

Menjaga Mutu Turunan Tempe *Preserving Products of Tempeh*



Tempe adalah sumber protein nabati yang dikonsumsi luas oleh masyarakat Indonesia; permasalahan yang dihadapi adalah daya simpannya yang rendah karena mudah rusak. Usaha untuk memperpanjang daya simpan tempe dihambat adanya reaksi pencoklatan (*browning*) dan timbulnya rasa pahit akibat pengolahan dengan panas.

Inovasi ini memperkenalkan metode produksi tepung tempe dengan perlakuan blansir dan penambahan zat anti-pencoklatan. Hasilnya: tepung tempe yang berwarna cerah, tidak pahit, dan memiliki sifat fungsional dan rasa yang enak, sehingga bisa diolah lebih lanjut menjadi beragam produk makanan.

Tempeh is an excellent source of plant based protein widely consumed in Indonesia. Unfortunately, tempeh has a short shelf life. Converting tempeh into flour could prolong shelf life, however it may result in browning and bitterness due to heat treatment. This innovation presents a production method using blanching and an antibrowning agent to create an attractive, nutritious and tasty tempeh flour.

Teknologi Pencegahan Warna Coklat dan Rasa Pahit pada Pembuatan Tepung Tempe

what

“Indonesia memerlukan inovasi untuk meningkatkan produk pangan tradisionalnya menjadi produk pangan industri yang dapat menjangkau konsumen global.”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : TERBATAS

PATEN

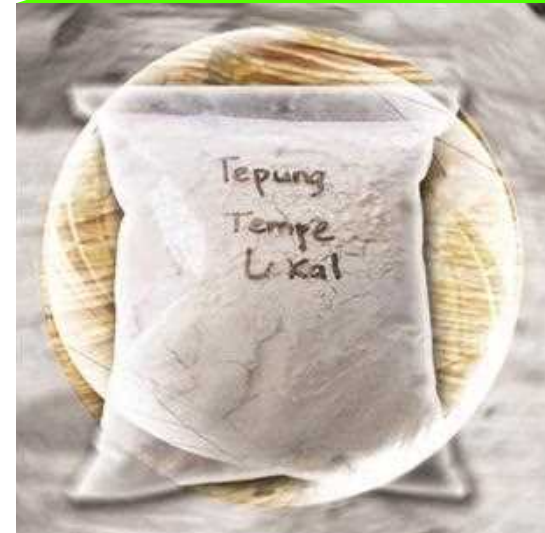
STATUS : TELAH DIDAFARKAN

KEUNGGULAN INOVASI

- » Memperpanjang masa simpan tempe secara signifikan
- » Mencegah pencoklatan dan timbulnya rasa pahit
- » Mempertahankan kadar protein sehingga nilai gizinya tinggi
- » Teknologi sederhana sehingga bisa diterapkan dalam industri kecil dan menengah
- » Lebih higienis sehingga bisa digunakan dalam berbagai industri pangan

INOVATOR

Prof. Dr. Ir. Made Astawan, M.S
Dr. Ir. Joko Hermanianto
Mustika Aminta



INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor

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

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

