

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Hal ini sudah diketahui pula oleh orang-orang yang hidup jauh sebelum Masehi, bahwasanya susu dapat mendorong pertumbuhan manusia dengan sangat baik dari bayi sampai dewasa. Menurut Buckle, (1987:269). Susu memiliki produk pangan yang hampir sempurna kandungan gizinya dan sangat dianjurkan dikonsumsi terutama oleh anak – anak yang berada pada masa pertumbuhan. Air susu merupakan bahan pangan yang tersusun oleh zat-zat makanan dengan proporsi yang seimbang.

Susu kedelai pengganti bagi orang-orang yang alergi terhadap susu sapi. Secara teknis, susu kedelai bukanlah susu seperti pada susu sapi, melainkan minuman yang terbuat dari sari kacang kedelai. Susu kedelai juga populer dikalangan vegetarian, karena bahan dasarnya yang berasal dari tumbuhan. Protein susu kedelai mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi sehingga sangat baik untuk pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi (*lactose intolerance*) atau bagi mereka yang tidak menyukai susu sapi. Kualitas proteinnya yang baik, susu kedelai juga mengandung asam lemak tidak jenuh esensial yang cukup tinggi dan tidak mengandung kolesterol sehingga dengan mengkonsumsi susu kedelai dapat mengurangi timbulnya resiko penyakit degeneratif.

Susu kedelai adalah hasil ekstraksi dari kedelai. Protein susu kedelai memiliki susunan asam amino yang hampir sama dengan susu sapi sehingga susu kedelai dapat digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi orang yang alergi terhadap protein hewani. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi karena kandungan proteinnya tinggi. Susu kedelai juga mengandung

lemak, karbohidrat, kalsium, phosphor, zat besi, provitamin A, Vitamin B kompleks (kecuali B12), dan air (Radiyah, 1992).

Susu kedelai harganya lebih murah dari pada susu hewani. Susu kedelai dapat dibuat dengan teknologi dan peralatan sederhana, serta tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga semua orang dapat membuat sendiri di rumah. Susu kedelai dikonsumsi sendiri, susu kedelai juga dapat menjadi ladang usaha yang prospektif bila dikelola dengan baik. Selama ini susu yang dijual dipasaran yaitu susu *original*, sehingga perlu dipilih susu kedelai rasa *strawberry* dengan menambahkan *essens strawberry*, susu kedelai *strawberry* sebagai alternatif rasa susu kedelai yang dapat dijual secara komersial di pasaran.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mengangkat topik tentang pengujian organoleptik susu kedelai rasa *original* dan *strawberry*.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kajian ini adalah bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan *essens strawberry* pada susu kedelai.

1.3 Tujuan

Tujuan dari studi ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap susu kedelai rasa *original* dan rasa *strawberry*.

1.4 Manfaat

1. Menambah wawasan masyarakat sebagai bahan informasi untuk membangun industri pengolahan hasil pertanian berbahan baku susu kedelai.
2. 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.

3. Menambah pengetahuan dibidang pengolahan susu kedelai untuk pengembangan daya kreatif pada ilmu pengetahuan tentang produk susu kedelai.