



Mau Sehat? Tempein Aja ! Wanna be Healthy? Eat Tempeh

Banyak orang memiliki pola makan yang kurang sehat akibat kesibukannya.

Produk olahan pelengkap yang praktis dan sehat dapat membantu masyarakat memenuhi asupan gizi makanan yang diperlukan. Produk tersebut adalah formula tabur tempe bergizi tinggi dan dapat meningkatkan asupan protein hingga 40%.

Tabur tempe dikemas dalam wadah kecil sehingga praktis dan mudah dibawa. Berbeda dengan produk sejenis yang tidak menawarkan solusi kesehatan, produk tabur tempe mengandung protein dan vitamin B yang tinggi, yang bermanfaat bagi kesehatan.

Tabur Tempe: Inovasi Olahan Tutug Tempe sebagai Solusi Makanan Praktis dan Bergizi Tinggi

Many people ignore healthy dietary habits due to their busy activities. Consuming a complementary food product like "Tempeh Topping" can help to provide a "tasty" solution to this problem. This product is offered in small and practical package, that contains high protein as well as vitamin B. The consumption of this product improves the protein intake up to 40%.

what?

PERSPEKTIF

- Produk tabur membuat makanan menjadi lebih enak.
- Produk suplemen membuat kita lebih sehat. Inovasi ini menggabungkan keduanya menjadi satu.





why?

ASUPAN PROTEIN
MENINGKAT
25-40 %

PROSPEK INOVASI

Keselapan Inovasi : Invensi Sedang Dipasarkan
Kerjasama Bisnis : Terbatas

PATEN

Status : Telah Didaftarkan
Nomor : P00201602869

KEUNGGULAN INOVASI

- Teknologi pengolahan tabur tempe meningkatkan asupan gizi
- Rendah kolesterol karena diolah tanpa menggunakan minyak
- Tidak menggunakan bahan penyedap dan pengawet buatan
- Memiliki berbagai macam varian rasa

KATEGORI TEKNOLOGI



INOVATOR : Muhammad Dely Permana
Bara Lintar Sanggabuana
Dara Adinda Kesuma Nasution
Melliana Subandi

INSTITUSI : Universitas Indonesia

ALAMAT : Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis UI
Gedung ILRC Lantai 1, Kampus UI Depok
Depok 16420 Jawa Barat