



Sehatnya Keju, Susunya Kambing *Special Cheese from Special Milk*

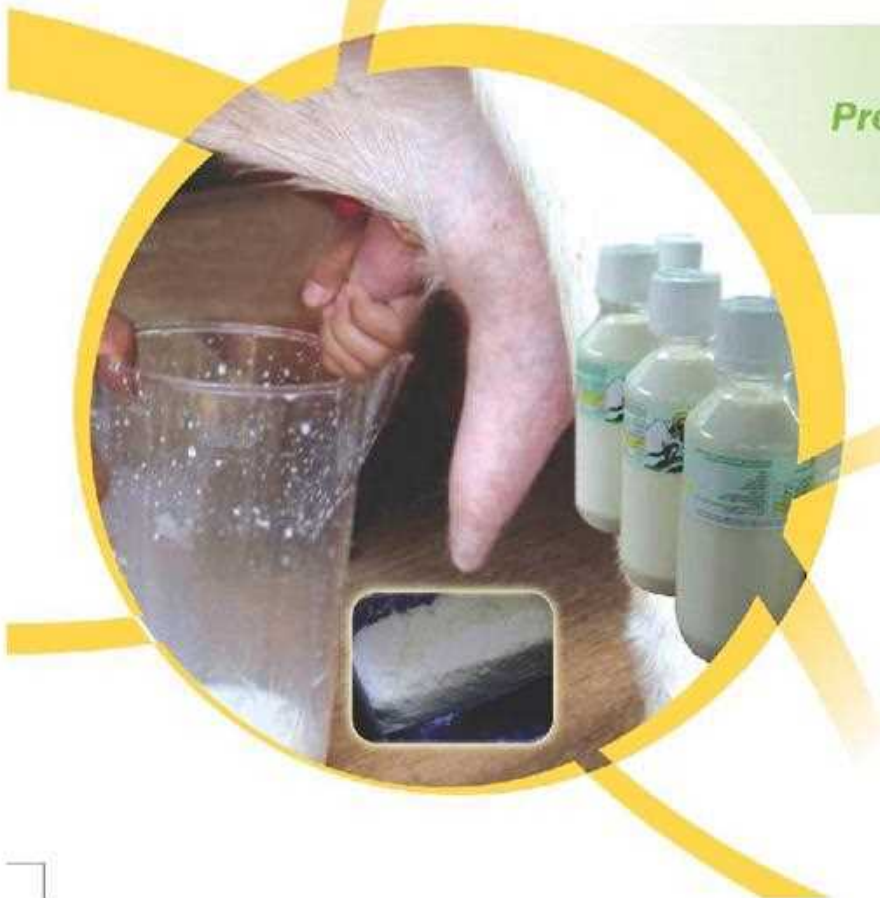
Susu kambing memiliki beberapa keunggulan dibanding susu sapi, antara lain kadar laktosanya yang lebih rendah, ukuran globula lemaknya yang lebih kecil, kadar MCFA (*Medium Chain Fatty Acid*) dan nukleotidanya yang lebih tinggi, memiliki sifat antiseptik alami, serta mampu membantu menekan pertumbuhan bakteri dalam tubuh.

Inovasi ini memanfaatkan susu kambing untuk menghasilkan produk keju probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan, menggunakan starter *L.rhamnosusTW2* dan *L.plantarumTW14*. Keju probiotik yang dihasilkan memiliki bentuk dan aroma yang sama dengan tipikal keju dari susu kambing yang sudah komersial.

Proses Produksi Keju Probiotik dari Susu Kambing

*One of goat's milk's top characteristics is its natural antiseptic properties. This technology uses goat's milk to produce probiotics cheese which are beneficial to human health, using the starter *L.rhamnosusTW2* and *L.plantarumTW14*. The probiotics cheese produced have the same typical shape and aroma of commercially available goat's milk cheese, and are preferred by a panelist of testers.*

What? What?



Perspektif

Tren menunjukkan bahwa konsumsi keju meningkat dengan cepat, tapi sebagian besar masih diimpor. Keju probiotik dari susu kambing berpeluang merebut pangsa. Selain kandungan probiotik alaminya, kandungan nutrisi keju susu kambing yang lebih seimbang bisa dijadikan "selling point" yang bernilai.

Keunggulan Inovasi

- Kadar laktosanya lebih rendah.
- Ukuran globula lemaknya lebih kecil.
- Kadar MCFA dan nukleotida-nya lebih tinggi.
- Memiliki sifat antiseptik alami.
- Mampu membantu menekan pertumbuhan bakteri dalam tubuh.



Potensi Aplikasi

Berpotensi digunakan oleh peternak kambing perah. Selain menghasilkan produk olahan susu kambing dengan nilai tambah yang tinggi, keju bisa disimpan untuk jangka yang panjang.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

Prof. Dr. Winiati P. Rahayu; Dr. Triana Setyawardani;
Miskiyah, S.Pt, M.P; Dr. Rarah Ratih Adjie Maheswari;

Inovator : Dr. Nurheni Sri Palupi

Institusi : Institut Pertanian Bogor

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

Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Inovator



KESIAPAN INOVASI

KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI

Prospek Inovasi

