



KEY FACTS

BEBAS GLUTEN
TINGGI PROTEIN
TINGGI ANTIOKSIDAN

Makaroni Renyah Ramah Diabetes *Crispy and Friendly-Diabetic Maccaroni*

Makaroni adalah makanan yang cukup disukai karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang lembut. Umumnya makaroni dibuat dari tepung terigu, sehingga mengandung gluten tinggi dan dapat menimbulkan penyakit *celiac*.

Inovasi ini menawarkan pembuatan makaroni dari bahan baku yang bebas gluten yaitu ubi jalar ungu, tepung kedelai, tepung tapioka, dan ekstrak kayu manis. Makaroni ini memiliki kandungan protein 26,56%, lemak 13,72%, dan aktivitas antioksidan yang tinggi (10,295 mg AEAC/g). Makaroni ini juga mengandung rafinosa (31,5 mg/g) dan stakiosa (6,2 mg/g), sehingga dapat menjadi pangan alternatif bagi penderita hiperglikemia dan hiperkolesterolemia.

What?

Makaroni Non-Gluten Berprotein Tinggi *Rasa Kayu Manis*

This innovation offers the process of making macaroni from raw materials with low gluten content such as purple yam, soya flour, tapioca flour, and cinnamon extract. This gluten-free macaroni is also high in protein and antioxidant. It also contains also raffinose and stachyose, so it is suitable for people with hyperglycemia and hypercholesterolaemia.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Sangat Prospektif**
Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Terbatas**
Status Paten : **Dalam Proses Pengajuan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Kandungan protein, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan yang tinggi
- Nilai *cooking loss* rendah yang menyatakan produk memiliki karakteristik yang baik
- Penampilan fisik yaitu warna ungu yang menarik

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Seringkali makanan dengan citarasa tinggi tidak banyak memberikan banyak manfaat kesehatan bagi tubuh. Inovasi ini membuktikan bahwa makanan yang lezat juga dapat menyehatkan.

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. Sedarnawati Yasni, M.Agr.
Ira Mulyawanti, STP., M.Si
Oktarina Setyowati, STP.

INOVATOR

