

Tapioka Asam Cepat Jadi *Speedy Sour Cassava*

Tapioka asam adalah produk yang banyak digunakan oleh industri kerupuk / *snack* tradisional. Umumnya Industri ini menyiapkan sendiri kebutuhan tapioka asamnya melalui fermentasi tapioka alami selama 20-70 hari, diikuti dengan pengeringan di bawah sinar matahari.

Inovasi ini mengisolasi dan memperbanyak salah satu bakteri asam laktat yang memiliki aktivitas fermentasi terbesar, kemudian menggunakan bakteri tersebut sebagai biang fermentasi tapioka sehingga memperpendek proses fermentasi menjadi 15 hari saja.

Berdasarkan hasil uji laboratorium dan uji praktis, tapioka asam yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik, dan rasa produk yang dibuat dari tapioka inipun disukai.

Sour cassava starch is a product used in many traditional snacks and crackers. The conventional way of making this product is a long-process taking up 20 to 70 days. This innovation identified which bacteria are the most potent fermenter of cassava, then isolated and cultivated it. Using these bacteria as catalyst, sour cassava starch can be produced in as short as 15 days with better properties.

Pengembangan Proses Produksi Tapioka Asam melalui Penggunaan *Starter* Bakteri Asam Laktat *Indigenous*

what

“Inovasi sederhana yang bermanfaat bagi industri rakyat, agar mereka dapat bekerja lebih efisien dan lebih bermutu, tak kalah nilainya dari inovasi yang berteknologi tinggi.”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : TERBATAS

PATEN

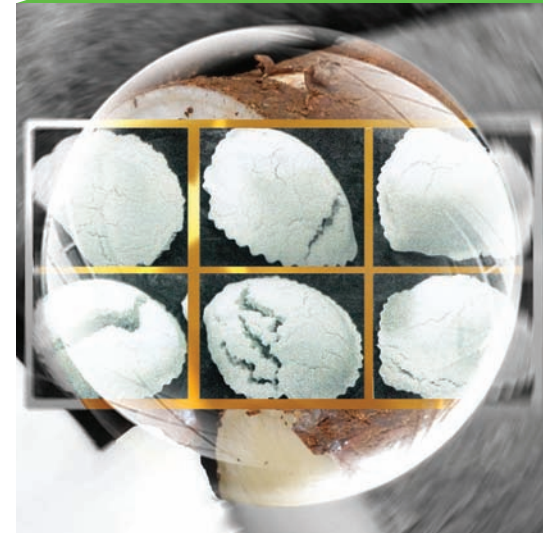
STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

KEUNGGULAN INOVASI

- » Waktu fermentasi tapioka asam jauh lebih cepat
- » Isolat bakteri yang digunakan memproduksi keasaman tinggi yang menghambat mikroba patogen
- » Tapioka asam yang dihasilkan berkualitas lebih tinggi, baik diukur menggunakan parameter laboratorium maupun parameter guna
- » Rasa produk yang dibuat dengan tapioka asam ini tetap baik

INOVATOR

Dr. Titi Candra Sunarti
Prof. Dr. Anja Meryandini, M.S



INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor
Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

why