Pelajar SMKN Puspo Ciptakan Probiotik Khusus Sapi

Minggu, 22 Mei 2022

Siswa SMKN Puspo di Kabupaten Pasuruan berhasil menciptakan probiotik khusus untuk sapi sebagai upaya pencegahan penyakit mulut dan kuku (PMK). Ide ini muncul karena maraknya wabah PMK di Indonesia. Probiotik ini dibuat dari bahan-bahan mudah didapat seperti susu segar, ragi, kunyit, air suling, tetes tebu, arang kering, dan air kelapa yang diblender menjadi satu.

Pembuatan probiotik ini terinspirasi dari pengalaman menghadapi pandemi COVID-19, dimana siswa tersebut mencoba membuat penangkal virus dari bahan alami. Probiotik ini diyakini dapat mencegah sapi terkena virus PMK dan meningkatkan nafsu makan mereka.

Ninuk Merdiana Oktaviana, guru pendamping di SMKN Puspo, menjelaskan bahwa pembuatan probiotik ini sudah dilakukan sejak lama karena banyak penduduk di wilayah lereng Gunung Bromo, khususnya Puspo, yang bekerja sebagai peternak sapi.

Probiotik ini berfungsi untuk menjaga daya tahan tubuh ternak, mencegah serangan bakteri jahat, dan melindungi dari virus PMK. Selain itu, probiotik ini juga dapat meningkatkan nafsu makan, memperbaiki pencernaan, dan meredakan peradangan organ dalam pada ternak.

Hasil produksi probiotik ini sementara baru dibagikan kepada para peternak di wilayah Puspo. Para peternak, seperti Ragil Pambudi, merasa terbantu dengan adanya probiotik ini karena dapat membantu mencegah penyebaran PMK di wilayah mereka.

Berita ini diringkas menggunakan AI. Silahkan scan QR code diatas untuk melihat berita aslinya.