

Indonesia Livestock Club

Program Hilirisasi Industri Perunggasan

Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas

15 FEB 2021 | **13.00-15.00 WIB** | **LIVE (101)** [Zoom Streaming](#)

SENIN, 15 FEBRUARI 2021 | **13.00 - 15.00 WIB** | **LIVE (101)** [Zoom Streaming](#)

Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas



Prof. Dr. Yuni Erwanto
- Guru Besar Fapet UGM
- Owner Ayam Kampung Super Farm
"Peran Peternak dalam Menyiapkan Bahan Baku Kuliner Hasil Unggas yang Berkualitas"



Setya Winarno
- Owner
- Azura Fried Chicken
"Manajemen Stok Bahan Baku dan Distribusi Produk Ayam dalam Grup Warung Makan"



Inno Satria
- Executive Chef
- Hotel Sabira
"Penerapan Dapur Terpadu untuk Efisiensi Kuliner Produk Hasil Unggas"

REGISTRASI www.agropustaka.id/kuliner

Kontak Panitia:

Alya [0881 0256 98777](tel:0881025698777) alya@agropustaka.id
Diana [0857 5482 6957](tel:085754826957) promo.poultryindo@gmail.com

Media Partner:

[Agropustaka.id](#) [livestockreview.com](#)

Peraturan Webinar Indonesia Livestock Club (ILC) #Edisi017

Indonesia Livestock Club

Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas



1. Webinar ILC #edisi017 menggunakan aplikasi Zoom dengan room grup khusus yang beranggotakan narasumber, admin, moderator dan peserta.
2. Room grup akan dibuka 30 menit sebelum acara dimulai, dan peserta dapat masuk ke room group yang linknya telah dikirimkan di email peserta.
3. Peserta menyesuaikan nama pendaftaran dengan nama yang digunakan di room group ILC #Edisi17.
4. Ketika memasuki room group, peserta mengaktifkan mode mute pada microphonenya.
5. Jalannya ILC #Edisi17 akan dipandu oleh moderator.
6. Bagi peserta yang ingin bertanya silakan menulis pertanyaan melalui room chat ILC #Edisi17 dengan format (Nama/Institusi/Ditujukan ke/Pertanyaan). Contoh : (Deni/Undana/Pak Winarno/Bagaimana cara efektif mengendalikan stok daging?)
Jika berkenan, para narasumber dapat juga dapat menanggapi komentar atau pertanyaan tersebut di ruang chat zoom
7. Bagi peserta yang menghendaki e-sertifikat & materi, harus mengisi link presensi yang akan disematkan di room chat ILC# Edisi17 pada saat acara berlangsung (pada sesi akhir diskusi). *Peserta terdaftar, yang tidak mengisi form absensi kehadiran, otomatis tidak mendapatkan sertifikat*
8. Peserta dilarang mengirim pesan iklan atau promo di layar maupun di kolom chat. Panitia berhak menegur hingga mengeluarkan peserta dari ruang diskusi, jika tidak mematuhi aturan
9. Peserta dilarang membuat kegaduhan dan menghidupkan microphone terkecuali telah dipersilakan oleh moderator. Apabila terdapat peserta yang melanggar, maka pihak panitia berhak untuk menegur hingga mengeluarkan peserta dari room group ILC #edisi17.
10. Pada saat **sesi diskusi** semua peserta untuk menyalakan video, untuk dilakukan foto bersama oleh panitia.

Indonesia Livestock Club

Program Hilirisasi Industri Perunggasan

Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas

15 FEB 2021 | 13.00-15.00 WIB | LIVE (101) [Zoom Streaming](#)



SENIN, 15 FEBRUARI 2021 | 13.00 - 15.00 WIB | LIVE (101) [Zoom Streaming](#)

Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas



Prof. Dr. Yuni Erwanto
- Guru Besar Fapet UGM
- Owner Ayam Kampung Super Farm
"Peran Peternak dalam
Menyiapkan Bahan Baku Kuliner
Hasil Unggas yang Berkualitas"



Setya Winarno
- Owner
Azya Fried Chicken
"Manajemen Stok Bahan Baku
dan Distribusi Produk Ayam
dalam Grup Warung Makan"



Inno Satria
- Executive Chef
Hotel Sabira
"Penerapan Dapur Terpadu
untuk Efisiensi Kuliner
Produk Hasil Unggas"

REGISTRASI www.agropustaka.id/kuliner

Kontak Panitia:

Alya ☎ 0881 0256 98777 ✉ alya@agropustaka.id
Diana ☎ 0857 54826957 ✉ promo.poultryindo@gmail.com

Media Partner:

Agropustaka.id livestockreview.com

www.poultryindonesia.com IndonesiaLivestockAlliance poultryindonesia bppiindonesia



Kuliner Berbasis Produk Hasil Unggas

Kuliner dengan bahan produk hasil unggas merupakan pilihan yang tepat, apalagi sumber protein hewani ini relatif mudah diperoleh, harga terjangkau, dapat diolah menjadi berbagai hidangan yang mengundang selera, dan disukai banyak orang.





Inovasi meningkatkan Konsumsi Produk Hasil Unggas

Berbagai inovasi dapat dilakukan agar bisnis kuliner tetap relevan sesuai permintaan konsumen, sehingga harus mengetahui seluk-beluk karakter produk hasil unggas, memahami permintaan pasar, pemilihan bahan baku, pengelolaan logistik hingga penanganan keamanan pangannya.



Tingkatkan Konsumsi Produk Hasil Unggas

Dengan makin banyaknya kuliner berbahan utama produk hasil unggas dengan berbagai inovasi, layanan, dan hidangan menarik, maka akan makin banyak masyarakat yang mengonsumsi sumber protein hewani ini....



Menyerap Produksi Berlebih Produk Hasil Unggas

.... sehingga di satu sisi dapat meningkatkan asupan zat gizi protein hewani masyarakat, di sisi lain, produk hasil unggas yang diproduksi dari peternak bangsa sendiri dapat lebih banyak terserap di masyarakat..



Diselenggarakan Oleh:



Indonesia Livestock Club

Program Hilirisasi Industri Perunggasan

Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas

15 FEB 2021 | 13.00-15.00 WIB | LIVE

Indonesia Livestock Club (ILC) #Edisi17

ILC #Edisi17: “Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas”

Diucapkan terima kasih pada Narasumber:

1. Guru Besar Fapet UGM dan Owner Super Farm
Prof. Dr. Yuny Erwanto
2. Owner Azyro Fried Chicken **Setya Winarno**
3. Excecutive Chef Hotel Sahira **Inno Satria**

ILC ini didukung oleh
PT Charoen Pokphand Indonesia,
dan media partner livestockreview.com dan
agropustaka.id

...kami ucapkan terima kasih atas dukungan
yang diberikan.

Peraturan Webinar Indonesia Livestock Club (ILC) #Edisi017
Indonesia Livestock Club
Kiat Bisnis Kuliner Produk Hasil Unggas

Didukung Oleh:



Media Partner:



Agropustaka.id

livestockreview.com

TERAPKAN PROTOKOL KESEHATAN



WFH



GUNAKAN MASKER



BERSIHKAN DENGAN
DESINFECTAN



SELALU CUCI TANGAN



JAGA JARAK &
HINDARI KERUMUNAN



JANGAN MENYENTUH MUKA
DENGAN TANGAN



TERIMA KASIH

*Indonesia Livestock Alliance
(I.L.A)*

IG: <http://www.instagram.com/indonesialivestock>

FB: <https://www.fb.com/agropustaka.id/>

Linked in: <https://www.linkedin.com/in/indonesialivestock>

web: <https://www.agropustaka.id>

