

Sosis Sedap nan Sehat *Healthy Delicious Sausages*



Inovasi ini mengembangkan sosis fermentasi probiotik melalui pemanfaatan bakteri asam laktat (*Lactobacillales*) isolat lokal, yang mempunyai keunggulan sebagai probiotik, dalam rangka peningkatan keaneka-ragaman pangan fungsional.

Pembuatan sosis fermentasi yang didasarkan pada teknologi proses pembuatan “urutan” (sosis tradisional daerah Bali yang berasal dari daging babi), namun menggunakan bakteri asam laktat (BAL) isolat lokal Indonesia. BAL dari daging sapi lokal (peranakan *Ongole*) ini memiliki sifat probiotik anti diare, sehingga memberikan nilai tambah dan daya saing bagi produk olahan daging ini. Sosis fermentasi probiotik memiliki daya simpan hingga 28 hari.

The use of Lactobacillales in the development of functional food is a growing trend in food technology today. This innovation offers the development of probiotic-fermented sausages, using locally sourced beef and a local probiotic isolate. The probiotic characteristic helps prevent diarrhea, and adds to the quality and competitiveness of the local meat produce.

Pengembangan Sosis Fermentasi Probiotik melalui Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Indigenus untuk Peningkatan Ragam Diversifikasi Pangan Fungsional

what

“ Definisi mutu produk pangan masa depan tidak hanya ditentukan oleh selera konsumen; tetapi ditentukan juga oleh nilai gizi, keamanan dan manfaatnya bagi kesehatan. ”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : LUAS

PATEN

STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

KEUNGGULAN INOVASI

- » Dapat meningkatkan skala ekonomi industri pengolahan daging
- » Meningkatkan keamanan pangan bagi masyarakat serta meningkatkan produksi pangan yang sehat di dalam negeri
- » Produk yang dihasilkan memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan

INOVATOR

Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt, M.Si
Dr. Epi Taufik, S.Pt, M.VPH, M.Si
Zakiah Wulandari, S.T.P, M.Si



INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor

Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

why