

## Nasingkong: Nasi Singkong *Cassava Rice*



Salah satu cara untuk meningkatkan ketahanan pangan Indonesia adalah dengan melakukan diversifikasi produksi berbasis sumber daya lokal.

Inovasi ini menawarkan proses untuk mengolah ubi kayu dan ikan, menjadi beras analog. Beras analog dibuat dengan mengolah bahan baku menjadi tepung, lalu diproses dengan granulator, kemudian dikukus dan dikeringkan. Hasilnya adalah beras analog yang memiliki kandungan gizi seperti beras biasa, dengan tekstur yang seragam dan daya simpan yang baik.

*Diversification of food products is essential to Indonesia's food security. This innovation offers a method of converting two abundant local resources: cassava and fish into a rice substitute, through a flour mixing and granulation process. The result is a grain that is equal in nutrition to rice, with similar texture and good shelf life.*

**Beras Analog Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu yang Diperkaya dengan Tepung Ikan sebagai Sumber Pangan Alternatif**

**what**

“Instabilitas ketahanan pangan nasional dan melimpahnya sumber daya pangan lokal adalah suatu kontradiksi, yang bisa dipecahkan dengan inovasi dan kreativitas.”



## PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE  
KERJASAMA BISNIS : TERBUKA

## PATEN

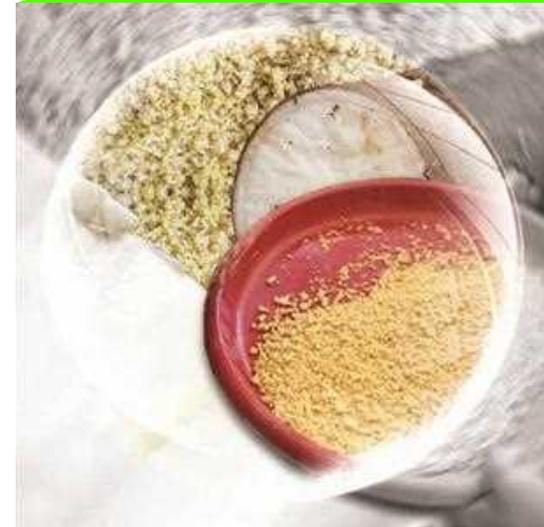
STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

## KEUNGGULAN INOVASI

- » Menggunakan bahan hayati lokal yang belum dimanfaatkan maksimal
- » Merupakan bentuk dari program diversifikasi pangan pemerintah
- » Kandungan gizi, tekstur dan daya simpan serupa beras

## INOVATOR

Warji, S.T.P, M.Si  
Dr. Ir. Tamrin, M.S  
Rakhmawati, S.Pi, M.Si



## INSTITUSI

**Universitas Lampung**  
Jl. Sumantri Brojonegoro No.1  
Gedungmeneg, Bandar Lampung  
Lampung 35145

## KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

# why