



Temulawak Praktis Madu Manis Practical Curcuma Sweety Honey

Indonesia memiliki banyak kekayaan alam dengan potensi sebagai bahan alami pencegah penyakit atau juga sebagai obat herbal. Salah satunya yang sudah banyak digunakan secara tradisional adalah temulawak. Sayangnya penggunaan temulawak secara tradisional tersebut tidaklah praktis, rasanya kurang disukai, dan ketinggalan jaman.

Penggabungan antara tanaman herbal temulawak dan produk hasil ternak yoghurt dan madu menghasilkan sebuah inovasi produk terbaru yaitu granul bio-yoghurt temulawak madu dalam bentuk *effervescent*. Produk yang dihasilkan bukan hanya sebagai produk pangan yang mengenyangkan dan dengan cita rasa yang baik tetapi juga menyehatkan khususnya bagi penderita hepatitis, diabetes, kolesterol, dan penyakit lambung.

Granul Effervescent Bio-Yoghurt Temulawak Madu sebagai Pangan Fungsional Penderita Hepatitis, Diabetes, Kolesterol, dan Penyakit Lambung

Traditional herbs sometimes are perceived as being impractical, old fashion and taste bad. This innovation combines curcuma, yoghurt and honey in a modern effervescent granule form.

This healthy Curcuma Honey Bio-Yoghurt effervescent granule is fulfilling enough and tastes good. It is a healthy drink especially for people with hepatitis, diabetes, cholesterol and ulcer problems.



What?
mag?

Perspektif

Kearifan lokal berupa makanan dan minuman berbahan baku tradisional harus terus dilestarikan dan dikembangkan dengan menggunakan teknologi modern untuk menjawab kebutuhan pasar yang kian dinamis.



Keunggulan Inovasi

- Dwi fungsi, sebagai bahan pangan dengan khasiat kesehatan.
- Bentuk granul *effervescent* yang praktis dengan nilai ekonomis tinggi.

Potensi Aplikasi

Inovasi ini dapat diaplikasikan dalam industri farmasi maupun industri rumah tangga obat tradisional.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Hibatus Zuhriyah; Dr. Ir. Rarah Ratih Adjie Maheswari,
Inovator : DEA; Sutriyo, M.Si.Apt

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 : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator