

Biskuit Ungu untuk Si Manis *Purple Cookie for Sweety*



Biskuit Ubi Jalar Ungu Sehat adalah inovasi pengolahan pati ubi jalar ungu melalui beberapa tahapan. Komposisi biskuit ini dapat menurunkan kadar glukosa darah secara signifikan, serta menurunkan kadar kolesterol dan trigliserida serum.

Proses optimalisasi produksi pati hidrotermal menggunakan kadar air 50% dan suhu 75°C dan campuran pati ubi jalar ungu, menghasilkan pati lambat cerna yang jika dikonsumsi dapat memberikan efek kenyang lebih lama, sehingga cocok menjadi makanan alternatif yang sehat bagi penderita diabetes atau yang sedang menjalani diet.

Healthy Purple Sweet Potato Biscuits for Diabetes is made from purple sweet potato starch, through a specific hydrothermal processing. This biscuit can significantly lower blood glucose level, triglycerides serum and cholesterol level. The high starch contents of this biscuit gives longer satisfying feeling, and is suitable for the diabetics and people on weight-loss program.

Biskuit Pati Lambat Cerna Ubi Jalar Ungu untuk Diabetes

what

“Seringkali kita tidak tahu bahwa solusi atas masalah yang kita hadapi sebenarnya tersedia melimpah-ruah dan murah di sekitar kita. Inovasi membuatnya menjadi nyata.”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : TERBUKA

PATEN

STATUS : TELAH DIDAFKARKAN

KEUNGGULAN INOVASI

- » Pati lambat cerna ubi jalar ungu dihasilkan melalui teknologi hidrotermal
- » Sebagai makanan alternatif yang sehat bagi penderita diabetes atau yang sedang menjalani diet
- » Memiliki kapasitas antioksidan tinggi, berkontribusi sebagai pemenuhan konsumsi vitamin C dan menangkal radikal bebas dalam tubuh

INOVATOR

Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr
Antin Suswantinah, STP
Iceu Agustinisari



INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor
Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680

KATEGORI TEKNOLOGI

