



Satu Cara Merenyahkan Semua *Making All Things Crispy*

Tepung Formula Premix Crispy (TFPC) adalah tepung sehat yang digunakan sebagai pelapis (coating) untuk membuat gorengan yang renyah. Tepung ini merupakan gabungan dari tepung protein tinggi, tepung protein sedang, beberapa tepung pendamping, bumbu penyedap, dan tanpa bahan pengawet, sehingga sepenuhnya aman dan sehat.

Tepung Premix berbentuk butiran pipih dengan kandungan air 10-20%. Ukuran partikel tepung dan kandungan air tersebut dapat disesuaikan dengan tingkat kerenyahan yang diinginkan dan jenis bahan makanan, sehingga tepung ini dapat digunakan sebagai pelapis dalam menggoreng berbagai jenis makanan.

Tepung Formula Premix Crispy (TFPC)

Crispy flour Premix Formula (TFPC) is a premix flour that used as a coating to make crispy fritters. The flour is a combination of high protein, moderate protein, and additional flour without any preservatives. Flour particle size and water content in the mix can be adjusted to the desired level of crispness and the type of ingredients. Therefore, it can be used as coating in frying various type of food.

PERSPEKTIF

Kemandirian pangan akan terwujud saat kolaborasi potensi lokal dan teknologi berhasil menjawab kebutuhan pangan masyarakat.

what?



why?

MENGGORENG
5X
LEBIH CEPAT

PROSPEK INOVASI

Kelayakan Inovasi : Kelayakan Ekonomis/Komersial
Kerjasama Bisnis : Luas

PATEN

Status : Dalam Proses Pengajuan

KEUNGGULAN INOVASI

- Dapat menghemat minyak goreng hingga 50%
- Waktu penggorengan 5x lebih cepat
- Sifat crispy tahan 10 jam tanpa bahan perenyah buatan
- Sisa minyak goreng yang dipakai tidak menjadi hitam (jelantah)

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011



Ririn Poerwandari
Satyo Laksono
Ir. Victor Christianto

INOVATOR :

INSTITUSI : Pribadi

ALAMAT : Perumahan Riverside Bedali, Lawang
Kecamatan Blimbing
Malang 65126 Jawa Timur