



# Plagiarism Checker X Originality Report

**Similarity Found: 15%**

Date: Jumat, Juni 19, 2020

Statistics: 442 words Plagiarized / 2904 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

---

Halaman 1 FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN PATEN INDONESIA  
APPLICATION FORM OF PATENT REGISTRATION OF INDONESIA Data Permohonan  
(Application ) Nomor e-Filing Number of e-Filing : WFP2018063368 Tanggal Date of  
Submission : 2018-11-08 Nomor Number of Application : S03201808991 Jumlah Klaim  
Total Claim : 2 Jenis Permohonan Type of Application : Paten Sederhana Non UMKM  
Jumlah Halaman Total Page : 1 Judul Title : Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai  
Minuman Fungsional Abstrak Abstract : Invensi ini berhubungan dengan formulasi  
Strawberry Drink Type sebagai minuman fungsional untuk kesehatan masyarakat.

Formulasi Strawberry Drink Type adalah susu segar 2%, gula pasir 2%, Agar 0,3-0,5%,  
Susu bubuk 5-10%, Stater 10 5-6%. Minuman Strawberry Drink Type merupakan susu  
yang difermentasi dicampur dengan sari buah lokal Kabupaten Lima Puluh Kota dan  
Kabupaten Agam, menggunakan BAL Lactobacillus casei, yang dapat dijadikan sebagai  
minuman kesehatan.

Minuman probiotik hasil fermentasi BAL termasuk 15 kedalam makanan fungsional yang  
mempunyai kandungan komponen aktif dapat memberikan efek terhadap kesehatan.  
Minuman fungsional jika dikonsumsi akan memberikan keunggulan komparatif, jika  
dibandingkan dengan mengkonsumsi minuman biasa ataupun obat sintetis. Dengan  
mengkombinasikan minuman 20 probiotik dan sari buah stroberi dalam sebuah  
formulasi diyakini akan memberikan efek lebih baik untuk kesehatan karena membentuk  
suatu antioxidant network didalam tubuh untuk kesehatan Permohonan PCT ( PCT  
Application) Nomor PCT PCT Number : Nomor Publikasi Publication Number : Tanggal  
PCT PCT Date : Tanggal Publikasi Publication Date : Pemohon (Applicant) Nama (Name)  
Alamat ( Address ) Surel/Telp.

( Email/Phone ) Kepala P3M Politeknik Pertanian Payakumbuh Jln. **Raya Negara KM 7** Tanjung Pati, Kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Indonesia  
lembagapenelitianpengabdian@ 0752-7754192 Penemu (Inventor) **Nama (Name)**  
**Alamat ( Address )** Surel/Telp. ( Email/Phone ) Rince Alfia Fadri, SST, M. Biomed Jln. **Raya Negara KM 7** Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Indonesia  
alfiarice@gmail.com 0752-7754192 Ir. Salvia, MP Jln. **Raya Negara KM 7** Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Indonesia 0752-7754192 Sri Kembaryanti Putri, ST, M.

Eng Jln. **Raya Negara KM 7** Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota , Indonesia angah\_ei@yahoo.com 0752-7754192 Data Prioritas (Priority Data) Negara (Country) Nomor ( Number) Tanggal (Date) Halaman 2 Kuasa/Konsultan KI (Representative/IP Consultant ) **Nama (Name) Alamat ( Address )** Surel/Telp.

( Email/Phone ) Lampiran ( Attachments ) Dokumen Lainnya Fotokopi KTP Surat Pengalihan Hak Surat Pernyataan Kepemilikan Gambar Deskripsi Klaim Abstrak Jakarta, 2018-11-08 Pemohon / Kuasa Applicant / Representative Tanda tangan / Signature Nama lengkap / Full Name Kanwil Sumatera Barat KECAMATAN HAAAU KAB- UP IEN LIMAPI.LUH KOIA SUII{BAR IELP. (0752 177 54192- rM I O7s2) ?7fi2;O &4iFk.&.id w;b : r! lltclrpvk,ac.id alrE A@ql|,san N6q i r?t/E sEEjE fcrtang \*ffiflffi^ffffifiH[ffi1?ffi-,\*"1 DttlatlR r,olrErrB rletrllri lt.llat rar Eo[or MrntEm Suht RrAundEe dh ddi DR I Hr"\*Hsffffi ##"##i###.i#,ff \*,.is#,: Mad&bar8 : a\_ Eabwa polit kaik P.rtaBi6 m:r.#\*ffffifi"fu\*, b Balwa d.et@ Elg&a p.tar Ph.iitju .!d "";" ;ffitr #1,ffi,1fiS:\_["Pff: Doe8gksl r€pals pu..r o.\*^.\* \*,\*\* \*\*j\$t#o'!en P.n.Ebdrs M,;v\*ar.a, c B€6h \*tqbu,r8& d6ee hurul ds b, tuiia rEk@beee o.8@, IElu lh&Dt p.;-\* uiii-p" ii#,i- K'PUtu6 Ditktur to'r\*;'r ffi#;##Hffi-#ffffiffi.ffi McnSiDEAr : l Und&s.ur.tans No&or 8 !..pcr.\*d- rbasdleq Jahu .1974 t€'Eg Pok'! Polok No,u a3 Taru! t6; - 4re drubd doge undsa-udda 2. Undog-onsda N@or 12 !.tl 3. un.lans-und6a n\*\* ,o ,o\*'o't \*\* F ndidrk'! n!s,: Na@sr; ru 2oo3 r'Dt&8 si.t D P.,djits 4. Unrtalaund&g NoEor 5 rabu 5 :\*"n - ".\*\* .\*\*?;;JT:"J;T.\*;j\*T" pa8&Eliare, p.Ebdlllu da 6 r,.E.\* --r\* ,\*- ' \*\*t\*tio PteEqi N'ssi srp.l:- P.stu N.s6 siDir: 53 Tahu! 2olo rat6g Di&pl& 7. pcrErue M6tcn ttn ttdir.s ,61il;d;.6;:,jtrffir"t"( j:t \*lffi .it"\*l,j l\*: a. iffiffiHffi=--\*tffiffii Hil%f .iff : \*\*ffg gffi \*?ffi .li# tfis,affis,ffi,#ffffifi J5\*Str; Lddtbut Surr t(.punre DirLrur pout knik polii.knil pdldie \*En-tl:loo!u} io-Eol 264alpr\_eslKp/20r6 r€ha8.t 30 sepi.Eber iy,. -p..rf .nog""eEt- x.pala pu.d ftD.lirizr da p.nSabdie Maw6rar5t polit koi! p6r4i6 N.A.E

payalaEblh Fnod. 2ola-2020 Mdh.rhhtiLa da8a hotur p.sa@ N.Ar \$pi a&. DR Ir, /r8E tur, X\_p.,n?. I969o5ofl987o3roo 1 ; j ja;ar@y, \*;6s; x.pelaJ,uqL P.,cliEE d& pr.Eabdi& M..yE.kat iro,rt laii p.nei"d Nr8.n rayo\*uebuh pdiod.2016 - 2O2O. d.nBU ueps ttu. kas\*r atts jaq-jahyr ..1e. @.EuBt u jabab Eri.bur Mdsa4&at P.gawd N.ge Sipij a&. /Ul-, 6.p., x\_p., phd , ,l?- I97to7o6-2oo3t2l@g dstM r,beh ;bae& (cpds pusar P6.lрте d4 P.r86bdis M6ys.t

d p.rseti; 4;;r watru PoUEkM l,stei& N.rn Pay8hEbuh peiod.

2016 . 2oro d!,ura reg8Bl 12 JULI 2018 b.ratl]lr @poj d6rd res8al Jl s.prdE, 2020 (.p.ls Pusi D6.tirie dd preabdie M4yeck6, poLt.kn\* p.rlM.s legen Eysxumbuh medpdyd tugs d3n b.Es€gung jawsb mt]sph de Edg.rola p.t.ts6s k.Bials pdchbM , p6B.bdia Mary\*alrlr d4r.(hiliErmi dr uit L.dey.. l{qp"ulu.: iE.b.rlrk{ .q.r E sa.j diEtap&e. oenstu kehtue .pad. dlreEudi4 hdi lhyara !.r&pat k \*.tia6 drl@ p.n.rapm q ar<an dt dd.d p.rbai&.E \*b,A-r6s.

Dotjiye DTIEIAPKANDI: 1AXJUNG PATI 12&ti20la El(t i 195711r0I98703200I SURAT PERNYATAAN PENGALIHAN HAK ATAS INVENSI Yang bertandatangan di bawah ini : 1. Nama : Rince Alfia Fadri, SST, M. Biomed Pekerjaan : Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh PS Teknologi Pangan Alamat : Jln A. Yani no. 45 RT 003 RW 002 Kel. Labuah Basilang Payakumbuh 2. Nama : Dr.Ir. Salvia, MP Pekerjaan : Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh PS Peternakan Alamat : Jln.

Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat Nama : Sri Kembaryanti, ST, M. Eng Pekerjaan : Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh PS Teknologi Pangan Alamat : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat Dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama para inventor dari invensi berjudul : Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional dan untuk selanjutnya disebut sebagai PARA INVENTOR, Bersama ini menyatakan mengalihkan hak atas invensi tersebut di atas kepada: Nama : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh Alamat : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec.

Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat Telp./Faks. : 0752-7754192/0752-7750220 e-mail : lembagapenelitianpengabdian@gmail.com dalam hal ini, sesuai dengan kewenangan diwakili oleh Aflizar, SP, MP, PhD., selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Demikian Surat Pernyataan ini kami buat secara sadar dan sukarela tanpa paksaan dari pihak manapun untuk dimanfaatkan sebagaimana mestinya. 1 Deskripsi FORMULASI STRAWBERRY DRINK TYPE SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL 5 Bidang Teknik Invensi Invensi ini berhubungan dengan teknik pengolahan minuman kesehatan Strawberry Drink Type merupakan minuman hasil fermentasi susu ditambah dengan sari stroberi yang memiliki antioksidan dalam menangkal radikal bebas, 10 menurunkan kejadian infeksi, ISPA serta menurunkan kolesterol dengan formula tertentu.

Produk ini bisa dijadikan alternatif minuman fungsional yang Aman Sehat utuh dan

**Halal (ASUH)** untuk kesehatan masyarakat. 15 Latar Belakang Inovasi Minuman strawberry drink type adalah minuman susu fermentasi yang diperkaya dengan sari stroberi. Susu yang difermentasi dengan **Bakteri Asam Laktat (BAL)** *Lactobacillus casei* dari hasil uji invitro dan invivo terbukti dapat 20 menurunkan kadar kolesterol darah, mengurangi kejadian infeksi dan diare pada tikus putih.

Stroberi mengandung senyawa likopen, antosianin, ellagic acid, fenol, vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik. Antosianin adalah warna merah pada stroberi berperan 25 sebagai antioksidan alami, berbeda dengan susu fermentasi yang dijual di pasaran yang hanya diberi perasa stroberi.

Minuman strawberry drink type diproduksi sebagai alternative mengatasi masalah gizi buruk khususnya mengurangi kejadian anak stunting dan untuk kesehatan yaitu 30 2 sebagai anti radikal bebas dan peningkatan kadar kolesterol darah. Berdasarkan Paten No US5230912A (tahun 1989), yang - susu yang difermentasi menggunakan bakteri asam laktat, dengan 5 klaim 0.1% sampai 5% weight/volume dari protein soya yang diisolasi pada susu. Sementara untuk produk minuman susu fermentasi dengan campuran buah, dalam dokumen Paten No.

k and dairy food containing fruit granules and method for producing the 10 susu dicampurkan dengan granul buah segar dengan komposisi pada 100 part, maka komponen susu mencapai 30-80 bagian. Inovasi Minuman Strawberry Drink Type belum pernah dilakukan sebelumnya. Minuman strawberry drink type masih 15 merupakan produk penelitian, namun secara organoleptik telah diujikan pada responden.

Produk penelitian ini lebih disukai dibanding susu fermentasi yang dijual komersial di pasaran yang diberi perasa stroberi sintetis. Strawberry drink type memberikan manfaat fungsional yang lebih untuk 20 kesehatan dengan adanya peranan antioksidan, dibandingkan jika dikonsumsi tersendiri antara sari buah stroberi atau susu fermentasi saja.

Di samping manfaat untuk kesehatan, strawberry drink type dirancang dengan metode yang sederhana dan teknologi tepat guna (TTG) dan metode ini 25 sangat mudah diaplikasikan untuk membuat minuman kesehatan lain bagi industri kecil pengusaha minuman kesehatan. Berdasarkan hal di atas, maka inventor ingin menjadikan minuman strawberry drink type sebagai minuman alternatif yang lebih memberi efek kesehatan pengganti soft 30 3 drink.

Inventor dan tim juga telah melaksanakan uji kelayakan terhadap produk meliputi 1) Uji panelis semi terlatih untuk menguji kelayakan produk sebagai minuman kesehatan yang

dapat mengurangi kejadian anak stunting, 2) Uji panelis semi terlatih untuk menguji kelayakan produk 5 sebagai minuman kesehatan yang dapat menurunkan kolesterol pada penderita hiperkolesterol, 3) Uji standar mutu produk meliputi daya simpan dan uji kemasan untuk kelayakan pasar.

10 Uraian Lengkap Inovasi Sebagaimana yang telah dikemukakan pada latar belakang inovasi bahwa Minuman strawberry drink type adalah minuman susu fermentasi yang diperkaya dengan stroberi. Susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (BAL) *Lactobacillus 15 casei* dari hasil uji invitro dan invivo terbukti dapat menurunkan kadar kolesterol darah, mengurangi kejadian stunting dan diare pada mencit putih.

Stroberi mengandung senyawa likopen, antosianin, ellagic acid, fenol, vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik. 20 Antosianin yaitu warna merah pada stroberi berperan sebagai antioksidan alami, berbeda dengan susu fermentasi yang dijual di pasaran yang hanya diberi perasa stroberi.

Minuman strawberry drink type diproduksi sebagai alternatif mengatasi masalah gizi buruk khususnya 25 mengurangi kejadian anak stunting dan untuk kesehatan yaitu sebagai anti radikal bebas dan peningkatan kadar kolesterol darah. Minuman strawberry drink type masih merupakan produk penelitian, namun secara organoleptik telah diujikan pada 30 4 responden.

Produk penelitian ini lebih disukai dibanding susu fermentasi yang dijual komersial di pasaran yang diberi perasa stroberi sintetis. Strawberry drink type memberikan manfaat fungsional yang lebih untuk kesehatan dengan adanya peranan antioxidant network, dibandingkan jika 5 dikonsumsi tersendiri antara sari buah stroberi atau susu fermentasi saja.

Potensi strawberry drink type sebagai minuman kesehatan akan dilanjutkan pengujiannya kepada anak stunting dan masyarakat penderita hiperkolesterol. Walaupun minuman ini disukai, dan telah dilakukan uji 10 fisiologisnya terhadap penurunan kolesterol pada penelitian sebelumnya (Fadri dan salvia, 2015), namun juga harus dilakukan uji potensialnya sesuai dengan syarat ketentuan minuman fungsional yang telah ditetapkan oleh pemerintah melalui undang-undang no 7 tahun 1996.

15 Diharapkan melalui program PTUPT, penelitian minuman strawberry drink type yang dirancang selama 3 tahun ini, dapat diselesaikan dan disahkan sebagai minuman fungsional. Disamping manfaat untuk kesehatan, strawberry drink type dirancang dengan metode yang sederhana dan teknologi tepat guna (TTG) dan metode ini sangat mudah diaplikasikan untuk membuat minuman kesehatan lain bagi industri kecil

pengusaha minuman kesehatan.

Uraian Lengkap Invensi 25 Minuman strawberry drink type merupakan minuman fermentasi sari buah dengan menggunakan isolat BAL Lactobacillus casei. Bahan utama dalam pembuatan produk ini adalah susu dan buah stroberi. Buah stroberi awalnya merupakan buah impor tapi saat ini buah stroberi sudah 30 5 sangat familiar di Indonesia dan umumnya sudah ditanam hampir di setiap rumah tangga.

Disamping itu banyak petani yang sudah membudidayakan stroberi Produksi stroberi di Sumatera Barat 2.400 ton dengan luas panen 150 Hektar yang tersebar di daerah Alahan Panjang, Padang Panjang, Batu 5 Sangkar dan Bukittinggi (BPS, 2009). Stroberi mengandung likopen, antosianin, ellagic acid, suatu persenyawaan fenol serta vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik.

Warna merah pada stroberi merupakan pigmen utama yang dinamakan dengan 10 antosianin (Kevin Gould, 2008). Fungsi antosianin adalah sebagai antioksidan di dalam tubuh sehingga dapat mencegah terjadinya aterosklerosis. Selain itu antosianin juga merelaksasi pembuluh darah untuk mencegah aterosklerosis dan penyakit kardiovaskuler lainnya (J. D. Houghton, 1995).

15 Peranan Bakteri Asam Laktat (BAL) secara umum untuk kesehatan telah banyak diteliti. Minuman strawberry drink type merupakan minuman susu fermentasi sari buah dengan menggunakan Lactobacillus casei. Minuman probiotik hasil fermentasi BAL termasuk kedalam makanan fungsional yang 20 mempunyai kandungan komponen aktif dapat memberikan efek terhadap kesehatan.

Minuman fungsional jika dikonsumsi akan memberikan keunggulan komparatif, jika dibandingkan dengan mengkonsumsi minuman biasa ataupun obat sintetis. Dengan mengkombinasikan minuman probiotik dan sari buah stroberi 25 dalam sebuah formulasi diyakini akan memberikan efek lebih baik untuk kesehatan karena membentuk suatu antioxidant network didalam tubuh untuk kesehatan hati, jantung dan usus, dan dapat mengurangi kejadian anak stunting, diare, dan ISPA.

30 6 Di dalam stroberi terdapat Vitamin C sebagai antioksidan, dimana mekanisme pertahanan terhadap radikal bebas melibatkan antioksidan yang lain termasuk vitamin C. Status antioksidan tubuh termasuk agen penghambat kerja enzim HMG-CoA (3-hydroxy-3-methylglutaryl-coenzim A), 5 sehingga LDL oksidasi yang terbentuk sebagai salah satu faktor penyebab Miocard Infark menjadi berkurang. Vitamin C merupakan vitamin larut air yang hanya mampu menghilangkan radikal bebas pada media cair.

Vitamin C memiliki kemampuan menekan radikal bebas yang akan menyerang lipid. Sebagai scavenger radikal bebas, vitamin ini dapat secara langsung bereaksi dengan superoksida maupun anion hidroksil, serta berbagai hidroperoksida lipid. Perannya sebagai antioksidan pemutus rantai, vitamin C dapat melakukan regenerasi bentuk vitamin E tereduksi.

15 Vitamin C juga berperan sebagai antioksidan sekunder dengan mempertahankan glutathion tereduksi sebagai antioksidan yang penting. Dengan kemampuannya tersebut memungkinkan terjadinya hubungan yang sinergis dengan antioksidan lain (antioxidant network), sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan kemampuan sebagai antioksidan.

Produk yang sudah dikemas, sebelum didistribusikan pada anak-anak stunting dan penderita hiperkolesterolemia, terlebih dahulu dikontrol kualitasnya untuk memastikan produk strawberry drink Type memiliki kualitas yang baik dan aman dikonsumsi. Pengambilan sampel dilakukan saat strawberry drink Type sudah dikemas. Pengambilan sampel ini dilakukan sebagai bentuk kontrol mutu pada produk sebelum didistribusikan pada responden.

Pengujian yang dilakukan diantaranya adalah uji organoleptik, alkohol, pH, suhu, kandungan lemak total, brix, uji tekstur, kekentalan dan padatan total. Standar untuk produk strawberry drink Type yang diproduksi, menerapkan Standar sesuai dengan SNI Yoghurt tahun 2009. Setiap kali produksi strawberry drink Type akan diambil sampel sebanyak 2-5 kemasan secara acak untuk dilakukan pengujian harian.

Parameter pengujian organoleptik diantaranya adalah warna, rasa dan bau. Yang melakukan pengujian ini adalah panelis terlatih dari Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Pengujian suhu dilakukan menggunakan termometer, dengan mencelupkan ke dalam produk hingga didapatkan suhu yang stabil. Suhu yang ditetapkan pada produk strawberry drink Type adalah 7-8°C.

Untuk pengujian suhu dilakukan ulangan sebanyak 3 kali dalam sekali produksi strawberry drink Type. Uji alkohol dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui baik atau tidaknya kualitas strawberry drink Type yang diproduksi. Pertama 2 ml sampel susu dimasukkan ke tabung reaksi, kemudian dimasukkan alkohol 71% dengan perbandingan 1:1, lalu dilakukan pengocokan.

Mulut tabung ditutup dengan ibu jari, lalu dibalikkan posisinya. Hasilnya negatif apabila didapatkan emulsi susu utuh, dan apabila positif maka emulsinya akan pecah dan tidak layak untuk dikonsumsi. Alat yang digunakan untuk pengujian pH adalah pH

meter.

Pertama, dilakukan standarisasi dengan mengalirkan katoda 25 pH meter menggunakan air hingga menunjukkan nilai pH yang netral. Kemudian katoda dicelupkan ke dalam sampel Strawberry Drink Type sampai menunjukkan angka pH yang tetap. Standar yang sudah ditetapkan untuk produk Strawberry Drink Type adalah 4-4,5.

Pengujian brix 30 8 dilakukan untuk mengetahui tingkat kemanisan pada Strawberry Drink Type yang sudah diproduksi. Pada pengujian ini menggunakan alat brix refractometer. Mula-mula kaca prisma refractometer dibilas menggunakan air dan dikeringkan menggunakan tissue. Kemudian sejumlah sampel 5 diambil menggunakan pipet dan ditetaskan ke atas kaca prisma refractometer.

Setelah itu refractometer diarahkan ke tempat dengan sumber cahaya sehingga skala brix dapat terlihat. Pengujian kadar lemak dilakukan dengan menggunakan 10 tabung butirometer. Pertama-tama 10 ml larutan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 91% dimasukkan ke dalam tabung butirometer. Kemudian sampel Strawberry Drink Type diambil menggunakan pipet gondok (standar Funce Gerber) dan dimasukkan ke dalam butirometer.

Lalu ditambahkan amil alkohol sebanyak 1 15 ml. 18 Kemudian butirometer ditutup serapat mungkin dan dikocok, dan dimasukkan ke dalam sentrifuge selama 5 menit dengan kecepatan 1500 rpm. Pengujian padatan total dilakukan dengan menggunakan moisture analyzer.

Pertama-tama sampel 20 Strawberry Drink Type sebanyak 5 gram ditetaskan ke dalam cawan petri, lalu penutup moisture analyzer dikatupkan dan diatur proses pemanasannya 140°C. Yang terlihat pada skala moisture analyzer adalah % kadar air, dan untuk mengetahui padatan total dapat dihitung 25 dengan menggunakan rumus sebagai berikut : % Padatan total = 100% - % moisture. 1 Klaim 1.

Proses pembuatan minuman Strawberry Drink Type merupakan susu yang difermentasi dicampur dengan sari buah stroberi lokal Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Agam, menggunakan BAL Lactobacillus casei. yang dapat dijadikan 5 sebagai minuman kesehatan. 2. Formulasi pakan dari klaim 2 adalah minuman Strawberry Drink Type adalah susu segar 2%, gula pasir 2%, Agar 0,3- 0,5%, Susu bubuk 5-10%, Stater 5-6% 1 Abstrak FORMULASI STRAWBERRY DRINK TYPE SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL 5 Invensi ini berhubungan dengan formulasi Strawberry Drink Type sebagai minuman fungsional untuk kesehatan masyarakat.

Formulasi Strawberry Drink Type adalah susu segar 2%, gula pasir 2%, Agar 0,3-0,5%,



Susu bubuk 5-10%, Stater 5-6%. Minuman Strawberry Drink Type merupakan susu yang 10 difermentasi dicampur dengan sari buah stroberi lokal Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Agam, menggunakan BAL Lactobacillus casei, yang dapat dijadikan sebagai minuman kesehatan.

Minuman probiotik hasil fermentasi BAL termasuk kedalam makanan fungsional yang mempunyai kandungan komponen 15 aktif dapat memberikan efek terhadap kesehatan. Minuman fungsional jika dikonsumsi akan memberikan keunggulan komparatif, jika dibandingkan dengan mengkonsumsi minuman biasa ataupun obat sintetis. Dengan mengkombinasikan minuman probiotik dan sari buah stroberi dalam sebuah formulasi 20 diyakini akan memberikan efek lebih baik untuk kesehatan karena membentuk suatu antioxidant network didalam tubuh untuk kesehatan hati, jantung dan usus, dan dapat mengurangi kejadian infeksi, diare, dan ISPA pada anak stunting.

Penambahan buah stroberi yang memiliki banyak senyawa aktif 25 yang bersifat antioksidan yang sangat baik untuk menangkal radikal bebas. Stroberi mengandung likopen, antosianin, ellagic acid, suatu persenyawaan fenol serta vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik.

#### INTERNET SOURCES:

---

1% -

[http://lppm.petra.ac.id/lppm/wp-content/uploads/2019/06/WFP2017022453\\_PATEN\\_METODE-PENGUKURAN-KEPUTUSAN-MEMBELI-PRODUK-RAGAM-HIAS-SECARA.pdf](http://lppm.petra.ac.id/lppm/wp-content/uploads/2019/06/WFP2017022453_PATEN_METODE-PENGUKURAN-KEPUTUSAN-MEMBELI-PRODUK-RAGAM-HIAS-SECARA.pdf)

1% - <http://digilib.unila.ac.id/3553/14/BAB%20II.pdf>

<1% -

[https://dgip.go.id/images/humas/Berita\\_Resmi\\_Paten/2020/Mei/BRP%20No.%20676.pdf](https://dgip.go.id/images/humas/Berita_Resmi_Paten/2020/Mei/BRP%20No.%20676.pdf)

<1% - <https://mz-pendidikan.blogspot.com/feeds/posts/default>

1% -

<https://lppm.unsrat.ac.id/wp-content/uploads/2019/09/C-Pengalihan-Hak-atas-Invensi-paten.docx>

<1% - <http://fapet.ipb.ac.id/index.php/component/tags/tag/news>

<1% - <https://gradienfmipaunib.files.wordpress.com/2008/07/yosie1.pdf>

<1% - <https://lordbroken.wordpress.com/2010/04/18/hard-candy/>

1% - <https://susuubi.blogspot.com/2011/07/antosianin-dan-manfaatnya.html>

<1% - <https://id.wikipedia.org/wiki/Antosianin>

<1% - <https://junipaloh.blogspot.com/2016/12/eksplorasi-bakteriosin-dari-bakteri.html>

<1% - <https://bloggericav.blogspot.com/2014/11/vitamin-c-sebagai-antioksidan.html>

2% - <https://pt.scribd.com/document/119349547/Yeny-Sulistyowati>

<1% - <https://diseaseinfonow.blogspot.com/2017/09/vitamin-c.html>

<1% -

[https://www.researchgate.net/publication/334135110\\_Aplikasi\\_Ekstrak\\_Kulit\\_Buah\\_Naga\\_Merah\\_Hylocereus\\_polyrhizus\\_Pada\\_Nata\\_De\\_Coco\\_Dalam\\_Menurunkan\\_Kadar\\_Kolesterol\\_Total\\_LDL\\_Dan\\_Meningkatkan\\_HDL\\_Pada\\_Mencit\\_Mus\\_musculus](https://www.researchgate.net/publication/334135110_Aplikasi_Ekstrak_Kulit_Buah_Naga_Merah_Hylocereus_polyrhizus_Pada_Nata_De_Coco_Dalam_Menurunkan_Kadar_Kolesterol_Total_LDL_Dan_Meningkatkan_HDL_Pada_Mencit_Mus_musculus)

5% -

<https://id.123dok.com/document/y60o155y-proses-produksi-dan-pengawasan-mutu-yoghurt-pada-cv-cita-nasional-salatiga-unika-repository.html>

<1% - <https://alat.co.id/product/ph-meter-amtast-kl-5431/>

1% -

<https://www.scribd.com/document/389399852/KP-13-70-0145-Catarina-Vidya-Paramitha-pdf>

1% - <https://www.scribd.com/document/395788566/TBM-yogurt-pdf>

1% - <https://www.scribd.com/document/395788572/TBM-yogurt-pdf>

<1% - <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/download/465/404>

<1% - <https://minumanyangsehat.blogspot.com/feeds/posts/default>