

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu adalah substansi cair yang disekresikan kelenjar mammae oleh semua mamalia. Bagian utamanya adalah air, lemak, protein, laktosa, dan abu. Susu juga memiliki sumber kalsium, fosfor, dan vitamin B. Mutu protein susu setara dengan protein daging dan telur. Protein susu sangat kaya akan lisin, yaitu asam amino esensial yang sangat dibutuhkan bagi tubuh (Susanto, 2003).

Susu sapi segar merupakan air susu sapi hasil pemerahan yang tidak kurang atau ditambah apapun. Ciri-cirinya adalah berwarna putih kekuning-kuningan, tidak tembus cahaya. Warna susu sapi kekuning-kuningan karena memiliki kandungan vitamin A yang tinggi (Puspowardoyo, 1997). Susu sapi memiliki rasa yang enak dan banyak disukai anak-anak, dibandingkan dengan susu kambing memiliki rasa yang tidak enak dan memiliki bau khas kambing (*goaty*), padahal 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 (Setiawan dan Tanius, 2003).

Produk-produk olahan susu telah dikenal masyarakat dan memegang peranan penting dalam makanan diberbagai Negara, dengan tingkat nutrisinya sangat tinggi produk olahan susu dapat dijadikan makanan tambahan. Salah satu produk olahan susu yaitu *yoghurt*.

Yoghurt adalah produk yang diperoleh dari susu yang telah dipasteurisasi, kemudian difermentasi dengan bakteri sampai diperoleh keasaman bau dan rasa yang khas, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan (BSN 1992). Bakteri yang digunakan dalam proses fermentasi *yoghurt* yaitu *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Bifidobacterium animalis*.

Pada umumnya yoghurt berasal dari susu sapi, sedangkan yoghurt kambing termasuk baru dalam produk olahan susu fermentasi. Berdasarkan uraian diatas, dalam studi tugas akhir ini akan diamati tingkat kesukaan panelis terhadap yoghurt sapi dan yoghurt kambing, dengan parameter yang diamati yaitu warna, aroma dan rasa dari yoghurt sapi dan yoghurt kambing.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kajian ini adalah bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap yoghurt sapi dan yoghurt kambing.

1.3. Tujuan

Tujuan dari studi ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis pada yoghurt sapi dan yoghurt kambing.

1.4. Manfaat

1. Menambah wawasan dan pengalaman penulis mengenai pengaruh perbedaan bahan baku susu terhadap tingkat kesukaan panelis pada yoghurt sapi dan yoghurt kambing.
2. Menambah wawasan masyarakat sebagai bahan informasi untuk membangun industri pengolahan hasil pertanian berbahan baku susu.
3. Hasil kajian ini, dapat memberikan sumbangan positif bagi pihak unit usaha pengolahan susu yang merupakan tempat praktek kerja lapang berlangsung, sehingga usaha pengolahan susu ini akan lebih berkembang ke arah yang lebih baik dan mampu bersaing.