



## **WeiQi: Jamur Bumbu dan Makanan Siap Saji** *WeiQi: Instant Food and Seasoning Mushroom*

### **WeiQi: Produk Jamur Cepat Saji Penambah Cita Rasa Makanan**

Makanan Indonesia terkenal akan cita rasanya yang tinggi dan banyak ragamnya, berkat ragam rempah dan bumbu yang dapat ditemukan di Indonesia. Jamur memiliki aroma yang khas, digunakan sebagai 'sayuran' yang ditambahkan ke dalam masakan dan menjadi salah satu pangan yang diminati masyarakat Indonesia.

WeiQi adalah tepung jamur beraroma unik dan instan yang dapat digunakan untuk meningkatkan cita rasa makanan dan menjadikannya lebih enak. WeiQi dapat disajikan dengan dicampur air atau kaldu dan dipanaskan. Selain itu WeiQi juga bisa ditambahkan ke berbagai jenis masakan sebagai bumbu penyedap cita rasa dan dibuat saus atau sup. Kandungan serat/fiber pada WeiQi cukup baik yaitu 3,2 g, melebihi setengah mangkok bayam (2,2 g) atau setara dengan 1 buah apel apabila dimakan dengan kulitnya.

*WeiQi is an instant seasoning powder based from mushroom and also served as soup and sauce. It offers unique mushroom flavor and is very practical to use.*

*Besides being a flavor enhancer, WeiQi contains 3.2 g fiber per serving; exceeds the content of half a bowl of spinach (2.2 g) or equals to an apple eaten with the skin. WeiQi is the alternative solution for people who do not use MSG for flavor enhancer.*

## Perspektif

Eksplorasi dan pengembangan inovasi di bidang pangan perlu juga memperhatikan peningkatan cita rasa menggunakan bahan-bahan alami, seperti jamur yang memiliki cita rasa yang khas. Penggunaan teknologi yang tepat membuat WeiQi menjadi instan dan praktis.

## Keunggulan Inovasi

- Tepung jamur beraroma, tidak pahit dan larut
- Semua gizi dan komponen bioaktif yang terkandung di dalam sel jamur akan terisolasi
- WeiQi dapat dibuat menjadi berbagai macam menu makanan, seperti sup dan saus
- WeiQi mudah dibuat, cepat dan siap saji, dapat dimodifikasi menjadi menu lain, tanpa pengawet dan penyedap sintetis tapi awet lebih dari 1 tahun dan harganya murah

13

## Potensi Aplikasi

Industri Makanan



## Inovator

Nama : Dr. Ir. Lisdar A. Manaf  
Institusi : Institut Pertanian Bogor  
Alamat : Gedung AHN Lt. 5, Kampus IPB Darmaga  
Bogor 16680  
Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

## Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI   
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI 

# Why?