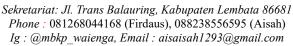
DIREKTORAT KEPERCAYAAN TERHADAP TUHAN YANG MAHA ESA MUDA BERDAYA UNTUK KEDAULATAN PANGAN

DESA WAIENGA





Lembata, 6 Desember 2024

Nomor : 002/MBKP/XII/2024

Lampiran : 1 lembar susunan acara

Perihal : Undangan Demo Prototype

Kepada Yth.

- 1. Kepala Desa Waienga bersama Staf
- 2. Ketua BPD bersama Anggota
- 3. Ketua TP. PKK Desa Waienga bersama anggota
- 4. Para Ketua PEKKA Desa Waienga bersama anggota
- 5. Tenaga Nakes Desa Waienga (Bidan Desa dan Tenaga Gizi)
- 6. Para Ketua Kader Posyandu bersama anggota
- 7. Tokoh Masyarakat
- 8. dan Seluruh Masyarakat Desa Waienga

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan diadakan kegiatan **Demo Prototype Pengolahan Bahan Pangan Lokal** mahasiswa magang MBKP Desa Waienga, maka bersama ini kami mengundang Bapak/Ibu/Saudara/I sekalian untuk mengikuti kegiatan tersebut yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tgl: Minggu, 8 Desember 2024

Tempat : Balai Budaya Desa Waienga

Waktu : 14.00 – Selesai

Mengingat pentingnya acara tersebut, dimohon kehadiranya tepat waktunya, demikian undangan ini, atas kehadiran dan partisipasinya kami mengucapkan terima kasih.

Mengetahui,

Hormat Kami,

Bapak Kepala Desa Waienga

Ketua MBKP Desa Waienga

Pius Sjukur Lengari

Firdaus Paulus Harapan Jaya Pasaribu

DIREKTORAT KEPERCAYAAN TERHADAP TUHAN YANG MAHA ESA MUDA BERDAYA UNTUK KEDAULATAN PANGAN

DESA WAIENGASekretariat: Jl. Trans Balauring, Kabupaten Lembata 86681



Sekretariat: Jl. Trans Balauring, Kabupaten Lembata 8668. Phone : 081268044168 (Firdaus), 088238556595 (Aisah) Ig : @mbkp_waienga, Email : aisaisah1293@gmail.com

Lampiran 1. Susunan Acara Demo Prototype Pengolahan Bahan Pangan Lokal

SUSUNAN ACARA

Demo Prototype Pengolahan Bahan Pangan Lokal

8 Desember 2024

No	Waktu	Kegiatan
1	14.00 – 14.05	Pembukaan oleh MC
2	14.05 – 14.10	Sambutan Ketua MBKP Desa Waienga
3	14.10 – 14.15	Sambutan Mentor MBKP Desa Waienga
4	14.15 – 14.20	Sambutan Kepala Desa Waienga Sekaligus Membuka Kegiatan Penyuluhan
5	14.20 – 14.30	Presentasi Proses dan Hasil Pengolahan Pangan Lokal
6	14.30 – 15.10	Demo Cara Pengolahan Bahan Pangan Lokal (sereal jagung, dimsum ikan)
7	15.10 – 15.15	Sesi Tanya Jawab
8	15.15 – 15.25	Presentasi Proses Pembuatan Pestisida Nabati
9	15.25 – 15.45	Demo Cara Pembuatan Pestisida Nabati dari Daun Mimba
10	15.45 – 15.50	Sesi Tanya Jawab
11	15.50 – 15.55	Penutupan
12	15.55 – 16.00	Dokumentasi