

Minuman Kesehatan Yogurt Probiotik Rendah Kalori untuk Program Diet



Deskripsi ringkas teknologi.

Minuman Kesehatan Yogurt Probiotik dengan Ekstrak Kayu Manis Yang Rendah Kalori merupakan minuman fungsional hasil fermentasi susu menggunakan kultur bakteri asam laktat dan probiotik (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus casei*, dan *Bifidobacterium longum*) yang diperkaya dengan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*).

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

Kebaruan teknologi. Teknologi ini mengombinasikan kultur probiotik dengan ekstrak kayu manis untuk menghasilkan yogurt fungsional dengan aktivitas penghambatan α -glukosidase sebesar 97%, aktivitas antioksidan (inhibisi DPPH) sebesar 39%, dan kadar gula rendah (<2%). Formula dan proses pembuatannya telah memperoleh paten Granted No. IDS000006906.

Best Practice implementasi teknologi. Implementasi teknologi meliputi ekstraksi kayu manis, peremajaan kultur starter, serta produksi yogurt melalui pemanasan susu, penambahan starter dan ekstrak kayu manis, fermentasi, dan penyimpanan pada suhu 4°C.

Syarat dan kondisi implementasi.

Implementasi teknologi memerlukan susu segar, kultur probiotik, dan ekstrak kayu manis, didukung peralatan fermentasi dan penyimpanan dingin. Proses produksi menerapkan sanitasi yang baik, pengendalian fermentasi, dan penyimpanan pada suhu $\pm 4^\circ\text{C}$.

Keunggulan dan kelemahan teknologi.

Yogurt probiotik dengan ekstrak kayu manis merupakan minuman fungsional berkadar gula rendah (<2%) yang mengandung probiotik hidup hingga 10^8 CFU/mL, memenuhi mutu SNI, dan telah dipatenkan. Kelemahannya, produk memerlukan penyimpanan dingin dengan umur simpan sekitar 14 hari.

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>