

Ekstrak vanili alami adalah agen perisa yang termahal dan terpopuler di dunia. Kualitas dapat ditingkatkan melalui proses *Curing* Termodifikasi dengan mengaktifkan enzim  $\beta$ -glukosidase yang secara alami terdapat di vanili. Vanili segar direndam selama 2 jam dalam aktivator enzim  $\beta$ -glukosidase untuk menghasilkan kadar vanillin dan gula yang lebih tinggi, kemudian dikeringkan.

Pada pengeringan hari ke-5, buah vanili yang masih setengah kering diekstrak. Kadar vanillin yang diperoleh, lebih tinggi dari proses biasa dan memiliki karakteristik yang sesuai dengan standar ekstrak vanili internasional. Selain itu, proses yang biasanya dilakukan selama 12 hari, dipersingkat menjadi 5-7 hari dengan *Curing* Termodifikasi.

56



## Ekstraksi Vanili Ekspres *Vanilla Extraction Express*

***Proses Curing Vanili Termodifikasi untuk Menghasilkan Ekstrak Berkadar Vanillin Tinggi***



*Natural vanilla extract is the most expensive and most popular flavouring in the world. Modified Curing process enhance traditional process by soaking fresh vanilla in a  $\beta$ -glucosidase enzyme activator for two hours before drying.*

*In the fifth day of drying, the half-dried Vanilla fruit is extracted and vanilla extract that meets international standard is acquired within 5-7 days.*

# What?

## Perspektif

Seiring dengan perkembangan teknologi pengolahan pangan, solusi cerdas untuk menambah nilai jual produk yang telah ada, perlu ditemukan.

## Keunggulan Inovasi

Memiliki karakteristik fisiko-kimia yang sesuai dengan standar internasional, memiliki rasa manis dan aroma khas yang dihasilkan dari reaksi *maillard*

Proses pengolahan yang lebih cepat dibandingkan dengan proses standar

Cara ekstraksi sederhana, dilakukan pada suhu ruang, sehingga mudah diaplikasikan

57

## Potensi Aplikasi

Industri makanan dan pengolahan hasil-hasil pertanian.



## Inovator

Nama : Dr. Ir. Dwi Setyaningsih, M.Si  
Institusi : Institut Pertanian Bogor  
Alamat : Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB  
Lt. 5 Ged. Rektorat AHN Kampus IPB Darmaga  
Status Paten : TELAH DIDAFTRAKAN

## Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI   
KERJASAMA BISNIS     
PERINGKAT INOVASI 

# Why?