



Mentega Susu Kambing non Bau Prengus Non Smelly Goat Milk Butter

Mentega adalah produk olahan krim susu yang umumnya berasal dari susu sapi. Penggunaan susu kambing untuk mentega jarang dilakukan karena bau khas prengus (*goaty*) yang kurang disukai. Padahal susu kambing murah dan kaya manfaat, pemeliharaan kambing pun relatif lebih mudah dibanding sapi.

Inovasi dengan menggunakan bakteri probiotik *Lactobacillus acidophilus* dapat menghasilkan senyawa aromatik yang menyamarkan bau prengus mentega susu kambing. Pemberian pakan ternak dengan limbah minyak ikan memastikan kandungan Omega 3 pada susu dan mentega, ditambah dengan serat dan antioksidan dari bayam dan wortel.

Mentega P.O.S.A Mentega Probiotik dari Susu Kambing yang Dipercaya Omega 3, Serat dan Antioksidan

Butter from goat milk is not common and smells goaty, though goat milk is rich in wellness, nutritious and relatively cheap.

*This innovation introduces probiotic bacteria *Lactobacillus acidophilus* in the fermentation process that produces a specific aroma that covers the goaty smell. The butter is also rich with fiber and antioxidants from spinach and carrots, plus Omega 3 by feeding the cattle with fish oil byproducts.*



What?

Perspektif

Inovasi yang hebat terjadi bila kita bisa memanfaatkan sumber daya yang tersedia, kemudian mampu menghasilkan nilai yang lebih baik dari yang terbaik.

Keunggulan Inovasi

- Bau prengus mentega kambing tersamarkan.
- Pemanfaatan limbah minyak ikan lemuru sebagai pakan ternak menambah kandungan Omega 3.
- Kaya serat dan antioksidan dari bayam dan wortel.
- Antioksidan sebagai pengawet alami mencegah bau tengik akibat proses oksidasi alami mentega.



Potensi Aplikasi

Dapat dikembangkan di industri pangan terutama pembuatan mentega dan peternakan. Metode pengayaan kandungan gizi produk pangan juga bisa diaplikasikan untuk produk pangan lainnya.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

Ariandanu Catur Biandana; Raden Iraninta Murniasih; Dewi Indriani; Bagus Risky Dipowana;

Inovator : Dr. Ir. Rarah Ratih Adjie Maheswari, DEA

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB
Gedung Andi Hakim Nasoetion Lt. 5 Kampus IPB
Darmaga - Bogor 16680

Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI

Prospek Inovasi