

Alih Teknologi Proses Pembuatan Alternatif Olahan Yogurd Drink PorangUKM "Family" CV Dairy Pro Indonesia, desa Beji, Kota Batu



Profil

**Prof. Ir. Simon Bambang
Widjanarko, M. App.Sc., Ph.D**
Teknologi Hasil Pertanian
Universitas Brawijaya
simonbw@ub.ac.id

PRODUK LUARAN TTG
Yogurd Drink Porang

NAMA MITRA

UKM "Family" CVDairy Pro Indonesia,
desa Beji, Kota Batu



Diskripsi Produk

Minuman yogurd drink dibuat dari campuran yogurd yang lebih encer dari yogurd, dengan penambahan larutan gula, sering kali ditambahkan flavour buah-buahan baik essence flavor buah-buahan atau sari buah asli/potongan buah asli dan bahan stabilizer, seperti: nabati emulsifier. Porang merupakan tumbuhan semak (herba) yang berumbi di dalam tanah.



Latar Belakang

Umbi porang berpotensi memiliki nilai ekonomis yang tinggi, karena mengandung glukomanan yang baik untuk kesehatan dan dapat dengan mudah diolah menjadi bahan pangan untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari. Minuman yogurd drink adalah: minuman seperti yogurd, yakni: produk yang dihasilkan dari fermentasi susu yang mengandung kultur aktif bakteri asam laktat (BAL), seperti: *Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium*.



Metode

1. Pembuatan yogurd plain
 - Susu dimasak dengan api kecil hingga mendidih, dinginkan dengan meletakkan panci di wadah yang berisi air, aduk terus secara perlahan sampai suhu susu menjadi hangat sekitar 43 °C.
 - Susu hangat ditambahkan bibit kultur bakteri atau yogurd plain sejumlah 2% b/v, aduk perlahan sampai homogen.
 - Pindahkan campuran susu yang tercampur yogurd plain ke wadah yang bersih atau steril dan tutup rapat, bisa ditutup rapat dengan plastic. Selama masa inkubasi jaga suhu 35 – 38 °C.
 - Masa inkubasi berkisar 12-16 jam, makin lama waktu inkubasi, yogurd makin tinggi keasamannya dan tekstur yogurd makin kental.
2. Pembuatan Larutan Gula

- Air, gula pasir dipanaskan, sampai gula larut, ditambahkan sedikit demi sedikit tepung porang murni konsentrasi 0,1% b/v sampai tepung porang larut sempurna dalam larutan gula. Larutan gula dan tepung porang dimasak sampai mendidih. Pemasakan ditahan 1 menit, didinginkan dengan air mengalir. Larutan gula disaring dengan kain saring.
 - Larutan gula dikemas dalam toples
 - Disimpan pada kulkas suhu 1 °C
3. Pembuatan Yogurd Drink Porang
- Yogurd plain dicampur dengan larutan gula mengandung tepung porang 0,1% b/v, diaduk dengan mixer hingga homogen
 - Ditambahkan essens buah-buahan seperti: strawberry, blueberry, lemon dan manga.
 - Yogurd drink dikemas dalam botol plastic volume 170 ml
 - Botol plastic ditutup rapat
 - Disimpan dalam kulkas suhu 1 °C.
 - Yogurd drink porang siap dinikmati.



Hasil dan Manfaat

1. Menghasilkan produk yogurd drink porang yang inovatif
2. Bahan-bahan yang dibutuhkan relatif murah
3. Dapat dijadikan prospek jangka panjang



TTG dan Spesifikasi Produk



Yogurd drink porang berbagai rasa