



Metode Pengolahan Beras Analog Rendah Indeks Glikemik

Tingginya konsumsi nasi masyarakat Indonesia menyebabkan tingginya impor beras. Inovasi berupa beras tiruan (analog), diharapkan dapat membantu mengurangi volume impor beras yang tinggi tersebut. Cita rasa beras ini tidak kalah dengan beras biasa, memiliki bentuk butiran yang mirip dan dapat ditanak menggunakan *rice cooker* maupun tanak nasi biasa.

Beras ini diformulasikan dari bahan-bahan lokal Indonesia, diantaranya tepung umbi dan kacang-kacangan, serta difortifikasi dengan vitamin, mineral dan serat. Komposisi gizi beras analog yang baik dan indeks glikemik yang lebih rendah membuat beras ini baik dikonsumsi sebagai pangan fungsional.

The high rice consumption in Indonesia accounts for a high import volume. This innovation is an analog (artificial) rice product that can help lower the need for imported rice. It is developed from local ingredients (tubers and nuts, fortified with vitamins, minerals, and fiber), has a comparable taste and shape to regular rice, and can be cooked in a similar way. The nutritional value of the analogue rice and low glycemic index make it a functional food, fit for consumption.

Beras analog dengan komposisi bahan padat gizi dan rendah indeks glisemik diharapkan dapat mengurangi impor beras serta masalah kekurangan gizi.

what

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : INVENSI SEDANG DIPASARKAN
KERJASAMA BISNIS : TERBUKA

PATEN

STATUS : TELAH MEMILIKI PATEN
NO. PATEN : P 00 2012 00463

KEUNGGULAN TEKNOLOGI

- » Bentuk butiran dan kualitas tanak seperti nasi dari beras biasa
- » Dapat ditanak dengan proses seperti menanak nasi dari beras biasa sehingga tidak merubah kebiasaan
- » Menggunakan bahan baku lokal dan tidak dihasilkan dari tanaman padi, sehingga diharapkan dapat mengurangi besarnya konsumsi beras padi

NILAI TAMBAH BAGI PENGGUNA

- » Karena kualitasnya yang mirip beras konvensional, beras analog dapat menjadi substitusi pasokan beras masyarakat
- » Dapat diproduksi massal
- » Berpotensi dikembangkan dan diposisikan sebagai inovasi beras sehat maupun beras fungsional dengan harga bersaing
- » Dapat diproduksi dengan biaya rendah

INOVATOR

Prof. Slamet Budijanto; Dr. Aji Hermawan;
Dr. Nanik Purwanti; Dr. Didah Nur Faridah;
Dr. Sam Herodian; Annisa Khaerunia; Yulianti;
Suba Santika Widara; Heni Herawati, STP, MT;
Ir. Faleh Setiabudi, MT; Santi Novitasari, STP;
Aldith Natakusumah; Farah Hulliandini;
Trina Kharisma

INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor

Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680



KATEGORI TEKNOLOGI



why