



## Roti dari Singkong Cassava Bakery

### Menyulap Tepung Singkong Jadi “Terigu”

Saat ini produk makanan berbahan baku terigu dominan dikonsumsi masyarakat Indonesia, seperti roti, mie, makanan kering dan makanan ringan basah lainnya. Bahan baku terigu berasal dari gandum yang diimpor kemudian digiling oleh industri terigu di Indonesia.

Singkong sebagai bahan baku makanan tradisional Indonesia telah lama dikenal. Usaha untuk mengolah lebih lanjut produk makanan berbahan baku singkong telah dilakukan, salah satunya adalah mengubahnya jadi terigu. Bila proses mengubah singkong menjadi terigu sebelumnya bisa dilakukan dengan fermentasi menggunakan asam laktat yang mahal harganya, inovasi ini menawarkan solusi yang jauh lebih murah dan dapat dilakukan oleh industri rumah tangga.

*Cassava has been used and processed into foods, traditionally in Indonesia and other tropical countries. Efforts in the past to create wheat flour substitute using cassava have been proven to be expensive and cannot fully replace the wheat flour.*

*A different process of producing bakery products using cassava is introduced by adding simple ingredients using salt, edible chalk and molasses.*

# What?

## Perspektif

Mengubah ketergantungan akan terigu yang berasal dari gandum yang diimpor, dengan bahan lokal yang tersedia banyak, yaitu singkong, menggunakan proses sederhana dengan bahan-bahan lokal yang tersedia secara umum.

## Keunggulan Inovasi

- Teknologi sederhana
- Proses yang cepat dan praktis
- Memberikan nilai tambah produk yang tinggi bagi singkong

## Potensi Aplikasi

Aplikasi inovasi bagi produsen makanan berbasis terigu, seperti roti, mie, makanan kering dan *snack* basah, untuk menggantikan terigu.



## Inovator

Nama : Soelaiman Budi Sunarto,SH,MM, MBA  
Institusi : Agro Makmur  
Alamat : Jl Joko Songo 33 Dopleng Kecamatan Karangpandan,  
Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah  
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

## Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI   
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI 

# Why?