



**INSTITUT
TEKNOLOGI
INDONESIA**

The Technology-based Entrepreneur University

**PI2B ITI
STARTUP
AKADEMY**



**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

**KEMEN
KOPUKM**
Kementerian Koperasi dan UKM
Republik Indonesia



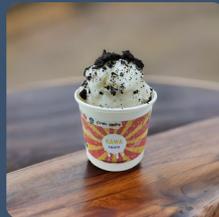
**#berubah
digital**

The Technology-based Entrepreneur University

KATALOG PRODUK INOVASI INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Program Peningkatan Kapasitas Startup 2023

Kolaborasi antara Pusat Inovasi dan Inkubasi Bisnis (PI2B) ITI
dengan Kementerian Koperasi dan UKM RI



Di susun oleh : Pusat Inovasi & Inkubasi Bisnis ITI

Kata Pengantar

Institut Teknologi Indonesia (ITI) merupakan perguruan tinggi teknologi yang didirikan pada tahun 1984 di dalam kawasan Pusat Penelitian Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (PUSPIPTEK) oleh almarhum Prof. Dr.-Ing. B.J. Habibie. Tujuannya agar tercipta sinergi antara program dan kegiatan tridarma perguruan tinggi sivitas akademika ITI dengan penelitian, pengembangan, perekayasaan dan penerapan teknologi oleh para peneliti dan perekayasa yang bekerja di PUSPIPTEK, sehingga mampu menghasilkan ilmuwan dan perekayasa yang mumpuni yang menghasilkan berbagai inovasi teknologi untuk kemajuan peradaban masa depan bangsa Indonesia. Singkatnya, ITI dimaksudkan sebagai bagian dari ekosistem inovasi bagi PUSPIPTEK.

Menyongsong era Revolusi Industri 4.0, ITI memosisikan diri sebagai ujung tombak pembangunan sumber daya manusia Indonesia unggul dalam menguasai ilmu pengetahuan, teknologi dan inovasi untuk mewujudkan masyarakat Indonesia maju, Masyarakat Indonesia 5.0. ITI akan memaksimalkan bonus demografi penduduk Indonesia yang lebih dari 60% penduduknya berusia produktif dengan mendidik putra-putri Indonesia yang bertalenta untuk siap mengisi kebutuhan SDM yang berkompeten menerapkan berbagai teknologi yang menjadi karakteristik Industri 4.0 untuk pembangunan di berbagai sektor di berbagai penjuru tanah air. ITI berkomitmen untuk terus melahirkan perusahaan-perusahaan baru berbasis teknologi (start-ups) sebagai perwujudan visi ITI sebagai The Technology based Entrepreneur University.

Dalam kaitan dengan hal-hal di atas, Katalog Inovasi Institut teknologi Indonesia ini disusun. Katalog ini berisi sejumlah produk inovasi yang akan dan telah dikomersialkan oleh perusahaan-perusahaan start-ups hasil pembinaan Pusat Inovasi dan Inkubasi Bisnis ITI yang berkolaborasi dengan Kementerian Koperasi dan UKM dalam rangkaian kegiatan Program Peningkatan Kapasitas Startup 2023.

Selayang Pandang Pusat Inovasi & Inkubasi Bisnis ITI

Dr. Ir. Aniek Sri Handayani, MT, IPM
Kepala Pusat Inovasi & Inkubasi Bisnis



Institut teknologi Indonesia (ITI) merupakan perguruan tinggi teknologi yang berada di Kawasan pusat penelitian dan ilmu pengetahuan dan teknologi (PUSPIPTEK). Dalam pengembangan inovasi perguruan tinggi, ITI melalui Pusat Inovasi dan Inkubasi Bisnis (PI2B) telah melakukan berbagai usaha untuk membangun ekosistem inovasi dengan berbagai kegiatan. Diantaranya adalah mewajibkan seluruh mahasiswa ITI untuk mengambil mata kuliah Kewirausahaan yang mengharuskan mahasiswa menemukan inovasi berbasis teknologi yang dapat menyelesaikan permasalahan masyarakat. Melakukan kolaborasi dengan berbagai lembaga riset, lembaga pendanaan dan perguruan tinggi untuk mengembangkan inovasi berbasis teknologi dalam memenuhi kebutuhan masyarakat.

Dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat tersebut ITI melalui PI2B melaksanakan kegiatan penelitian pengembangan, pengkajian dan menerapkan hasil inovasi yang diinkubasi di PI2B-ITI. Produk inovasi hasil pengembangan yang sedang diinkubasi di PI2B dikelompokkan dalam berbagai bidang diantaranya (1).Teknologi, (2) Material dan Energi, (3) Sociopreneur, (4) Pangan, (5) Kecantikan dan Kesehatan, (6) Rancang Bangun.

Kami ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dan berkontribusi dalam pengembangan produk inovasi melalui PI2B-ITI. Khususnya kepada Kementerian Koperasi dan UKM yang telah membantu dalam penyelenggaraan Program Peningkatan Kapasitas Startup 2023.

Katalog Inovasi Institut Teknologi Indonesia merupakan kumpulan hasil produk inovasi mahasiswa ITI dan UMKM Provinsi Banten yang telah masuk ke validasi produk, komersialisasi dan scale up produksi yang masih memerlukan pendanaan agar startup tersebut menjadi kuat dan mandiri. Akhir kata kami berharap melalui riset pengembangan, penerapan dan pengkajian karya inovasi yang diinkubasi di PI2B akan menghasilkan karya inovasi yang dapat menjadi solusi permasalahan bangsa.

Tangerang Selatan, 11 September 2023

Dr. Ir. Aniek Sri Handayani, MT, IPM

Daftar Isi

i Kata Pengantar

ii Selayang Pandang Pusat Inovasi dan Inkubasi Bisnis ITI

iii Daftar Isi

iv Tim Penyusun

PT. Indola Pangan Sentosa	1
Kawa Gelato Vegan	1
Ros G	2
Jeumaroe Abang	2
PT. Gonseki Inovasi Teknologi	3
Casa Asmalaraya	3
Fannisa Entertainment	3
PAV - G	4
Gudeg Simbok	4
Arx Creative	4
Pawon Almeer Jaya	5
KPM Flamboyan Farm	5
Bank Sampah	5
PT. Kancil Jaya Abadi	6
Noto Kampoeng	6
Nourish Bakery	6
Ampas Kopi	7
Kreative Technology	7
Keisheal	7
Si Ratu Kerang Ijo	8

Tim Penyusun

Penasihat : Dr. Ir. Marzan Aziz Iskandar, IPU, ASEAN.Eng
Pengarah : Dr. Ir. Dwita Suastiyanti, M.Si, IPM, ASEAN.Eng
Dr. Ir. Sidik Marsudi, M.Si, IPM
Penanggungjawab : Dr. Ir. Aniek Sri Handayani, MT, IPM
Koordinator Tim : Debbie Permatasari, ST
Tia Setyaningsih, ST
Anggota : Mutiara Eka Puspita, S.MB, M.Si
: Khumaeroh, ST
Annisa Nurul Syabila, S.Si
Nur Annisa S, ST
Raga Bintang Lazuardi

Pusat Inovasi dan Inkubasi Bisnis
Jalan Raya Puspiptek, Tangerang Selatan
Banten 15314

Email : pi2b@iti.ac.id

PT. Indola Pangan Sentosa

Bubuk Minuman dan Sirup

Memproduksi bubuk minuman, sirup dan gula aren cair, di pasarkan melalui online dan offline. Sudah ada subdistributor serta reseller di beberapa kota besar. Bubuk minuman nya menjadikan foam lebih lembut dan tahan lama untuk Latte art, gula aren cair nya mempunyai fungsi untuk kopi dan juga minuman boba, sirup nya pemakaian sedikit rasa nya kuat dan harga terjangkau.



Status Produk : Sudah komersial
Kebutuhan : Funding
Tim : Indra Sofyan, Fauzi Ariqibowo, Sofyan Hidayat
CP : Indra Sofyan (081383328760)

KAWA GELATO VEGAN

Es Krim dari Bahan Nabati



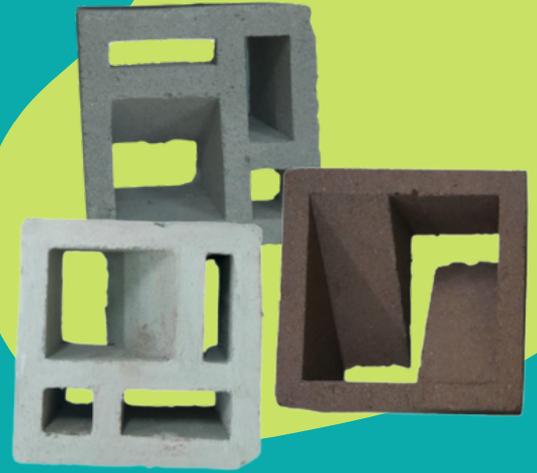
Es krim yang terbuat dari susu sapi menjadikannya tidak bisa dikonsumsi oleh para vegetarian atau yang memiliki alergi terhadap protein dan lemak hewani. Salah satu solusi yang dapat menggantikan es krim susu sapi tersebut adalah gelato vegan. Gelato vegan merupakan es krim yang terbuat dari bahan-bahan nabati sehingga didalamnya tidak menggunakan bahan seperti susu sapi dan produk turunannya. Susu sapi tersebut dapat digantikan oleh santan, susu almond atau susu kedelai. Kawa Gelato Vegan adalah usaha yang menjual produk gelato vegan yang rendah lemak, menggunakan bahan santan, glukomanan dan tersedia dalam beberapa rasa buah khas Indonesia sehingga es krim ini cocok dikonsumsi untuk para vegetarian dan yang memiliki alergi terhadap lemak atau protein hewani.

Status Produk : Sudah Komersial
Kebutuhan : Legalitas & Scale Up
Tim : Rosyad, Raihan, Andika, Angga, Justin
CP : Rosyad (082298277990)

ROS – G

Roster Berbahan Dasar Sludge Kertas

Roster berbahan dasar sludge kertas, berfungsi hampir sama dengan semen untuk merekatkan material roster. Harga ekonomis dan ramah lingkungan.



Status Produk : Pre-Komersial
Kebutuhan : Funding dan Akses Pasar
Tim : Enjerika, Ochahya, Reyza
CP : Enjerika (081293896413)

Jeumaroe Abang

Minuman Jahe

Jeumaroe Abang adalah UMKM yang masih mengandalkan cash buyer seperti reseller, konsumen segmented, dan pasar online sebagai tonggak penjualan rutin saat ini. Meningkatnya kasus Covid-19 Tahun lalu turut memberikan andil.

Kelebihan Produk Jeumaroe Abang:

1. Dibuat dari bahan alami, sehingga rasa lebih orisinal,
2. Diproses secara tradisional dengan kontrol kualitas yang ketat,
3. Salah satu industry jahe merah rumahan yang telah tersertifikasi Halal BPJPH MUI, sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan,
4. Menjadi produk minuman jahe merah andalan Kabupaten

Tangerang dan telah sukses mewakili UMKM Kabupaten Tangerang di berbagai even bazar, dan

5. Mendukung pengembangan ekonomi petani lokal dan UMKM.



Status Produk : Sudah komersial
Kebutuhan : Funding & Pasar
Tim : Ayu, Abdul, Wahyu
CP : Ayu (082297455005)

PT. GONSEKI INOVASI TEKNOLOGI

Produk IT

Konsultasi produk IT dan juga pemecahan masalah yang terjadi pada perangkat User, serta memberikan solusi terbaik. Memberikan penjelasan dan juga perbandingan antar sebuah produk yang akan dipasang pada perangkat User, dan akan dijelaskan masing-masing keunggulannya.

Status Produk : Sudah Komersial
Kebutuhan : Funding
Tim : Dhimas
CP : Dhimas (081218979786)



CASA ASMALARAYA



Casa Asmalaraya

Make Your Own Space. Get Your Experience

Jasa Pariwisata Halal

Casa Asmalaraya merupakan platform yang menyediakan akses untuk para wisatawan menemukan berbagai jenis kebutuhan travelling mulai dari penginapan, penyewaan transportasi dan tour guide untuk menemani wisatawan berkelana di Indonesia. Usaha ini mendukung untuk memajukan otonomi daerah karena yang menjalankan adalah warga lokalnya langsung.

Status Produk : Pre-komersial
Kebutuhan : Funding
Tim : Zahra, Rifka, Ihsan, Edwin
CP : Zahra (08568313320)

FANNIA ENTERTAINMENT

Jasa Event dan Wedding Organizer

Fannia Entertainment adalah jasa event dan wedding organizer. Fannia Entertainment menyediakan: Rias pengantin tradisional, Rias pengantin Modern, Dekorasi pelaminan, Dekorasi Tenda Hiburan (Musik, Tarian dll), Dokumentasi (foto dan video), dan MC.

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding
Tim : Fannia
CP : Fannia (085939118408)



PAV – G

Paving Block Berbahan Dasar Sludge Kertas

Paving block yang memanfaatkan limbah padat kelapa sawit (Microfiber Cellulose), sludge limbah pabrik kertas, plastik multilayer, dan fly ash. Beberapa prototype telah memenuhi standar K250 - K400. Desain paving block disesuaikan dengan kebutuhan, seperti mengatur porositas paving untuk mengurangi terbentuknya lumut pada saat musim hujan .



Status Produk : Pre-Komersial
Kebutuhan : Funding dan Akses Pasar
Tim : Rafli, Naufal, Rangga
CP : Rafli (085214925498)

GUDEG SIMBOK

Makanan Rumahan

Gudeg Simbok adalah makanan Gudeg khas Jawa Tengah yang dikemas dengan kemasan higienis.



Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding & Product Development
Tim : Eko, Endang, Tharra
CP : Eko (08128324840)

ARX CREATIVE

Kerajinan Tangan

Kerajinan tangan dan briket (jam, lampu tidur, perahu, dan arang batok kelapa. Potensi menghias dekorasi rumah dan briket untuk penggunaan pembakaran daging, keunggulan produk setiap produk memiliki ketahanan yang sangat lama, kuat dan ramah lingkungan)

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding & Akses Pasar
Tim : Irfan, Rezgy, Supendi
CP : Irfan (089603084658)



PAWON ALMEER JAYA

Geblek dari Pati & Singkong

Geblek merupakan makanan tradisional/makanan jadul yang terbuat dari Pati dan Singkong.

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Pemasaran
Tim : Rekha, Sisilia, Fildzah
CP : Rekha (089505932129)



KPM FLAMBOYAN FARM

Pakan Ikan Berbahan Dasar Limbah

Produksi pembuatan pelet apung/pakan ikan air tawar yang memanfaatkan limbah makanan.



Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding & Product Development
Tim : Hermanto, Abdul, Rosi
CP : Hermanto (081383435832)

BANK SAMPAH

Daur Ulang Sampah

Pengumpulan sampah kering dan dipilah untuk di daur ulang menjadi barang yang bermanfaat.

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Akses Pasar
Tim : Susiyanti, Nur Indriati
CP : Susiyanti (081386238585)



PT. KANCIL JAYA ABADI

Penyedia Bahan Baku UMKM

PT. Kancil Jaya Abadi berperan sebagai supply chain persediaan bahan keperluan komunitas UMKM.

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Akses Pasar
Tim : Suhendra, Ari, Tuti
CP : Suhendra (08111080650)



NOTO KAMPOENG

Budidaya Ternak Bebek

Noto Kampoeng merupakan budidaya ternak bebek petelur istem kering (Urban Farming) fim farm.

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Akses Pasar
Tim : Mangsur, Erni, Andi
CP : Mangsur (085218994449)

HOURISH BAKERY

Roti Probiotik

Nourish Bakery adalah sebuah merek roti probiotik berkualitas, diproduksi dengan menggunakan bahan dasar tepung sorgum sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan kenyal. Roti Nourish Bakery mengandung sejumlah senyawa probiotik, yaitu mikroorganisme yang bermanfaat untuk kesehatan usus dan sistem pencernaan. Dalam setiap potong roti, terdapat sejumlah probiotik yang cukup untuk membantu meningkatkan kesehatan usus.

Produk ini cocok dikonsumsi untuk orang-orang yang sedang menjalankan diet sehat atau memiliki masalah kesehatan tertentu seperti intoleransi gluten atau alergi terhadap gluten. Dengan kualitas bahan baku yang baik, potensi probiotik yang tinggi, dan keunggulan lainnya, Nourish Bakery menawarkan roti probiotik yang sehat dan lezat untuk konsumen yang peduli dengan kesehatan.



Status Produk : Pre-Komersial
Kebutuhan : Funding & Akses Pasar
Tim : Hanifa, Azzahra, Annisa
CP : Hanifa (085715141007)

AMPAS KOPI

Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi

Pemanfaatan ampas kopi sebagai bahan baku obat nyamuk bakar dan bahan bakar alternatif boiler biomass

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding & Akses Pasar
Tim : Asep, Rima
CP : Asep (083877880114)



KREATIVE TECHNOLOGY

Rover

Bentuk kapal selam floating diatas air dengan sensor monitoring dibawah permukaan air, sistem gerak rotasi mengitari areal tambak dengan jari2 lingkaran 1 meter.

Keunggulan :

1. WiFi assisted data monitoring diakses melalui internet
2. 5 in 1 parameter TDS, Kekeruhan, Suhu, pH, DO
3. Sensor fixed mengirim data kualitas tambak setiap hari
4. Battery capacity 6000 mAh

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding & Akses Pasar
Tim : Robianza, Badai, John
CP : Robianza (085714392871)



KEISHEAL

Cookies Healthy

Cookies healthy yang dimana menggunakan bahan yang premium seperti tidak menggunakan glukosa sebagai pemanis tetapi menggunakan fruktosa dan bahan dasar cookies ini menggunakan tepung sorgum yang rendah gluten.

Status Produk : Pre-Komersial
Kebutuhan : Funding & Akses Pasar
Tim : Adhi, Dian, Maulana
CP : Adhi (082113676259)



SI RATU KERANG IJO

Snack Kerang Hijau

Kerang Hijau diolah menjadi makanan Olahan kering siap santap dengan mengedepankan Olahan sehat.

Status Produk : Komersial
Kebutuhan : Funding & Akses Pasar
Tim : Dahliana, Siti, Tini
CP : Dahliana (0895611486941)



Pusat Inovasi dan Inkubasi Bisnis ITI

 Jalan Raya Puspiptek, Tangerang Selatan
Banten 15314

 0811-1379-128

 www.iti.ac.id

 pi2b@iti.ac.id