

# YOGHURT MINUMAN KAYA MANFAAT

(Rahmiati S.Si, M.Si)

Kamis, 30 Maret 2023 Convention hall Lt. 3

Fakultas Sains dan Teknologi - Program Studi Biologi  
Universitas Medan Area

# KENALAN DENGAN PRODUK FERMENTASI YUK!



Pikel/fermentasi timun



Saurkeraut



Danmuji



Kimchii



Sawi asin



Nata de coco



Sourdough bread



Yoghurt



Kecap



Natto



# KHAS INDONESIA



Terasi



Tape/peyem



Tempe



Dadih



Bekasam



Tempoyak



Pliek-U



Gatot



Oncom



Tuak



Lamea



Brem



Dangke

**Biologi UMA**



**Biofermentasi**



**Mikrobiologi Pangan-Industri**



**Modul pembuatan produk industri fermentasi**



**Yoghurt**

# TREN PRODUK FERMENTASI DI ERA GENERASI Z...

HOME FEATURE ENTERTAINMENT LIVING FASHION BEAUTY FOOD

## Jadi Tren di 2021, Apa Itu Makanan Fermentasi?

11 Jan 2021



HOME / HEALTHY-FOOD

### Produk Fermentasi Kini Jadi Tren Makanan Sehat



Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional

# Kandungan gizi susu

- Air (87,5%)
- Gula susu -laktosa (5%)
- Protein (3,5%)
- Lemak (3-4%)
- Mikronutrien dan vitamin (kalsium, fosfor, dan vitamin A)

# **Mengapa susu difermentasikan?**

- **Masa simpan lebih lama**
- **Solusi untuk kasus lactose intolerance**
- **Solusi untuk kasus Protein intolerance (eg:lactoglobulin)**
- **Prospek untuk menciptakan produk baru**





Susu asam



Bakteri asam  
laktat



*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*



Yoghurt

Probiotik



# Nilai plus yoghurt

- **Mengandung bakteri hidup (probiotik)**
- **Mengandung senyawa antioksidan**
- **Lebih mudah dicerna**
- **BAL menghasilkan senyawa kaya manfaat bakteriosin**
- **Mengandung magnesium, selenium, dan zinc**



# **Bagaimana membuat yoghurt home made?**

- **Susu sapi (raw milk) atau susu UHT**
- **Bibit bakteri**
- **Gula**
- **Gelatin (opsional)**
  
- **Kompor**
- **Panci**
- **Spatula**
- **Wadah fermentasi**

**Pemanasan**



**Pencampuran bahan**



**Pemberian bibit bakteri**



**Pemeraman**



**Pemeraman produk**

**TAHAPAN PEMBUATAN YOGHURT**

- **Dipanaskan susu dan gula sampai cukup hangat (tidak mendidih). Dipindahkan ke dalam wadah fermentasi (plastic container/ botol kaca). Di tunggu sampai suhu susu menjadi lebih dingin. Dimasukkan bibit yoghurt, diaduk merata. Inkubasi selama 8 jam dalam kondisi hangat (bungkus dengan kain). Yoghurt siap dipanen setelah 8 jam.**

# **Bagaimana pembuatan yoghurt dikatakan berhasil?**

- **Perubahan tekstur**
- **Munculnya rasa asam**
- **Adanya aroma khas susu dan aroma asam**
- **Suhu susu fermentasi menjadi hangat.**