



# 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



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN  
BALAI BESAR PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PASCAPANEN PERTANIAN

Jl. Tentara Pelajar No.12 Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu Bogor 16114  
Tel : 62.0251.8321762 Fax.0251.8350920 E-mail: bb\_pascapanen@litbang.deptan.go.id; bb\_pascapanen@yahoo.com  
Website: <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id>

