

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kesadaran masyarakat saat ini akan pentingnya kesehatan semakin meningkat. Salah satunya adalah dengan meningkatnya konsumsi produk-produk menyehatkan seperti susu fermentasi. Berbagai manfaat yang dihasilkan oleh susu fermentasi menyebabkan produk ini berkembang dengan luas. Terdapat berbagai jenis produk fermentasi yang dikenal, sebagian besar diantaranya merupakan produk turunan susu, seperti kefir, yoghurt, susu fermentasi ‘yakult’, keju dengan bifidus infatis (Daigle et al, 1909), eskrim dengan berbagai susu fermentasi dan produk susu bubuk yang mengandung bifidus untuk anak-anak.

Salah satu produk susu fermentasi yang sudah dikenal luas adalah yoghurt. Yoghurt dikenal sebagai produk pangan fermentasi karena dianggap mengandung sejumlah bakteri hidup yang menguntungkan bagi kesehatan. Bakteri tersebut dapat bertahan hidup pada saluran pencernaan manusia sehingga dapat menjalankan fungsinya dalam meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dan merangsang kekebalan tubuh (Yaguchi dan Oknogi,1992).

Mengonsumsi yoghurt dapat membuat seseorang yang menderita kelainan *lactoce intolerance* seolah mampu mengonsumsi susu. *Lactoce Intolerance* adalah suatu kelainan dari seseorang yang akan diare setiap minum susu dikarenakan memiliki kekurangan enzim laktase dalam usus kecilnya (Rahmat 2001).

Produk inovasi dari yoghurt adalah *egghurt*, yaitu minuman yang terbuat dari campuran susu dan putih telur yang difermentasikan dengan menggunakan

bakteri yoghurt *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Penambahan putih telur bertujuan untuk meningkatkan viabilitas bakteri karena putih telur mengandung protein yang tinggi dan juga dapat memberikan cita rasa dan tekstur yang lebih baik daripada yoghurt, serta dapat menambahkan nilai gizi dari minuman tersebut (Indratiningsih dkk 2011). Jenis minuman ini belum banyak dikenal masyarakat Indonesia karena kurang variatif dan ditakutkan beraroma amis, meskipun untuk jenis produk susu fermentasi yang lain sudah banyak dikenal.

Minuman *egghurt* memiliki banyak manfaat bagi tubuh terutama kandungan protein yang lebih banyak dari yoghurt. Protein ini mempunyai manfaat dalam tubuh. Diantaranya sebagai zat pembangun sehingga baik untuk pertumbuhan, sumber energi, sebagai zat antibodi, zat yang mencegah terkena infeksi dari bakteri dan virus, mengatur metabolisme tubuh dan sebagainya.

Pada penelitian ini pembuatan *egghurt* dilakukan dengan penambahan sari Jagung. Hal ini dikarenakan sari jagung dalam jagung manis terdapat kandungan zat besi, asam folat dan juga vitamin B yang bisa membantu mencegah anemia. Jagung manis kaya akan antioksidan yang mampu menjaga kulit dari polusi dan radikal bebas. Jagung manis juga mengandung *thiamine* yang menopang kondisi sel-sel otak dan fungsi kognitif agar lebih maksimal. Warna kuning pada jagung mengandung pigmen *zeaxanthin* yang dapat meningkatkan kemampuan penglihatan, *Zeaxanthin* kaya akan antioksidan (Astawan 2008). Selain itu juga terdapat fakta bahwa pemanfaatan jagung di Indonesia masih sangat terbatas. Padahal menurut Kepala Bidang Tanaman Pangan dan Hortikultura Dinas Pertanian dan Peternakan Provinsi Sulawesi Barat Muhammad

Hamzah mengatakan Dinas Pertanian dan Peternakan Provinsi Sulawesi Barat akan menargetkan produksi jagung tahun ini sebesar 164 ribu ton atau meningkat 10 persen dari target tahun 2014 lalu (Ramadhani 2015).

Produk *egghurt* sari jagung ini merupakan produk inovasi baru dari produk *egghurt* yang telah ada, karena dibuat dari susu sapi yang dicampur oleh putih telur dan sari jagung. Penambahan putih telur diduga dapat meningkatkan viabilitas bakteri dan sebagai sumber protein hewani serta penggunaan bakteri probiotik yang memberikan efek probiotik yang baik bagi kesehatan khususnya pencernaan. Pembuatan produk ini adalah sebagai varian rasa minuman dari *egghurt* yang memiliki banyak manfaat. agar dapat diterima masyarakat sebagai pangan dengan nilai gizi yang baik. karena kandungan gizi dari putih telur dan jagung seperti vitamin, protein, lemak tidak jenuh dan mineral dibutuhkan tubuh.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut :

1. Berapakah presentase sari jagung yang dibutuhkan untuk menghasilkan kualitas *egghurt* sari jagung?
2. Bagaimana proses pembuatan *egghurt* dengan penambahan sari jagung?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan sari jagung pada kualitas *egghurt* sari jagung, meliputi warna, aroma, rasa dan konsistensi?
4. Bagaimana pengaruh penambahan sari jagung terhadap daya terima panelis agak terlatih?

1.3. Pembatasan masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah yang diatas, maka penelitian ini dibatasi pada masalah “Pengaruh penambahan sari jagung pada pembuatan *egghurt* terhadap kualitas *egghurt* sari jagung yang meliputi warna, aroma, rasa asam, rasa manis dan konsistensi”

1.4 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, indentifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada “*Apakah terdapat pengaruh penambahan sari jagung pada pembuatan Egghurt terhadap kualitas egghurt sari jagung.*”

1.5. Tujuan penelitian

Untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh penambahan sari jagung pada pembuatan *egghurt* terhadap kualitas *egghurt* sari jagung.

1.6. Kegunaan penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Menambah pengetahuan dan dapat menerapkan ilmu-ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan
2. Meningkatkan pengolahan bahan pangan jagung sebagai varian rasa *egghurt* Karena memiliki kandungan gizi yang baik dan harga yang cukup terjangkau.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang minuman fungsional *egghurt* yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh.
4. Mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam membuat variasi dari pengembangan ilmu-ilmu yang didapat.

5. Memperkaya Sumber pustaka di Program Studi Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas teknik Universitas Negeri Jakarta.