



Biskuit Hijau Alami, Sehat, Bernutrisi *Natural Green Crackers, Healthy, Nutritious*

Makanan ringan atau *snack* telah menjadi gaya hidup modern, padahal banyak yang mengandung karbohidrat tinggi, protein rendah, penggunaan bahan pengawet, zat pewarna, serta perasa sintetis. Jarang yang memberikan informasi nutrisi, khususnya antioksidan yang dibutuhkan untuk kesehatan.

Mikroalga Spirulina merupakan biota perairan yang kaya zat gizi seperti protein, asam lemak tak jenuh, beta-karoten, vitamin, mineral serta mengandung biopigmen yang dapat dijadikan sebagai pewarna alami. Selama ini spirulina hanya dijadikan produk suplemen kesehatan. Padahal Spirulina dapat dikembangkan sebagai biskuit, makanan yang digemari masyarakat luas. Biskuit Spirulina berwarna hijau alami, berkadar protein tinggi, kaya gizi dan aktivitas antioksidan.

Biskuit Spirulina, Pangan Sehat Berbasis Mikroalga

Spirulina microalgae have been known for its high protein, non-fatty-acid, beta-carotene, vitamin and minerals. It is usually taken as healthy dietary supplement.

Processing spirulina into crackers makes it a healthy snack with anti-oxidant activity. The natural green color comes from the bio-pigment inside spirulina. Spirulina can be produced into healthy crackers, which are commonly consumed by the Indonesians.

What?

Perspektif

Menggabungkan makanan ringan yang umumnya kurang sehat dengan bahan makanan yang sehat, menjadikannya makanan ringan sehat dan dapat dikonsumsi masyarakat banyak. Apalagi bila bahan bakunya tersedia melimpah.

Keunggulan Inovasi

- Spirulina dapat dikultivasi dalam ruangan terbatas, tidak tergantung musim, dan waktu panen singkat
- Berwarna hijau alami, kandungan protein 13,28%, lemak 7,49%, abu 3,81%, dan mengandung antioksidan
- Selama penyimpanan 1 bulan, total mikroba masih dibawah nilai batas maksimum Badan Standardisasi Nasional

Potensi Aplikasi

Bahan baku yang diperlukan mudah diperoleh, teknologi aplikasinya sederhana. Dapat dikonsumsi oleh anak-anak, remaja maupun dewasa.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Iriani Setyaningsih; Wini Trilaksani; Kustiariyah
Inovator : Tarman; Woro Hastuti; Oktarina Fajar Sari

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

Why?