

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu produk yang diperoleh dari peternakan. Susu merupakan cairan putih hasil sekresi ambing ternak betina yang memiliki kandungan gizi lengkap meliputi protein, kalsium, fosfor, vitamin A, dan vitamin B1, namun paling mudah terkontaminasi bakteri (Almatsier, 2002). Susu yang tersebar dipasar merupakan produk yang dihasilkan dari peternakan sapi perah dan kambing perah. Diantara keduanya terdapat kelebihan dan kekurangan masing-masing.

Permintaan susu segar semakin meningkat dengan adanya kesadaran masyarakat akan pentingnya kebutuhan gizi. Hingga 2016 lalu rata-rata konsumsi susu nasional tercatat berada di angka 4,45 juta ton, atau setiap orang rata-rata mengkonsumsi susu 17,2 kilogram per tahun (Subandi,2017). Susu sapi merupakan bahan makanan yang bersifat mudah rusak karena pertumbuhan mikrobial, oleh karena itu diperlukan sebuah penanganan dan pengolahan yang baik untuk mencegah kerusakan pangan pada susu dari segi kualitas dan keamanan. Secara umum terdapat banyak aneka macam pengolahan dari susu sapi perah diantaranya susu pasteurisasi, yogurt, kefir, susu UHT dan lain sebagainya.

Yogurt adalah produk pangan yang berasal dari susu yang difermentasi menggunakan bakteri tertentu. Biasanya digunakan bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* (Taufik,2009). Dalam pelaksanaannya sering kali terjadi sineresis pada yogurt yang sudah lama. Sineresis merupakan proses merembesnya cairan dari suatu gel. Susu skim merupakan susu tanpa lemak yang sebagian besar bubuk susunya dibuat dengan menghilangkan sebagian besar air dan lemak yang terdapat dalam susu. Susu skim merupakan bagian dari susu yang krimnya diambil sebagian atau seluruhnya. Kandungan lemak pada susu skim kurang lebih 1%.Susu skim mengandung semua kandungan yang dimiliki susu pada umumnya kecuali lemak dan vitamin yang larut dalam lemak. Skim dapat digunakan pada pembuatan yogurt untuk mencegah sineresis. Hal ini dikarenakan skim dapat berperan sebagai padatan terlarut di dalam yogurt.

Herawati dan Andang (2009) menyatakan bahwa bila padatan terlarut dalam yoghurt ditingkatkan dan dihomogenkan, maka dapat menaikkan viskositas (kekentalan) yoghurt yang dihasilkan. Hal ini juga didukung oleh pendapat Maulidya (2007) bahwa rendahnya padatan terlarut akan menyebabkan terjadinya sineresis pada yoghurt sehingga tekstur yoghurt menjadi rusak.

Faktor faktor yang mempengaruhi sineresis yogurt antara lain adalah keasaman dan pH, serta daya ikat air. Sineresis yogurt juga dipengaruhi oleh kandungan protein bahan baku dan bahan tambahan (Sawitri, Manab dan Palupi,2008). Berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Efektifitas Penambahan Susu Skim Terhadap Mutu Dan Pencegahan Syneresis Yogurt”.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah penambahan susu skim pada yogurt dapat meningkatkan mutu yogurt?
2. Apakah penambahan susu skim dapat mencegah terjadinya sineresis pada yogurt?

1.3. Tujuan

1. Meningkatkan mutu yogurt dengan penambahan susu skim yang optimal.
2. Menghambat terjadinya sineresis yogurt dengan penambahan susu skim yang optimal.

1.4. Manfaat

Tugas akhir ini semoga dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan masyarakat mengenai manfaat penambahan susu skim terhadap mutu dan pencegahan sineresis selama penyimpanan.

