



Miss Ing Kong Untukmu *Miss Ing Kong for You*

Saat ini pemerintah Indonesia sedang menggenjot produksi tepung singkong sebagai upaya diversifikasi pangan serta mengurangi ketergantungan pada impor gandum. Produk mi berbahan baku tepung singkong pun memanfaatkan kesempatan ini.

Produk mi singkong ini menggunakan tepung singkong dan tepung gandum yang dicampur pada komposisi 1:2. Adonan ditambahkan air, telur bebek dan penyedap rasa. Adonan diaduk halus, digiling hingga berbentuk mi dan siap direbus. Mi singkong bisa dimasak seperti mi pada umumnya. Mi singkong ini sendiri telah dikreasikan dengan beberapa varian menu (*topping*) dan telah melalui uji penerimaan pasar.

Missing You (Mi Super Singkong hanya Untukmu)

Indonesian government is boosting the production of cassava flour in the effort to reduce the imported wheat flour in the food resilience program. This cassava based noodle product can take this opportunity and also support the government.

This noodle uses cassava and wheat flours at proportion of 1:2. Added with water, duck egg and spices, the mixture is milled into noodle ready to be cooked. This noodle has been market tested.

What?

Perspektif

Inovasi pangan mi berbahan dasar tepung singkong akan mengembalikan kepopuleran singkong di kampung sendiri.

Keunggulan Inovasi

- Menggunakan tepung singkong sebagai bahan baku
- Produk dalam bentuk siap saji degan berbagai varian menu
- Tanpa bahan pengawet, pengental dan pewarna buatan.

Potensi Aplikasi

Industri makanan berbasis mi dalam bentuk mi kering atau mi instan.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Hani Asri Guardiani; Farichatul Ivada; Desty Putri Sari;
Peni Fitria Raharjanti; Delina Puspa Firdaus;
Inovator : Dr. Thahja Muhandri, S.TP, MT

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 : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator

Why?