

Spirulinatex: Spirulina di Limbah Latex *Breeding Spirulina in Latex Effluent*

Eksplorasi Bahan Aktif Farmasetikal dari Spirulina yang Dibiakkan dalam Serum Lateks

Mikroalga Hijau Biru *Spirulina platensis* banyak digunakan sebagai suplemen pangan, pakan, bahan aktif kosmetika, dan obat.

Mikroalga ini dijuluki "*wonderful food*" dan "*magic food*" karena mengandung gizi, vitamin dan bahan aktif yang relatif lengkap yang berfungsi untuk menangkal radikal bebas akibat radiasi sinar UV, sebagai makanan kesehatan, agen terapi kanker, anti penuaan dini, dan terapi inflamasi.

Mikroalga Hijau Biru ini dapat dibiakkan dalam serum lateks, yang merupakan limbah cair dari industri hulu karet. Metode ini menghasilkan produk yang sangat berpotensi digunakan sebagai bahan-bahan suplemen dan obat-obatan menggunakan limbah, sehingga ramah terhadap lingkungan.

Blue-green microalgae named *Spirulina platensis*, also known as "*wonderful food*" and "*magic food*" is widely used as food supplements, foods, cosmetics and in medicine.

A lot of researches have been done to culture the micro algae in different media, and latex serum is one of them.

Producing useful algae using concentrated-latex effluent is very promising and environmentally friendly.

What?

Perspektif

Spirulina dapat dikembangkan pada media limbah pertanian/perkebunan. Mengkondisikan limbah cair (serum) *latex* sebagai media yang produktif menjanjikan peluang usaha yang sangat tinggi.

Keunggulan Inovasi

Ramah lingkungan, memanfaatkan serum *lateks* pekat yang selama ini tidak dimanfaatkan dan ✓
menjadi limbah yang mencemari lingkungan untuk diubah menjadi produk bernilai

Tidak mudah membusuk, dapat diawetkan beberapa tahun dalam kondisi yang memadai ✓

Menekan biaya produksi dan ramah lingkungan ✓



Potensi Aplikasi

Dapat memasok *spirulina* bagi industri farmasi dan kosmetika secara kompetitif

Inovator

Nama : Dr Tri Panji, M.S; Ir. Suharyanto, M.Si; Prof. Dr. Suminar S. Achmadi, MSc.
Institusi : Balit Bioteknologi Perkebunan Indonesia
Alamat : Jl. Taman Kencana No 1 Bogor 16151
Jawa Barat, Indonesia
Status Paten : TELAH DIPATENKAN

Prospektus

Kesiapan inovasi 🌱🔥
Kerjasama bisnis 💰
Peringkat inovasi 👍👍👍

Why?