



Lima Produk untuk Tantangan Kompetisi *Five Products for Competition Challenges*

Teknologi Produksi Gelatin dengan Lima Bentuk Produk

Gelatin adalah bahan yang umum digunakan sebagai penstabil, pengemulsi maupun perekat di industri. Kebutuhan gelatin Indonesia saat ini dipenuhi produk impor yang tidak terjamin kehalalannya. Padahal di Indonesia, potensi bahan baku halal cukup besar, berupa kulit sisa dari industri penyamakan, industri *fillet* ikan atau dari tulang.

Agar lebih bersaing dengan produk impor, gelatin lokal dipasarkan dalam lima alternatif sediaan. Kelimanya adalah bentuk jel (curah dan terkemas) yang hemat biaya produksi, bentuk lembaran yang tinggi nilai tambahnya, bentuk tepung dan butiran. Selain terjamin kehalalannya, kelima produk bisa diproduksi sekaligus untuk menurunkan biaya investasi dari rekayasa alat dan mesin produksi.

Imported gelatin dominates the market and is commonly used as stabilizers, emulsifiers and adhesives in industry. Besides being expensive, the halal status is questionable.



This innovation integrates the gelatin production technology, from machineries to the marketing strategies, and offers several alternative forms which are granule, powder, gel, and sheets. It enhances the competitiveness of locally produced gelatin.



16

What?

Perspektif

Meningkatkan daya saing produk gelatin lokal dengan strategi pemasaran yang didukung teknologi produksi terintegrasi, menghasilkan produk dalam bentuk siap pakai oleh industri, dari bahan yang terjamin kehalalannya juga ekonomis

Keunggulan Inovasi

- Teknologi lokal membuat biaya investasi lebih rendah
- Produk gelatin terjamin halal karena bahan baku halal-lokal
- Pada beberapa jenis produk gelatin seperti gelatin curah dan gelatin jel terkemas, harga jual dapat lebih kompetitif sebab proses produksi tidak memerlukan proses pengeringan.
- Penggunaan gelatin jel atau curah lebih praktis, sebab tidak memerlukan air sebagai pelarut ketika digunakan

Potensi Aplikasi

Sebagai bahan baku industri pangan, farmasi, kosmetika, fotografi dan industri lainnya; berfungsi sebagai penstabil, pembentuk gel, pengikat, pengental, pengemulsi dan perekat



Inovator

Nama : Harianto; Maya Soraya; M. Jusuf Djafar
Institusi : Pusat Teknologi Agroindustri, Deputi Bidang TAB, BPPT
Alamat : Gd. II BPPT Lt. 17
Jl. MH Thamrin No. 8 Jakarta
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI  
KERJASAMA BISNIS 
PERINGKAT INOVASI  



17

Why?