

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yoghurt adalah produk yang dikenal sebagai *functional food*, dibuat dari susu melalui proses fermentasi bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (Collins, dkk, 1992). *Yoghurt* sangat baik untuk kesehatan, terutama untuk menjaga keasaman lambung dan dapat menekan pertumbuhan bakteri patogen di usus. Selain itu, *yoghurt* juga mengandung protein dengan kadar yang tinggi, bahkan lebih tinggi daripada protein susu. Hal ini disebabkan penambahan protein dari sintesa mikroba dan kandungan protein dari mikroba tersebut (Winarno, 2003).

Produk olahan susu seperti *yoghurt* memiliki standar mutu tersendiri, cita rasa yang kurang disukai oleh masyarakat dari *yoghurt* adalah rasa asam yang berlebihan, rasa asam tersebut akan menghasilkan parameter berupa nilai pH yang optimal yaitu 3,7-3,8 (Setianto, 2014). Selain rasa asam, standar mutu indrawi dari *drink yoghurt* juga tidak lepas dari aroma dan warna (Hartatie, 2003). Tambahnya aroma dan warna adalah salah satu faktor pematik bagi konsumen, maka dari itu rasa sangat perlu dicantumkan di kemasan dan warna dari *yoghurt* sendiri ditampilkan sedemikian rupa dari kemasan produk yang mendukung warna *yoghurt* agar semakin menarik.

CV. Milkindo Berka Abadi memiliki komoditas produk berupa *drink yoghurt* bermerk *Parera*. *Study* mutu dilakukan dengan membandingkan antara *drink yoghurt parera* dengan *drink yoghurt* dari merk lain yaitu *Cimory*. Kedua merk *drink yoghurt* tersebut tentu memiliki perbedaan dari segi organoleptik (warna, rasa, aroma, kesukaan, keasaman dan lainnya). Uji organoleptik menjadi satu parameter utama untuk mengekspresikan kesukaan konsumen terhadap produk *drink yoghurt* yang ada. Berdasarkan perbedaan uji organoleptik pada masing-masing produk yang didapat dari skor panelis konsumen, menghasilkan suatu pembelajaran serta gambaran selera pasar di masa sekarang.

1.2 Rumusan Masalah

1.1.1 Bagaimanakah mutu drink yoghurt secara organoleptik yang diproduksi oleh CV Milkindo Berka Abadi?

1.1.2 Apa saja faktor yang menentukan organoleptik pada drink yoghurt?

1.3 Tujuan

1.1.3 Untuk mengetahui mutu drink yoghurt secara organoleptik dari *yoghurt merk parera* dan *drink yoghurt merk Cimory*

1.1.4 Mengetahui faktor apa yang berpengaruh dalam menentukan organoleptik pada drink yoghurt

1.4 Manfaat

1.1.5 Dapat dijadikan bahan pembelajaran untuk para pembaca

1.4.2 Supaya mutu *yoghurt* dapat menjadi acuan untuk memperbaiki *merk brand* bagi mereka pelaku *homeindustry* maupun pelaku UMKM