



## **STRATEGI TERKINI UNTUK MENINGKATKAN SIFAT FUNGSIONAL PRODUK OLAHAN SUSU**

**Juni Sumarmono\*, Irfan Fadhlurrohman dan Mays Tianling**

Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman

\*email: juni.sumarmono@unsoed.ac.id

**Abstrak.** Beberapa metode pengolahan susu segar dapat menurunkan kandungan senyawa fungsional alamiah yang terkandung di dalamnya. Metode pengolahan yang tidak tepat menyebabkan berkurangnya komponen fungsional secara signifikan. Strategi terkini untuk menghasilkan sekaligus meningkatkan sifat fungsional produk olahan susu dapat berupa (1) penerapan teknik fermentasi secara lebih optimal, (2) menambahkan bahan yang merupakan sumber senyawa fitokimia fungsional, (3) menambahkan bahan dengan kandungan protein tinggi, (4) menambahkan enzim

**Kata kunci:** senyawa fungsional; peptida bioaktif, probiotik, susu fermentasi.