

Sup Jamur Instan

Inventor : Resa Setia Adiandri, Ridwan Rachmat,
Diana Dameria Tarigan
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

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.

