

Kebutuhan akan pangan untuk menunjang kecukupan gizi di Indonesia terus meningkat. Faktor ketersediaan menjadi salah satu hambatan untuk pemenuhan kebutuhan tersebut. Disisi lain banyak produk pangan alternatif yang belum diberdayakan secara menyeluruh.

Salah satu alternatif adalah produk Tepung Pury, yaitu tepung dari pupae-mulberry (hasil samping usaha *sericulture*). Tepung pury memiliki kandungan zat gizi seperti protein dan lemak esensial yang tinggi, sehingga cocok digunakan sebagai bahan dasar formula makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI).

52

Pemanfaatan tepung pury ini, dapat mendukung ketahanan pangan dan diversifikasi sumber protein. Selain itu, produk tepung pury dapat memberi nilai tambah pada peternak *sericulture*.



Tepung Pury dari Pupa Murbei *Pury Flour from Mulberry Pupae*

Pembuatan Tepung Pury dari Limbah Pupae-Mulberry



Pury is a highly nutritious flour powder made from waste of mulberry pupae. Pupae is taken from the leftover of the silk cocoon and processed into powder, which contains high nutrients of protein and essential fats. Pury is an ideal protein source for baby foods.

Pupae's availability is subject to silk farm industry (sericulture) which is quite promising in Indonesia.

What?

Perspektif

Proses metamorfosis pada hewan seperti kupu-kupu membutuhkan nutrisi cukup tinggi yang dikumpulkan dan ditimbun di tubuhnya sebagai protein dan lemak, bila diproses dengan baik dan benar bisa menjadi sumber gizi yang baik bagi manusia.

Keunggulan Inovasi

- Aman dikonsumsi
- Kadar air hanya 10,4%
- Kandungan protein mencapai 33,4%
- Kandungan lemak 25,7% lengkap dengan asam lemak esensial (*oleic*, *linoleic* dan *linolenic*, serta vitamin dan mineral)
- Tepung Pury sebagai alternatif sumber bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk formula MP-ASI dan makanan jajanan yang padat gizi

Potensi Aplikasi

Usaha bidang makanan yang membutuhkan tepung dengan nutrisi tinggi.



Inovator

Nama : Prof. Dr. Clara M.Kusharto, M.Sc; Dr. Trina Astuti, M.PS
Institusi : Institut Pertanian Bogor
Alamat : Gd. A.H. Nasoetion Lt. 5, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680
Status Paten : TELAH DIDAFKARKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI 

Why?