



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

Sekretariat: Jl. Trans Balauring, Kabupaten Lembata 86681  
Phone : 081268044168 (Firdaus), 088238556595 (Aisah)  
Ig : @mbkp\_waienga, Email : aisaisah1293@gmail.com



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 kehadirannya tepat waktunya, demikian undangan ini, atas kehadiran dan partisipasinya kami mengucapkan terima kasih.

Mengetahui,  
Bapak Kepala Desa Waienga

Pius Sjukur Lengari

Hormat Kami,  
Ketua MBKP Desa Waienga

Firdaus Paulus Harapan Jaya Pasaribu



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

Sekretariat: Jl. Trans Balauring, Kabupaten Lembata 86681  
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