

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar belakang**

Peternakan merupakan salah satu sektor pertanian yang memberikan banyak sumbangsi terhadap kebutuhan pangan, dikarenakan sektor peternakan melahirkan produk-produk hasil ternak yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Produk hasil ternak seperti daging, susu dan telur memberikan peran yang cukup besar dalam pemenuhan gizi masyarakat. Produk hasil ternak daging, susu, dan telur adalah sumber bahan pangan protein hewani bermutu tinggi karena mengandung semua asam-asam amino esensial dalam jumlah yang cukup dan komposisi asam aminonya mirip dengan yang terdapat dalam tubuh manusia (Burton *et al.*, 2014).

Yogurt atau susu fermentasi merupakan salah satu produk olahan hasil ternak yang memanfaatkan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* sebagai bakteri dalam proses fermentasinya. Yogurt tergolong makanan multifungsi, yaitu makanan yang melawan berbagai penyakit serta meningkatkan kesehatan dan kekuatan fisik. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa mengonsumsi yogurt dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Yogurt mengandung faktor yang menghambat sintesis kolesterol sehingga menurunkan kadar kolesterol dan mencegah penyumbatan pembuluh darah (aterosklerosis) penyebab penyakit jantung koroner. Bentuk yogurt mirip bubur atau es krim yang memiliki cita rasa sedikit asam. Menurut (Fatmawati *et al.*, 2013), selain dibuat dari susu segar, yogurt juga dapat dibuat dari susu skim (susu tanpa lemak) yang dilarutkan dalam air dengan perbandingan tertentu bergantung pada kekentalan produk yang diinginkan. Yoghurt memiliki banyak manfaat seperti menyehatkan saluran pencernaan, sebagai alternatif menu diet, serta aman dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa (Burton *et al.*, 2014). Pengembangan produk yoghurt dengan penambahan bahan-bahan dapat meningkatkan nilai fungsionalnya. Penggunaan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan bagi pencernaan.

Sawi hutan atau tapak liman (*Elephantopus scaber L.*) merupakan salah satu tumbuhan yang tersebar luas di Indonesia. Tanaman sawi hutan juga tumbuh secara liar di pulau Timor (NTT). Menurut masyarakat tanaman ini dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Daun sawi hutan adalah tumbuhan herbal yang mempunyai nama latin *elephantopus Scaber L*. Daun sawi hutan salah satu jenis kelas dari tumbuhan asteracease dan sub asteridae. Secara empiris daun dan akar dari tanaman Sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) memiliki banyak kegunaan seperti mengobati demam, malaria, batuk, sariawan di mulut dan anemia (Djarot *et al.*, 2019).

Hal ini juga dinyatakan dalam penelitian (Rumouw, 2017) yang menyatakan bahwa penduduk Sulawesi Utara (suku Minahasa, Mongondou, dan Sangihe) menggunakan air rebusan daun tapak liman untuk obat ginjal, hepar, dan sengatan ular. Penelitian lain menyatakan bahwa Tapak Liman yang diekstraksi dengan etanol 70% dapat menurunkan kadar asam urat darah (Azter, 2009).

Perpaduan yogurt susu sapi dan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) dinilai akan meningkatkan nilai fungsional yogurt menjadi produk hasil ternak yang lebih baik. Namun sejauh ini belum ada penelitian mengenai karakteristik organoleptik yogurt yang difortifikasi dengan ekstrak sawi hutan. sehingga peneliti sangat tertarik melakukan penelitian dengan judul “Karakteristik Organoleptik Yogurt Susu Sapi yang Difortifikasi dengan Ekstrak Sawi Hutan (*Elephantopus scaber L*)”.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah penambahan Ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) dapat merubah karakteristik yogurt susu sapi secara organoleptik ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui karakteristik organoleptik yogurt susu sapi yang difortifikasi ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) dengan volume yang berbeda.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik yogurt susu sapi yang difortifikasi dengan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) secara organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.