

## Modified Dadih *L. Casei*

### Keunggulan :

Memiliki nilai probiotik (tahan asam dan garam empedu)  
Dapat dibuat menggunakan susu kerbau atau susu sapi *toning*  
Dibuat secara higienis (susu pasteurisasi, kemasan steril)  
Difermentasi pada suhu ruang (25-30°C) selama 40-44 jam  
Tahan simpan di suhu ruang selama 4 hari, suhu dingin selama 21 hari

### Karakteristik:

Konsistensi semi padat, berwarna putih krem  
Rasa gurih sedikit asam  
pH 3,6-4,6 dengan total asam tertitrasi 0,10-0,20%  
Populasi *Lactobacillus casei* >10<sup>8</sup> CFU/gram

### Diagram alir pembuatan

Susu segar

Dipasteurisasi (toning 50%)

Didinginkan hingga suhu 27-30°C

Diinokulasi *L. casei*

Dimasukkan dalam cup plastik/bambu,  
ditutup dengan alufo

Difermentasi pada suhu ruang  
(27-30°C, 44 jam)

Dadih



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

Jl. Terusan Penglaras No. 11, Bogor 16114  
Telp : (0251) 8321762  
Fax : (0251) 8350930  
Email : [bb\\_pascapanen@libang.deptan.go.id](mailto:bb_pascapanen@libang.deptan.go.id)  
[bb\\_pascapanen@yahoo.com](mailto:bb_pascapanen@yahoo.com)  
Website : [www.pascapanen.libang.deptan.go.id](http://www.pascapanen.libang.deptan.go.id)