



Starter Bimo CF

Starter Bimo CF

Inventor : Misgiarta dan Suismono
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian
*Indonesian Center for Agricultural Post Harvest Research
and Development*

Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP000037522
IPR Protection Status: Patent No. IDP000037522

Starter Bimo-CF adalah bibit untuk fermentasi pada proses pembuatan tepung kasava termodifikasi secara biologi. Starter terdiri dari bahan pembawa dan bahan aktif bakteri asam laktat. Starter Bimo-CF dibuat dari bahan baku tepung, ditambahkan bahan pengaya nutrisi dengan konsentrasi tertentu untuk meningkatkan efektivitas dan stabilitas bakteri asam laktat. Starter Bimo-CF menghasilkan tepung dengan warna yang lebih putih, pahit dan aroma.

Aplikasi starter Bimo-CF lebih sederhana, hanya 1 tahap, langsung ditaburkan pada air perendaman kasava, dengan dosis 1 kg starter Bimo-CF untuk 10 ton kasava kupas dengan proses fermentasi sekitar 12 jam. Tepung kasava termodifikasi cocok digunakan untuk aneka produk olahan kue, cake, bolu, biskuit, mie dengan harga yang kompetitif dibandingkan dengan harga terigu dan tepung lain, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai substitusi tepung terigu. Bimo-CF potensial dikembangkan secara komersial.

The Bimo CF starter is used to make biological modified cassava flour. It contains a carrier and lactate acid bacterium as an active agent. The starter is made of flour added with nutrient materials to improve the effectiveness and stability of lactic acid bacteria. In addition, Bimo CF produces more white cassava flour and eliminates the bitterness of the cassava flour.

This application of this technology is simple. It can be done in one step by spreading the starter directly into water where the cassava is being submerged. The dosage of one kg of Bimo CF is for 10 tons peeled cassava through a relatively short fermentation time of around 12 hours

The modified cassava powder is suitable for various food products such as cakes, cookies, noodles, with competitive prices compared to that of wheat flour or other flour. The cassava powder can be used to substitute some portion of wheat flour.