



Sinergi Sehat Wortel dan Telur *Healthy Synergy of Carrots and Eggs*

Rendang telur adalah makanan khas Payakumbuh, Sumatera Barat, yang terbuat dari telur, tepung dan berbagai rempah. Seperti sebagian besar masakan minang, rendang telur dihasilkan dari proses memasak berulang menggunakan santan kelapa hingga kering dan menghasilkan rasa yang gurih dan renyah. Proses memasak ini menyebabkan meningkatkannya kadar kolesterol pada telur karena minyak yang dikeluarkan pada pengeringan santan.

Inovasi yang ditawarkan adalah penambahan wortel (*Daucus carota L*) pada rendang telur untuk menurunkan kandungan kolesterol, serta memperpanjang umur simpan dari rendang telur tersebut.

*Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) untuk Menurunkan Kadar Kolesterol pada Rendang Telur*

Eggs Rendang is a typical food of Payakumbuh, West Sumatra, which made from eggs, flour and various spices and then cooked with coconut milk until it dries in order to produce a savory flavor and crunchy. This cooking process causes an increase in eggs cholesterol levels due to the oil released from the coconut milk drying process. Innovation offered is the addition of carrot (*Daucus carota L*) for lowering the cholesterol as well as extending the shelf life of the eggs rendang.

PERSPEKTIF

Inovasi tidak selalu berarti penciptaan sesuatu yang luar biasa dari awal, namun juga dapat berupa penambahan hal sederhana, sehingga menjadi luar biasa

what?



why?

KOLESTEROL
TELUR



PROSPEK INOVASI

Kesiapan Inovasi : Invensi Sedang Dipasarkan
Kerjasama Bisnis : Terbatas

PATEN

Status : Dalam Proses Pengajuan

KEUNGGULAN INOVASI

- Menurunkan kadar kolesterol pada rendang telur
- Tambahan wortel menambahkan kandungan antioksidan dan vitamin pada rendang
- Memperpanjang umur simpan dari rendang

KATEGORI TEKNOLOGI



Endang Purwati RN
Hendri Purwanto
Novita Sari
Husmaini

INOVATOR :

INSTITUSI : Universitas Andalas

ALAMAT : Kampus Unand Limau Manis
Padang 25163 Sumatera Barat