

Kerupuk Sehat Healthy Crackers

Kerupuk adalah makanan camilan yang umumnya digoreng, dan populer di seluruh lapisan masyarakat. Penggorengan kerupuk menyebabkan kandungan minyak yang dapat meningkatkan kolesterol dalam tubuh.

Inovasi ini mengolah kerupuk dari ikan gabus, kaya akan kandungan albumin dan asam amino esensial yang dapat meningkatkan kolesterol baik (HDL) dalam tubuh. Penambahan ekstrak akar pepaya pada daging ikan gabus diyakini dapat membantu untuk menurunkan kadar gula, kolesterol LDL, triasilgliserol dan enzim amino-transferase dalam darah (BMC Complement Altern Med. 2012; 12: 236: hasil ujicoba pada tikus diabetik).

KEY FACTS

KOLESTEROL HDL ↑
KOLESTEROL LDL ↓

What?

Kerupuk Sehat Penakluk Kolesterol Jahat

This innovative crackers use the meat of snakehead fish that contains rich albumin and essential amino acids that can increase good cholesterol level (HDL) in the body. The addition of papaya root extract is believed to reduce the glucose, LDL cholesterol, triacylglycerol, and amino-transferase levels in the blood. (BMC Complement Altern Med. 2012; 12: 236: test result in diabetic rats).

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Uji Lapangan Prototype**

Kerjasama Bisnis : **Terbuka**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Mengandung ikan gabus yang dapat meningkatkan kadar kolesterol baik (HDL)
- Menggunakan ekstrak akar pepaya yang diyakini dapat menurunkan kadar kolesterol buruk (LDL)

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Upaya mengawinkan ilmu pengetahuan dan kearifan lokal seringkali menuai kontroversi. Namun, pada hakekatnya kontroversi adalah konsekuensi dari upaya inovasi.

SMA Negeri 1 Sampang Kab. Cilacap

INSTITUSI

Jl. Lapang No. 1 Karangtengah, Sampang
Cilacap 53273 Jawa Tengah

ALAMAT

Gustin Nur Alimah
Linda Heryanti

INOVATOR

