



## Sinbiotik Sinergis Sukun Sukun Synergistic Synbiotics

Buah sukun terbukti mengandung senyawa prebiotik yang dapat meningkatkan pertumbuhan probiotik (bakteri baik) dalam usus. Modifikasi pangan melalui penambahan pasta sukun ke dalam susu dan *B. longum* (probiotik), dapat menghasilkan minuman sinbiotik, yaitu minuman yang di dalamnya terdapat prebiotik dan probiotik yang saling bersinergis.

Minuman sinbiotik sukun ini terbukti mampu meningkatkan pertumbuhan probiotik dan memiliki daya hambat *E. coli* (bakteri patogen) lebih baik dibanding minuman yang mengandung probiotik saja. Selain itu, produk inovasi ini memanfaatkan prebiotik alami dari sukun yang membutuhkan proses produksi yang lebih efektif, aman dan praktis dibandingkan dengan proses produksi minuman prebiotik komersial yang sudah ada.

### *Susu Fermentasi dengan Penambahan Buah Lokal Sukun Sebagai Pangan Fungsional Minuman Sinbiotik*

*This innovative product combines breadfruit paste, which has been proven to contain natural prebiotics, with milk and *B. longum* (probiotic). This synergism of both prebiotic nutritional compounds and probiotic microbes in one is called synbiotics.*

*The synbiotic drink is able to increase the growth of probiotics and have better resistance towards *E. coli* (pathogenic bacteria).*



What  
mag?

## Perspektif

Keanekaragaman hayati yang dimiliki oleh Indonesia pantas untuk dikembangkan ke arah yang lebih luas dan bermanfaat bagi masyarakat serta menjadi kebanggaan bangsa.

## Keunggulan Inovasi

- Pertumbuhan probiotik lebih tinggi ( $10E8$  cfu/ml) dibandingkan dengan produk yang mengandung probiotik saja ( $10E6$  cfu/ml).
- Memiliki daya hambat E. coli sebanding atau lebih dari produk probiotik komersial ( $E.coli<1$ ).
- Proses produksi yang lebih efektif dan praktis dibandingkan produk prebiotik komersial yang ada.



## Potensi Aplikasi

Penelitian tentang minuman sinbiotik sukun masih berlanjut untuk diet orang sehat dan sakit, serta pangan darurat korban bencana yang rentan terhadap penyakit khususnya pada pencernaan.



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

Ulfa Rachmawati; Arnati Wulan Sari;  
Cut Farah Aldira; Prof. Ahmad Sulaeman, MS, Ph.D;

**Inovator :** Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi

**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**