

Snack Bar

Snack Bar

Inventor : Resa Setia Adiandri

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development

Status Perlindungan HKI : Paten No. P00201200899

IPR Protection Status : Patent No. P00201200899

Snack bar merupakan produk *ready to eat* dalam bentuk padat dan kompak (a food bar form). Memiliki keunggulan daya simpan yang panjang, tidak mudah rusak saat didistribusikan dan mengandung kalori serta protein yang tinggi. Proses pembuatannya sangat sederhana bahkan dapat menggunakan alat-alat produksi rumah tangga.

Keunggulan produk ini dibandingkan dengan produk serupa di pasaran adalah menggunakan bahan lokal berbasis bahan baku tepung komposit dan sedikit bahan tambahan, berenergi tinggi dan harga yang relatif terjangkau. Bahan lokal yang dimaksud berasal dari tepung ubi jalar, tepung kacang hijau dan tepung kedelai yang sumber bahan bakunya mudah diperoleh. Sangat potensial untuk dijadikan produk usaha dengan segmentasi pasar memenuhi kebutuhan pasca-bencana dan konsumen yang tengah melakukan program diet.

Snack bar is a ready to eat product in solid and compact form (a food bar form). Has a long shelf life, not easily damaged when distributed and contains high calorie and protein. The process of making it is very simple that can use the household utensils.

The advantages of this product compared to similar products on the market is the use of locally based ingredients based on composite flour ingredients and a few food additives, high-energy and relatively affordable prices. The local material is derived from sweet potato flour, green bean flour and soybean flour which source of raw material are easily to be obtained. Very potential as a commercial product with market segmentation to meet the needs of post-disaster and consumers who are on a diet program.

