

Judul Populer: Si Manis 'Penjaga Kesehatan Mulut'

Judul Inggris : The Sweet 'Oral Health Keeper'

Judul Riset: Si Manis 'Penjaga Kesehatan Mulut'

### **Deskripsi Singkat**

*Cajuputs sugar free candy* memiliki aktivitas fisiologis sebagai penjaga homeostasis mulut. Produk varian baru dari produk cajuputs candy original dan sudah berhasil dikomersialisasikan. Komposisi permen cajuput mampu menghambat pertumbuhan *Streptococcus* mutan penyebab karies gigi dan menekan viabilitas *Candida albicans* penyebab infeksi pada luka di rongga mulut (sariawan) sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional pelega tenggorokan (sucrose candy) dan oral health care (non sucrose candy).

*Cajuputs sugar free candy has a physiological activity as a mouth keeper homeostasis, the new variant products of the original cajuputs candy and successfully commercialized. Cajuput candy composition able to inhibit the growth of Streptococcus mutants causes caries and press the the viability of Candida albicans causes mouth sores infection so that potential as a functional food oral health care (non-sucrose candy) and lozenges (sucrose candy).*

### **Keunggulan**

Teknik pembuatan dari inovasi ini mudah dan murah. Produk tahan lama dan dapat didistribusikan dengan jangkauan luas. Pangan fungsional yang memiliki potensi sebagai *oral health care*. Produk berbentuk *sucrose candy (regular candy)* dan *non sucrose candy (sugar free candy)* sehingga berdaya jual luas, termasuk penderita diabetes. Belum ada kompetitor produk sejenis dalam bentuk *hard candy* dengan memanfaatkan aktivitas fisiologis dari minyak kayu putih & peppermint.

**Inovator:** C. Hanny Wijaya, Azizati Fiekie, Idham Fitriadi Nurramdhan, Boy M. Bachtiar, Frendy Ahmad Afandi, Susi Indariani, Winny Iftari, Bernadeta Ratna Ekasari, Edwin Tan, Grace

### **Profil Ketua Inovator**



C. Hanny Wijaya, lahir di Semarang pada 22 April 1960. Dosen aktif di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor sejak tahun 1982. Studi S1 dalam bidang teknologi hasil pertanian di IPB, melanjutkan studi S2 dan S3 dalam bidang kimia pertanian di *Hokkaido University*. Saat ini selain menjabat sebagai Kepala Bagian Kimia Pangan, Departemen ITP Fateta IPB, juga berperan sebagai koordinator kegiatan kerjasama JSPS-DIKTI, Mendikbud-RI. Penulis dari beberapa buku, di antaranya “Serigraph: Bahan Tambahan Pangan” dan “50 Indonesian Vegetables” ini aktif dalam berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Penelitian tentang modifikasi pengolahan tempe (*Quick Tempe*), *Cajuputs Candy* dan minuman fungsional herbal (Minuman berbasis kumis kucing) telah berhasil membawa beliau menjadi salah satu inventor dalam 100, 101, 103, 105 dan 106 Inovasi Indonesia versi *Business Innovation Center (BIC)* pada tahun 2008, 2009, 2011, 2013 dan 2014. Beberapa penelitian yang dilakukan diantaranya didanai oleh USAID, JSPS, RUT-Menristek, hibah bersaing dan hibah kompetisi DIKTI, PUPT, BOPTN, DP2M dan LPDP. Sebanyak 12 pengajuan paten telah diajukan dan telah disetujui sebanyak 9 paten, selain sebanyak 88 publikasi di jurnal nasional maupun internasional. Fokus saat ini adalah mengembangkan *Cajuputs Candy* dan varian turunannya, produksi minuman fungsional kumis kucing dan implementasi *Quick Tempe* di sentra industri tempe.

#### Gambar

