



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

Video **KLIK** disini

PEMBUATAN INOVASI PRODUK TEMPE MENJADI
PRODUK NUTTESA
(Nugget tempe Telu Sanga)

INOVASI PRODUK TEMPE MENJADI PRODUK NUTTESA (Nugget Tempe Telu Sanga)

LATAR BELAKANG



INOVASI PRODUK TEMPE MENJADI PRODUK NUTTESA (Nugget Tempe Telu Sanga)

NAMA KEGIATAN



INOVASI PRODUK TEMPE MENJADI PRODUK NUTTESA (Nugget Tempe Telu Sanga)

TUJUAN

Mengetahui cara pengolahan
tempe menjadi nugget tempe.

Sebagai inovasi membudaayakan
makanan sehat

Dapat membantu pertambahan
gizi karean mengandung protein
dan tinggi kandungan kalsium.

INOVASI PRODUK TEMPE MENJADI PRODUK NUTTESA (Nugget Tempe Telu Sanga)

KEUNGGULAN

Membudaya
kan makan
makanan
sehat

Membuka
bisnis baru
dengan
olahan tempe

Meningkatkan
nilai produk
tempe

Menarik
minat
konsumen

INOVASI PRODUK TEMPE MENJADI PRODUK NUTTESA (Nugget Tempe Telu Sanga)

HASIL YANG DIHARAPKAN

Memberikan motivasi atau pandangan kepada masyarakat di desa Pecabeaan untuk membuka usaha dengan menggunakan bahan dasar tempe dan juga diharapkan produk ini dapat diteruskan dan dikembangkan oleh masyarakat di Desa Pecabeaan.



Thank You

