

Menyaru Jadi Terigu *Copying Wheat Flour*



Impor tepung terigu di Indonesia salah satunya sebagai bahan dasar industri mie. Peran tepung terigu belum dapat tergantikan oleh tepung-tepung pati lokal lainnya, termasuk tepung tapioka yang terbuat dari singkong. Tepung terigu memiliki kandungan gluten yang merupakan zat aktif yang memberikan elastisitas dan ketahanan pada adonan.

Inovasi ini menawarkan teknik enkapsulasi gluten secara mikro ke dalam tepung tapioka. Hasilnya, produk mie yang dibuat dari tepung tapioka enkapsulasi ini memiliki tekstur, rasa, warna dan aroma yang serupa dengan mie yang berbahan dasar tepung terigu.

Indonesia still imports wheat flour for its large noodle industry, since the local tapioca flour can't quite substitute it. This innovation offers a method to encapsulate gluten, the active ingredient in wheat flour, into tapioca. The resulting tapioca mix is then turned into tapioca noodle which has similar texture, taste, color and aroma of wheat flour based noodle.

Inovasi Teknologi Enkapsulasi Gluten dan Aplikasinya sebagai Bahan Tambahan pada Tapioka

what

“Inovasi tidak harus melalui penciptaan sesuatu yang baru dan menggantikan yang lama, tetapi bisa juga melalui asimilasi dua hal yang lama menjadi sesuatu yang baru.”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : TERBUKA

PATEN

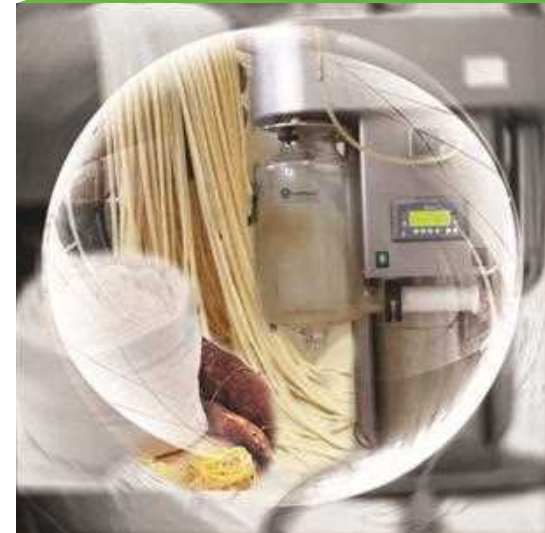
STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

KEUNGGULAN INOVASI

- » Menerapkan teknologi yang masih jarang digunakan di bidang pangan
- » Penambahan gluten enkapsulasi meningkatkan kualitas tapioka karena menambahkan kandungan protein dari gluten yang dapat meningkatkan tekstur, menurunkan *cooking loss*, serta penerimaan produk atas warna, aroma, dan rasa
- » Pemanfaatan tapioka secara maksimal sebagai substitusi tepung terigu

INOVATOR

Dra. Husniati, M.Si.
Dr. Etik Mardiyati, M. Eng
Nofa Mardianingsih Kaswati, S.Si



INSTITUSI

Balai Riset dan Standardisasi Industri
BPPI Kementerian Perindustrian
Jl. By Pass Soekarno Hatta km. 1, Rajabasa
Bandar Lampung 35144

KATEGORI TEKNOLOGI



001



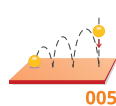
002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

why