



KEY FACTS
 VEGETARIAN
 BEBAS KASEIN
 AROMA KEJU KOMERSIAL

Dua Manfaat dalam Satu Keju *Two Benefits in One Cheese*

Keju merupakan produk olahan pangan yang digemari. Tetapi kandungan kasein susu dan lemak yang tinggi membuat keju tidak bisa dinikmati oleh penderita *casein allergy* dan para *vegetarian*. Kedelai berpotensi menjadi bahan baku *non-dairy cheese* yang mengandung protein tinggi, bebas kasein, dan kadar lemak yang rendah.

Pada inovasi keju berbasis kedelai ini, protein kedelai digumpalkan dengan menggunakan dadih (makanan khas Sumatera Barat), yang mengandung 36 jenis bakteri asam laktat. *Non-dairy cheese* yang dihasilkan tergolong jenis *semi-hard cheese* dan *skim cheese*. Uji Rangsangan Tunggal (*Single Stimulus Test*) menunjukkan bahwa formula 15% inokulum susu kedelai segar ditambah dengan 0,9% perisa keju menghasilkan aroma keju yang sama dengan keju komersial pada tingkat kepercayaan 95%.

What?

Produksi Non-Dairy Cheese Berbahan Baku Kedelai Menggunakan Bakteri Asam Laktat pada Dadih

Cheese made from cow's milk contains casein, so it is not suitable for vegetarians or for people allergic to casein. Soybean milk is casein-free dairy replacement that contains high free-casein protein and low fat and can be utilized as a non-dairy cheese base material. Dadih (West Sumateran curd) is added to the soybean milk to cause the milk to coagulate and form the non-dairy cheese. A formula of 15% of soybean inoculum with added 0.9% cheese flavor results in a cheese aroma equal to that of commercial cheese.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Sangat Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Uji Lapangan Simulasi**

Kerjasama Bisnis : **Luas**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Keju untuk *vegetarian* yang pantang mengkonsumsi produk susu hewani
- Aman bagi penderita alergi kasein susu
- Kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak
- Menggunakan *starter* bakteri yang berasal dari penganan khas daerah

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Keanekaragaman pangan dari berbagai daerah di Indonesia, memiliki beragam potensi dikembangkan atau digabungkan menjadi produk pangan turunan yang berskala nasional atau bahkan internasional.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

Direktorat Riset dan Inovasi
Gd. Andi Hakim Nasoetion Lt.5
Kampus IPB Darmaga
Bogor 16680 Jawa Barat

ALAMAT

Kartika Elshahida
Prof. Dr. Ir. Khaswar Syamsu, M.Sc.St

INOVATOR

