

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan yang tersusun atas berbagai nilai gizi dengan proporsi yang seimbang (Maitimu dkk., 2013). Susu mengandung beraneka ragam zat yang diperlukan tubuh manusia seperti laktosa, lemak, vitamin dan mineral. Susunan yang sempurna ini merupakan media yang baik bagi pertumbuhan organisme, sehingga susu sangat peka terhadap kontaminasi mikroorganisme dan sangat mudah membusuk.

Salah satu cara mengatasi persoalan tersebut adalah dengan fermentasi susu menjadi yogurt. Yogurt adalah hasil pemeraman susu yang memiliki cita rasa yang dihasilkan melalui fermentasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yogurt dapat dibuat dari susu, salah satunya berasal dari susu kambing. Jika dibandingkan dengan konsumsi susu sapi, umumnya susu kambing dikonsumsi dengan alasan susu ini dianggap bisa menyembuhkan berbagai penyakit saluran pernafasan seperti asma dan TBC, memecah berkembangnya sel kanker, menyembuhkan reaksi alergi terutama dibagian wajah, memperlancar pencernaan, memperkuat daya tahan tubuh dan mencegah osteoporosis sebab kaya kandungan kalsium (Sarajudin dkk., 2006).

Susu kambing mempunyai kandungan gizi yang lebih unggul jika dibandingkan dengan susu sapi. Selain itu lemak serta protein pada susu kambing lebih mudah dicerna dan kandungan vitamin B1 yang lebih tinggi. Namun, beberapa konsumen mengkhawatirkan adanya aroma khas atau prengus yang mirip

pada daging kambing dijumpai pada susu kambing. Selain itu, harga susu kambing juga relatif lebih mahal dibanding dengan harga susu sapi. Menurut Sulistyowati dkk. (2013) penyebab bau prengus pada susu kambing karena adanya asam kaprilat dan asam lemak laurat yang merupakan asam lemak yang paling tinggi kandungannya di dalam susu kambing dan diduga mempunyai kontribusi terhadap aroma dan rasa prengus susu kambing karena asam lemak tersebut mudah menguap. Untuk itu peningkatan kualitas yogurt dengan susu kambing diharapkan adalah jawaban untuk terjadinya peningkatan konsumsi susu kambing yang berupa produk hasil olahannya.

Pembuatan susu kambing menjadi yogurt akan menaikkan nilai jual susu, nilai gizi serta selera konsumen terhadap susu kambing. Adanya inokulasi mikroba *starter* akan memecah asam-asam lemak yang mengakibatkan aroma khas atau prengus pada susu kambing. Adapun cara lain untuk menghilangkan aroma dan meningkatkan cita rasa pada yogurt susu kambing yaitu dengan menambahkan ekstrak daun pandan. Daun pandan mengandung senyawa kimia *2-acetyl-1-pyrroline* (ACPY) yang merupakan aroma dasar dan mengandung bahan kimia antara lain alkaloida, saponin, dan flavonoid sehingga menciptakan aroma wangi pada makanan dan minuman. Daun pandan memiliki aroma farmakologis yaitu menambah nafsu makan, menghilangkan gelisah, menghitamkan rambut, dan mengobati tekanan darah tinggi (Gurmeet dan Amrita, 2015).

Pembuatan yogurt susu kambing pada penelitian ini dengan menambahkan ekstrak daun pandan dengan konsentrasi yang berbeda kemudian dilakukan uji organoleptik pada rasa dan aroma. Ekstrak daun pandan pada yogurt merupakan

inovasi baru dari penelitian yang sudah ada untuk mengurangi bau khas atau prengus dari susu kambing, meningkatkan cita rasa dan diharapkan dapat meningkatkan diversifikasi pangan yogurt yang berbahan dasar susu kambing.

1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan ekstrak daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dapat mempengaruhi rasa pada yogurt susu kambing?
2. Apakah penambahan ekstrak daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dapat menghilangkan atau mengurangi aroma khas dari yogurt susu kambing?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun pandan terhadap rasa dan aroma pada yogurt susu kambing.
2. Mengetahui konsentrasi yang tepat dalam penambahan ekstrak daun pandan pada yogurt susu kambing.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi ilmiah mengenai konsentrasi ekstrak pandan yang tepat dalam pembuatan yogurt susu kambing.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti mengenai pengaruh konsentrasi ekstrak pandan terhadap rasa dan aroma yogurt susu kambing.
3. Meningkatkan diversifikasi pangan yogurt berbahan dasar susu kambing.
4. Sebagai publikasi ilmiah.

1.5. **Hipotesis**

H0 : penambahan ekstrak daun pandan berpengaruh nyata pada rasa dan aroma yogurt susu kambing.

H1 : penambahan ekstrak daun pandan berpengaruh tidak nyata pada rasa dan aroma yogurt susu kambing.