



KEY FACTS
PROBIOTIK LOKAL
RASA TRADISIONAL

Bakteri Penolong nan Tradisional *The Traditionally Helpful Bacteria*

Inovasi ini menghasilkan sumber probiotik lokal asal produk fermentasi ikan bekasam khas Palembang. Berbagai jenis isolat bakteri asam laktat (BAL) dari bekasam yang diperoleh memiliki aktivitas anti bakteri terhadap *E.coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhimurium* ATCC 14028. Aplikasi probiotik ini dapat dikembangkan untuk makanan dan minuman fungsional serta nutraseutikal yang memiliki efek kesehatan bagi manusia.

Inovasi ini menawarkan alternatif sumber probiotik BAL, yang berpotensi komersial dan tidak tergantung pada sumber impor; bahkan berpotensi untuk diekspor. Kultivasi probiotik BAL mudah dilakukan, cepat hasilnya, serta mudah diaplikasikan pada berbagai bentuk makanan dan minuman fungsional untuk memberikan efek kesehatan.

What?

Bakteri Asam Laktat dari Produk Lokal Fermentasi Ikan (Bekasam) Berpotensi sebagai Probiotik

This innovation is about isolating Lactic Acid Bacteria (BAL) from bekasam, a traditional fermented fish. Various strains of lactic acid have been isolated, and proven to have probiotic benefits. This opens opportunities to develop various nutraceutical or functional foods and beverages, without having to rely on imported probiotic sources. BAL cultivation from bekasam and its application is also relatively easy and quick yielding.

PROSPEK INOVASI

Peringkat Inovasi : **Prospektif**

Kesiapan Inovasi : **Skala Laboratorium**

Kerjasama Bisnis : **Luas**

Status Paten : **Belum Dipatenkan**

KEUNGGULAN INOVASI

- Probiotik BAL dari Bekasam dapat dikultivasi dengan mudah dan cepat
- Aplikasinya sebagai *starter* juga mudah dilakukan
- Alternatif lokal untuk memperoleh sumber isolat probiotik
- Peluang mengembangkan minuman / makanan kesehatan dengan cita rasa khas Bekasam

KATEGORI TEKNOLOGI



PERSPEKTIF

Citra umum probiotik adalah sehat, alami, modern, namun mahal dan diimpor. Padahal bakteri asam laktat (BAL) yang berpotensi probiotik, adalah dasar biologis berbagai makanan fermentasi khas Indonesia.

Institut Pertanian Bogor

INSTITUSI

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

ALAMAT

Desniar
Iriani Setyaningsih
Nur Syafiqoh
Astri Nurnaafi

INOVATOR

