



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**PEMANFAATAN TALAS BOGOR DALAM
MINUMAN PROBIOTIK SEBAGAI STRATEGI
PENINGKATAN KESEJATERAAN PETANI TALAS**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM-GT**

Diusulkan oleh :

Akmal	(G84062216/2006)
Heryani	(G84062248/2006)
Ferdiansyah	(G84070077/2007)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2009**

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : PEMANFAATAN TALAS BOGOR
DALAM MINUMAN PROBIOTIK
SEBAGAI STRATEGI PENINGKATAN
KESEJAHTERAAN PETANI TALAS
2. Bidang Kegiatan : () PKM-AI (x) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Akmal
 - b. NIM : G84062216
 - c. Jurusan : Biokimia
 - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor

d. No. Telepon/Hp : 0251-8336946/08156036490

Ketua Departemen Biokimia

Bogor, 2 Maret 2009
Ketua Pelaksana Kegiatan

drh. Sulistiyani, M.Sc., Ph.D
NIP. 131 415 135

Akmal
NIM. G84062216

Wakil Rektor
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Prof.Dr.Ir. H. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 131 473 999

Dr. Laksmi Ambarsari, MS
NIP. 132 093 415

RINGKASAN

Talas merupakan salah satu komoditas pertanian minor di Indonesia yang dapat tumbuh di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai ke pegunungan di atas 1000 m dpl, baik liar maupun ditanam. Seperti yang telah diketahui, Bogor telah lama dikenal sebagai daerah penghasil talas yang produknya biasa disebut talas bogor.

Besarnya angka luas panen, produktivitas, dan tingkat produksi talas di Kabupaten Bogor ternyata tidak memberikan kesejahteraan petani setempat yang jauh lebih baik. Besarnya penerimaan petani tidak dipengaruhi oleh luas panen atau dengan kata lain dengan bertambahnya luas panen tidak akan meningkatkan penerimaan secara nyata. Selain itu, perkembangan agroindustri talas yang telah berjalan masih belum mampu meningkatkan kesejahteraan petani.

Perkembangan yang tidak sejalan tersebut dapat disebabkan oleh margin laba yang kurang besar dari usaha agroindustri tersebut sehingga sulit untuk membagikan margin secara adil. Oleh sebab itu, diperlukan pengembangan pengolahan talas menjadi produk yang mempunyai pangsa pasar besar yaitu minuman probiotik dengan menerapkan sistem bagi hasil.

Minuman probiotik merupakan minuman yang mengandung mikroorganisme hidup yang mempunyai pengaruh menguntungkan untuk menjaga keseimbangan mikroorganisme usus. Minuman probiotik termasuk ke dalam pangan fungsional yang memiliki kandungan komponen aktif dan dapat memberikan efek terhadap kesehatan tubuh. Pengembangan minuman probiotik tersebut didasarkan pada kemampuan Bakteri Asam Laktat (BAL) menggunakan substrat oligosakarida umbi talas.

Pembuatan minuman probiotik talas bogor dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu pembuatan tepung umbi talas, ekstraksi fraksi gula, penyiapan dan inokulasi strater BAL. Secara umum proses pembuatan minuman probiotik ini adalah sebagai berikut: sebanyak 15-35% ekstrak gula ditambah 8% susu skim dan 3% glukosa dilarutkan dalam air lalu diaduk hingga homogen, selanjutnya dipasteurisasi pada suhu 70-80°C selama 5 menit. Campuran hasil pasteurisasi tersebut didinginkan pada suhu optimum pertumbuhan bakteri yaitu pada suhu 37°C. Setelah campuran tersebut dingin, bakteri diinokulasikan dan diinkubasi selama 96 jam. Pengenceran dapat dimodifikasi dengan penambahan perasa yang dicampur hingga homogen sehingga minuman probiotik yang dihasilkan memiliki cita rasa tinggi dengan harga yang terjangkau.

Berdasarkan studi kelayakan bisnis yang dilakukan dapat diketahui bahwa agroindustri minuman probiotik talas ini sangat menjanjikan. Selain itu, ketersediaan bahan baku yang melimpah juga menjadi daya dukung potensi agroindustri ini. Margin laba yang ditawarkan dalam usaha ini untuk skala

Thank you for evaluating **BCL easyConverter Desktop**

This Word document was converted from PDF with an evaluation version of BCL easyConverter Desktop software that **only converts the first 3 pages** of your PDF.

[CTRL+ Click on the link below to purchase](#)

[Activate your software for less than \\$20](http://www.pdfonline.com/easyconverter/)

<http://www.pdfonline.com/easyconverter/>