



Makanan Bakar Yang Lebih Aman *Safer Barbeque*

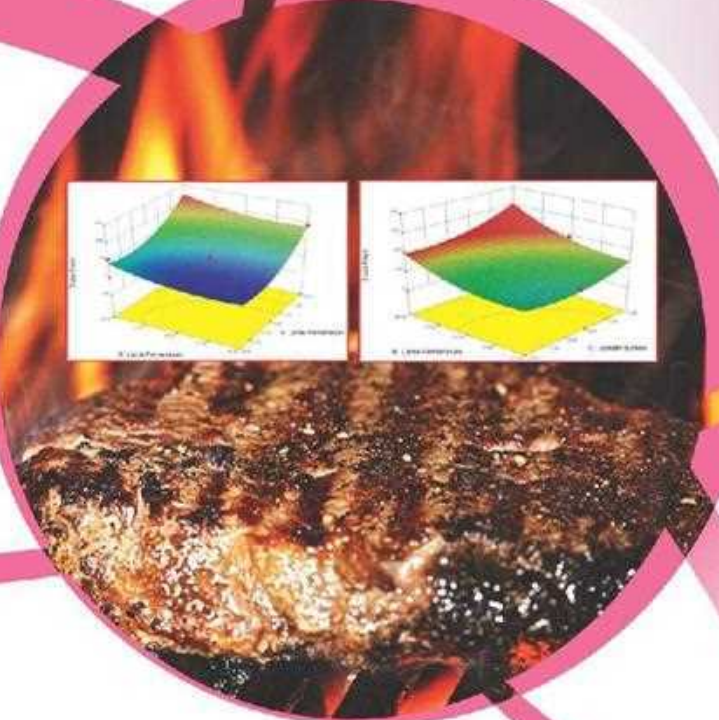
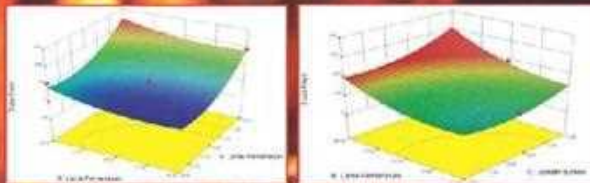
Data kesehatan masyarakat di Indonesia menunjukkan bahwa terdapat kecenderungan penderita kanker yang terus meningkat. Kenaikan tersebut diduga akibat meningkatnya tren gaya hidup masyarakat perkotaan mengkonsumsi menu makanan yang dibakar baik di rumah maupun di rumah makan. Sundararajan et al (1999) menemukan lebih banyak molekul karsinogenik pada makanan bakar dibandingkan pengolahan yang lain. Salah satu molekul karsinogenik yang terdapat pada makanan bakar adalah polisiklik aromatik hidrokarbon (*Aromatic Hydrocarbon, PAH*).

Inovasi yang disampaikan dalam usulan ini adalah reduksi kandungan senyawa PAH dalam makanan bakar (ikan bakar dan ayam panggang) dengan optimasi penggunaan bumbu berbasis rempah lokal, jarak api dan lama pemanasan/pembakaran.

Formula untuk Reduksi Komponen Berbahaya PAH Penyebab Kanker dalam Makanan Bakar atau Panggang

Statistic shows increase in cancer patient, related to lifestyle and what we eat. Grilled foods are to be blamed because it contains more carcinogen materials than others. The innovation presents a method of reducing the content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) compounds in grilled food (fish and chicken). The method optimizes the use of herbs and local spices, the distance of fire from the food and grilling time.

Must
? What

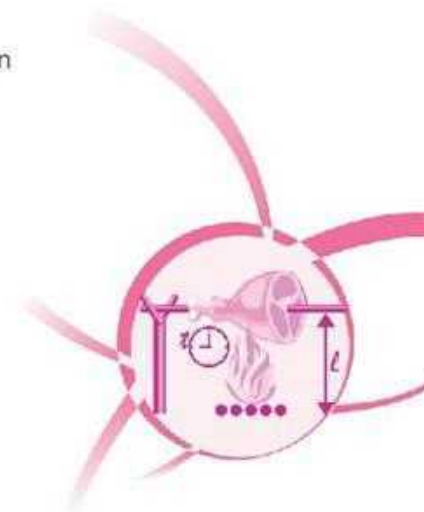


Perspektif

Mengubah pola dan cara makan terbukti meningkatkan kesehatan seseorang, apalagi ditambah dengan perbaikan pada proses pengolahan makanannya sehingga resiko terkena kanker menjadi berkurang.

Keunggulan Inovasi

- Proses pengolahan makanan (pembakaran/pemanggangan), dapat diatur sesuai jenis makanan.
- Menggunakan bumbu rempah lokal.
- Resiko mengonsumsi makanan yang mengandung material karsinogenik berkurang.



Potensi Aplikasi

Penggunaan inovasi formula sangat sederhana, karena berupa informasi proses terhadap pengusaha atau produser makanan yang menggunakan proses pembakaran/pemanggangan.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Dr. Ir. Hanifah Nuryani Lioe, M.Si;

Inovator : Budi Nurtama; Rangga Bayuharda Pratama

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga - Bogor 16680

Status Paten : TIDAK INGIN DIPATENKAN

Inovator