



KEY FACTS

TINGGI ANTIOKSIDAN
CITA RASA GURIH

Lezat Sehat dalam Satu Botol *Yummy Healthy in One Bottle*

Saus digunakan sewaktu memasak atau dihidangkan bersama makanan sebagai penyedap atau penambah citarasa. Dengan meningkatnya gaya hidup masyarakat, kebutuhan saus sebagai penyedap diharapkan tidak hanya memiliki citarasa yang tinggi, tapi juga bergizi bagi tubuh.

Inovasi saus *Caulerpa* memanfaatkan rumput laut hijau *Caulerpa racemosa* yang banyak terdapat di perairan Indonesia sebagai bahan baku utama pembuatan saus yang bergizi dan lezat. Saus *Caulerpa* tidak hanya kaya protein, asam lemak, mineral dan antioksidan tapi juga memiliki warna yang unik, aroma yang khas, serta cita rasa yang gurih. Saus ini sangat cocok digunakan sebagai saus bumbu, saus salad, dan penyedap pengganti MSG.

What?

Saus Caulerpa: Saus Rumput Laut Bercita Rasa Khas Kaya Nutrisi

*Sauce is used in cooking or served as flavor enhancers. Caulerpa sauce is an innovation which utilizes the abundant green seaweed *Caulerpa racemosa* as the primary raw material. The sauce has high antioxidant, protein, and mineral contents. Moreover, the sauce is not only healthy but also has a unique color, distinctive aroma, and savory taste.*

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Paling Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Terbatas**

Status Paten : **Telah Dipatenkan**
(No.: P00201704945)

KEUNGGULAN INOVASI

- Kandungan protein, asam lemak, mineral dan antioksidan yang tinggi
- Sensasi aroma dan cita rasa yang khas ketika dicampur dengan rempah-rempah
- Bahan baku yang tersedia berlimpah
- Teknologi produksi yang sederhana dan mudah di-scale up

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

**Rumput Laut sudah banyak dimanfaatkan sebagai suplemen makanan.
Inovasi ini membuat rumput laut lebih dari sekadar suplemen.**

Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi
Kelautan dan Perikanan

INSTITUSI

Jl. K. S. Tubun, Petamburan VI
Jakarta Pusat 10260 DKI Jakarta

ALAMAT

Ir. Murdinah, M.S
Dr. Subaryono, M.Si
Tuti Wahyuni, M.Si
Nurhayati, M.Si

INOVATOR

