

Vitamin A dan C dibutuhkan untuk kesehatan manusia dan banyak ditemui pada wortel dan jeruk. Menggabungkan keduanya telah banyak dilakukan, terutama dalam bentuk perasan atau *juice* dan umumnya dijadikan minuman. Sayangnya vitamin A tidak larut dalam air dan vitamin C mudah teroksidasi dan rusak.

Membuat permen *jelly* multivitamin dengan sari wortel dan diperkaya sari jeruk serta putih telur, secara sederhana bisa menjadi solusi. Di daerah-daerah penghasil wortel, ketika panen, sangat banyak limbah sisa wortel yang tidak terolah dan sia-sia. Proses sederhana pembuatan permen *jelly* ini selain memberikan nilai tambah bagi wortel, menjadi sumber nutrisi vitamin A dan C yang enak dan menarik bentuknya.

18



## Permen Berkhasiat *Efficacious Candy*

### ***Permen Multivitamin Wolly: Wortel Jelly***



*Carrots and citrus are known for their healthy Vitamin A and C. Combining both usually produces healthy drinks, though Vit. A is not soluble in water and Vit. C is easily oxidized.*

*Producing multivitamin jelly candy using carrots, citrus and eggwhite, through a simple process, can be a solution. In a carrots-producing region, during harvest time, much of the wasted carrots can be processed to produce this highly economical product.*

# What?

## Perspektif

Proses pembuatan yang terbukti dan cukup sederhana bagi masyarakat serta mampu mempertahankan nutrisi vitamin A dan C dari sari makanan, bisa memberikan nilai tambah bagi limbah wortel selain menjanjikan produk yang sehat, enak dan menarik.

## Keunggulan Inovasi

- Meningkatkan nilai ekonomi dan daya guna limbah panen wortel
- Bahan bakunya sangat mudah diperoleh
- Proses pembuatannya sederhana
- Dapat disukai oleh segala kelompok umur
- Dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat petani wortel dan masyarakat umum

## Potensi Aplikasi

Bagi industri makanan, terutama permen atau *jelly* atau bagi UKM yang dekat dengan sentra penghasil wortel dan jeruk di berbagai daerah.



## Inovator

Nama : Siswi Astuti; Atikha Prihatin; Eko Marsyahyo  
Institusi : Institut Teknologi Nasional (ITN) Malang  
Alamat : Jl. Bendungan Sigura-gura No. 2 Malang 65145  
Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

## Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI    
KERJASAMA BISNIS    
PERINGKAT INOVASI  

# Why?