

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Yoghurt merupakan salah satu produk susu fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL) yang konsumsi secara luas. Pembuatan yoghurt menggunakan dua jenis bakteri yaitu *Lactobacillus bulgaricus* (Lb) dan *Streptococcus thermophilus* (St) atau kombinasi antara keduanya (Suhartatik et al, 2023). Mayoritas yoghurt yang dijual di pasaran adalah yoghurt *plan* dan yoghurt rasa buah, sementara inovasi pada yoghurt kini banyak dilakukan dengan menambahkan bahan alami seperti rumput laut untuk meningkatkan nilai gizi dan memberikan variasi rasa yang menarik.

Rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) merupakan bahan pangan lokal yang mempunyai ketersediaan yang sangat tinggi di Indonesia. Menurut data dari dinas kelautan dan perikanan (DKP) (2024) rumput laut menyumbang hingga 52,88 persen dari total produksi perikanan budidaya di Jawa Timur. Luas potensi lahan rumput laut di Jawa Timur mencapai 397.286 hektare, hingga mampu menghasilkan sekitar 699.236 ton rumput laut. Dari luas eksisting sebesar 217 hektar atau 0,1 persen, jenis budidaya rumput laut *eucheuma cottonii* mendominasi dengan persentase sebesar 97,44 persen. Sementara sisanya, sekitar 2,56 persen, dihasilkan dari rumput laut jenis *gracilaria verrucosa*. Rumput laut jenis *eucheuma cottonii* tersebar di beberapa kabupaten di Jatim, termasuk Sumenep, Pacitan, Banyuwangi, dan Situbondo. Sumenep menjadi penghasil rumput laut terbesar di Jawa Timur. Namun, Pemanfaatan rumput laut dalam masih sangat rendah Hal ini menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan produk baru yang lebih inovatif dan bernilai tambah.

UKM Cita Alam Nusantara (CITARA) yang berada di Singosari, Malang-Indonesia bergerak dibidang pengolahan pangan. UKM Cita alam nusantara juga berinovasi dalam pembuatan yoghurt yang ditambahkan rumput laut untuk menghasilkan sebuah produk minuman yoghurt rumput laut. Minuman yoghurt rumput laut merupakan produk pangan yang terbuat dari susu sapi murni yang

difermentasi dengan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dan ditambahkan rumput laut berbentuk jelly didalamnya. Penggunaan rumput laut dalam yogurt memberikan beberapa manfaat, di antaranya meningkatkan nilai gizi produk, memperbaiki tekstur, serta menawarkan rasa dan warna yang khas.

Proses pembuatan minuman yoghurt rumput laut dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu pasteurisasi, inokulasi, fermentasi, pencampuran larutan gula, pembuatan jelly rumput laut, pengemasan dan penyimpanan. Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan mengenai pembuatan minuman yoghurt rumput laut dan perlu mengetahui serta memahami lebih lanjut mengenai proses pengolahan minuman yoghurt rumput laut mulai dari tahap awal hingga menjadi produk jadi.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan**

1. Mengetahui proses produksi minuman yoghurt rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara Malang Jawa Timur
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap minuman yoghurt rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.

### **1.2.2 Manfaat Magang**

1. Meningkatkan pengalaman dan menambah pengetahuan tentang proses produksi minuman yoghurt rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.
2. Melatih keterampilan dan kecekatan mahasiswa dalam proses produksi minuman yoghurt rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Kegiatan magang dilaksanakan di UKM Cita Alam Nusantara- Malang yang berlokasi di Jl. Raya Mondoroko Gg 4 Perum Taman Bhayangkara Indah No.5. Peta lokasi magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi UKM  
*Sumber : Google Maps, 2024*

### 1.3.2 Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 19 Agustus sampai 20 Desember 2024 dengan dengan hari kerja senin hingga jumat dengan waktu senin hingga jumat 08.00-12.00 WIB.

### 1.3.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pelaksanaan magang di UKM Cita Alam Nusantara-Malang yaitu :

#### 1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung dan mengamati setiap kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan untuk mendapatkan data yang berhubungan dengan proses produksi minuman yoghurt rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.

#### 2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang dalam proses produksi minuman yoghurt rumput laut.

#### 3. Praktik Langsung

Metode ini dilakukan dengan cara mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi. Metode ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi minuman yoghurt rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.

#### 4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mahasiswa mengumpulkan data atau informasi dengan mencata hasil kegiatan di lapangan dan literatur dari website resmi dan literatur pendukung lainnya. Informasi yang diperoleh dapat mempermudah kegiatan di lapangan dan dapat melakukan penyesuaian dengan keadaan yang berada di lapangan.