

# SUSU FERMENTASI PADAT

## Produk probiotik baru

### Cara Pembuatan

Susu dipasteurisasi 60-70°C sampai volume setengahnya, didinginkan

Diinokulasi dengan starter bakteri asam laktat probiotik

Dimasukkan kedalam wadah (cup, bambu), ditutup

Diinkubasi pada suhu ruang selama 2 hari (44 - 48 jam)

Siap dikonsumsi atau disimpan di lemari pendingin (aging/pematangan)

- Susu fermentasi dari susu sapi yang memiliki konsistensi padat serupa tahu, rasa sedikit gurih dan tidak terlalu asam.
- Mengandung bakteri probiotik (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium longum*), tahan pH rendah dan garam empedu.
- Menyehatkan saluran pencernaan/usus, dapat menekan bakteri merugikan di dalam usus.
- Probiotiknya tahan simpan di suhu kamar selama 7 hari, di lemari pendingin selama 20 - 21 hari
- Dapat dibuat dari susu sapi, diintroduksi starter bakteri asam laktat probiotik dan dimodifikasi flavor.
- Dapat dibuat dalam skala rumah tangga maupun industri