

Starter Kering Yoghurt Probiotik

Probiotics Yogurt Dried Starter

Inventor : Juniawati

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development

Status Perlindungan HKI : Paten No. P00201606351

IPR Protection Status : Patent No. P00201606351



Preferensi konsumen terhadap produk olahan susu cukup tinggi, karena pada dasarnya citra rasa susu olahan seperti yoghurt disukai hampir 80% konsumen susu di Indonesia. Yoghurt dihasilkan dari proses fermentasi yang dapat menambah masa simpan susu, bahkan mampu meningkatkan manfaat dan sumber nutrisinya. Bahan yang digunakan untuk proses fermentasi adalah starter, dimana umumnya yang dipakai oleh industri olahan berupa starter cair. Kelemahan starter cair adalah keterbatasan dalam pemakaian yang hanya 10-15 kali untuk mendapatkan hasil optimal dan tingkat kontaminasi yang tinggi dapat menyebabkan mutasi mikroba pada starter cair tersebut.

Starter kering dalam bentuk granul dan serbuk menjadi teknologi alternatif mencegah kontaminasi dan menjaga kualitasnya. Kemudian dilakukan modifikasi teknologi starter dengan pemberian bakteri probiotik untuk memberikan efek tambahan yang menguntungkan bagi kesehatan konsumen. Pembuatan starter kering yoghurt probiotik diproses dari dua bakteri asam laktat dan dua bakteri starter yoghurt yang kemudian dicampur dengan susu skim dalam emulsi akuades, kemudian dikeringkan dan dikemas. Keunggulan starter kering yoghurt probiotik yaitu aman, berdaya simpan, praktis dalam penggunaannya, dan yoghurt yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih tinggi.

Consumer's preference for dairy products is quite high, because basically the image of processed milk taste like yogurt is favored almost 80% milk consumer in Indonesia. Yogurt is produced from the fermentation process that can increase the shelf life of milk, even able to increase the benefits and nutrients. The material used for the fermentation process is a starter, which is generally used by industrial processed is liquid starter. The weakness of the liquid starter is a limitation in use that is only 10-15 times to obtain optimal results and high contamination levels can cause microbial mutations in that liquid starter.

Dried starter in the form of granules and powders become an alternative technology to prevents contamination and maintains the quality. Then modified starter technology with the provision of probiotic bacteria to provide additional effects that benefit the health of consumers. Probiotic yogurt dried starter is processed from two lactic acid bacteria and two yogurt starter bacteria which mixed with skim milk in aquades emulsion, then dried and packed. The advantages of probiotics yogurt dried starter are safe, longer shelf life, practical in use, and higher quality yogurt.