



## Kecap Kedelai Kacang Hijau Soy 'Green' Bean Ketchup

Kecap merupakan salah satu bumbu penyedap yang diminati oleh masyarakat Indonesia, terutama bagi sajian makanan yang dipanggang (BBQ). Kecap memiliki rasa dan aroma yang khas, nutrisi dan protein yang baik karena terbuat dari kacang kedelai. Sayang kedelai makin mahal harganya dan sulit didapat karena juga digunakan untuk tempe dan tahu dalam jumlah besar.

Kacang hijau sudah dikenal luas dimasyarakat, berpotensi sebagai bahan baku kecap pengganti kedelai, namun belum ada yang menggunakannya. Kacang hijau murah dan lebih mudah di temukan di pasaran dalam jumlah melimpah. Tantangan yang dihadapi adalah pada tahap proses filtrasi karena dapat mempengaruhi tekstur kecap yang dihasilkan.

### ***Kecap BBQ dari Kacang Hijau***

*Soy bean ketchup is used a lot in Indonesia's food, especially as barbecue sauce. Soy bean as the ingredient is also used in tempeh and tofu, making it less available and more expensive for ketchup.*

*Green bean can be an alternative ingredient for ketchup. It is as nutritious as soy bean, yet cheaper and available in the market abundantly. One challenge faced is during the filtration process which might affect the texture of the end-product.*

# What?

## Perspektif

Produk-produk pangan populer terkadang harus bersaing untuk mendapatkan bahan baku yang sama. Bila ada sumber bahan baku alternatif, akan membuka peluang baru pengembangan produk lebih lanjut.

## Keunggulan Inovasi

- Bahan baku kacang hijau mudah didapatkan
- Kandungan nutrisi dan protein kacang kedelai setara dengan bahan dari kacang kedelai
- Pembuatan dilakukan dengan peralatan sederhana dan mudah diaplikasikan.

## Potensi Aplikasi

Dapat diaplikasikan di industri Rumah Tangga, skala kecil-menengah.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011



Calista; Melia Stefani Tjipto; Delfhia Rasubala;

Stephannie Brenda Shanice Riadi;

**Inovator :** Felycia Edi Soetaredjo

**Institusi :** Unika Widya Mandala Surabaya

**Alamat :** Jl. Kalijudan 37 Surabaya, Jawa Timur 60114

**Status Paten :** TIDAK INGIN DIPATENKAN

KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



**Prospek Inovasi**

**Inovator**

**Why?**

49