



KEY FACT
KANDUNGAN
PUFA & MUFA
70%

Di Matamu Kulihat Minyak *I See Oil in Your Eyes*

Proses ekstraksi minyak ikan masih menggunakan banyak bahan kimia, sehingga mengurangi nilai gizi Omega 3 yang dihasilkan, selain berakibat pada pencemaran lingkungan. Inovasi proses *virgin fish oil* (VFO) merupakan adaptasi proses bersih dari industri *virgin coconut oil* (VCO). Profil asam lemak mata ikan yang dihasilkan menunjukkan kandungan PUFA dan MUFA lebih dari 70%, dengan kandungan Omega 3 dan 9 yang tinggi. Selain itu, kandungan lemak *trans* tidak terdeteksi di dalam VFO.

Mata ikan tuna sebagai bahan baku VFO sangat menjanjikan karena merupakan limbah industri ikan tuna yang jarang dimanfaatkan. Ikan tuna yang melimpah di Indonesia memberi jaminan ketersediaan bahan baku, terlebih saat ini ekspor tuna mengarah ke produk *tuna loin*, yang menyisakan limbah kepala ikan termasuk matanya.

***Virgin Fish Oil Essential Fatty Acid Mata Ikan Tuna:
Adaptasi Produksi Bersih dan Optimasi Proses Ekstraksi
dalam Marking Food Grade Fish Oil sebagai Solusi
Alternatif Sumber Bahan Baku Masa Depan Minyak
Ikan Indonesia***

The current extraction process of tuna fish oil uses excessive processing chemicals that negatively impacts its nutritional values, besides to bringing environmental pollution problem. The Virgin Fish Oil (VFO) process is adapted from the "clean" process of Virgin Coconut Oil (VCO), and is proven to deliver a good quality fish oil, with PUFA and MUFA contents of over 70%, and very high Omega 3 and Omega 9. Tuna fish eyes as raw materials for VFO are abundantly available in Indonesia, as it is a rarely utilized by-product of tuna fish loins production that disposes tuna heads and eyes as waste.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Terbuka**

Status Paten : **Dalam Proses Pengajuan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Menghasilkan minyak ikan dengan kualitas *food grade*
- Berpotensi mensubstitusi pemenuhan kebutuhan minyak ikan Indonesia yang sebagian besar diimpor
- Proses bersih tanpa menggunakan panas dan bahan kimia dapat memenuhi persyaratan khusus misalnya untuk produk makanan bayi
- Dapat dikembangkan untuk memenuhi spesifikasi *pharmaceutical grade*, maupun *nutritional supplements grade*

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Dunia industri ekstraksi dengan nyata bergerak menuju proses bersih. Selain menjaga nilai gizi hasil ekstraksi, proses bersih semakin umum menjadi syarat untuk produk-produk yang diposisikan premium.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

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

ALAMAT

Dr. Ir. Wini Trilaksani, M.Sc
Prof. Dr. Ir. Joko Santoso, M.Si
Bambang Riyanto, S.Pi, M.Si
Wahyu Ramadhan, S.Pi, M.Si

INOVATOR

