

## ALOE CANDY PERMEN SEHAT



**Deskripsi ringkas teknologi.** Inovasi ini berupa makanan sehat berbahan lidah buaya. Lidah buaya banyak mengandung vitamin, energi dan juga fosfor yang dapat melengkapi kebutuhan gizi. Aloe candy ini dapat sebagai pengganti permen.

**Petani adopter.** Konsumen Polbangtan Bogor dan masyarakat umum.

**Kebaruan teknologi.** Inovasi ini menghasilkan makanan alami sehat sebagai alternatif cemilan atau pengganti permen.

**Best Practice implementasi teknologi.** Pembuatan diawali dengan menyiapkan bahan baku lidah buaya dimasak bersama tepung, gula, dan agar. Adonan yang sudah mengental didinginkan dan dicetak, selanjutnya dipotong dan dilakukan pengeringan untuk mengurangi kadar air.

**Syarat dan kondisi implementasi.** Pembuatan sesuai resep dan dengan prinsip bekerja steril, lengkap dengan menggunakan alat pelindung diri.

**Keunggulan dan kelemahan teknologi.** Inovasi ini memberikan ide baru produksi cemilan sehat dan meningkatkan pendapatan.

**Tautan informasi** <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

**Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada**

Nama: Dosen Dr Wahyu Trisnasari, SST., MP., Dr. Ismi Puji Ruwaida, SP., MP., dan Muhammad Hilal Perkasa.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

**Identitas informan (penulis/pemberi informasi teknologi)**

Nama: Dosen Dr Wahyu Trisnasari, SST., MP., Dr. Ismi Puji Ruwaida, SP., MP., dan Muhammad Hilal Perkasa.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

[https://www.instagram.com/polbangtan\\_bogor](https://www.instagram.com/polbangtan_bogor)