

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan Adalah kebutuhan dasar manusia yang dibutuhkan untuk mendapatkan gizi dan energi, salah satu produknya adalah susu. Susu memiliki kandungan gizi tinggi yang sangat diperlukan oleh tubuh. Di Indonesia, jenis susu yang paling banyak dibutuhkan berasal dari susu sapi. Penggunaan susu sapi di Indonesia mencapai 3,3 juta ton setiap tahunnya. Namun, produksi susu sapi di dalam negeri hanya mencapai 690.000 ton, sehingga sekitar 2,6 juta ton kebutuhan susu harus dipenuhi melalui impor (Mauladi *et al.*, 2018). Di sisi lain, kandungan nutrisi yang tinggi dari susu kambing menjadikannya sangat menjanjikan untuk dikembangkan. Salah satu jenis kambing perah yang ada di Indonesia adalah kambing Saanen yang berasal dari Lembah Saanen di Swiss (Lahulima *et al.*, 2023).

Kambing Saanen memiliki keunggulan dibandingkan dengan kambing PE Dapat dilihat dari produksi susunya. Produksi susu kambing Saanen mampu mencapai 3,8 liter/ekor/hari (Albert Ardiansyah *et al.*, 2022). Kandungan nutrisi dari susu kambing saanen yang cukup tinggi serta sangat baik untuk kesehatan tubuh menjadikan sangat banyak diminati oleh Masyarakat luas. Selain itu, susu dari kambing mempunyai potensi sebagai obat dari beberapa penyakit seperti asma, TBC, obat kuat, dan pemulihan (Akbar *et al.*, 2019).

Kelebihan susu kambing yakni komposisinya yang menyerupai ASI, lebih mudah dicerna, dan dapat diminum langsung tanpa dimasak terlebih dahulu (Mauladi *et al.*, 2018). Susu kambing memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi serta lebih mudah dicerna dibandingkan susu sapi karena struktur lemaknya yang halus dan homogen. Selain kaya asam amino, vitamin, dan mineral, susu kambing bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mendukung pertumbuhan, serta menjaga kesehatan tulang dan jaringan. Meskipun beberapa kandungan vitaminnya lebih rendah dari susu sapi, susu kambing tetap aman dikonsumsi, termasuk bagi penderita intoleransi laktosa karena tidak mudah menyebabkan alergi atau gangguan pencernaan,

sehingga berpeluang besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah (Apriyani *et al.*, 2021)

Susu mempunyai sifat yang mudah rusak, sehingga hal tersebut bisa menyebabkan perubahan pada susu tersebut baik dari segi rasa, bau, dan warna. Susu kambing biasanya hanya bisa bertahan selama 2-5 jam setelah pemerahan tanpa mengalami kerusakan maupun penurunan kualitas (Maryana *et al.*, 2024). Oleh karena itu Sterilisasi dan pengolahan susu kambing harus segera dilakukan agar kualitasnya tetap terjaga. Adapun susu kambing memiliki kandungan potassium yang berperan dalam menjaga tekanan darah dan fungsi jantung. Oleh karena itu, untuk mempertahankan nutrisi dan manfaat susu kambing tersebut diperlukan penanganan dan pengolahan yang baik (Falahudin *et al.*, 2024).

Pengolahan susu kambing segar menjadi minuman siap konsumsi dengan variasi rasa merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya terima konsumen. Susu kambing memiliki aroma khas yang kuat (prengus) akibat kandungan asam lemak volatil, yang sering menjadi faktor pembatas penerimaan. Penambahan bahan perisa seperti jahe, coklat, stroberi, melon, dan nanas dapat dilakukan untuk memperbaiki karakteristik sensori. Selain itu, penambahan bahan tersebut juga dapat memengaruhi sifat fisikokimia, seperti pH, serta atribut sensori meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur (Permana *et al.*, 2021).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penambahan bahan perisa alami maupun buah pada produk olahan susu kambing dapat memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH dan skor organoleptik (Permana *et al.*, 2021). Variasi bahan tambahan pada susu kambing berperan penting dalam menentukan karakteristik sensorik akhir produk dan tingkat kesukaan panelis. Oleh karena itu, evaluasi mutu produk perlu dilakukan secara menyeluruh untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan dapat diterima oleh konsumen (Fachrezi *et al.*, 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan studi evaluasi produk hasil olahan susu kambing segar UD Karya Etawa Farm Banyuwangi yang terdiri atas enam

varian rasa, yaitu original, jahe, coklat, stroberi, melon, dan nanas, melalui pengujian nilai pH dan uji sensorik. Hasil evaluasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran mutu produk secara objektif serta menjadi dasar dalam pengembangan dan peningkatan kualitas produk olahan susu kambing di UD Karya Etawa Farm Banyuwangi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas pH produk hasil olahan susu kambing segar UD Karya Etawa Farm Banyuwangi pada enam variasi rasa original, jahe, coklat, stroberi, melon, dan nanas berdasarkan hasil uji pHnya?
2. Bagaimana kualitas organoleptik produk hasil olahan susu kambing segar UD Karya Etawa Farm Banyuwangi pada enam variasi rasa original, jahe, coklat, stroberi, melon, dan nanas berdasarkan hasil uji organoleptiknya?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui dan mengevaluasi kualitas pH produk hasil olahan susu kambing segar UD Karya Etawa Farm Banyuwangi pada enam variasi rasa (original, jahe, coklat, stroberi, melon, dan nanas) berdasarkan hasil uji pH.
2. Untuk mengetahui dan mengevaluasi kualitas Organoleptik produk hasil olahan susu kambing segar UD Karya Etawa Farm Banyuwangi pada enam variasi rasa (original, jahe, coklat, stroberi, melon, dan nanas) berdasarkan hasil uji Organoleptiknya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pengembangan ilmu teknologi hasil ternak, khususnya terkait pengaruh variasi rasa terhadap kualitas olahan susu kambing berdasarkan Saanen pH dan karakteristik organoleptik. Hasilnya juga dapat dimanfaatkan oleh UD Karya Etawa Farm sebagai dasar evaluasi dan pengembangan produk yang lebih berkualitas serta menjadi referensi bagi konsumen dan peneliti selanjutnya.