

Tempe merupakan makanan khas Indonesia dan telah mendunia. Tempe banyak dikonsumsi karena khasiat yang terkandung di dalamnya berupa antioksidan, antibakteri, dan zat-zat lainnya yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Namun dalam penyajiannya, tempe umumnya memerlukan proses pemasakan terlebih dahulu sehingga kurang praktis.

Invensi ini berupa pembuatan pasta tempe siap saji aneka rasa yang diolah dari bahan dasar tempe segar yang diformulasikan dengan gula pasir, garam, esens dan bumbu-bumbu lainnya. Pasta tempe dapat dikonsumsi dengan cara ditambahkan ke dalam makanan sebagai penambah rasa atau pelengkap zat gizi, misalnya untuk olesan roti tawar, *pizza* atau biskuit.

64



## Selai Tempe Modern Modern Tempeh Jam

### **Pasta Tempe dan Proses Pembuatannya**



*Tempeh is a well-known Indonesian traditional food. It contains antioxidant, antibacterial, and other useful healthy substances. The traditional serving of tempeh is unpractical, since cooking is necessary prior to serving.*

*Tempeh paste is developed using tempeh, formulated with sugar, salt, essences and other ingredients. As nutrient complementary, it can be consumed and served such as jam with bread, pizza or biscuits.*

# What?

## Perspektif

Memodernisasi cara penyajian makanan tradisional bisa dilakukan dan menghasilkan produk baru yang memiliki cita rasa baru, nilai komersial tinggi dan membuka pangsa pasar baru.

## Keunggulan Inovasi

- Bahan baku murah dan mudah didapatkan
- Produk yang dihasilkan dapat digunakan sebagai penambah cita rasa dan pelengkap zat gizi dari makanan yang dikonsumsi
- Merupakan produk makanan alternatif bergizi bagi kalangan vegetarian

65

## Potensi Aplikasi

Pasta tempe yang praktis dikonsumsi mempunyai potensi nilai komersial tinggi bagi industri makanan, UKM dan Home Industri.



## Inovator

Nama : Ir. Mukhamad Angwar; Robert Simamora  
Institusi : UPT BPTTK LIPI - Pusat Inovasi LIPI  
Alamat : Gunung Kidul Yogyakarta  
Status Paten : TELAH DIPATENKAN

## Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI    
KERJASAMA BISNIS    
PERINGKAT INOVASI 

# Why?