



KEY FACTS

SEHAT
LEZAT
BERMANFAAT

Margarin Sehat dan Berkhasiat *Healthy and Nutritious Margarine*

Margarin komersial umumnya terbuat dari minyak nabati. Hal ini menjadi pantangan bagi sebagian orang, karena margarin komersial mengandung asam lemak jenuh dan asam lemak *trans* yang tinggi. Sedangkan, pada margarin rendah kalori, cita rasa margarin menjadi kurang lembut. Selain itu, penambahan air mengurangi masa simpan produk.

Inovasi ini mensubstitusi minyak sawit dengan campuran minyak kedelai dan lilin lebah lokal *Apis dorsata* sebesar 25%. Margarin yang dihasilkan memiliki kandungan kalori yang rendah, kaya akan asam lemak tidak jenuh, dan bebas asam lemak *trans*. Penggunaan lilin lebah dapat meningkatkan pendapatan petani lebah, karena pemanfaatan lilin lebah yang masih terbatas.

What?

*Pemanfaatan Lilin Lebah Lokal *Apis dorsata* sebagai Bulking Agent pada Produk Margarin Reduced Calorie (MARGARED)*

*Margarine is known to have high content of saturated and trans fatty acids. Substituting the fatty acid with a mixture of soybean oil and 25% *Apis dorsata* beeswax in MARGARED, results in a low calorie margarine while maintaining its original smooth taste, and keeping its normal shelf life.*

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Paling Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Luas**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Rendah kalori, tinggi asam lemak tidak jenuh, dan bebas asam lemak *trans*
- Proses produksi yang lebih efisien dibanding margarin komersial
- Memanfaatkan lilin lebah sebagai produk sampingan petani lebah
- Tidak menggunakan bahan kimia sehingga lebih ramah lingkungan

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Kenikmatan makan seringkali berlawanan dengan menjaga kesehatan. Menjadikan keduanya sejalan dan berkawan bisa menjadi peluang inovasi yang bernilai tinggi.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

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

ALAMAT

Theresia Dwi Wahyuni
Prof. Ir. Ahmad Sulaeman, M.S, Ph.D

INOVATOR

