

Pengawet Nira Alami Instan untuk Produksi Gula Kelapa Organik Fungsional

Pengawet nira alami instan adalah produk berbentuk serbuk yang diformulasikan dari bahan alami pilihan seperti kulit buah manggis, daun sirih, daun cengkeh, daun teh, daun sultari, kayu nangka dan lainnya. Pengawet ini digunakan untuk mempertahankan mutu nira sehingga dihasilkan gula organik fungsional yang berkualitas.

Inovasi ini membantu pengrajin gula (kelapa, aren, nipah, siwalan) dalam menghadapi masalah nira yang mudah rusak karena kontaminasi mikrobial. Karena bahan alaminya, maka gula yang dihasilkan adalah gula kelapa organik fungsional yang berkualitas serta kaya antioksidan. Selain itu produk ini dapat menggantikan penggunaan pengawet nira sintetis *sodium metabisulfit*.

Instant Neera preservatives is a preservative powder, formulated from selected natural ingredients such as mangosteen peel, leaves of betel, clove, tea, and sultari plants, jackfruit bark, etc. This preservatives is used to retain the quality of organic neera functional sugar. This innovation helps sugar producers (nipah, aren, siwalan palm sugar) to prevent neera from spoiling due to microbial contamination. It is made from natural ingredients, rich in antioxidant, and suitable to replace synthetic preservatives.

Pengawet nira alami instan dapat mempertahankan mutu nira lebih lama dan menghasilkan gula organik fungsional yang berkualitas.

what

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : UJI LAPANGAN SIMULASI
KERJASAMA BISNIS : TERBUKA

PATEN

STATUS : DALAM PROSES PENDAFTARAN PATEN
NO. PATEN : a. Penilaian substantif untuk P00201201161
b. Sedang didaftarkan, nomor pendaftaran:P00201402854

KEUNGGULAN TEKNOLOGI

- » Diformulasikan dari bahan alami pilihan
- » Efektif menghambat kerusakan nira (mempertahankan mutu nira lebih lama)
- » Menghasilkan gula organik fungsional yang berkualitas secara fisik, kimia dan sensoris serta daya simpan gula yang lebih lama
- » Tidak menyebabkan kerusakan pada peralatan produksi
- » Gula yang dihasilkan memiliki indeks glikemik rendah, kaya antioksidan sehingga prospektif untuk pengembangan produk pangan fungsional

NILAI TAMBAH BAGI PENGGUNA

- » Produk alami sehingga lebih aman, praktis dan hemat penggunaannya
- » Nira menjadi lebih awet, daya simpan gula lebih lama
- » Sifat fisikokimi dan sensori gula lebih baik dan kaya bahan aktif yang baik untuk kesehatan konsumen

INOVATOR

Karseno, SP. MP. Ph.D
Ir. Mujiono, MS
Pepita Haryanti, S.TP. MSc

INSTITUSI

**Fakultas Pertanian
Universitas Jenderal Soedirman**

Jl. dr. Soeparno, Karangwangkal
Purwokerto 53123

KATEGORI TEKNOLOGI



why