

# SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002025077790, 28 Juni 2025

## Pencipta

Nama : **Yesica Marcelina Romauli Sinaga, Baiq Rien Handayani dkk**  
Alamat : Jl. Keruntung Gg. Pilitan No. 17 A, Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara  
Kewarganegaraan : Indonesia

## Pemegang Hak Cipta

Nama : **Yesica Marcelina Romauli Sinaga, Baiq Rien Handayani dkk**  
Alamat : Jl. Keruntung Gg. Pilitan No. 17 A, Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Jenis Ciptaan : **Booklet**  
Judul Ciptaan : **Booklet Pelatihan Pembuatan Yogurt Beku Berbahan Baku Pisang Sebagai Alternatif Produk Pangan Fungsional**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 28 Agustus 2024, di Kab. Lombok Barat

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor Pencatatan : 000918051

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.  
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
u.b  
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Agung Damarsasongko,SH.,MH.  
NIP. 196912261994031001

**LAMPIRAN PENCIPTA**

No	Nama	Alamat
1	Yesica Marcelina Romauli Sinaga	Jl. Keruntung Gg. Pilitan No. 17 A Medan Tembung, Kota Medan
2	Baiq Rien Handayani	Kebun Bawak Tengah RT 004 RW 034 Ampenan, Kota Mataram
3	Moegiratul Amaro	Jl. Ade Irma S Gg. Panda III No.2 Monjok Perluasan RT 003 RW 216 Selaprang, Kota Mataram
4	Firman Fajar Perdhana	Krapyak RT 005 RW 001 Kaliwungu, Kab. Kudus
5	Tri Isti Rahayu	Jl. Tulip Raya No. 81 BTN Sweta Gegerung Indah RT 008 RW 282 Sandubaya, Kota Mataram

**LAMPIRAN PEMEGANG**

No	Nama	Alamat
1	Yesica Marcelina Romauli Sinaga	Jl. Keruntung Gg. Pilitan No. 17 A Medan Tembung, Kota Medan
2	Baiq Rien Handayani	Kebun Bawak Tengah RT 004 RW 034 Ampenan, Kota Mataram
3	Moegiratul Amaro	Jl. Ade Irma S Gg. Panda III No.2 Monjok Perluasan RT 003 RW 216 Selaprang, Kota Mataram
4	Firman Fajar Perdhana	Krapyak RT 005 RW 001 Kaliwungu, Kab. Kudus
5	Tri Isti Rahayu	Jl. Tulip Raya No. 81 BTN Sweta Gegerung Indah RT 008 RW 282 Sandubaya, Kota Mataram





Instrumen Program Pengabdian Masyarakat  
Kelompok Peneliti Bidang Ilmu (KPBI)  
Mikrobiologi dan Keamanan Pangan Fatepa Unram

# **PELATIHAN PEMBUATAN YOGURT BEKU BERBAHAN BAKU PISANG SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN FUNGSIONAL**

Yesica Marcelina Romauli Sinaga, S.T.P., M.Si.  
Baiq Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D.  
Moegiratul Amaro, S.TP., M.P., M.Sc  
Firman Fajar Perdhana, S.Si., M.Biotech.  
Tri Isti Rahayu, S.TP., M.Si.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
UNIVERSITAS MATARAM  
2024**



Yogurt yang baru dipanen



Penambahan kultur probiotik komersial ke dalam yogurt yang sudah dipanen



Pengemasan ke dalam plastik es



Alat sealer kemasan yogurt pisang beku

## Pelatihan Pembuatan Yogurt Beku Berbahan Baku Pisang sebagai Alternatif Produk Pangan Fungsional



**DESA PAKUAN  
KECAMATAN NARMADA  
KABUPATEN LOMBOK BARAT**

# YOGURT

merupakan produk fermentasi susu dengan memanfaatkan bakteri baik seperti bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.

## Variasi olahan yogurt berbahan baku buah

- Pengembangan yogurt berbasis bahan nabati, sudah banyak dilakukan sebagai alternatif terhadap ketidaksesuaian konsumen terhadap yogurt hewani.
- Contohnya yogurt berbahan baku pisang



# YOGURT PISANG BEKU

Yogurt dapat dibekukan sehingga berbentuk seperti es, agar lebih menarik dan praktis dikonsumsi bagi konsumen anak-anak maupun dewasa.

Proses pembekuan (suhu  $-20^{\circ}\text{C}$ ) dikhawatirkan menurunkan jumlah bakteri baik (bakteri probiotik) di dalam yogurt.

## PENAMBAHAN KULTUR PROBIOTIK KOMERSIAL

- Agar jumlah bakteri baik (bakteri probiotik) di dalam yogurt tidak berkurang selama pembekuan, maka dapat ditambahkan kultur probiotik komersial, contohnya Liprolac.

- Setelah yogurt terbentuk dan sebelum dibekukan, ditambahkan kultur probiotik komersial
- Untuk 1 liter yogurt, ditambahkan 2,5 gram kultur probiotik komersial
- Kultur probiotik komersial mengandung bakteri baik seperti *L. acidophilus*, *L. rhamnosus*, *B. longum*, dan *B. bifidum*

## PENYIMPANAN YOGURT BEKU

- Yogurt beku, tahan disimpan hingga 6 bulan pada suhu  $-20^{\circ}\text{C}$
- Jumlah bakteri baik masih tercapai sejumlah  $10^6$  CFU/mL selama penyimpanan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET  
DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS MATARAM  
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI**  
Jl. Majapahit 62 Telp.0370-623873,Fax.0370-634918 Mataram 83125

**SURAT TUGAS**

Nomor : 2834/UN18.F10/KP/2024

Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram dengan ini menugaskan kepada :

No	N a m a / NIP	Pangkat / Gol	Jabatan
1	Yesica Marcelina R. Sinaga, S.T.P., M.Si 19891003 202203 2 009	Penata Muda Tk. I/III/b	Ketua Tim
2	Baiq Rien Handayani, SP., M.Si., Ph.D 19681115 199403 2 013	Pembina/ IV/b	Anggota
3	Moegiratul Amaro, S.TP., MP., M.Sc 19870506 201504 2 004	Penata. /III/c	Anggota
4	Firman Fajar Perdhana, S.Si., M. Biotech 19870507 202203 1 004	Penata Muda Tk. I/III/b	Anggota
5	Tri Isti Rahayu, S.TP., M.Si 19910918 202012 2 013	Penata Muda Tk. I/III/b	Anggota

Untuk mengikuti Kegiatan “ **Pelatihan Pembuatan Yogurt Beku Berbahan Baku pisang sebagai Alternatif Produk Pangan Fungsional**, di Desa Pakuan Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat yang merupakan rangkaian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat oleh Tim Dosen Fatepa Unram yang akan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 28 Agustus 2024

Demikian Surat Tugas ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, dan atas kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mataram, 21 Agustus 2024



Dekan  
**Dr. Ir. H. Satrio Saloko, MP**  
NIP. 19680313 199203 1 001

Tembusan : Yth,

1. Ketua Prodi ITP Fatepa Unram
2. Dosen Yang bersangkutan
3. Arsip