

Greek Yogurt Fungsional Tinggi Protein untuk Program Diet Sehat



Deskripsi ringkas teknologi. Greek Yogurt Fungsional merupakan produk pangan fungsional yang dihasilkan melalui fermentasi susu secara terkontrol menggunakan bakteri asam laktat, kemudian dilakukan proses penyaringan untuk menghasilkan tekstur kental alami tanpa penambahan air maupun gula. Produk diperkaya dengan preserved buah *blackberry*, chia seed (*Salvia hispanica*), dan oat (*Avena sativa*) sebagai sumber serat pangan dan senyawa bioaktif, sehingga menghasilkan yogurt tinggi protein yang praktis, bergizi.

Petani adopter. *Teaching Factory* Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor. Peternak Sapi Perah Binaan Polbangtan Bogor.

Kebaruan teknologi. Teknologi ini menghasilkan Greek yogurt tinggi protein dengan tekstur kental alami melalui proses penyaringan tanpa penambahan bahan pengental. Produk diperkaya preserved buah *blackberry*, chia seed, dan oat sehingga memiliki kandungan protein, serat pangan, dan senyawa bioaktif yang lebih tinggi dibandingkan yogurt konvensional.

Best Practice implementasi teknologi. Implementasi dilakukan melalui pemanasan susu, fermentasi, proses penyaringan untuk memperoleh tekstur Greek yogurt, kemudian ditambahkan preserved

blackberry, chia seed, dan oat sebelum pengemasan.

Syarat dan kondisi implementasi. Teknologi memerlukan susu segar berkualitas, kultur starter yogurt, bahan fortifikasi (preserved buah, chia seed, dan oat), serta fasilitas fermentasi dan penyimpanan dingin untuk menjaga mutu produk.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Greek yogurt fungsional memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan yogurt biasa, bertekstur kental alami tanpa penambahan pengental maupun gula, serta diperkaya serat pangan dan senyawa bioaktif sehingga mendukung kesehatan pencernaan. Produk memerlukan penyimpanan pada suhu dingin untuk mempertahankan kualitas.

Tautan informasi selengkapnya mengenai teknologi.
<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>
<https://bit.ly/Probioticsparydriedyogurt>

Identitas inovator

Nama: Rifa Rafi'atu S. W., S.Pt., M.Si.
Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor
Media sosial /e-mail: rafiaturifa@gmail.com

Identitas informan

Nama: Rifa Rafi'atu S. W., S.Pt., M.Si.
Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor
Media sosial /e-mail: rafiaturifa@gmail.com

<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>