

Bintebiluhuta Jagung merupakan makanan pokok bagi sebagian masyarakat Indonesia selain nasi. Sayangnya berbagai macam makanan yang dibuat dari bahan jagung, seperti Bassang, Bintebiluhuta, Lepet Jagung, Jagung Bose, dsb; perlahan hilang dari menu masyarakat. Hal ini dikarenakan proses pembuatan dan penyiapan makanan tersebut kurang praktis; memerlukan waktu penyiapan lama (kurang lebih 18 jam) mulai dari penyosohan, perendaman dan pemasakan.

Menggunakan Jagung Sosoh Pratanak (JSP), dibutuhkan hanya 10-30 menit untuk menyiapkan masakan berbahan dasar jagung tersebut. JSP telah diproses, menjadikannya cepat saji, lebih awet dan cocok digunakan sebagai bahan pembuat hidangan berbahan dasar jagung.



Jagung Pratanak untuk Masakan Nusantara Pre-Cooked Corn for Achipelago Dishes

Jagung Sosoh Pratanak (JSP), Bahan Baku Praktis dan Menarik untuk Makanan atau Masakan Khas Nusantara Berbasis Jagung



Bintebiluhuta corn is one of the staple food in Indonesia. Several varieties of Indonesian traditional foods such as Bassang, Bintebiluhuta, Lepet Jagung, etc; slowly are diminishing from Indonesian menu, due to impracticality and long preparation time; up to 18 hours.

JSP is practical and requires only 10-30 minutes to prepare. JSP is already pre-processed, ready to be cooked, with longer shelf life time and is the modern way to cook corn-based traditional Indonesian dishes.

What?

Perspektif

Makanan tradisional berbasis jagung, memerlukan waktu lama untuk pengolahan dan persiapannya, bila diproses secara tradisional. Menggunakan bahan jagung yang telah di pratanak, hidangan tradisional menjadi praktis dan modern.

Keunggulan Inovasi

- Lebih awet karena kadar air dalam jagung yang rendah
- Tidak memerlukan tempat penyimpanan khusus
- Serbaguna untuk berbagai hidangan Nusantara

Potensi Aplikasi

Makanan tradisional Indonesia mempunyai citarasa dan nilai komersil tinggi bila dapat disajikan secara praktis. JSP dapat digunakan untuk konsumsi rumah tangga maupun usaha kuliner Nusantara.



Inovator

Nama : Abu Bakar Tawali ; Amran Laga; Meta Mahendradatta
Institusi : Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin
Alamat : Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Makassar 90245
Status Paten : TELAH DIPATENKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI

KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI



Why?