa bertambah juga

ISU PANGAN

- Sepanjang zaman → makhluk hidup butuh pangan
- Isyu Bangsa Indonesia (global)
 - Ketahanan Pangan
 - Kemandirian Pangan
 - Kedaulatan Pangan
 - Kecukupan Pangan

Banyak yang bisa diperbuat

PRODI UNGGULAN DI UWM

- Kampus terkenal memiliki produk unggulan, yg bisa "dijual".
- Uwm memiliki prodi yg bisa menghasilkan produk unggulan dan bisa dijadikan sebuah rintisan bisnis.
- Prodi TEKNOLOGI PANGAN pernah menghasilkan produk menarik: Teh Bunga Telang, Coklat, Keripik Daun Pegagan, Jelly/Agar² Susu Kambing Etawa, Susu Kedelai, Nugget Lele dan msh byk lagi.
- Prodi KEWIRAUSAHAAN, bisa membuka peluang utk mewujudkan START UP.
- Inkubator bisnis
 - Penelitian : Invensi/inovasi → Inkubasi ke industri

RINTISAN START UP?

- Perlunya kampus memiliki sumber *fund rising, income generating*
- Penting optimalkan potensi yang bisa menjadi produk unggulan
- Perlunya wadah untuk menampung produk kampus (Koperasi, online shop → yang bisa menjadi rintisan *start up*)
- Membuka jaringan Pariwisata terintegrasi dengan kraton
- Catatan: Prodi TP dan KWU direncanakan akan masuk dalam PBM Bersama di Jogjaversitas.id