



Cara Enak Selamatkan Ekologi A Tasty Way to Save the Ecology

Kemasan Bumbu Mie Instan Ramah Lingkungan dari Rumput Laut

Mi instan adalah salah satu jenis makanan yang paling digemari dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Sayangnya, kemasan yang digunakan mi dan bumbunya terbuat dari plastik yang kini menjadi masalah bagi lingkungan.

Pengembangan Kemasan Ramah Lingkungan ini menggunakan ekstrak rumput laut berupa karagenan dan tapioka. Kemasan berupa film, lembaran tipis transparan, yang bisa dimakan. Sebagai kemasan bumbu, seluruh kantong bumbu bisa langsung dicelupkan ketika mi disiapkan, menjadikannya lebih praktis, bersih dan modern serta tidak merubah rasa mi yang lezat. Sampah kemasan plastik pun menjadi berkurang.

156

Instant noodle is one most favorite staple for Indonesian. The plastic wrapping used for the noodle and seasoning is a serious environmental problem.

Edible film for seasoning wrapper is developed from carrageenan and tapioca. It is hygienic, modern and very practical to use because one can dip in the whole pack into the noodle without affecting the delicious taste of the noodle. It is a delicious way to save the environment.

What?

Perspektif

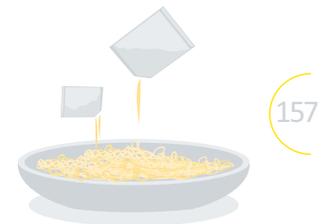
Mengembangkan cara-cara praktis untuk menyelamatkan lingkungan dari plastik, salah satunya adalah dengan mengurangi pemakaian dan menggantinya dengan bahan yang ramah lingkungan, ekonomis dan bahkan bisa dimakan

Keunggulan Inovasi

- Aman dikonsumsi atau sebagai kemasan makanan
- Mudah terurai oleh bakteri di alam
- Tidak mengubah rasa dan aroma produk makanan
- Lebih praktis digunakan, karena seluruh kantong bumbu bisa langsung dicelupkan ke masakan

Potensi Aplikasi

Sebagai pengganti plastik kemasan di industri makanan instan juga obat-obatan



Inovator

Nama : Muhamad Darmawan, M.T.; Prof. Dr. Hari Eko Irianto; Endang Mindarwati, M.Si.
Institusi : Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan
Alamat : Jl. KS Tubun Petamburan VI, Jakarta Pusat
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS 
PERINGKAT INOVASI  

Why?