

Yoghurt selama ini kita kenal sebagai susu fermentasi dalam bentuk gel semi padat, berbahan susu sapi. Inovasi ini menawarkan yoghurt dalam bentuk bubuk, yang lebih awet, praktis, dengan bahan baku susu kambing. Selain memiliki khasiat umum yoghurt, yoghurt bubuk ini diperkaya dengan probiotik dan prebiotik (sinbiotik) dan memiliki khasiat terapeutik serupa susu kambing segar untuk penyakit TBC, asma, anemia, hepatitis, kram otot dan tukak lambung.

Yoghurt bubuk ini dihasilkan dengan mengkombinasikan tiga produk susu fermentasi, yaitu susu *acidophilus*, yoghurt prebiotik dan susu *bifidus*. Carragenan ditambahkan ke dalam campuran ketiga produk ini dengan tujuan untuk menghasilkan yoghurt bubuk yang stabil.

48



Yoghurt Bubuk Susu Kambing Sinbiotik Synbiotic Goat Milk Yogurt Powder

Yoghurt Bubuk dari Susu Kambing dengan Kultur Starter Indigenous Diperkaya Sinbiotik sebagai Pangan Fungsional



Yogurt is a fermented milk product and usually made from cows milk in liquid-gel form. The innovation offers yogurt powder from goat milk, enriched with prebiotic and probiotic (synbiotic), with the same therapeutic effect found in raw goat milk e.g. good for TB, asthma, etc.

The yogurt powder is produced by combining three fermented milk products, namely acidophilus milk, yogurt prebiotic and bifidus milk. Carrageenan is added as a stabilizer.

What?

Perspektif

Meningkatkan nilai sebuah produk pangan bisa dilakukan dengan penggunaan bahan baku yang berkhasiat, penambahan bahan-bahan pendukung dan pengolahan melalui proses yang lebih baik sehingga dihasilkan produk berkhasiat, praktis dan lebih tahan lama.

Keunggulan Inovasi

Kultur *starter indigenous* •

Mengalakkan industri olahan susu di pedesaan •

Produk sinbiotik ini dapat menekan bakteri patogen atau penyebab penyakit •

Produk yang dibuat dalam bentuk bubuk memudahkan proses penanganan dan transportasi •

49

Potensi Aplikasi





Dapat digunakan sebagai produk akhir atau sebagai produk antara bagi industri makanan dan minuman khususnya olahan susu. Pembuatan kultur *starter* dalam bentuk tablet untuk memudahkan pengembangan industri yoghurt di skala industri menengah ke bawah.



Inovator

Nama : Dr. Ir. Rarah Ratih Adjie Maheswari, DEA
Institusi : Institut Pertanian Bogor
Alamat : Dit. RKS IPB, Gd. AHN Lt. 5, Kampus IPB
Dramaga, Bogor 16680
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS   
PERINGKAT INOVASI 

Why?