

## Menantang Sang *Atlantic* *Challenging the Atlantic*



Dalam proses pembuatan *french fries* dibutuhkan jenis kentang khusus yang memiliki kandungan pati yang tinggi. Umumnya bahan baku *french fries* ataupun hasil olahannya menggunakan (bibit) kentang *Atlantic* yang masih diimpor, sehingga ketersediaan bahan baku tidak kontinyu dengan harga tergantung pada nilai tukar rupiah.

Inovasi kultivar kentang Jala Ipam ini telah diseleksi dan cocok sebagai bahan baku industri *french fries*. Keunggulannya: Kentang berukuran besar, berbentuk lonjong memanjang, dan memiliki kandungan pati yang tinggi. Kentang ini terbukti lebih tahan penyakit dan memiliki produktivitas lebih tinggi dibanding kentang *Atlantic*.

*The innovation offers a type of potato called Jala Ipam. This type of potato has a big and elongated size and also a high starch content which is suitable for french fries production. It is expected to reduce the dependency on imported potatoes.*

### Kentang Kultivar Jala Ipam sebagai Bahan Baku Industri *French Fries* yang Pertama di Indonesia

what

“Sejauh ini diyakini bahwa Indonesia belum bisa mengembangkan varietas lokal kentang *french fries* yang kompetitif. Inovasi ini berpotensi membuktikan sebaliknya.”

## PROSPEK INOVASI

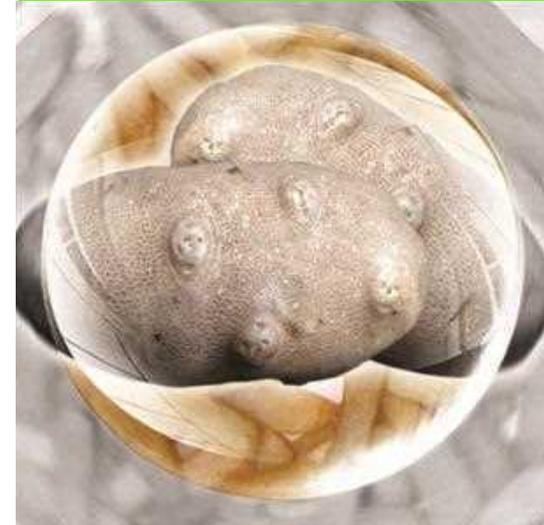
KESIAPAN INOVASI : SIAP DIKOMERSIALKAN  
KERJASAMA BISNIS : TERBATAS

## PATEN

STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

## KEUNGGULAN INOVASI

- » Memiliki kandungan pati yang tinggi
- » Cocok untuk ditanam pada berbagai daerah di Indonesia dengan curah hujan yang berbeda-beda
- » Produktivitas lebih tinggi dan lebih tahan terhadap penyakit dan kondisi lingkungan dibanding kentang *Atlantic*



## INOVATOR

Prof. Dr. Ir. Sony Suharsono, DEA  
Gustaaf Adolf Wattimena  
Nia Dahniar  
Diky Indrawibawa  
Budi Prasetyo  
A. R. Farera

## INSTITUSI

**Pusat Penelitian Sumberdaya Hayati dan Bioteknologi (PPSHB)**  
Jl. Kamper Kampus IPB  
Darmaga Bogor 16880

## KATEGORI TEKNOLOGI



# why