

Pengembangan Permen “Signature” BGA Berbasis Permen CAJUPUTS® yang Diperkaya dengan Sawit Merah Pemberi Warna Alami dan Kapasitas Antioksidan



Oleh:

- Prof.Dr. Ir.Christofora Hanny Wijaya, M.Agr
- Lies Nurwanti

TUJUAN PROJECT

- Membantu *'branding'* BGA dengan menyiapkan produk *"signature"* perusahaan yang unik, buah tangan yang murah meriah, khas Indonesia dan mempresentasikan produk andalan BGA, praktis dalam penanganan, bahan baku alami Indonesia yang ramah lingkungan dan terpenting memiliki cita-rasa yang dapat dinikmati serta memiliki keunggulan bagi kesehatan yang didukung dengan fakta-fakta ilmiah yang memadai
- Memperoleh formula optimum permen *cajuputs*[®] yang diperkaya minyak sawit merah dengan peningkatan aktivitas antioksidan dan penerimaan sensori atribut warna yang lebih disukai konsumen
- Memberi minyak sawit merah (MSM) sebagai ingredient fungsional pangan yang memiliki nilai tambah ekonomi yang lebih besar.



JUSTIFIKASI PROJECT

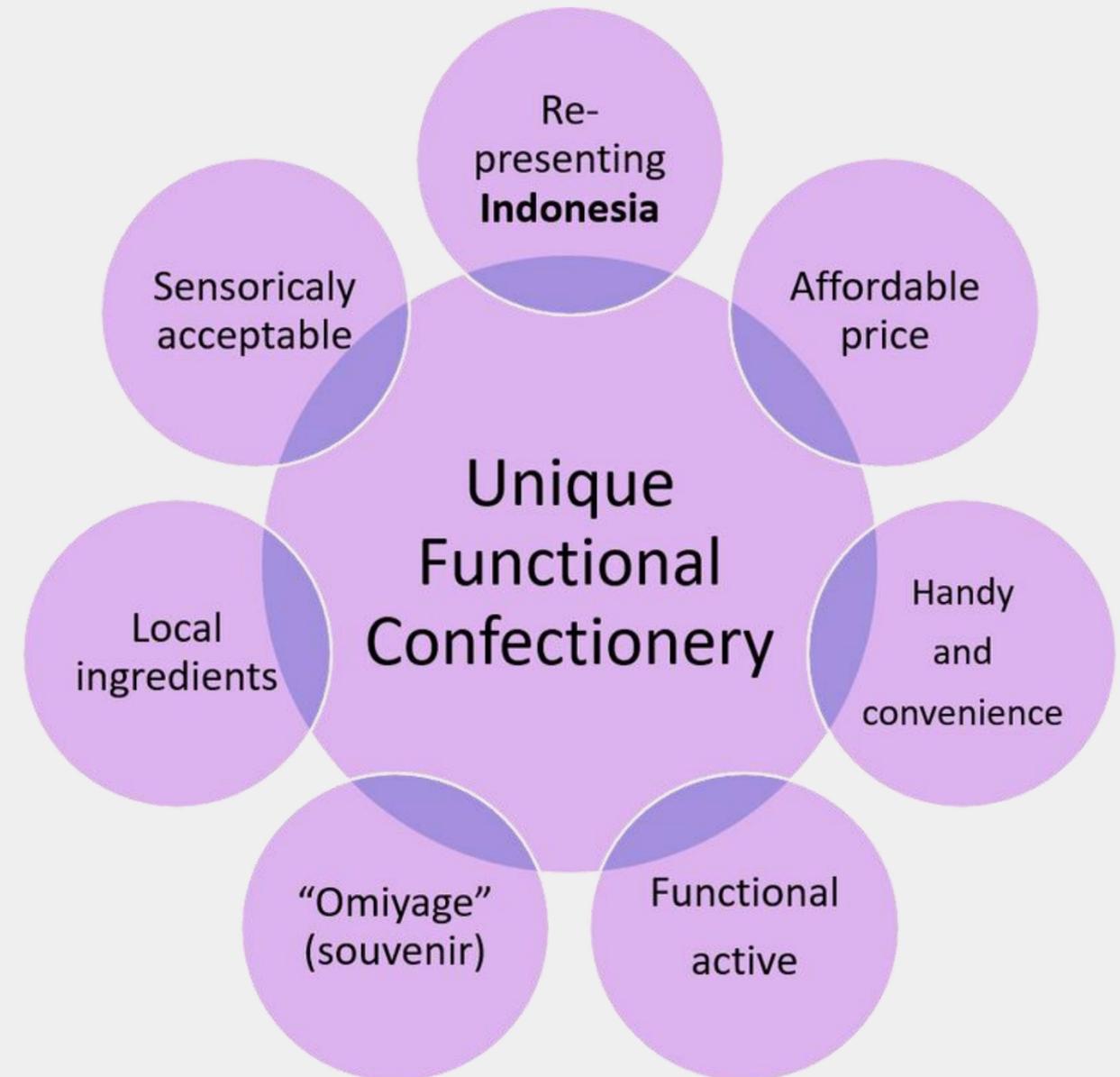
Cajupts Candy®

Cajuputs (*Melaleuca cajuputi*) oil Functional Candy



Cajuputs Candy merupakan permen hasil penelitian IPB sejak tahun 1996 yang sejak 2010 telah dikomersialisasi hingga saat ini

Keunggulan Produk



JUSTIFIKASI PROJECT



Minyak Sawit Merah (MSM)



- Menurut Mba et al. 2015 Minyak Sawit Merah (MSM) memiliki kandungan karotenoid (α -karoten dan β -karoten) 500-700 ppm, vitamin E berupa tokoferol 500-600 ppm, dan tokotrienol yang berperan sebagai antioksidan sekaligus berpotensi sebagai ingredien pangan fungsional.
- Minyak Sawit Merah (MSM) memiliki tingkat ketahanan terhadap oksidasi yang lebih tinggi dibanding minyak nabati lainnya (Tan et al. 2021)
- Menurut Gao et al (2023), minyak sawit merah memiliki sifat tahan dan stabil terhadap panas
- Aplikasi MSM pada produk pangan seperti, minyak goreng, mayonaise, salad dressing, granola bar, margarin, shortening, ekstruder snack, biskuit, spread, dan confectionary yang hasilnya dilaporkan signifikan dalam meningkatkan karotenoid, tokoferol, dan tokotrienol yang memperpanjang umur simpan produk selama berada di suhu ruang (Tan et al. 2021)



JUSTIFIKASI PROJECT

Inovasi Pengembangan Produk



- Minyak Sawit Merah (MSM) memiliki warna alami karetonoid yang mampu meningkatkan atribut warna permen dengan tidak memengaruhi atribut rasa.
- Kandungan tokoferol dan tocotrienol yang dilaporkan mempunyai aktivitas antioksidan tinggi sehingga penambahan MSM diharapkan dapat meningkatkan fungsionalitas permen, meningkatkan penerimaan sensori terutama warna, dan sekaligus dapat memperpanjang umur simpan permen selama penyimpanan
- Cajuputs candy dengan MSM sebagai produk pangan fungsional dapat menjadi representasi perusahaan, baik dari bahan baku dan kearifan lokal juga representasi teknologi hijau yang ramah lingkungan

BIG PICTURE

- Prototipe permen skala lab
- Uji aktivitas antioksidan
- Uji Sensori Produk
- Uji kelayakan Pasar
- Publikasi dan Paten

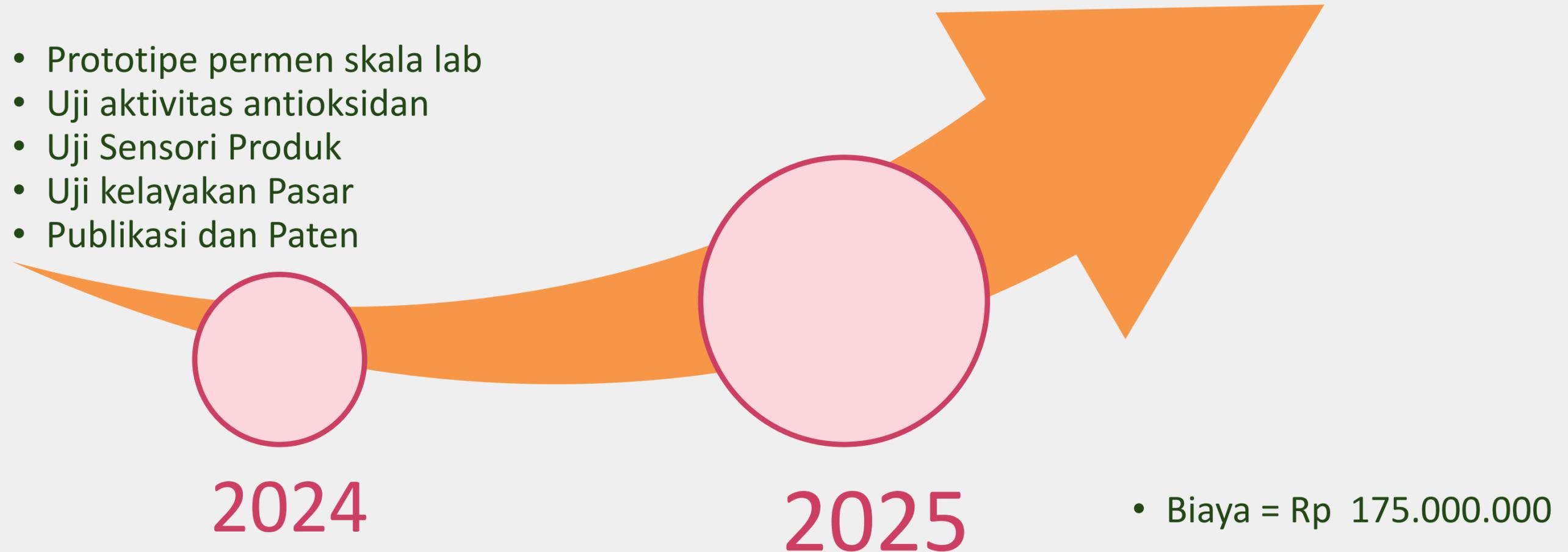
2024

- Biaya = Rp 93.000.000

2025

- Uji Umur Simpan Produk
- Scale up ataupun maklon produksi permen
- Sertifikasi Produk dan Perizinan

- Biaya = Rp 175.000.000



Luaran Proposal

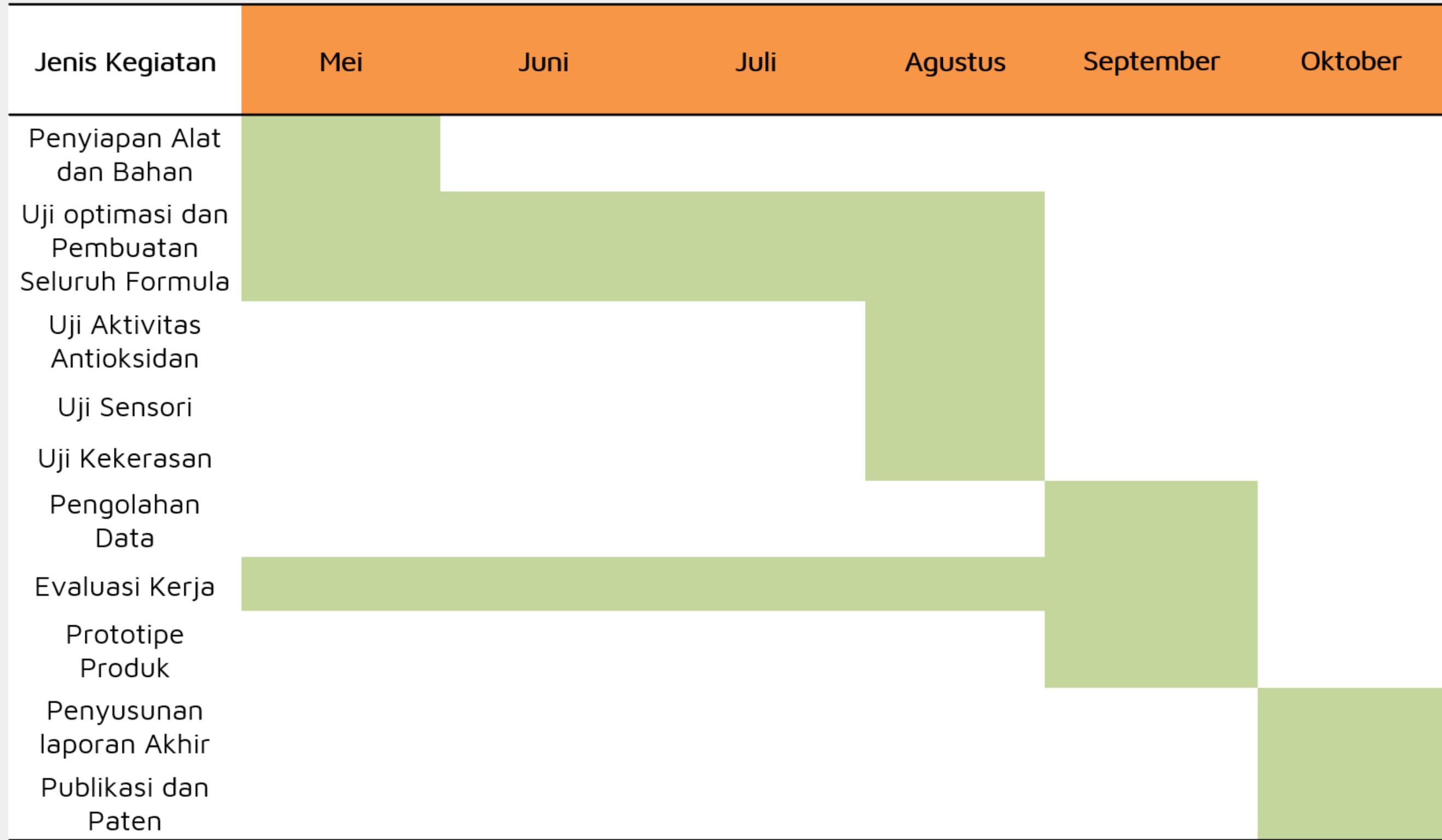
1 Prototipe Produk dan Scale up



2 Publikasi Jurnal Ilmiah dan Paten



GANTT CHART PELAKSANAAN



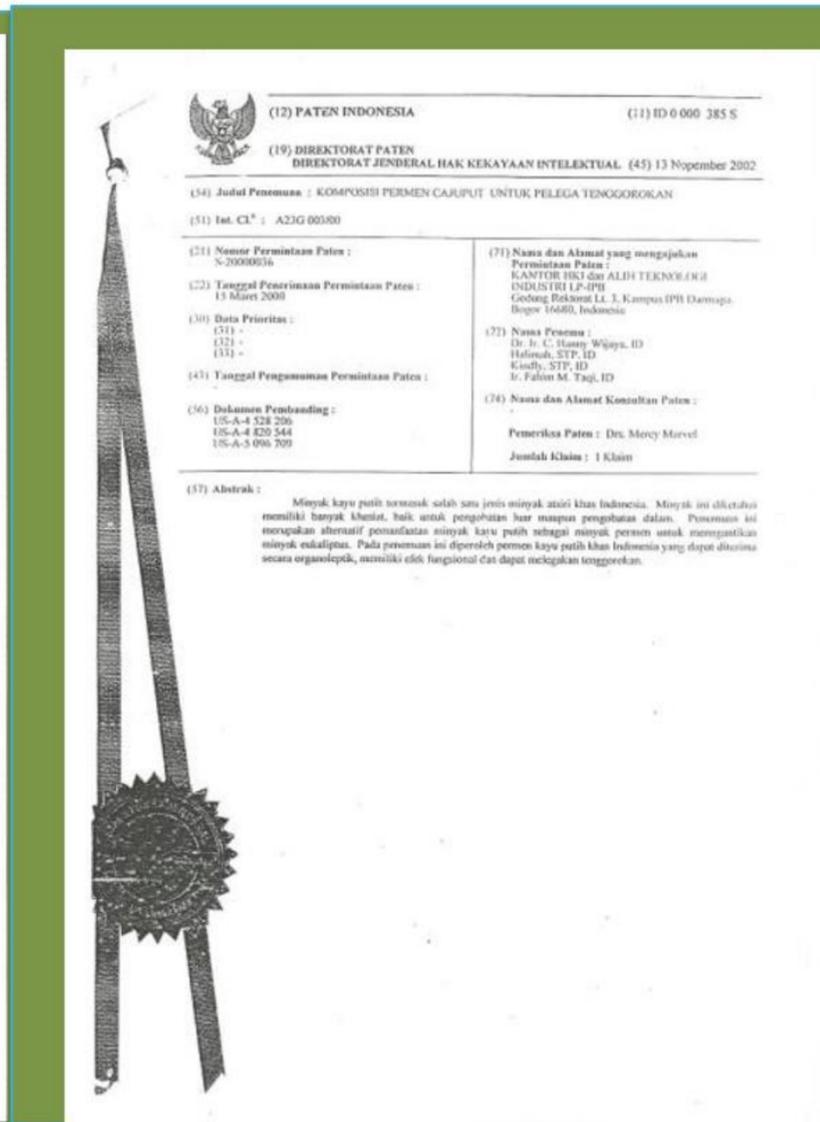
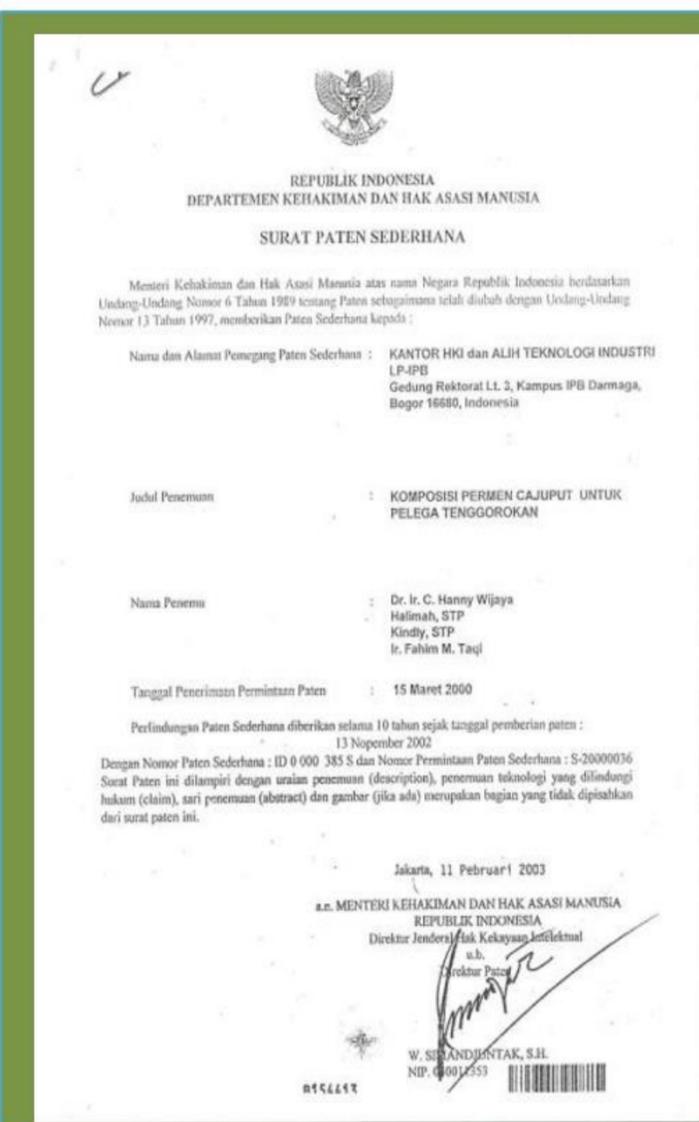
RAB PROJECT

Rincian	Sat	Qty	Harga	Total
1. Honorarium				
Project Leader	Rp	1	15.000.000	15.000.000
Anggota Project	Rp	1	10.000.000	10.000.000
Laboran	Rp	1	5.000.000	5.000.000
2. Biaya Bahan				
Minyak Sawit Merah (MSM)	Liter	20	15.000	300.000
Minyak Kayu Putih	Liter	10	300.000	3.000.000
Minyak Papermint	Liter	10	400.000	4.000.000
Sirup Glukosa	Liter	10	25.000	2.500.000
Sukrosa	Kilogram	10	16.000	160.000
Isomalt	Kilogram	10	200.000	2.000.000
Kemasan permen	Pcs	1000	1.000	1.000.000
3. Biaya Jasa				
Uji Antioksidan	Rp	3	7.000.000	21.000.000
Uji Sensori	Rp	6	2.500.000	15.000.000
Uji Kekerasan	Rp	4	2.000.000	8.000.000
Uji Umur Simpan	Rp	1	5.000.000	5.000.000
4. Biaya Lain-lain				
Pemeliharaan Lab dan Kebersihan	Bulan	6	200.000	1.200.000
TOTAL				Rp 93.160.000

DAMPAK PROJECT

- Perusahaan BGA memiliki prototipe permen *signature Cajuputs candy*[®] dengan minyak sawit merah dalam meningkatkan nilai tambah baik ekonomi ataupun fungsionalitas pada produk turunan minyak sawit merah
- Memberikan peluang pasar yang strategis dalam promosi minyak sawit merah
- Menjadikan BGA sebagai perusahaan yang produktif dalam memanfaatkan komoditas lokal dan membranding sebagai “*tropical medication image*” melalui permen *Cajuputs candy*[®]
- Permen *Cajuputs candy*[®] memiliki umur simpan yang panjang sehingga berpeluang dalam ekspor produk

PATEN



Simple patent for cajuputs candy formula as lozenges

KOMERSIALISASI PRODUK

- *Cajuputs candy*[®] dengan minyak sawit merah akan di komersialisasikan sebagai “signature” BGA dengan kemasan menarik dan ramah lingkungan
- Produksi akan dilakukan dalam skala industri ataupun maklon yang menerapkan GMP sehingga menjamin kualitas dan fungsionalitas produk



Channel





Bumitama Gunajaya Agro

THANK
YOU

—