



Bersih Kembali Berkat Nanas *Rejuvenate with Pineapple*

Peremajaan Minyak Jelantah dengan Perbandingan Massa Ampas Nanas

Pemakaian minyak jelantah (minyak goreng bekas pakai) secara berulang dapat merusak kesehatan manusia. Di dalam minyak jelantah terkandung zat-zat yang tidak baik bagi tubuh, diantaranya asam lemak bebas (FFA) dalam kadar tinggi dan asam lemak jenuh (SFA) yang berbahaya bagi kesehatan.

Inovasi ini menawarkan perbaikan kualitas pada minyak jelantah dengan menambahkan ampas nanas. Ampas nanas memiliki kemampuan menyerap seperti karbon aktif sehingga dapat menjernihkan minyak. Bukti perbaikan kualitas minyak terlihat dari meningkatnya titik didih, titik asap dan menurunnya kadar FFA serta angka peroksida.

10

Cooking oil should not be used repeatedly due to accumulation of Free Fatty Acid (FFA) and Saturated Fatty Acid (SFA), both dangerous substances for our health. What if the fatty acid can be removed?



Pineapple pulp has a similar absorbing ability to activated carbon in filtering oil. It has been proven that the filtering process increases the boiling point and the smoke point, also reduces the FFA as well as peroxide level.

What?

Perspektif

Mengurangi resiko kesehatan dari penggunaan berulang minyak jelantah yang umum dilakukan masyarakat karena faktor ekonomi, dengan menggunakan bahan yang umum dan alami

Keunggulan Inovasi

- Merendam ampas nanas selama 3 jam terbukti memperbaiki kualitas minyak jelantah
- Menurunkan kadar FFA dan angka peroksida (zat karsinogenik penyebab kanker) pada minyak jelantah



11

Potensi Aplikasi

Para pengusaha pengolahan makanan goreng skala rumah tangga, kecil dan menengah



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

Inovator

Nama : Ikhtiar Dwi Wardana; Faza Fachry
Institusi : Balitbang Provinsi Jateng
Alamat : Jl. Imam Bonjol 190, Semarang
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Why?