Strategi Sukses Tempe Indonesia Mendunia Melalui Ekspor dan Pengembangan Kualitas

Prolite – Makanan tradisional Indonesia yang dikenal dengan nama tempe telah menarik perhatian konsumen di beberapa negara seperti Jepang, Korea Selatan, Taiwan, dan Amerika Serikat.

Tempe, yang merupakan makanan berbasis kedelai, telah menjadi favorit dan banyak disukai oleh berbagai lapisan masyarakat.

– Bloomberg

Dilansir dari situs resmi pemerintah Indonesia, Direktur Jenderal IKMA Kemenperin, Reni Yanita, pada acara di Bogor, Jawa Barat, bulan lalu, menekankan pentingnya bagi industri kecil dan menengah (IKM) untuk mengoptimalkan pengolahan kedelai menjadi tempe.

Baca Juga:Kemukus Si Lada Berekor — Mengenal Rempah Kuno Indonesia yang

Punya Segudang Manfaat Tersembunyi!

Hal ini dikarenakan makanan tradisional ini memiliki potensi pasar yang besar dan diterima oleh berbagai kalangan.

Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka (IKMA) Kementerian Perindustrian telah berhasil membimbing banyak pelaku IKM di sektor pangan.

Baca Selanjutnya
Tampil Gagah KRI Golok 688 Milik TNI AL Singgah di Laut Cirebon