

Produksi Siklodekstrin dari Pati Garut

Siklodekstrin adalah jenis pati termodifikasi yang banyak digunakan sebagai bahan penstabil, pembuat kapsul dan pelindung dari reaksi (oksidasi, cahaya, panas, evaporasi) pada industri pangan dan non-pangan. Sayangnya kita saat ini masih tergantung dari sumber impor, padahal bahan baku tersedia melimpah dalam negeri.

Tanaman garut memiliki potensi digunakan sebagai bahan baku siklodekstrin yang ekonomis. Siklodekstrin dihasilkan dari pati garut menggunakan enzim khusus. Hasilnya terbukti di lapangan dengan perbaikan kualitas produk yang signifikan.

Cyclodextrin is a modified starch commonly used in food industries as stabilizer, encapsulation, and as protector against reaction (oxidation, light, heat and evaporations).

Arrowroot is available abundantly in Indonesia and potentially can be processed into cyclodextrin using special enzym. The product result shows significant quality improvement in the field.







Perspektif

Inovasi bisa berarti meningkatkan nilai tambah, menemukan potensi nilai tambah yang terabaikan atau menciptakan nilai tambah baru dari produk yang sudah ada

Keunggulan Inovasi

- Menggunakan bahan baku umbi garut lokal yang murah dan diharapkan tidak mengganggu pasokan sumber pangan
- Kualitasnya yang baik bisa menjadi substitusi siklodekstrin import
- Teknologi cukup sederhana sehingga bisa dikembangkan sebagai unit usaha industri kecil menengah berbahan baku lokal



Potensi Aplikasi

Produksi siklodesktrin dari pati garut dapat digunakan di industri farmasi, produk pangan, produk kertas, cat kosmetik, menggantikan siklodekstrin impor





















Inovator

: Prof. Dr. Ir. Erliza Noor Nama Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Direktorat Riset & Kajian Strategis

Gedung Andi Hakim Nasoetion Lt. 5 Kampus IPB Dramaga Bogor 16680

Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI



PERINGKAT INOVASI





