

Judul Populer: Beras buatan untuk pangan fungsional

Judul Inggris : Artificial Rice for Functional Food

Judul Riset: Metode Pengolahan Beras Analog Rendah Indeks Glisemik

Deskripsi Singkat

Beras analog (beras tiruan) rendah indeks glisemik mempunyai bentuk butiran mirip beras yang dibuat dari satu atau lebih tepung non padi dan non terigu, kacang-kacangan, gliserin monostearat (GMS), hidrokoloid dan bahan fortifikasi. Metode pembuatan beras analog rendah indeks glisemik pada invensi ini menggunakan teknologi hot extrusion dengan menggunakan single/twin screw extruder. Beras analog dapat dimasak menggunakan rice cooker maupun metode tanak nasi konvensional dengan nilai IG 55.

Analog rice (rice clone) has a low glycemic index similar to the shape of rice grains made from one or more non-rice flour and non flour, beans, glycerin monostearate (GMS), hydrocolloid and fortification materials. Method for making a low glycemic index rice analogue of the present invention using hot extrusion technology using single / twin screw extruder. Analog rice can be cooked using a rice cooker or rice tanak conventional methods with GI 55 values.

Keunggulan

Beras analog memiliki bentuk butiran mirip beras, dapat ditanak seperti menanak beras sehingga tidak merubah kebiasaan, nasi yang dihasilkan mempunyai kualitas tanak seperti nasi dari beras, dapat didisain khusus untuk menghasilkan beras analog dengan tujuan/fungsional tertentu, dapat diproduksi masal. Beras analog diproduksi menggunakan mesin ekstruder sehingga dapat diproduksi lokal hasil pengembangan dari lahirnya invensi ini dengan produsen mesin dari Tangerang. Bahan baku yang digunakan berasal dari lokal dan tidak menggunakan padi, sehingga diharapkan dapat mengurangi besarnya tekanan terhadap konsumsi beras.

Inovator: Slamet Budijanto, Aji Hermawan, Nanik Purwanti, Didah Nur Faridah, Sam Herodian, Annisa Khaerunia, Yulianti, Suba Santika Widara, Heni Herawati, Faleh Setiabudi, Maya Kurniawati, Santi Novitasari, Aldith Natakusumah, Farah Hulliandini, Trina Kharisma

Profil Ketua Inovator



Slamet Budijanto dilahirkan di Madiun tanggal 02 Mei 1961, Dosen Aktif di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, sejak tahun 1986, dan mendapat jabatan sebagai guru besar tetap pada bulan oktober 2012. Gelar Sarjana di bidang Teknologi Pangan diperoleh dari Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Gelar Magister dan Doktor di bidang kimia pangan diperoleh dari Tohoku University, Sendai

Jepang. Beliau dikenal mempunyai minat yang besar dan dekat dengan Industri Mikro dan Kecil (IMK) di bidang pangan. Hasil-hasil penelitian beliau yang dibiayai oleh berbagai sumber pendanaan (BOPTN, PEMPROV Jawa Barat dan DIKTI) berhasil didiseminasikan ke masyarakat, memperoleh PATEN dan mendapat penghargaan. Beberapa penghargaan yang pernah diperoleh oleh Prof Slamet, diantaranya : masuk innovator dalam 103 tahun 2011, 104 tahun 2012 dan 106 tahun 2014 Inovasi Paling Prospektif dari Kementerian Negara Riset dan Teknologi, serta masuk dalam 60 Inovasi Pilihan Kompas 2013. Tim beliau mendapatkan Rekor MURI Teknologi Pengolahan Beras Non Padi Pertama di Indonesia 2012, dan IPB Memperoleh Rekor MURI makan nasi non padi dengan peserta terbanyak. Pada tahun 2012 dinobatkan sebagai pemenang Anugerah Inovasi Jawa Barat, Bidang Pangan kategori Kelompok dari Gubernur Jawa Barat. Beliau juga telah melakukan kerjasama dengan berbagai pihak seperti PT BLST dan DGHE-JSP.

Gambar

