

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pangan merupakan salah satu kebutuhan primer yang sangat fungsional bagi manusia. Pangan tidak hanya sekadar memberikan zat gizi bagi manusia, tetapi juga dapat membantu dalam menyuplai berbagai asupan gizi penting bagi tubuh terutama dalam menjaga kesehatan, kebugaran, kecerdasan dan lain lain. Ada beberapa jenis sumber pangan hewani salah satunya yaitu susu yang diperoleh dari ternak mamalia seperti sapi, kambing, dan domba. Sapi yang khusus dipelihara untuk diambil susunya adalah jenis sapi perah (Prasetya, 2012).

Susu segar merupakan hasil sekresi dari ternak mamalia yang mengandung berbagai jenis nutrisi. Hampir semua nutrisi yang terkandung dalam susu memiliki fungsi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Beberapa jenis nutrisi yang terkandung pada susu yaitu seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Hal tersebutlah yang membuat susu dapat dijadikan sebagai salah satu jenis pangan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Namun disamping memiliki kandungan nutrisi yang baik susu juga memiliki kelemahan yaitu sifatnya yang mudah rusak. Hal-hal yang membuat susu mudah rusak yaitu kandungan mikroba yang berasal dari luar maupun dari dalam susu itu sendiri yang memanfaatkan kandungan nutrisi pada susu sebagai media untuk tumbuh dan kembangnya.

Seiring dengan bertambahnya kesadaran masyarakat akan pentingnya susu. Peningkatan permintaan susupun semakin meningkat di dalam negeri oleh karena itu, diperlukan juga peningkatan produksi susu untuk mencukupi permintaan masyarakat. Di Nusa Tenggara Timur (NTT) sendiri produksi susu yang dihasilkan masih sangat jauh di bawah atau berbanding terbalik dengan jumlah populasi masyarakat di NTT sendiri, selain wilayah NTT merupakan daerah tropis dimana ternak sapi perah akan sulit untuk berproduksi secara maksimal sehingga susu yang dihasilkan tidak sebanyak sapi perah yang dipelihara di daerah subtropis. Karena susu yang dihasilkan didaerah tropis mudah rusak karena suhunya yang mendukung perkembangan bakteri, maka diperlukan berbagai alternatif untuk memperpanjang masa simpan susu salah satu dengan pengolahan.

Dewasa ini, seiring dengan bertambahnya ilmu pengetahuan dan teknologi maka berbagai alternatif pun diperlukan untuk mengatasi masalah kekurangan susu tersebut. Salah satunya yaitu dengan dilakukannya fermentasi. Fermentasi merupakan cara pengolahan susu dengan memanfaatkan aktifitas dari mikroorganisme yang dapat membantu memperbaiki nutrisi dari pada susu. Selain itu juga dapat membantu tubuh dalam mencerna serta menghasilkan cita rasa yang lebih baik. Proses fermentasi dapat mengubah laktosa menjadi glukosa dan galaktosa yang menghasilkan asam laktat, alkohol dan senyawa lain yang dapat memberikan aroma, rasa dan tekstur yang khas serta relatif lebih baik (Fardiaz,1992). Produk olahan susu di era saat ini telah mengalami banyak peningkatan. Saat ini sudah ada beberapa jenis produk olahan susu yang didapat dari hasil fermentasi. Salah satu diantaranya yaitu kefir yang diperoleh dengan memanfaatkan beberapa jenis mikroorgaisme sebagai starter untuk memperoleh bakteri asam laktat.

Kefir merupakan produk olahan susu hasil fermentasi yang berasal dari pegunungan Kaukasus, dengan menambahkan biji kefir (*kefir grain*) ke dalam susu pasteurisasi. Kefir merupakan salah satu minuman fermentasi yang memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi. Selain itu kefir juga dipercaya mempunyai khasiat dan beberapa kegunaan yang berhubungan dengan kesehatan tubuh, misalnya dapat memulihkan kondisi tubuh setelah menderita sakit.

Pada dasarnya kefir diperoleh dengan menggunakan susu segar sebagai bahan dasar dalam proses pembuatannya. Dilihat dari kandungan nutrisi dalam susu

segar yang sangat memungkinkan dalam proses pembuatan kefir. Namun mengingat di Indonesia sendiri ada beberapa wilayah yang sangat langka untuk mendapatkan susu segar sebagai bahan baku pembuatan kefir. Untuk mengatasi kendala tersebut maka diperlukan alternatif dengan memanfaatkan potensi dari susu komersil atau susu UHT sebagai bahan baku utama dalam fermentasi kefir. Jika dilihat dari berbagai kendala diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Tingkat Keasaman Kefir Yang Dibuat Dari Jenis Susu Yang Berbeda”.

1.2. Rumusan Masalah.

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :
Bagaimana tingkat keasaman kefir yang dihasilkan dari jenis susu yang berbeda ?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu : Untuk mengetahui tingkat keasaman kefir yang dibuat dari jenis susu yang berbeda.

1.4. Kegunaan.

Dengan dilakukan penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi peneliti maupun masyarakat tentang bagaimana cara mengatasi kekurangan susu di wilayah Nusa Tenggara Timur yang langka akan susu segar. Salah satunya yaitu dengan proses fermentasi kefir berbahan dasar susu UHT dan susu bubuk.