



Ini Jagung, Bukan Terigu! *This is Corn, Not Wheat!*

Pertumbuhan industri mi dalam negeri saat ini terus meningkat, akan tetapi hampir seluruhnya menggunakan bahan baku terigu yang berasal dari impor. Hal ini tentu saja dapat mengancam ketahanan dan kedaulatan pangan kita.

Teknologi ini menjawab tantangan selama ini atas penggunaan terigu yang belum bisa tergantikan dalam industri mi. Mi kering yang terbuat dari tepung jagung 100% ini memiliki karakteristik dan sifat (ketegangan, elongasi, kelembaban, kelengketan, dan *cooking loss*) yang menyerupai mi terigu setelah proses produksinya.

Mi jagung ini cocok untuk penderita autisme karena tidak mengandung gluten dan juga penderita diabetes karena sudah terjadi perubahan sifat pati akibat pemanasan saat pencetakan mi.

Teknologi Mi Kering Berbahan Baku Tepung Jagung 100%

Noodle industries in Indonesia keeps growing, and most of them use imported wheat flour. This is not ideal, since Indonesia cannot produce wheat.

This processing technology is able to produce a 100% maize flour noodle with similar characteristics as wheat flour noodle. It does not contain gluten thus hypo-allergenic, and suitable for people with autism. It is also suitable for people with diabetic.

What?

Perspektif

Kedaulatan pangan berarti mandiri dan tidak bergantung dari bahan baku pangan impor.

Keunggulan Inovasi

- 100% tepung jagung lokal mengurangi impor terigu Indonesia
- Warna kuning berasal dari warna alami karotenoid jagung
- Mi kering awet alami
- Aman bagi penderita autisme dan diabetes
- Pembuatan mi sangat mudah karena campuran bahan mentah dapat langsung jadi mi.

Potensi Aplikasi

Bisa diaplikasikan di industri mi nasional sebagai alternatif mi tepung terigu yang telah populer, atau melalui pengembangan UMKM secara lebih luas.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Inovator : Tjahja Muhandri; Subarna; Antung Sima F

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga - Bogor 16680

Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Inovator

Why?