



KEY FACTS

BIAYA ↓
MULTI-PURPOSE ↑
PENERIMAAN KONSUMEN ↑

Ubi Cepat Multiguna *Quick Multi-Purpose Yam*

Mashed potato atau *puree* kentang semakin populer di seluruh dunia termasuk di Indonesia. Berbagai produsen memperkenalkan *puree* kentang instan, agar menyiapkan *puree* kentang menjadi mudah dan cepat. Inovasi ini memperkenalkan *puree* ubi jalar instan sebagai alternatif bagi *puree* kentang instan. Selain disajikan sebagai *puree*, *puree* ubi jalar instan ini dapat diolah menjadi makanan camilan (*snacks*), makanan pencuci mulut (*dessert*), bahkan sebagai campuran untuk berbagai produk roti.

Pasok ubi jalar di Indonesia tersedia melimpah dan murah, sehingga pemanfaatan ubi jalar untuk diversifikasi pangan dan menjadi alternatif bagi *puree* kentang sangat layak. Riset konsumen pada *puree* ubi jalar instan menunjukkan hasil yang menjanjikan, yaitu 91% responden menyatakan berminat untuk membeli.

What?

Instant Mashed Ubi Jalar (Snawbie) untuk Menunjang Program Diversifikasi Pangan

This innovation offers instant mashed sweet potato as an alternative to instant mashed potato. Sweet potato is available in abundance and cheap, while Indonesia still has to import potatoes. The results of consumer acceptance research on the idea of instant sweet potato product also very encouraging. Around 91% of respondents are interested to buy the product when it is available in the market. Aside as puree, instant sweet potato can be used to prepare various popular snacks and desserts.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Kelayakan Ekonomis/Komersial**

Kerjasama Bisnis : **Terbatas**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Dapat menggantikan puree kentang yang masih diimpor, dengan penerimaan konsumen yang tinggi
- Bahan baku tersedia melimpah dan murah
- Dapat diolah menjadi makanan camilan (*snacks*), makanan pencuci mulut (*dessert*)
- Dapat memecahkan masalah penyimpanan pasca panen ubi

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Teknologi instanisasi dapat menjadi solusi bagi masalah pengawetan dan penyimpanan komoditas pangan di Indonesia, sebagai bagian dari upaya membangun ketahanan pangan nasional.

Southeast Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFST) Center

INSTITUSI

Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gd. Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga
Bogor 16680 Jawa Barat

ALAMAT

Prof. Dr. Dedi Fardiaz, M.Sc
Prof. Dr. Nuri Andarwulan, M.Si
Sabri Ella Afni, S.Si, M.Si

INOVATOR

