



#### KEY FACTS

BEBAS GLUTEN  
HARGA TERJANGKAU

what?

### Mie Singkong Seleraku *My Favourite Cassava Noodles*

Mie telah menjadi makanan rakyat yang populer di Indonesia, dan di seluruh dunia. Namun karena dibuat dari terigu, mie tidak dapat dikonsumsi para penderita alergi gluten, penyakit *celiac* dan pengidap autisme.

Inovasi ini menawarkan produk mie dengan bahan dasar tepung krekel dari singkong dikombinasikan dengan pasta daun kelor untuk meningkatkan kadar gizi, khususnya kadar protein. Produk yang dihasilkan adalah mie bebas gluten, bebas pengawet dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Inovasi ini menawarkan manfaat ganda: memanfaatkan bahan pangan tradisional yang terabaikan, dan mengolahnya menjadi bentuk produk pangan populer yang murah bagi penderita alergi gluten.

#### ***Mi Bebas Gluten (Gluten Free) dengan Bahan Dasar Tepung Krekel sebagai Alternatif Makanan Sehat***

*Gluten-free noodles, formulated from cassava flour and moringa leaves, contain high nutritional value, and suitable for people with gluten allergy, celiac disease and autism. This innovative noodle product brings dual benefits: noodle utilizes the almost forgotten traditional nutritional materials, and noodle processes into popular yet low cost functional food for people allergic to gluten.*

## PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Sangat Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Luas**

Status Paten : **Dalam Proses Pengajuan**

## KEUNGGULAN INOVASI

- Dibuat dari bahan pangan yang murah dan mudah diperoleh
- Dapat diproduksi oleh industri rumah tangga
- Bebas gluten
- Telah melalui uji tekstural, uji cooking time, uji satiety power dan uji organoleptik

## KATEGORI TEKNOLOGI



## PERSPEKTIF

Berbagai masalah kesehatan yang terjadi di masyarakat, seringkali berakar dari pengabaian kita pada kearifan lokal.

UPP IPTEKIN BAPPEDA Provinsi Jateng

## INSTITUSI

Jl. Imam Bonjol No. 190  
Semarang 50132 Jawa Tengah

## ALAMAT

Ery Purwanti, S.Si, M.Sc  
Umi Laelatul Qomar, S.ST, M.P.H  
Umi Purwandari, Ph.D  
Herniyatun, M.Kep, Sp.Mat

## INOVATOR



why?