

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan hasil ternak yang memiliki kandungan gizi yang baik. Susu dihasilkan dari kelenjar ambing mamalia antara lain kambing. Susu kambing selain memiliki nutrisi yang tinggi, juga memiliki kelebihan antara lain kemampuan daya cerna lebih tinggi, susu kambing memiliki kekurangan yaitu bau yang kurang disukai oleh kebanyakan konsumen, sehingga menyebabkan konsumsi terhadap susu kambing menjadi berkurang.

Susu kambing dikenal sebagai salah satu minuman untuk terapi kesehatan karena dapat berkhasiat untuk terapi penyakit TBC dan dapat membantu memulihkan kondisi orang yang telah sembuh dari suatu penyakit (Moeljianto dan Wiryanta, 2002). Salah satu cara agar susu kambing dapat diterima oleh konsumen, maka dilakukan pengolahan susu melalui proses fermentasi contohnya adalah yoghurt, karena susu kambing merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan kultur bakteri, sehingga memegang peranan penting dalam pembuatan yoghurt. Yoghurt adalah salah satu produk fermentasi susu yang dilakukan oleh mikrobastarter *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Bifidobacterium animaliss*.

Manfaat yoghurt bagi kesehatan tubuh telah banyak dibuktikan oleh para peneliti di dunia, karena kandungan nilai gizi yang baik dan mudah dicerna oleh

tubuh. Selain untuk tujuan kesehatan. Yoghurt yang dikonsumsi secara teratur dapat menyeimbangkan mikroflora usus sehingga bakteri-bakteri yang merugikan dapat ditekan jumlahnya dan sebaliknya usus akan didominasi oleh bakteri yang menguntungkan (Silvia 2002).

Manfaat yoghurt yang baik menyebabkan permintaan meningkat, sehingga banyak yoghurt yang beredar saat ini dapat kita jumpai dalam berbagai bentuk dan aneka rasa antara lain dengan penambahan aroma buah-buahan. Yoghurt merupakan salah satu produk olahan susu yang cukup diminati oleh anak-anak hingga orang dewasa. Kebanyakan yoghurt yang beredar di pasaran adalah yoghurt yang dibekukan, karena harganya yang relatif murah, pembuatannya sederhana, dan umur simpannya lama.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas penulis melakukan kajian tentang proses pengolahan susu kambing menjadi yoghurt dan pengemasannya di Pesantren Pertanian Darul Fallah , Ciampea Bogor, Jawa Barat.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana proses pengolahan susu kambing menjadi yoghurt dan proses pengemasan di Pesantren Pertanian Darul Fallah, Ciampea Bogor, Jawa Barat

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Mengetahui tahapan pembuatan yoghurt dari susu kambing dan proses pengemasannya di Pesantren Pertanian Darul Fallah, Bogor.

1.3.2. Manfaat

1. Menambah wawasan mahasiswa, terutama dalam pengolahan susu kambing menjadi yoghurt dan proses pengemasannya di PP. Darul Fallah, Ciampea Bogor, Jawa Barat.
2. Bahan informasi untuk membangun industri pengolahan hasil pertanian berbahan baku susu.