



Nilai Baru dari Sardin Lama *New Value of the Good Old Sardines*

Minyak ikan merupakan sumber asam lemak tak jenuh omega-3, terutama EPA dan DHA yang berguna bagi kesehatan manusia. Minyak ikan di Indonesia banyak digunakan untuk industri susu, roti, dan biskuit. Salah satu minyak ikan yang banyak digunakan pada industri tersebut adalah minyak ikan sardin.

Inovasi ini meningkatkan nilai tambah ikan sardin yang melimpah di Indonesia dengan mengolahnya menjadi minyak ikan murni yang memenuhi *International Fish Oil Standard (IFOS)*, sehingga pada gilirannya dapat menurunkan ketergantungan pada minyak ikan impor.

Produksi dan Peningkatan Kualitas Minyak Ikan Sardin Dalam Negeri untuk Pangan dan Kesehatan

Fish oil is widely used in food industry due to its rich content of omega 3 unsaturated fatty acid. This innovation improve the value of abundant sardines in Indonesia by processing it into pure fish oil in accordance with International Fish Oil Standard (IFOS). As the result, it may decrease the dependency on imported fish oil.

what?

PERSPEKTIF

Ikan Sardin dikenal sebagai makanan rakyat yang murah harganya. Inovasi ini meningkatkan nilai ikan sardin, sekaligus mengurangi ketergantungan pada minyak ikan impor.



why?

POTENSI PASAR
30.000 TON
PER TAHUN

PROSPEK INOVASI

Kelayakan Inovasi : Kelayakan Ekonomis/Komersial
Kerjasama Bisnis : Terbatas

PATEN

Status : Dalam Proses Pengajuan

KEUNGGULAN INOVASI

- Berpotensi menghasilkan minyak ikan dengan kualitas internasional
- Berpotensi menjadi pionir produksi minyak ikan secara masal di Indonesia
- Ikan sardin banyak tersedia di perairan Indonesia

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011



INOVATOR : Dr. Sugeng Heri Suseno, S.Pi, M.Si
Dr. Ir. Agoes Mardiono Jacob, Dipl. Biol.

INSTITUSI : Institut Pertanian Bogor

ALAMAT : Direktorat Riset dan Inovasi
Gd. Andi Hakim Nasoetion It.5
Kampus IPB Dramaga
Bogor 16680 Jawa Barat