



## Kunci Menuju Keju Segar Lokal *The Key to Fresh Local Cheese*

Produksi keju di Indonesia masih belum mencukupi kebutuhan ditunjukkan oleh jumlah impor keju yang semakin meningkat. Hal ini antara lain akibat kemampuan produksi keju lokal yang rendah. Salah satu faktor yang mempengaruhi rendahnya daya produksi keju lokal adalah karena keterbatasan bahan baku koagulan *rennet*.

*Abomasum* domba lokal memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi bahan baku *rennet* dalam bentuk tablet instan. Waktu koagulasi susu dalam pembuatan keju dengan menggunakan tablet *rennet* instan ini adalah sekitar 30 menit karena tablet tersebut mengandung  $\text{CaCl}_2$  yang berfungsi membantu agregasi kasein misel dalam susu. Ditambah dengan adanya bakteri probiotik membuat aroma dan rasa keju hasil fermentasi ini lebih disukai.

### **Pemanfaatan Abomasum Domba Lokal Muda untuk Produksi Tablet Rennet Instan Bahan Koagulan yang Halal pada Pembuatan Keju Segar Probiotik**

*Rennet is an enzyme used in coagulating milk proteinase in cheese making. Local sheep abomasum has great potential to be used as materials to produce sheep rennet. Coagulation time using this rennet tablet is about 30 minutes because of  $\text{CaCl}_2$ , which help the aggregation of casein micelles in milk. With addition of probiotic bacteria, makes the fermented cheese's flavor and taste better.*



## Perspektif

Seringkali menyingkirkan kerikil-kerikil kecil yang membuat kita tersandung, menghapus hambatan inovasi; seperti kemampuan kita memproduksi sendiri *rennet* domba lokal, akan menghapus kebiasaan kita terus-menerus mengimpor keju, padahal banyak tersedia susu domba lokal.

## Keunggulan Inovasi

- Bahan baku yang tersedia melimpah.
- Kebutuhan *rennet* dalam negeri cukup besar, melihat terus meningkatnya volume keju impor.
- *Rennet* lokal lebih praktis dan mudah dalam penggunaan, penyimpanan, serta distribusinya.
- Memberikan nilai tambah bagi hasil ikutan rumah pemotongan hewan.
- Dilengkapi bakteri probiotik sehingga aromanya lebih disukai dan lebih sehat.



## Potensi Aplikasi

Inovasi *rennet* lokal dengan bakteri probiotik membantu industri rumah tangga dan UKM dalam negeri agar bisa membuat keju domba mereka sendiri, menciptakan nilai tambah, atau menjadi alternatif pemanfaatan kelebihan susu domba yang mereka hasilkan.



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



**Prospek Inovasi**

Muhammad Tegar KK; Siti Aminah;

**Inovator** : Dr. Ir. Rarah RAM, DEA; Sutriyo M.Si. Apt

**Institusi** : Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan,  
Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor

**Alamat** : Gd. Fakultas Peternakan IPB Lt 3 Wing 1  
Jl. Agatis Kampus IPB Bogor 16680

**Status Paten** : DALAM PROSES PENGAJUAN

**Inovator**