



Kolaborasi Sehat Ubi dan Pala *Healthy Synergy of Sweet Potato and Nutmeg*

UJUPALA adalah permen jeli berserat tinggi dari pasta ubi jalar ungu dan ekstrak daging buah pala menjadikannya pangan fungsional dengan kandungan serat pangan larut $6.25 \pm 0.15\%$, total fenol 193.87 ± 2.82 mg GAE/g, dan energy total 32 kkal per 100 g sajian.

Kandungan tersebut menjadikan permen jeli UJUPALA memiliki khasiat menjaga kesehatan tubuh, mencegah resiko penyakit *degenerative* sekaligus meningkatkan keanekaragaman produk berbahan dasar pasta ubi jalar ungu dan daging buah pala.

Permen Jeli Tinggi Serat UJUPALA

UJUPALA is a high fiber jelly made from purple sweet potato puree and extracts of nutmeg. These candies are functional foods which containing $6.25 \pm 0.15\%$ of soluble dietary fiber, 193.87 ± 2.82 mg GAE / g total phenol, with total energy of 32 kcal per 100 g of serving. Consuming these jellies may improve overall health and prevent degenerative disease.

what?

PERSPEKTIF



Keanekaragaman hayati Indonesia menawarkan peluang kreatif tak terbatas dalam membuat pangan sehat





PROSPEK INOVASI

Kesiapan Inovasi : Kelayakan Ekonomis/Komersial
 Kerjasama Bisnis : Terbatas

PATEN

Status : Dalam Proses Pengajuan

KEUNGGULAN INOVASI

- Pengolahan permen jeli sangat sederhana sehingga dapat dilakukan pada skala rumah tangga
- Bahan baku mudah didapat dan diolah dengan teknologi sederhana
- Kandungan kalori rendah (32 kkal per 100 g), serat tinggi (6.1-6.4 g per 100 g), total fenol tinggi (193.87 ± 2.82 mg GAE/g).

KATEGORI TEKNOLOGI



INOVATOR : Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr
 Dr. Elvira Syamsir, STP., MSI
 Elsa Safira Kinanti, STP

INSTITUSI : Institut Pertanian Bogor

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