



Telur Asin Renyah

Crispy Salted Egg

Telur asin asal Brebes sudah lama dikenal seantero nusantara karena rasanya yang khas dan gurih. Namun minimnya pengembangan kreativitas pengolahan produk turunan dari telur ini membuat jumlah konsumen cenderung mengalami stagnasi.

Inovasi ini mengolah telur asin asal Brebes menjadi kerupuk “*Kerasin*” untuk meningkatkan nilai tambah telur asin dan menarik minat konsumen. Telur asin diolah menjadi kerupuk camilan berprotein tinggi dan tahan lama. Dengan pengembangan berbagai varian rasa, “*Kerasin*” dapat menjadi produk olahan andalan UKM yang pada gilirannya dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Brebes.

KEY FACTS

GURIH
TINGGI PROTEIN
TAHAN LAMA

What?

Kerasin, Kerupuk Telur Asin Khas Brebes yang Kaya akan Protein

Brebes salted eggs are popular due to its typical and savory taste. But the number of consumers are decreasing because of the product's lack of creativity. The chips contains high number of protein and long shelf life so that it can be consumed as daily light snack. “Kerasin” can be potentially developed as an unique yet superior quality home industry snacks, that can improve the economy of Brebes villagers.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Uji Lapangan Prototype**

Kerjasama Bisnis : **Terbatas**

Status Paten : **Dalam Proses Pengajuan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Meningkatkan masa simpan produk
- Rasa yang telah disukai masyarakat
- Sumber protein dengan harga relatif murah

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Mengolah potensi khas daerah menjadi produk olahan yang berkualitas akan meningkatkan daya saing dan ekonomi masyarakat setempat.

Universitas Indonesia

INSTITUSI

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

ALAMAT

Subkhan Alfaruq
Wawan Irawan Sah

INOVATOR

