



## Si Cantik yang Awet Alami *The Beautiful Natural Preservatives*

Bunga Kecombrang, telah umum digunakan sebagai bahan bumbu makanan Nusantara, dengan berbagai nama. Penelitian ekstrak Bunga Kecombrang selain memiliki fungsi antioksidan juga menunjukkan potensi penggunaannya sebagai antimikroba atau pengawet makanan alami.

Dilakukan dengan teknik mikroenkapsulasi, formula pengawet alami ini dibuat dengan menambahkan bahan pengisi maltodekstrin dan gelatin pada ekstrak kecombrang. Pengawet makanan ini stabil pada proses pengolahan makanan, seperti pada perubahan pH, NaCl, waktu pemanasan serta penyimpanan. Produk pangan seperti tahu, ikan, daging dan olahannya akan lebih tahan lama secara alami pada tahap mentah maupun setelah matang.

### **Pengawet Alami Pangan Berbahan Dasar Bunga Kecombrang (*Nicolaila speciosa*)**

*Torch Ginger flower has long been used as spices in Asian traditional foods. Recent research reveals that beside being an antioxidant, the extract can potentially be used as a natural preservative for food. Through microencapsulation process, with additional maltodextrin and gelatin as filler, this natural preservative remains effective during heating, change of pH, or in storage. It can be used to preserve raw as well as cooked food.*



## Perspektif

Menghasilkan pengawet dari bahan alami yang memang sudah digunakan sebagai bahan pangan, sudah pasti aman bagi manusia.

## Keunggulan Inovasi

- Pengawet alami, aman bagi konsumen.
- Memperpanjang umur simpan makanan.
- Mikroenkapsulasi menjaga khasiat Bunga Kecombrang.



## Potensi Aplikasi

Sasaran inovasi pengawet bunga kecombrang adalah untuk memperpanjang umur simpan tahu dan ikan, baik mentah maupun telah dimasak. Namun aplikasi untuk pengawetan bahan makanan lain masih terbuka luas.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



**Prospek Inovasi**

Dr. Rifda Naufalin, S.P, M.Si; Prof. Dr. Ir. Herastuti Sri Rukmini, M.S; Dr. Ir. Tri Yanto, M.T;

**Inovator** : Dra. Erminawati, M.Sc, Ph.D

**Institusi** : Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan LPPM Universitas Jendral Soedirman

**Alamat** : Jl. Dr. Soeparno, Karangwangkal Purwokerto 53123

**Status Paten** : TELAH DIDAFTRAKAN

**Inovator**