

Serbuk Yogurt Probiotik Ekstrak Kayu Manis untuk Kesehatan Pencernaan



Deskripsi ringkas teknologi. Serbuk Yogurt Probiotik Bubuk dengan Ekstrak Kayu Manis merupakan pangan fungsional untuk Kesehatan pencernaan adalah produk hasil fermentasi susu yang diperkaya ekstrak kayu manis dan dikeringkan menggunakan teknologi spray drying. Teknologi ini menghasilkan yogurt bubuk yang praktis, mudah didistribusikan, memiliki umur simpan lebih panjang, serta tetap mengandung bakteri probiotik hidup dan senyawa antioksidan.

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

Kebaruan teknologi. Teknologi ini menggabungkan kultur probiotik dengan ekstrak kayu manis serta proses spray drying untuk menghasilkan yogurt bubuk instan yang praktis, mudah direhidrasi, mengandung probiotik hidup sekitar 10^8 CFU/mL, memiliki aktivitas antioksidan (inhibisi DPPH) sebesar 28% dan kapasitas antioksidan 30 mg EVC/100 g, serta telah memperoleh paten Granted No. IDS000011324.

Best Practice implementasi teknologi. Implementasi dilakukan melalui ekstraksi kayu manis, produksi yogurt dengan kultur starter (*S. thermophilus*, *L. bulgaricus*, *L. casei*, dan *B. longum*), kemudian dilanjutkan

dengan proses spray drying dan pengemasan kedap udara.

Syarat dan kondisi implementasi. Implementasi memerlukan susu segar, kultur starter probiotik, ekstrak kayu manis, serta fasilitas fermentasi dan *spray dryer*. Produk dikemas dalam kemasan kedap udara dan disimpan pada suhu ruang yang kering.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Yogurt probiotik bubuk dengan ekstrak kayu manis mengandung probiotik hidup 10^8 CFU/mL, kaya senyawa fenolik, memiliki aktivitas antioksidan, serta lebih praktis karena dapat didistribusikan dan disimpan pada suhu ruang.

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>