



Tulang yang Menyehatkan *Nourishing Bone*

Biskuit Kaya Kalsium dari Serbuk Tulang Sapi

Tulang sapi yang telah dimanfaatkan untuk pembuatan kaldu, masih bisa diolah menjadi aditif kalsium pada produk biskuit. Tulang mengandung CaCO_3 yang lebih mudah diserap oleh tubuh dan memiliki kualitas *food grade* lebih baik dibandingkan sumber mineral kalsium kimiawi lainnya.

Beberapa tahapan dilakukan atas tulang sapi untuk menghasilkan biskuit renyah, tidak keras sehingga bisa diterima konsumen, sekaligus memenuhi kebutuhan nutrisi yang dibutuhkan. Tulang sapi yang telah dibersihkan kemudian dikeringkan dalam tanur dan dihancurkan menjadi serbuk. Serbuk tulang dicampur tepung kedelai dan tepung terigu dengan komposisi tertentu guna menghasilkan biskuit kaya kalsium. Gandumpun ditambahkan untuk menciptakan tekstur renyah dan menyehatkan.

Cow bones used for broth can still be used as calcium additive for crackers. It contains food grade calcium, easily absorbed by our body compared to other chemical sources.



Bones are cleansed, dried and processed into fine powder. It can be processed as an additive for hi-calcium crackers, in a certain formula to produce crunchy and healthy crackers.



What?

Perspektif

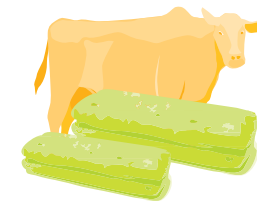
Kalsium yang diperoleh dari tulang tentu bisa dijadikan sumber kalsium untuk kesehatan tulang

Keunggulan Inovasi

- Menambah nilai tambah limbah tulang sapi
- Aman untuk dikonsumsi karena diolah dengan metode sederhana tanpa menggunakan bahan kimia
- Ketersediaan bahan yang cukup melimpah di Indonesia

Potensi Aplikasi

Industri makanan khususnya makanan fungsional yang membutuhkan sumber kalsium alami yang memenuhi kualitas *food grade*



47



Inovator

Nama : Ong Lu Ki; Steven Andrianto Go;
Alfin Kurniawan; Suryadi Ismadji
Institusi : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Alamat : Jl. Kalijudan 37, Surabaya
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 

KERJASAMA BISNIS 

PERINGKAT INOVASI 

Why?