



SUPRASIANIN :Es Krim Ubijalar Ungu Kaya Antosianin *SUPRASIANIN : Sweet potato Ice Cream Rich of Antosianin*

Inventor : Erliana Ginting, Rahmi Yulifianti, dan Suprpto
Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi
Indonesian Legumes and Tuber Crops Research Institute
Status Perlindungan HKI : Paten No. IDS000001761
IPR Protection Status : Patent No. IDS000001761

Keberadaan alami senyawa antosianin pada ubijalar ungu bermanfaat bagi kesehatan karena dapat berfungsi sebagai antioksidan. Salah satunya adalah dalam pembuatan es krim yang menarik warnanya dan memadai nilai gizinya. Pasta ubijalar, ekstrak ubi ungu, dan bahan es krim lainnya dicampur/diaduk sampai mengembang, selanjutnya dimasukkan ke dalam freezer. Es krim Suprasianin berwarna alami dari ubijalar ungu (tanpa perlu tambahan pewarna buatan), rasa khas, tekstur yang lembut, dan menyehatkan karena mengandung antosianin dan senyawa fenol sebagai antioksidan.

The anthocyanin compound present in a purple sweet potato has a function as antioxidant and is good for health. The advantages of purple sweet potato that it can be used in the number of food products, and one of them is an ice cream. A pasta of sweet potato, extract of purple sweet potato, and other materials are mixed until it rise and finally put it in a refrigerator for some time. The ice cream has a purple natural color, good taste, smooth in texture and healthy because it contains anthocyanins and phenolic compounds as antioxidants.