



## Tempe Kaleng Aneka Rasa *Tasty Tempeh in Cans*

### **Proses Pembuatan Tempe Olahan Dalam Kaleng**

Tempe sudah dikonsumsi sejak berabad-abad yang lalu di Indonesia. Kelebihan tempe yang kaya protein juga mulai populer di belahan lain dunia.

Sayangnya umur simpan makanan ini masih terbatas, sehingga menjadikannya sulit untuk didistribusikan secara luas. Produk tempe olahan dalam kaleng bisa menjadi solusi bagi kendala tersebut. Konsep ini bisa mempermudah pemasaran berbagai produk olahan tempe seperti tempe kari, tempe bacem, tempe steak.

Tempe olahan dalam kondisi hampir matang dimasukkan kaleng, ditambah bumbu, divakum, dan kemudian kemasan kaleng ditutup. Dengan proses yang benar, daya simpan tempe dalam kaleng bisa mencapai dua tahun.

*Tempeh, despite of its nutritious contents, has been perceived as a low quality and cheap local foods.*

*One of the main problem with tempeh is its very short shelf life, such that its quality and taste quickly deteriorate in matter of days.*

*By preserving tempeh in cans, with proper processing, it can reach shelf life of two years, making it possible for export to other countries.*



# What?

## Perspektif

Melestarikan makanan tradisional favorit sedemikian rupa untuk memperpanjang daya simpan, memastikan kualitas, dan memungkinkan pengenalan produk ke luar daerah, bahkan menciptakan peluang ekspor.

## Keunggulan Inovasi

Berpotensi meningkatkan citra tempeh menjadi makanan khas Indonesia yang bermutu tinggi ✓

Berpotensi memperluas jangkauan pemasaran tempe ke manca negara ✓

Teknologi sederhana dan tepat guna ✓

Menambah pilihan makanan kemasan yang bergizi tinggi ✓



## Potensi Aplikasi

industri makanan besar maupun rumahan

## Inovator

Nama : Dr. H. A. Tenri A. Karossi; Ir. Roy H. Trisnamurti, MS;  
Siti Isnijah, SP; Ir. Lindayati I., M.Sc; Ir. Sumarsono  
Institusi : Pusat Inovasi - LIPI  
Alamat : Jl. Jend. Gatot Subroto Kav.10, Jakarta 12710  
T/F: +6221 527 6023 / +6221 5276024  
<http://inovasi.lipi.go.id>; email: [inovasi.lipi@yahoo.com](mailto:inovasi.lipi@yahoo.com)  
Status Paten : TELAH DIPATENKAN

## Prospektus

Kesiapan inovasi 

Kerjasama bisnis 

Peringkat inovasi 

# Why?