



KEY FACTS

DIJAMIN HALAL
PROSES LEBIH SEDERHANA
MEMENUHI SEMUA STANDAR

Dijamin Halal *Halal Assured*

Gelatin banyak dimanfaatkan oleh industri pangan sebagai *emulsifier*, pengental, penstabil, pembentuk gel, pengikat air bahkan pembentuk busa. Namun, bahan baku pembuatan gelatin banyak bersumber dari babi, yang diharamkan untuk dikonsumsi oleh umat muslim.

Inovasi ini memanfaatkan limbah kulit ikan tuna yang mengandung kolagen sebagai sumber gelatin. Kulit ikan tuna mempunyai kandungan kolagen lebih tinggi dibandingkan bagian tulang atau sisik. Proses pembuatannya pun lebih cepat dan sederhana. Produksi gelatin dengan kulit ikan tuna memenuhi standar kualitas, dari segi rendemen, pH, viskositas, maupun sifat-sifat fisik, dan kimia lainnya.

What?

Pengembangan Gelatin Kulit Ikan Tuna sebagai Upaya Mengurangi Ketergantungan Produk Impor

The innovation utilizes tuna fish skin, the byproduct of tuna industry. Tuna fish skin contains collagen that can be converted into "halal" gelatin. Tuna skin has a higher collagen and softer compared to fish bone and fish scales, so that the processing is faster and simpler. Production of tuna fish skin gelatin meets all of quality standards, in terms of yield, pH, viscosity, as well as other physical and chemical properties.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Kelayakan Ekonomis/Komersial**

Kerjasama Bisnis : **Terbatas**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Produk gelatin yang dijamin halal
- Proses pembuatan gelatin lebih cepat dan sederhana
- Memanfaatkan limbah industri ikan tuna

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Tuntutan akan persyaratan halal yang semakin ketat di seluruh dunia, membuka peluang inovasi untuk mengembangkan produk-produk makanan dari sumber-sumber yang dijamin halal.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

Direktorat Riset dan Inovasi
Gd. Andi Hakim Nasoetion Lt.5
Kampus IPB Darmaga
Bogor 16680 Jawa Barat

ALAMAT

Dr. Mala Nurilmala, S.Pi, M.Si
Dr. Agoes Mardiono Jacoeb, Dipl. Biol
Taufik Hidayat, SP.i, M.Si
Rofi Ahmad Dzaky, S.Pi

INOVATOR

