Judul : **Komposisi Flavor Daging Ayam Goreng untuk Mie Instan**

No. reg/ID : ID 0019466

Tanggal Pendaftaran : 24 juli 2001

Inventor : Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS
Arief Budiman
Asep Rahmat Sutrisno
Eni Nurkhayani
Mike Widiasmara
Hadrian Siregar

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Pembuatan falvor daging ayam goreng untuk mie instan merupakan salah satu sektor pendukung industri mie instan di Indonesia. Flavor daging ayam goreng ini menggunakan bahan-bahan lokal yang dapat dengan mudah diperoleh dan *image* alami dan baik kesehatan, seperti penggunaan minyak goreng yang mensubsitusikan penggunaan HVP yang mengandung komponen-komponen karsinogenisk, sehingga dari segi kesehatan akan lebih baik. Formulasi komponen dan kuantitas komponen flavor daging ayam yang terdaftar dengan formulasi tersebut. Melalui penambahan rempah maka akan memperkaya flavor daging ayam goreng tersebut dan dapat dikonsumsi pada mie instan. Flavor ini juga dibuat dengan basis minyak sehingga menghemat penggunaan kemasan untuk flavor dan menambah kepraktisan dalam prapenyajian mie instan.

Pembuatan falvor daging ayam goreng untuk mie instan merupakan salah satu sektor pendukung industri mie instan di Indonesia. Flavor daging ayam goreng ini menggunakan bahan-bahan lokal yang dapat dengan mudah diperoleh dan *image* alami dan baik kesehatan, seperti penggunaan minyak goreng yang mensubsitusikan penggunaan HVP yang mengandung komponen-komponen karsinogenisk, sehingga dari segi kesehatan akan lebih baik. Formulasi komponen dan kuantitas komponen flavor daging ayam yang terdaftar dengan formulasi tersebut. Melalui penambahan rempah maka akan memperkaya flavor daging ayam goreng tersebut dan dapat dikonsumsi pada mie instan. Flavor ini juga dibuat dengan basis minyak sehingga menghemat penggunaan kemasan untuk flavor dan menambah kepraktisan dalam prapenyajian mie instan.