

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya tingkat pendidikan, status sosial ekonomi dan perubahan gaya hidup masyarakat, maka kesadaran pola hidup sehat masyarakat serta kepedulian akan masalah kesehatan meningkat. Hal ini menyebabkan permintaan konsumen atas pangan fungsional menjadi semakin meningkat. Pangan fungsional merupakan pangan yang tidak hanya memberikan zat gizi tetapi juga memberikan asupan zat-zat non gizi yang penting untuk kesehatan dan kebugaran. Secara umum pangan fungsional yaitu pangan yang mengandung komponen aktif *biological* yang menawarkan manfaat lebih untuk meningkatkan kesehatan dan mengurangi resiko terkena penyakit.

Blakely dan Bade (1991) *dalam* Aristya, dkk (2013) menyatakan bahwa susu merupakan bahan pangan yang banyak digunakan sebagai produk pangan fungsional, salah satunya adalah susu kambing. Kandungan gizi susu kambing tidak berbeda dengan susu sapi, namun terdapat sedikit perbedaan yang mengakibatkan susu kambing mempunyai karakteristik yang spesifik. Warna susu kambing lebih putih dari susu sapi karena susu kambing tidak mengandung karoten yang menyebabkan warna agak kekuningan (Le Jaouen, 1981 *dalam* Atmiyati, 2001). Rasa susu kambing dan susu sapi tidak berbeda jauh karena komposisi kandungan keduanya serupa, namun cita rasa akhirnya bisa sangat berbeda saat sudah diolah yaitu susu kambing memiliki rasa lebih manis dibandingkan susu sapi. Lemak susu kambing mempunyai sifat yang mudah dicerna dari pada susu sapi, karena diameter globula lemak susu kambing lebih banyak yang berdiameter kecil (Devendra, 1980 *dalam* Atmiyati, 2001). Protein dari susu kambing memiliki keistimewaan yaitu lebih mudah dicerna dan lebih efisien penyerapannya terhadap asam-asam aminonya karena ukuran kasein pada susu kambing lebih kecil dari pada susu sapi (Jenness, 1980 *dalam* Atmiyati, 2001). Pengembangan produk susu kambing salah satunya dengan mengolahnya menjadi susu fermentasi.

Berbagai macam produk susu fermentasi telah diklaim sebagai produk probiotik salah satunya kefir. Proses pembuatan kefir yaitu dengan melakukan pasteurisasi susu kemudian diinokulasikan dengan *kefir grains* (bibit kefir) yang berisi kumpulan bakteri asam laktat (*Lactobacilli*, *Lactococci*, *Lactobacillus kefir*, *Lactobacillus parakefir*, *Lactobacillus kefiranofaciens* dan *Lactobacillus kefirgranum*), khamir dan bakteri asam asetat (Anonymous, 2007 dalam Sawitri 2011). Bakteri probiotik bermanfaat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan mencegah pertumbuhan bakteri patogen (Parvez et al., 2006 dalam Usmiati, 2008). Efek tersebut muncul jika jumlah bakteri hidup sampai di saluran pencernaan lebih dari 10^6 CFU/g atau 10^6 CFU/ml (Kurman dan Rasic, 1991 dalam Shimakawa et al., 2003 dalam Usmiati, 2008).

Berdasarkan penelitian Martharini dan Indratiningsih (2017) mengatakan bahwa kefir susu kambing merupakan diversifikasi produk susu kambing untuk meningkatkan nilai fungsional susu kambing dengan memanfaatkan kulit pisang. Hasil dari penelitian penambahan tepung kulit pisang sebanyak 0%, 1% dan 2% pada kefir yaitu berkisar antara 9,25 – 9,9 log cfu/ml yang menunjukkan bahwa tepung kulit pisang memberikan pengaruh pada bakteri asam laktat. Aktivitas bakteri asam laktat meningkat dengan adanya tepung kulit pisang, karena pada kulit pisang terdapat zat pemacu pertumbuhan bakteri asam laktat. Selain kulit pisang, mengkudu juga dapat menjadi zat pemacu pertumbuhan bakteri asam laktat.

Berdasarkan penelitian Amar, dkk (2002) mengatakan bahwa total bakteri pada sari buah mengkudu cukup tinggi. Sari buah mengkudu diperkaya dengan bakteri asam laktat untuk menjadi produk minuman fungsional dapat diterapkan. Keberadaan khamir dan bakteri terutama bakteri asam laktat kemungkinan berasal dari buah pacenya (mengkudu).

Sari buah mengkudu diduga dapat menjadi zat pemacu pertumbuhan bakteri asam laktat yang terdapat pada kefir susu kambing. Namun, penelitian tentang pengaruh penambahan sari buah mengkudu terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik dan mikrobiologi kefir susu kambing masih terbatas, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang hal tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan sari buah mengkudu terhadap karakteristik fisiko–kimia, organoleptik dan mikrobiologi kefir susu kambing ?
2. Bagaimana viabilitas bakteri asam laktat pada kefir susu kambing ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan penelitian ini diantaranya :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah mengkudu terhadap karakteristik fisiko–kimia, organoleptik dan mikrobiologi kefir susu kambing.
2. Untuk mengetahui viabilitas bakteri asam laktat pada kefir susu kambing.

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan menambah ragam makanan dan minuman yang kaya akan manfaat yang berasal dari buah mengkudu dan memberikan informasi mengenai viabilitas bakteri asam laktat pada kefir susu kambing yang diberi penambahan sari buah mengkudu.