

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini kesadaran konsumen untuk mengonsumsi makanan atau minuman sehat semakin meningkat, yang menyebabkan kebutuhan diversifikasi produk dan pangan fungsional juga meningkat. Salah satu minuman yang digemari masyarakat saat ini yaitu susu. Produksi susu segar di Jawa Timur dari tahun ke tahun juga meningkat, dibuktikan dengan data pada tahun 2019, produksi susu segar sebesar 521.123,43 ton, kemudian pada tahun 2020 menjadi sebesar 534.151,52 ton (Statistik, 2020). Susu merupakan salah satu bahan makanan bergizi tinggi yang mengandung zat kimia organik atau anorganik berupa zat padat, air, dan zat terlarut dalam air yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, dan enzim (Soeparno dkk, 2011). Kandungan gizi susu yang tinggi menyebabkan susu menjadi media yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme sehingga susu mudah rusak dan memiliki umur simpan yang pendek. Oleh sebab itu, untuk memperpanjang umur simpan susu dibutuhkan pengolahan menjadi produk fermentasi. Salah satu produk hasil fermentasi susu yakni yoghurt.

Yoghurt merupakan hasil olahan susu yang berasal dari ternak yang direkomendasikan karena mengandung probiotik untuk kesehatan (Hikmah dkk, 2020). Yoghurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang menggunakan bakteri asam laktat dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diizinkan. Yoghurt memiliki tekstur yang kental (seperti *custard*), rasanya asam dan sifatnya mudah dicerna. Bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* sebagai *starter* akan hidup dan saling berstimulasi satu sama lainnya sehingga pertumbuhan bakteri *starter* akan lebih cepat dalam proses fermentasi. Sejumlah penelitian mengatakan bahwa terdapat pengaruh positif probiotik untuk kesehatan tubuh, mulai dari mencegah dan sebagai terapi diare, mengurangi penderita lactose intolerance, mencegah hipertensi dan kanker, hingga meningkatkan sistem imun tubuh (Parves dkk, 2006). Probiotik juga bermanfaat untuk menyempurnakan proses pencernaan manusia dengan cara melindungi

saluran pencernaan dari serangan bakteri patogen (Marteu dkk, 2002). Yoghurt memiliki cita rasa asam khas yoghurt, berwarna putih, dan teksturnya yang kental sehingga, saat ini banyak dikembangkan pembuatan minuman probiotik yang berasal dari sari buah agar lebih bervariasi (Perricone dkk, 2015). Salah satunya yaitu dengan penambahan jus jambu biji merah.

Jambu biji memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin A dan vitamin C yang tinggi, yaitu sebesar 228 mg/100 g dan vitamin A sebesar 624 IU (USDA, 2016). Sementara itu, produksi komoditas buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) di Jawa Timur cukup melimpah yaitu mencapai 90.846 ton pada tahun 2020 (Statistik, 2020). Buah ini termasuk golongan buah klimaterik sehingga mudah mengalami kerusakan dan mempunyai harga jual yang relatif rendah. Kerusakan pasca panen buah jambu biji merah dapat mencapai 30-40% (Parimin, 2007). Diversifikasi olahan jambu biji merah sebagai perisa sekaligus pewarna alami minuman yoghurt inilah dapat menekan angka kerusakan buah pasca panen. Menurut penelitian lain mengatakan bahwa, penambahan ekstrak buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) memberikan pengaruh nyata terhadap peningkatan nilai aroma, rasa, warna, tekstur, vitamin C, kadar air, dan serat kasar. Yoghurt yang paling disukai panelis adalah penambahan ekstrak buah jambu biji Bangkok (*Psidium guajava* L.) dengan konsentrasi sebanyak 15% (Syaifudin, 2013). Pada penelitian lain, yoghurt dengan penambahan jus jambu biji merah meningkatkan nilai kadar asam laktat dan menurunkan nilai pH (Hikmah dkk, 2020)

Selain kandungan nutrisi, tingkat penerimaan konsumen menjadi aspek yang sangat penting. Faktor-faktor terkait dalam penerimaan konsumen yaitu penampakan, bau, warna dan rasa. Produk yoghurt dengan penambahan jus jambu biji merah diharapkan memiliki penampakan yang kental, bau khas jambu biji merah, dan warna merah muda yang menarik bagi konsumen, serta rasa asam khas yoghurt & rasa manis dari jambu biji merah. Hingga saat ini, masih belum banyak produk yoghurt dengan penggunaan pewarna dan perisa alami yang murni terbuat dari jus buah. Minimnya pengetahuan masyarakat akan manfaat dan keunggulan produk olahan yoghurt dengan penambahan jus jambu biji merah, menjadi dasar pemikiran yang menarik bagi penulis. Berdasarkan uraian di atas, maka dalam

penelitian ini penulis ingin membandingkan karakteristik minuman yoghurt dengan produk yoghurt lain yang ditambahkan jus jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terpasteurisasi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, perumusan masalah yang dapat diambil yaitu bagaimana perbandingan karakteristik yoghurt dengan yoghurt penambahan jus jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terpasteurisasi.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu agar dapat mengetahui perbandingan karakteristik yoghurt dengan yoghurt penambahan jus jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terpasteurisasi.

1.4 Manfaat

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan informasi mengenai karakteristik yoghurt setelah ditambahkan jus jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terpasteurisasi, sehingga diharapkan dapat menarik minat masyarakat terhadap manfaat buah jambu biji merah dan meningkatkan produk olahan susu sapi.