

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yogurt merupakan olahan susu yang dihasilkan oleh fermentasi dari Bakteri Asam Laktat sebagai starter, yakni *Lactobacillus bulgaricus* yang hidup saling bersimbiosis, tujuan fermentasi adalah memperlama daya simpan. Adapun berbagai jenis susu yang dapat digunakan untuk membuat yogurt yaitu susu sapi, susu kambing, susu skim (susu tanpa lemak), susu kedelai dan kombinasi dari susu tersebut. Fermentasi merupakan salah satu cara untuk pengawetan susu, selama fermentasi susu akan membentuk asam-asam organik yang menimbulkan rasa yang khas yang timbulkan oleh yogurt, lama fermentasi juga dapat mempengaruhi turunnya pH yogurt dengan rasa asam yang khas. Selain itu yogurt memiliki kesegaran, rasa dan aroma yang unik yaitu asam dan manis sehingga banyak inovasi untuk meningkatkan kualitas yogurt. Komposisi yogurt secara umum adalah protein 4-6%, lemak 0,1-1%, laktosa 2-3%, asam laktat 0,6-1,3%, pH 3,8-4,6% (Susilorini dan Sawitri, 2018). Pengukuran kualitas yogurt bisa kapan saja, tapi biasanya pengukuran yogurt dilakukan setelah 24 jam saat pemanenan berlangsung dan biasa juga dilakukan pengujian sensoris yaitu (rasa, aroma, kekentalan dan rasa) mikroskopis, titrasi keasaman, pH dan ketahanan umur. Yogurt juga merupakan minuman yang kaya akan gizi, jika dilihat dari gizinya yogurt tidak kalah dengan olahan-olahan susu lainnya, bila dikonsumsi setiap hari dapat menghambat kadar kolesterol dalam darah karena yoghurt mengandung bakteri *lactobacillus*.

Bayam merupakan tumbuhan yang kaya akan nutrisi dan di konsumsi daun nya saja sebagai sayuran hijauan. Tumbuhan ini berasal dari Amerika tropik namun tumbuhan ini tersebar di seluruh dunia terutama di negara tropis. Tumbuhan ini terkenal akan zat besi yang penting bagi tubuh. Bayam merupakan sayuran yang memiliki kaya akan vitamin, mineral dan fitonutrien lainnya. Bayam berfungsi sebagai antioksidan yang melindungi tubuh dari radikal bebas. kandungan vitamin C pada bayam dapat mengobati berbagai macam

gangguan pada manusia, mulai dari kanker, diabetes infeksi virus dan bakteri, serta memperlambat penuaan dini. Bayam yang bisa dikonsumsi yaitu bayam yang dari jenis cabut, bayam cabut memiliki 2 jenis yaitu bayam merah dan bayam hijau. Rekomendasi organ kesehatan dunia untuk asupan vitamin C telah ditetapkan 45 miligram per hari. Bayam juga memiliki serat yang tidak bisa digantikan oleh zat apapun dalam memicu kondisi fisiologis dan metabolis yang dapat memberikan perlindungan pada saluran pencernaan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian konsentrasi sari daun bayam dan tingkat kesukaan pada yoghurt susu kambing?
2. Bagaimana konsentrasi pemberian sari daun bayam terbaik ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi sari daun bayam terhadap yoghurt susu kambing dan tingkat kesukaan panelis terhadap yoghurt susu kambing.
2. Untuk mengetahui sari daun bayam terbaik.

1.4 Manfaat

Di harapkan dari pengamatan ini masyarakat dapat memproduksi yoghurt dengan variasi baru dan juga dapat menciptakan yoghurt yang mengandung manfaat dari segi kesehatan serta khas yang hanya dimiliki oleh produk kita sendiri