



## Sup Jamur Instan

### *Instant Mushroom Soup*

Inventor : Resa Setia Adiandri, Ridwan Rachmat, dan Diana Dameria Tarigan  
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian  
*Indonesian Center for Agricultural Post Harvest Research and Development*

Sup jamur instan dihasilkan dari jamur segar. Jamur disortasi, kemudian dipotong dan diblansir (dikukus). Jamur yang telah dikukus dikeringkan dengan teknologi *Far Infra Red* (FIR), kemudian dikemas dengan tambahan bumbu yang kemudian menjadi produk sup jamur instan.

Sup jamur instan dapat meningkatkan nilai tambah jamur merang sebagai peluang bisnis, praktis dan mudah dalam penyajian, mengandung nutrisi dan sehat. Biaya produksi sup jamur instan lebih murah dan dapat disimpan selama satu tahun.

*Instant mushroom soup is produced from fresh mushrooms. Mushrooms are sorted, then cut and steamed. Steamed mushrooms are then dried with Far Infra Red technology (FIR), then packed with extra seasoning which becomes an instant mushroom soup product.*

*Instant mushroom soup can increase the value added of the mushroom as a business opportunity, practical and easy to be served, nutritious and healthy. Instant mushroom soup production costs are cheaper and can be stored for one year.*