

Dillenia Kitchen : Restoran dengan Produk Bahan Dasar Inovasi Dosen IPB

<http://news.ipb.ac.id>

Diposting oleh admin pada tanggal 14 June 2013

Ingin mencoba makanan cepat saji atau fastfood namun sehat ? Dillenia Kitchen siap menyajikannya. Dillenia Kitchen adalah cafe dengan menyajikan menu sehat dan enak berbasis hasil penelitian yang inovatif dari dosen-dosen IPB. Hampir 80 persen bahan berasal dari hasil inovasi IPB. Produk produk inovasi tersebut diantaranya adalah beras analog, mie jagung, beras merah, beras putih, sayur sayuran organik dan minuman herbal. Untuk beras organik didapat dari hasil petani binaan dosen IPB di wilayah Hutan Nasional Gunung Halimun

Menurut Pengelola Dillenia Café, Ir Fatimah, yang merupakan alumni IPB Fakultas Pertanian angkatan 18, Dillenia kitchen merupakan restoran dengan tujuan untuk mendekatkan hasil-hasil penelitian IPB kepada konsumen secara langsung. Dengan demikian akan memberikan kontribusi yang terbaik kepada masyarakat.

Adapun dosen-dosen yang tergabung di Dillenia Kitchen antara lain Prof Dr Slamet Budiyo, Prof Dr Ani Mardiasuti dan Dr Drh Umi Cahyaningsih.

Lebih lanjut Ir Fatimah menuturkan, jika di lantai satu yaitu di Serambi Botani adalah produk inovasi namun masih bahan mentah, di Dillenia Kitchen ini adalah menu yang sudah siap saji.

Nama Dillenia itu sendiri berasal dari nama latin dari tanaman sempur. Sengaja diambil nama pohon sempur karena Sempur merupakan ikon Kota Bogor. Begitu juga dengan Dillenia Kitchen harapannya juga dapat menjadi ikon Kota Bogor.

Harga menu yang ditawarkan relatif terjangkau, yakni mulai dari harga Rp.27.500 hingga Rp 71.500. Sasarannya untuk masyarakat yang peduli terhadap kesehatan. Kelebihan lain dari Dillenia Kitchen ini adalah mencantumkan nilai-nilai kalorinya, yang rendah kalori. Selain itu menu-menu yang disajikan tidak ada di tempat lain. Produk-produk yang berbahan dasar lokal namun dibuat jadi modern

Selain menu utama juga disajikan minuman herbal sehat seperti minuman alang-alang yang berkhasiat untuk panas dalam, dan apple cinnamon. Dillenia kitchen yang menyediakan sekitar 50 tempat duduk ini berlokasi di lantai 3 Botani square, Bogor. (ddh)