

Tetap Sehat saat Darurat *Stay Healthy in Emergency*

Dalam upaya menyediakan produk pangan darurat, biskuit berbahan dasar ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) telah dikembangkan. Namun, biskuit ini menggunakan isolat kedelai sebagai sumber protein padat yang sampai saat ini merupakan produk impor.

Produk *NutriBiskuit Moringa Clarias* adalah inovasi makanan ringan bergizi yang menggunakan daun kelor sebagai pengganti bahan baku isolat kedelai. Daun kelor mengandung kadar protein tinggi, beta karoten, vitamin C, mineral, zat besi, dan kalsium. Biskuit ini cukup praktis dan padat sehingga cocok sebagai pangan alternatif saat kondisi darurat. Sehingga, *NutriBiskuit Moringa Clarias* dapat menjadi salah satu upaya penanganan masalah kekurangan gizi korban bencana.

KEY FACTS
TINGGI PROTEIN
PANGAN DARURAT

NutriBiskuit Moringa Clarias sebagai Pangan Darurat

NutriBiskuit Moringa Clarias is an innovative snack product with high nutritional content that can be functioned as an alternative food supply during emergency situations, such as natural disasters. This biscuit uses kelor leaves as a local raw material which has high protein content and other various nutritions such as beta caroten, vitamin C, and calcium

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Paling Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Terbatas**

Status Paten : **Dalam Proses Pengajuan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Menggunakan bahan baku lokal
- Memiliki kandungan gizi protein, vitamin, dan mineral yang tinggi
- Praktis dan padat gizi sehingga sangat cocok untuk pangan darurat

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Indonesia secara geografis sangat rawan bencana alam sehingga membutuhkan inovasi yang dapat mencukupi kebutuhan gizi korban bencana secara tepat dan berkelanjutan.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

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

ALAMAT

Prof. Dr. Clara M. Kusharto, M.Sc
Utari Yunitaningrum, S.Gz
Dr. Nunung Cipta Dainy, S.P, M.Si
Risti Rosmiati, S.Gz, M.Si
Dr. Eny Palupi, S.T.P, M.Sc

INOVATOR

