

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan sumber protein hewani yang dibutuhkan kesehatan dan pertumbuhan manusia, karena susu mengandung nilai gizi berkualitas tinggi. Susunan nilai gizi yang sempurna ini merupakan medium yang baik untuk tumbuh kembang organisme. Susu peka terhadap kontaminasi mikroorganisme serta sangat mudah menjadi busuk (Ace dan Supangkat, 2006). Susu mengandung lemak 3,7 g, protein 3,2 g, laktosa 4,6 g, zat besi 0,1 mg, vitamin A 100 IU, kalori 66 kkal, dan kalsium 120 mg.

Yoghurt merupakan produk fermentasi susu yang prosesnya membutuhkan bakteri asam laktat (BSN, 2009). Menurut Robertfroid (2000), bakteri asam laktat bermanfaat untuk tubuh, karena dapat menyeimbangkan bakteri dalam usus besar dan mengurangi resiko yang disebabkan bakteri merugikan. Pada proses pembuatannya yoghurt. Bakteri asam laktat memecah laktosa menjadi asam laktat, asam laktat yang terbentuk ini menurunkan pH yoghurt. Sehingga menjadi lebih tahan lama dikarenakan dalam kondisi pH yang cukup rendah, bakteri patogen tidak mampu tumbuh dan berkembang (Jannahdkk.,2014). Yoghurt dapat berbahan dasar dari berbagai macam jenis susu seperti susu kambing, susu sapi dan susu kedelai (Widodo, 2002).

Produsen harus mengetahui karakteristik, sikap dan perilaku konsumen terhadap kesukaan pada produk. Sikap konsumen terhadap suatu produk makanan ditentukan oleh sikap konsumen terhadap atribut makanan. Hal ini juga berlaku pada produk yoghurt, sebelum mengambil keputusan pembelian produk yoghurt, konsumen akan memperhatikan atribut sensori dari produk yang akan dibeli. Konsumen hanya akan membeli atau mengkonsumsi makanan dan minuman yang karakteristik sensorinya baik dan memenuhi standar. Pengujian sensori dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki ataupun tidak dikehendaki dalam produk (Wagiyono, 2003). Maka dari itu, tingkat kesukaan konsumen dibutuhkan untuk membantu kita dalam mengetahui sejauh mana tingkat penerimaan suatu produk oleh konsumen serta mengetahui karakteristik

atribut sensori produk yang sesuai dengan harapan konsumen. Tingkat kesukaan merupakan sebuah teknik yang digunakan secara luas untuk membantu peneliti memahami atribut sensori ke arah yang disukai konsumen.

Organoleptik yoghurt dapat dipengaruhi beberapa faktor, yaitu jenis susu, jenis bakteri starter dan lama simpan. Mengukur kualitas yogurt dapat berlangsung kapan saja, tetapi biasanya berlangsung sekitar 24 jam setelah produksi dan jika memungkinkan terdiri dari pemeriksaan sensoris (rasa, aroma, penampakan luar mikroskopis, titrasi keasaman, pH, komposisional, analisis (lemak, protein) dan ketahanan umur setelah 4 hari penyimpanan pada suhu 15oC (Kroger, 2001). Maka dari itu studi ini dilakukan untuk mengetahui mutu yoghurt yang diproduksi bestcow farm jember secara organoleptik antara yoghurt yang baru diproduksi dan penyimpanan 7 hari.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana mutu yoghurt secara organoleptik di Best Cow farm jember?
2. Apakah lama simpan yoghurt mempengaruhi mutu organoleptik dan tingkat kesukaan konsumen?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Tujuan dilakukan pengamatan ini adalah :

1. Untuk mengetahui mutu yoghurt secara organoleptik selama penyimpanan.
2. Untuk mengetahui lama simpan yoghurt yang disukai konsumen berdasarkan mutu organoleptik.

1.3.2. Manfaat

Manfaat dilakukannya pengamatan ini:

1. Sebagai sumber informasi bagi perusahaan, masyarakat, mahasiswa mengenai mutu organoleptik yoghurt berdasarkan lama simpan..
2. Sebagai informasi lama waktu simpan yogurt yang bagus dan disukai konsumen.