

Buah durian tidak hanya lezat dimakan dagingnya, tetapi ternyata bijinya dapat diproses untuk kemudian dijadikan berbagai produk seperti kecap, krupuk, zat pewarna tekstil dan briket karbon. Dengan menggunakan jamur *Rhizopus oryzae*, maka biji durian dapat difermentasi untuk dijadikan kecap. Produk turunan dari ampas dapat dijadikan kerupuk. Air limbah menjadi zat pewarna tekstil dan kulit biji durian menjadi bahan briket karbon.

Kecap durian dengan aroma khasnya tentu menjadi suatu kecap dengan citarasa tersendiri. Produk turunan dari proses pembuatan kecap ini tentu juga cukup dapat diandalkan menjadi sumber pendapatan, karena hal ini belum pernah dilakukan sebelumnya.

50



Kecap dari Biji Durian *Durian Seed Ketchup*

Pemanfaatan Biji Durian sebagai Dasar Industri Kreatif Berbasis Pedesaan dengan Sistem Promita



*Durian seeds can be processed and made into various products. By using *Rhizopus oryzae* fungus, the seeds are fermented and made into ketchup.*

The aroma of this durian ketchup is quite distinctive. The byproducts of this process are crackers, textile dyes and carbon briquette. This new innovation will create opportunities for income-generating home industries.

What?

Perspektif

Biji durian yang sering kita buang setelah kita nikmati dagingnya, dengan pemikiran inovatif dapat menghasilkan nilai tambah dan manfaat baru.

Keunggulan Inovasi

- Kecap yang dihasilkan beraroma khas durian
- Kandungan protein lebih tinggi daripada kecap kedelai
- Menciptakan sumber pekerjaan baru bagi masyarakat khususnya masyarakat pedesaan
- Pewarna yang dihasilkan dari limbah kecap bersifat ramah lingkungan

51

Potensi Aplikasi

Industri makanan dan minuman



Inovator

Nama : Dwiky Rendra Graha Subekti
Institusi : Balitbang Provinsi Jawa Tengah
Alamat : Jl. Imam Bonjol 190 Semarang - 50132
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI 

Why?