



Sosis Nabati nan Bergizi *Nutritious Vegetarian Sausage*

Salah satu produk olahan daging berupa sosis dikenal sebagai makanan dengan kadar lemak dan kolesterol tinggi yang dapat memicu obesitas maupun penyakit lainnya jika dikonsumsi secara rutin. Sosis yang baik harus mengandung protein minimal 13%, lemak maksimal 25% dan karbohidrat maksimal 8% (SNI 01-3820-1995.)

Inovasi ini merupakan pembuatan sosis berbahan baku kacang merah, jamur tiram dan gluten. Kacang merah mampu mencukupi 30% kebutuhan serat, mengandung omega-3 dan omega-6. Jamur tiram mengandung 72% asam lemak tidak jenuh, fosfor dan kalsium. Gluten memiliki karbohidrat rendah. Sehingga kombinasi ketiganya menjadikan sosis yang aman dikonsumsi setiap hari, cocok untuk vegetarian dan sudah pasti halal.

Sosis Kacang Merah

A regular sausage contains high fat and cholesterol, causing obesity and is not healthy. The sausage made from red bean, oyster mushrooms and gluten, can be a healthy substitute for meat lovers turn into vegetarians.

Red bean can satisfy 30% daily intake of fiber, contains omega-3 and omega-6. Oyster mushrooms contains non fatty acid, phosphor and calcium. Gluten is also a good source of low carbohidrat. All the good stuffs for one healthier person.

What?

Perspektif

Yang enak belum tentu sehat, yang sehat belum tentu enak. Produk biasa menawarkan produk yang enak ATAU sehat, yang inovatif menawarkan keduanya sekaligus.

Keunggulan Inovasi

- Sosis kacang merah memasok protein yang hampir sama dengan daging, nyaris bebas lemak (kolesterol), maupun natrium
- Dapat mencukupi 30% kebutuhan serat serta mengandung omega-3 dan omega-6
- Proses pembuatan tidak terlalu rumit dengan peralatan lebih sederhana daripada sosis berbahan daging.

Potensi Aplikasi

Inovasi ini dapat digunakan sebagai alternatif makanan diet karbohidrat bagi penderita hipertensi, diabetes, cocok untuk vegetarian dan sudah pasti halal.



001



002



003



004



005



006



007



008



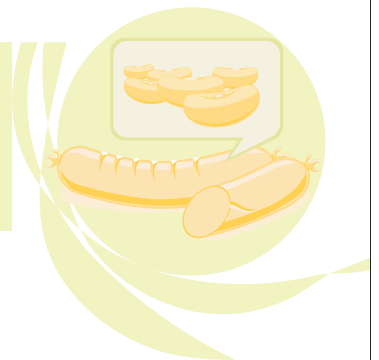
009



010



011



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Rebeca Ervina Sanjaya; ,Merry Anggraini; Ivonne
Inovator : Christalina; Anita Yuliviana; Felycia Edi Soetaredjo

Institusi : Unika Widya Mandala Surabaya

Alamat : Jl. Kalijudan 37 Surabaya, Jawa Timur 60114

Status Paten : TIDAK INGIN DIPATENKAN

Inovator

Why?