

Proses Pembuatan Tempe Olahan Dalam Kaleng

Melestarikan makanan tradisional favorit sedemikian rupa untuk memperpanjang daya simpan, memastikan kualitas, dan memungkinkan pengenalan produk ke luar daerah, bahkan menciptakan peluang ekspor.

PERSPEKTIF **WHAT?**

Tempe sudah dikonsumsi sejak berabad-abad yang lalu di Indonesia. Kelebihan

Sayangnya umur simpan makanan ini masih terbatas, sehingga menjadikannya sulit untuk didistribusikan

Tempe olahan dalam kondisi hampir matang dimasukkan kaleng, ditambah bumbu, divakum, dan kemud

Tempeh, despite of its nutritious contents, has been perceived as a low quality and cheap local foods.

One of the main problem with tempeh is its very short shelf life, such that its quality and taste quickly de

By preserving tempeh in cans, with proper processing, it can reach shelf life of two years, making it poss

English

WHY?

- Berpotensi meningkatkan citra tempeh menjadi makanan khas Indonesia yang bermutu tinggi
- Berpotensi memperluas jangkauan pemasaran tempe ke mancanegara
- Teknologi sederhana dan tepat guna
- Menambah pilihan makanan kemasan yang bergizi tinggi

Keunggulan

Potensi Aplikasi:
industri makanan besar maupun rumahan.

Inovator:

Nama : Dr. H. A. Tenri A. Karossi; Ir. Roy H.Trisnamurti, MS;
Siti Isnijah, SP;Ir. Lindayati I.,M.Sc; Ir.Sumarsono

Institusi : Pusat Inovasi - LIPI
Alamat : Jl.Jend. Gatot Subroto Kav.10, Jakarta 12710
TIF: +6221 5276023 | +6221 5276024
<http://inovasi.lipi.go.id>; email: inovasi.lipi@yahoo.com

Status Paten : TELAH DIPATENKAN

Prospektus:

Kesiapan Inovasi : * * *
Kerjasama Bisnis : * *
Peringkat Inovasi : *