

Susu Fermentasi Padat Produk Probiotik Baru



Inventor : Sri Usmiati, Hadi Setiyanto,
Miskiyah, Juniawati
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

Susu fermentasi kering dibuat dengan mengaplikasikan beberapa komponen, yaitu total padatan susu sapi segar, starter, dan gula.

Keunggulan:

- Susu fermentasi dari susu sapi yang memiliki konsistensi padat serupa tahu sedikit gurih dan tidak terlalu masam.
- Mengandung bakteri probiotik (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium longum*).
- Probiotiknya tahan disimpan pada suhu kamar selama 7 hari, dan pada *refrigerator* selama 20-21 hari.

Manfaat :

- Menekan bakteri merugikan dalam usus.
- Dapat dibuat dari susu sapi, diintroduksi starter bakteri asam laktat probiotik dan dimodifikasi *flavor*.
- Dapat diproduksi dalam skala rumah tangga untuk membantu perekonomian keluarga.

