



KEY FACTS

PROBIOTIK LOKAL
KAYA MANFAAT

MELESTARIKAN
TRADISI DANGKE

Ucapan “Danke” dari Dangke *Thank You from Dangke*

Inovasi ini memanfaatkan bakteri asam laktat probiotik lokal sebagai hasil dari proses fermentasi *whey*, limbah pengolahan Dangke. Hasilnya adalah minuman kaya probiotik yang enak dengan rasa yang khas, serta memiliki berbagai manfaat fungsional bagi kesehatan, termasuk sebagai stabilisator mikroflora usus, anti mikroba, mengendalikan hipertensi, dan menurunkan kolesterol; dan minuman bebas laktosa bagi penderita intoleransi laktosa.

Melalui pemanfaatan produk/hasil samping pengolahan Dangke, inovasi ini ikut memecahkan masalah lingkungan, serta dapat meningkatkan penghasilan pengrajin tradisional pembuat Dangke; yang membantu upaya pelestarian tradisi dan budaya lokal Enrekang.

What?

Pengembangan Whey Probiotik sebagai Minuman Kesehatan dengan Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Dangke, Produk Tradisional Enrekang, Sulawesi Selatan

Indigenous probiotic from lactic acid bacteria can be produced through the fermentation of whey, a waste from Dangke processing, traditional buffalo cheese from Enkerang. As a result is probiotic-rich and lactose-free beverage with a tasty traditional “touch”, that offer various health benefits. By utilizing the byproduct from Dangke processing, this innovation offers multiple value added aside to offering healthy drinks. It helps to reduce environmental pollution and adds value to the traditional Dangke producers, that in turn will support government efforts to preserve the local tradition and local wisdom from Enkerang.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Luas**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Minuman Kesehatan probiotik dengan cita-rasa tradisional khas Dangke
- Memanfaatkan hasil samping *whey* pengolahan Dangke, yang menyebabkan pencemaran lingkungan
- Meningkatkan pendapatan produsen Dangke, sehingga pada gilirannya ikut melestarikan tradisi / budaya pembuatan Dangke khas Enrekang

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Inovasi yang berorientasi pada pembangunan berkelanjutan menawarkan nilai tambah ekonomi, menunjang kesehatan masyarakat, menjamin kelestarian lingkungan, sekaligus menanggulangi kemiskinan.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

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

ALAMAT

Dr. Epi Taufik, S.Pt, MVPH, M.Si
Setiawan Putra Syah, S.Pt, M.Si
Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt, M.Si
Prof. Dr. Ir. Cece Sumantri, M.Sc

INOVATOR

