



Probiotik Lokal nan Tangguh *Persistent Local Probiotic*

ProSIP adalah probiotik (bakteri asam laktat) yang didapatkan dari rusip. Rusip merupakan produk fermentasi khas Bangka Belitung, berbahan dasar ikan teri yang diberi tambahan gula, garam dan air perasan beras. Probiotik ini digunakan sebagai *starter* untuk produk fermentasi dan diaplikasikan pada pangan fungsional untuk memberi manfaat bagi kesehatan tubuh.

ProSIP bersifat tahan asam dan garam empedu sehingga mampu bertahan di saluran pencernaan manusia. Keberadaannya akan menyeimbangkan jumlah bakteri jahat dan bakteri baik di saluran pencernaan. Berbeda dibandingkan probiotik lainnya, *ProSIP* bersifat resisten terhadap antibiotik sehingga konsumsinya dapat digunakan bersamaan atau setelah terapi antibiotik.

ProSIP (Probiotik dari Rusip), Sahabat yang Menyehatkan

ProSIP is probiotics (lactic acid bacteria) obtained from rusip, a typical fermented anchovy product from Bangka Belitung, Indonesia. ProSIP is able to balance the amount of bad bacteria and good bacteria in human digestive tract.

ProSIP is resistant to antibiotics, thus is safe to be consumed during medications using antibiotics. Encapsulated ProSIP can be applied for different type of foods.

What?

Perspektif

Banyak produk pangan tradisional Indonesia yang khas daerah bermanfaat bagi kesehatan. Ketika dapat dibuktikan secara ilmiah, manfaatnya bisa disebarluaskan.

Keunggulan Inovasi

- Mampu melawan bakteri patogen sekaligus tahan terhadap antibiotik
- Pilihan sumber probiotik dari pangan tradisional dan tidak memiliki efek samping ketika dikonsumsi secara wajar
- ProSIP mengoptimalkan proses fermentasi produk berbahan dasar ikan
- Enkapsulasi ProSIP dapat diaplikasikan pada produk pangan yang lebih beragam, tidak sebatas produk berbasis fermentasi.

Potensi Aplikasi

Berpotensi besar dikembangkan pada industri pangan yang berbasis fermentasi/non fermentasi, pangan modern/tradisional, baik skala mikro hingga industri besar.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Arifah Kusmarwati; Ninoek Indriati; Endang Sri Heruwati; Irma Hermana; Radestya Triwibowo;
Inovator : Novalia Rachmawati; Fairdiana Andayani

Institusi : BB. Litbang Pengolahan Produk dan Bioteknologi
Kementerian Kelautan dan Perikanan

Alamat : Jl. KS Tubun Petamburan VI Jakarta Pusat 10260

Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator

Why?