

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pola hidup dengan mengonsumsi makanan berserat adalah kebiasaan baik untuk menjaga keseimbangan metabolisme tubuh. Buah-buahan mengandung zat gizi mikro yang dapat meningkatkan fungsi kekebalan tubuh (Merita, et al., 2020). Konsumsi buah dalam jumlah yang cukup sangat penting bagi kesehatan dan peningkatan imunitas tubuh. Selain memiliki nilai gizi dan kandungan nutrisi yang lengkap, beragam buah-buahan dapat tersedia berkesinambungan sepanjang tahun di Indonesia. Buah dapat dikonsumsi secara langsung, selain itu juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti jus buah dan salad buah untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) komoditas buah tersebut.

*Salad* buah merupakan jenis makanan yang terdiri dari campuran buah-buahan, *mayonnaise*, *mustard*, kental manis dan air jeruk nipis (Sentausa, Amaury 2013). Salad buah dikategorikan sebagai makanan sehat karena komposisinya yang terdiri dari buah-buahan yang kaya serat dan vitamin (Syafrizal dan Ahmad, 2022).

*Dressing salad* merupakan salah satu saus yang digunakan dalam penyajian hidangan *salad* buah. Selain memberikan rasa yang segar dan menarik, *dressing salad* buah juga berperan dalam meningkatkan kualitas organoleptik dan karakteristik fisik dari hidangan salad buah. Perpaduan antara buah dan saus yang disatukan dalam satu tempat membuat salad buah menjadi makanan populer di semua kalangan.

Menurut Gislen (2008), saus *salad* atau *dressing salad* adalah cairan agak kental yang digunakan untuk memberikan rasa pada sayuran segar atau buah-buahan, fungsi *dressing* pada salad sama halnya fungsi *sauce* pada makanan yaitu memperkaya rasa dan aroma. Pada dasarnya *dressing* dapat dibedakan menjadi *oil and Vinegar dressing* dan *emulsified dressing* yaitu mencampur beberapa bahan hingga menyatu menjadi satu *dressing* (Swanson 2015). Jenis-jenis *dressing* yang favorit dari kategori *oil - viegar* dan *emulsified dressing* antara lain *italian*

*dressing, classic vinaigrette, green goddess dressing, french dressing, ranch dressing, blue cheese dressing hingga thousand island dressing.*

Upaya yang dilakukan dalam menyajikan pilihan makanan yang lebih sehat dan bergizi, para peneliti dan produsen makanan terus mencari alternatif yang lebih sehat untuk *dressing salad*. Salah satu bahan yang menarik perhatian adalah *soygart*. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas *dressing salad* buah adalah penambahan bahan lemak yang dapat meningkatkan stabilitas dan kekentalan *dressing salad* buah (Rahayu et al., 2019).

*Soygart* dapat menjadi salah satu bahan penambah lemak yang potensial dalam *dressing salad* buah. *Soygart* merupakan produk fermentasi dari sari kedelai yang mengandung protein dan lemak yang baik untuk kesehatan. Selain itu, *soygart* juga mengandung probiotik yang dapat membantu penguraian senyawa pengawet dan meningkatkan stabilitas *dressing salad* buah (Hartati et al., 2021). Koswara (1995) menyatakan *soygart* merupakan produk fermentasi sari kedelai dengan menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* yang telah umum dipakai dalam proses pembuatan *yogurt*. *Soygart* adalah produk pangan hasil fermentasi susu kedelai. Susu kedelai mengandung *off-flavour* yang kurang disukai yang sering disebut langu kedelai (*beany flavour*). Fermentasi merupakan salah satu upaya yang dilakukan dan telah terbukti dapat meningkatkan nilai gizi dan memperbaiki akseptabilitas susu kedelai (Karleskind, 1991). Selain itu *soygart* juga mempunyai beberapa manfaat yang ditimbulkan oleh proses fermentasi bakteri asam laktat, yaitu menyeimbangkan sistem pencernaan, menurunkan kadar kolesterol, mencegah kanker, dan mengatasi infeksi jamur dan bakteri (Hendriani, 2009). Penggunaan susu kedelai sebagai bahan baku pembuatan *soygart* telah banyak diteliti dan diproduksi. Pengembangan produk *soygart* didasarkan pada peningkatan jumlah konsumen yang memilih bahan pangan yang memberikan efek terhadap kesehatan (Drake dkk., 2000; Uzzan dan Labuza, 2004).

Salah satu proses pembuatan *soygart*, jenis karbohidrat dalam sari kedelai sangat berbeda dengan karbohidrat yang terdapat pada susu sapi. Karbohidrat yang ada pada sari kedelai terdiri golongan oligosakarida dan polisakarida sedangkan karbohidrat pada susu sapi adalah laktosa. Oleh karena itu perlu ditambahkan sumber gula diantaranya yang biasa digunakan adalah sukrosa, glukosa, laktosa

pada susu skim (Koswara, 1995). Sehingga *soygurt* bukan merupakan yogurt murni nabati karena memerlukan penambahan susu skim yang terbuat dari susu sapi sebagai sumber gula. Apabila sari kedelai langsung diinokulasi tanpa penambahan gula tidak akan menghasilkan *soygurt* yang berkualitas baik hal ini ditandai dengan masih tingginya nilai pH dan tidak terjadi penggumpalan protein (Yusmarini dan Efendi, 2004).

Proses pembuatan dan kultur yang digunakan dalam pembuatan *soygurt* pada dasarnya sama pada pembuatan *yogurt*. Akan tetapi, pada pembuatan *soygurt* perlu adanya penambahan susu skim untuk memicu pertumbuhan dari *S thermophilus*. Dalam pembuatan *soygurt*, susu skim yang digunakan untuk meningkatkan total padatan bukan lemak, memperbaiki konsistensi dari viskositas serta berperan dalam pembentukan koagulan serta kandungan laktosa akan difermentasi oleh mikroorganisme menjadi asam laktat, yang menyebabkan terjadinya penurunan pH, dan koagulasi kasein pada *soygurt* (Purwati dkk, 2008).

Kualitas organoleptik *dressing salad*, yang mencakup rasa, aroma, warna, dan kekentalan, memainkan peran penting dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, penting untuk memahami bagaimana penambahan *soygurt* dapat mempengaruhi kualitas organoleptik *dressing salad* buah. Selain aspek organoleptik, nilai pH dan total padatan terlarut juga merupakan indikator penting dalam mengevaluasi kualitas *dressing salad*. Perubahan nilai pH dan total padatan terlarut dapat mencerminkan perubahan dalam komposisi kimia *dressing*, yang pada gilirannya dapat memengaruhi sifat organoleptik dan keamanan pangan.

Nilai pH menjadi aspek yang perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi kestabilan dan keamanan pangan, Nilai pH menunjukkan tingkat keasaman atau kebasaan suatu produk. Nilai pH yang terlalu rendah dapat menyebabkan rasa asam yang tidak diinginkan, sedangkan pH yang terlalu tinggi dapat mengindikasikan kontaminasi atau penyimpanan yang tidak baik (Yoshi Safitri, 2022), dan total padatan terlarut berkaitan dengan kepekatan dan konsistensi *dressing salad* buah.

Total padatan terlarut merupakan jumlah zat-zat yang terlarut dalam suatu larutan, seperti gula, asam, dan mineral (Sjarif, S. R., et al, 2021). Pada *dressing*

*salad* buah, total padatan terlarut menentukan kekentalan produk. Kadar total padatan terlarut yang tinggi dapat meningkatkan viskositas dan memperbaiki kekentalan *dressing salad* buah. Total padatan terlarut yang rendah dapat menunjukkan kekurangan bahan dan proses pembuatan yang buruk, sementara total padatan terlarut yang tinggi dapat menyebabkan tekstur yang kental dan kurang nikmat (Ningsih, E. L., 2019).

Namun, masih terdapat beberapa masalah dalam penggunaan *soygurt* sebagai bahan *dressing salad* buah, seperti konsistensi kualitas organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut yang tidak stabil. Oleh karena itu, penelitian mengenai pengaruh penambahan *soygurt* terhadap karakteristik tersebut penting untuk dilakukan. Dengan mempelajari interaksi antara *soygurt* dan bahan-bahan lain dalam *dressing salad*, diharapkan penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang perubahan yang terjadi pada nilai pH dan total padatan terlarut serta faktor-faktor yang mempengaruhinya.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dalam penelitian ini dibatasi pada jenis *emulsified dressing* yaitu *dressing* dengan bahan dasar *mayonnaise* berkarakteristik *creamy* dan kental yang kaya kandungan nutrisi dan menggunakan bahan *dairy product* dan penelitian ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dengan meneliti secara sistematis pengaruh penambahan *soygurt* terhadap kualitas organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut dalam *dressing salad* buah.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. *Soygurt* dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *dressing salad* buah.
2. Terdapat beberapa proses pembuatan *soygurt* yang tepat sehingga dapat digunakan dalam penambahan *dressing salad* buah.
3. Mengetahui berapa persentase penambahan *soygurt* terbaik untuk pembuatan *dressing salad* buah agar dapat menghasilkan produk yang baik.
4. Terdapat pengaruh kualitas organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut *soygurt* terhadap pembuatan *dressing salad* buah.

5. Belum dilakukannya inovasi pemanfaatan *soygurt* sebagai bahan tambahan pada *dressing sala* buah

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian ini menjadi lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian dapat tercapai. Batasan masalah penelitian ini adalah pengaruh penambahan *soygurt* terhadap kualitas organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut *dressing salad* buah yang meliputi kualitas organoleptik meliputi warna, aroma, kekentalan, rasa manis, rasa asam, dan rasa langu kedelai serta nilai pH dan total padatan terlarut.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka penelitian ini dapat dirumuskan. Apakah terdapat pengaruh penambahan *soygurt* terhadap kualitas organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut *dreesing salad* buah?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui serta menganalisis pengaruh penambahan *soygurt* terhadap kualitas organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut *dressing salad* buah.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan pengembangan produk *dressing* pada mata kuliah Makanan Kontinental.
2. Bagi masyarakat, dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat produk *dressing salad* buah dengan menggunakan penambahan bahan *soygurt*.
3. Bagi dunia industri, sebagai masukan variasi dan menjadikan ide bisnis baru dalam produk *dreesing* dengan penambahan *soygurt* menjadi sumber informasi bagi masyarakat produk *dressing salad* buah dengan menggunakan penambahan bahan *soygurt*.
4. Menjadi acuan dan bahan sumber referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta terkait penelitian selanjutnya.