



Nilai Baru dari Cucut *New Value from Sharks*

Dalam industri perikanan, ikan cucut memiliki *by-product* berupa hati yang beratnya mencapai 20% dari total berat ikan secara keseluruhan. Hati ikan cucut diketahui banyak mengandung minyak yang dapat digunakan sebagai bahan obat-obatan.

Inovasi yang ditawarkan adalah metode ekstraksi untuk menghasilkan minyak ikan cucut murni yang berkualitas tinggi. Penggunaan metode *dry rendering* pada minyak cucut dan dinetralisasi dengan NaOH 18°Be, lalu dipucatkan menggunakan magnesol XL 3% menunjukkan kualitas minyak dengan standar internasional.

Virgin Fish Oil Omega-3 dan Squalene

The innovation is suitable extraction method to produce a high quality of virgin shark fish oil. Dry rendering extraction was used for the oil which later neutralized by NaOH 18oBe, and then bleached using magnesol XL 3%. The result showed that the quality of fish oil surpassed the international standard.

what?

PERSPEKTIF

Penyesuaian standar dengan standar internasional akan membuka kesempatan produk Indonesia untuk bersaing di kancah dunia





Why?

MEMENUHI STANDAR
INTERNASIONAL

PROSPEK INOVASI

Kesiapan Inovasi : Skala Laboratorium
Kerjasama Bisnis : Terbatas

PATEN

Status : Dalam Proses Pengajuan

KEUNGGULAN INOVASI

- Minyak yang dihasilkan sesuai dengan standar IFOS (*International Fish Oil Standard*)
- Minyak ikan cucut yang dihasilkan berkualitas tinggi kaya akan Omega 3
- Tidak mengandung cemaran mikroba
- Hasil pemurnian mengalami peningkatan kualitas FFA sebesar 48,61%, PV sebesar 81,98%, p-anisidin sebesar 71,78%, TOTOX sebesar 76,41%, AV sebesar 48,96%, dan kejernihannya sebesar 7,24%

KATEGORI TEKNOLOGI



INOVATOR : Sugeng Heri Suseno
Agoes Mardiono Jacoeb
Anhar Rozi

INSTITUSI : Institut Pertanian Bogor

ALAMAT : Gd. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK)
Kampus IPB Darmaga
Bogor 16680 Jawa Barat