



## ImunoYoi: Pangan Darurat *ImunoYoi: Emergency Food Rations*

### **Pangan Darurat Berkhasiat Memperkuat Sistem Kekebalan Tubuh**

Pangan darurat "ImunoYoi" merupakan sumber karbohidrat dan protein yang mengandung zat aktif untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan telah diuji di laboratorium secara *in-vitro*. Produk ini dibuat untuk menghadapi situasi dimana memasak tidak dimungkinkan dan air bersih tidak tersedia. ImunoYoi mengandung  $\pm 500\text{Kkal}/100\text{g}$  atau  $\pm 25\%$  dari kebutuhan konsumsi harian bagi para pengungsi, sekaligus *imunomodulator* untuk mempertahankan kekebalan tubuh.

Tekstur ImunoYoi dan cara pengemasannya dirancang untuk bertahan terhadap tekanan besar sehingga bisa didistribusikan melalui jalur udara. Karena berasal dari bahan baku lokal, ImunoYoi dapat diproduksi dalam jumlah yang banyak, sehingga cocok untuk mengatasi permasalahan rawan pangan di daerah bencana dan perang.

*ImunoYoi is designed to provide enough nutrition and hygienic food for emergency situations where it is impossible to cook or has limited access to water.*

*It contains sufficient carbohydrate, protein, and active substance (immunomodulator) with the energy content of  $\pm 500\text{Kkal}/100\text{g}$  or approximately 25% of daily calorific needs of refugees (and soldiers).*

*The product has been tested in laboratory (in vitro).*

# What?

## Perspektif

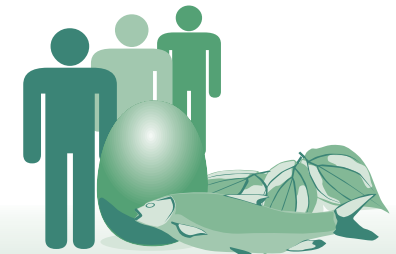
Dalam kondisi darurat, kesehatan dan pangan adalah syarat utama untuk bertahan hidup. Karenanya, diperlukan produk yang mudah didistribusikan, mengandung cukup nutrisi, siap langsung dimakan dan menguatkan daya tahan tubuh.

## Keunggulan Inovasi

- Dirancang untuk memenuhi kebutuhan darurat
- Karena terbuat dari bahan lokal dan kandungan gizinya yang tinggi, produk ini dapat dikonsumsi pula oleh masyarakat umum

## Potensi Aplikasi

ImunoYoi sebagai pangan darurat untuk keadaan darurat seperti pada bencana alam, untuk pengungsi, eksplorasi daerah terpencil. Penggunaan bahan baku lokal dengan kandungan karbohidrat tinggi, berpotensi menurunkan pemakaian tepung terigu impor.



## Inovator

Nama : RD Esti Wijayanti; Noer Laily; Heri Purwoto;  
Galih Kusuma Aji  
Institusi : BPPT  
Alamat : JI.MH Thamrin 8, Jakarta Pusat 10340  
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

## Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI   
KERJASAMA BISNIS    
PERINGKAT INOVASI 

# Why?