

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan jenis minuman yang sangat diminati oleh banyak orang, karena terdapat nutrisi yang baik untuk tubuh. Susu berperan penting dalam pertumbuhan tulang karena mengandung protein dan kalsium. Selain itu, susu juga memiliki kandungan vitamin dan mineral yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh (Oka, dkk., 2017).

Susu sapi dapat diolah menjadi beberapa produk olahan susu. Salah satu produk olahan susu yaitu yoghurt. Yoghurt merupakan produk olahan dengan proses fermentasi menggunakan bakteri asam laktat. Susu yang diproses fermentasi didapatkan kandungan gizi lebih baik, serta citarasa dan tekstur yang khas. Pada pembuatan yoghurt digunakan bakteri starter dengan campuran 1:1 antara bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (Hasruddin dan Pratiwi, 2015).

Zaman sekarang, yoghurt banyak menarik minat mulai dari anak-anak sampai dewasa karena bermanfaat mencegah penyakit saluran pencernaan. Yoghurt merupakan produk olahan SAH (sehat, aman dan halal). Produk olahan SAH dapat memenuhi kebutuhan gizi dan dapat dijadikan sebagai bekal usaha keluarga (Hasanah, N., dkk. 2021). Hal ini menyebabkan terciptanya berbagai macam varian rasa produk yoghurt. Penelitian ini menggunakan penambahan edamame karena mengandung zat antikolestrol. Maka dengan penambahan edamame pada yoghurt susu dimaksudkan untuk membuat inovasi baru dan menyehatkan dengan adanya kandungan nutrisi yang terdapat dalam bahan baku tersebut.

Edamame masuk kedalam jenis tanaman kacang-kacangan yang memiliki ciri-ciri biji lebih besar, rasa lebih manis, dan tekstur yang lebih lembut. Biji kedelai edamame berperan sebagai sumber protein nabati. Kedelai edamame tidak memiliki kandungan kolesterol dan lemak jenuh sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Hasil penelitian Samruan, dkk., (2012) menyatakan bahwa kedelai edamame merupakan agen

antioksidan yang mengandung komponen fitokimia yaitu isoflavon (0,1-3%), sterol (0,23-0,46%), dan saponin (0,12-6,16%).

Dengan penambahan kedelai edamame dalam penelitian ini, peneliti ingin memberikan sebuah inovasi baru dengan citarasa khas lokal yang menyehatkan dengan melakukan uji organoleptik pada produk. Pengujian melibatkan panelis untuk melakukan penilaian dari segi rasa, tekstur, warna, aroma serta tingkat kesukaan panelis pada yoghurt dengan harapan produk dapat dipasarkan dan sebagai inspirasi usaha yang bermanfaat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah, bagaimana hasil uji organoleptik yoghurt susu sapi dengan penambahan edamame?

1.3.1 Tujuan

Mengetahui hasil uji organoleptik yoghurt susu sapi dengan penambahan edamame.

1.3.2 Manfaat

Menambah wawasan dengan memanfaatkan produk lokal sebagai inovasi rasa baru pada yoghurt.