

Judul Populer: Minuman Kesehatan Sirih Merah untuk Penderita Diabetes

Judul Inggris : Healthy Drink made from Red Betel Leaves for Diabetics

Judul Riset: Minuman Kesehatan Sirih Merah Untuk Penderita Diabetes

Deskripsi Singkat

Tanaman obat dan rempah asli Indonesia menjadi salah satu keunggulan komparatif bagi daya saing Indonesia, karena kandungan senyawa fitokimia yang memiliki khasiat tertentu untuk menjaga kesehatan tubuh. Inovasi ini berhubungan dengan pengembangan produk pangan fungsional antihyperglikemik untuk mengatasi permasalahan penderita diabetes melitus melalui formulasi minuman daun sirih merah, jahe dan kayu manis. Mekanisme kerja Formula ditunjukkan melalui penghambatan aktivitas enzim alfa-glukosidase, aktivitas antioksidasi, penurunan glukosa serum darah, dan terjadi perbaikan pada kerusakan sel-sel pankreas. Minuman kesehatan sirih merah mampu mencegah diabetes dan komplikasi akibat diabetes, serta meningkatkan nilai ekonomisnya.

Medicinal plants and spices indigenous Indonesian can be one of comparative advantage for the competitiveness of Indonesia, because of its phytochemical compounds. Innovation is the development of antihyperglycemic drink to overcome the problems of diabetes mellitus by formulation healthy drink made from red betel leaves, ginger and cinnamon. Mechanism of this formula is identified through inhibition of alfa-glucosidase and autooxidation activity, lower blood glucose levels and repair damaged pancreatic beta cells. The formula is proven to overcome the problems of diabetes patient and its complication, and increasing the economic value of red betel leaves.

Keunggulan

Minuman unggul yang mampu mengatasi permasalahan penderita diabetes. Formula memiliki citarasa yang berbeda dari jamu yang umumnya berbau tidak enak dan rasanya pahit. Inovasi ini mampu memperluas pemanfaatan potensi lokal dan meningkatkan nilai ekonomisnya serta mengubah citra jamu menjadi minuman kesehatan dengan peruntukan tertentu berdasarkan hasil penelusuran ilmiah yang terukur.

Inovator: Sedarnawati Yasni, Mega Safithri

Profil Ketua Inovator



Sedarnawati Yasni, lahir di Bandung pada tanggal 24 Oktober 1958 adalah staf pengajar aktif di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor - Indonesia. Sedarnawati telah menempuh jenjang pendidikan Strata-1 (S1) di bidang Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Pertanian - IPB, serta jenjang S2 dan S3 di bidang *Nutrition Chemistry* pada *Department of Food Science and Technology*, Kyushu University - Japan. Penelitian beliau fokus pada pengembangan makanan dan

minuman kesehatan dari rempah-rempah dan tanaman obat, salah satu diantaranya telah mendapatkan sertifikat paten Indonesia dengan judul "Komposisi Minuman Kesehatan dari Rempah-rempah dan Proses Pembuatannya" yang terpilih menjadi salah satu inovasi paling prospektif dalam 102 Inovasi Indonesia versi *Business Innovation Center* (BIC) pada tahun 2010. Hasil penelitian lainnya yang mendapatkan penghargaan dari pemerintah adalah "Cookies Pasta UJU untuk Penderita Diabetes" sebagai 104 Inovasi Indonesia paling Prospektif pada tahun 2012, dan "Minuman Sirih Merah Untuk Penderita Diabetes" sebagai 106 Inovasi Indonesia paling Prospektif pada tahun 2014. Sebagian dari hasil penelitiannya telah dituangkan sebagai buku ajar dengan judul "Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah". Selain itu diseminasi serangkaian hasil riset telah dilakukan dalam bentuk buku Paket Teknologi Tepat Guna (oleh kementerian Pertanian), Business Plan untuk proses komersialisasi pada industri pangan, dan pendampingan di kalangan industri rumah tangga, business meeting di kedutaan besar Canada, dan kegiatan-kegiatan yang diadakan oleh IPB. Beliau telah mendapatkan penghargaan dari Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak Republik Indonesia sebagai 100 Perempuan Peneliti Berprestasi di Indonesia pada tahun 2010.

