

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan keanekaragaman alamnya hasil alam yang dimiliki mampu diolah menjadi berbagai macam olahan makanan tradisional hingga moderen. Berbagai macam olahan makanan tersebut memiliki cita rasa tersendiri yang mampu menarik peminatnya. Nilai gizi yang terkandung pada makanan tersebut menjadikan masyarakat untuk berpikir untuk mengkonsumsi makanan tersebut, sehingga penting bagi industri makanan untuk memperhatikan nilai gizi serta meningkatkan nilai gizi dari hasil produk makanan olahan mereka. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang masih banyak peminatnya adalah jagung (Rukmana dan Yuniarsih, 2001).

Jagung merupakan produk unggulan Provinsi Gorontalo yang memiliki nilai ekspor yang cukup potensial. Tanaman jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu bahan makanan alternatif pengganti beras dan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Selain itu, jagung merupakan sumber bahan baku bagi sektor industri termasuk industri pangan. Jenisnya beraneka ragam seperti jagung manis, jagung brondong, jagung tepung dan lain-lain. Salah satu jenis jagung yang banyak dimanfaatkan adalah jagung manis.

Selain itu masyarakat hanya memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan khas Gorontalo, yang dikenal dengan nama milu siram dan milu tongkol. Kenyataan ini menunjukkan bahwa jagung di Gorontalo belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku industri makanan dan minuman yang mempunyai nilai gizi ekonomi yang tinggi.

Salah satu produk yang potensial untuk dikembangkan adalah susu jagung fermentasi. Susu jagung merupakan susu nabati, dibutuhkan terutama bagi seseorang yang alergi terhadap susu sapi. Sebagai minuman probiotik, susu jagung dapat menyegarkan dan menyehatkan tubuh karena tidak mengandung kolesterol. Susu jagung fermentasi memiliki kandungan gizi yang kaya akan protein, karbohidrat dan lemak, sebagai obat penyakit diabetes juga mengandung serat yang dapat mencegah kanker, menurunkan kolesterol plasma, memperbaiki

pencernaan lambung serta digunakan untuk diet (Syamsir,2008). Disamping itu, susu fermentasi juga dikenal sebagai minuman probiotik yang diketahui mengandung bakteri asam laktat yang mampu meningkatkan kerja enzim galaktosidre yang memudahkan pencernaan laktosa dalam usus, meningkatkan kualitas nutrisi, menurunkan kadar kolestrol darah, mencegah kanker dan mengatasi diare (Gsianturi,2002).

Susu jagung merupakan salah satu minuman probiotik (tambahan) yang dapat menjaga kondisi tubuh agar tetap sehat sehingga tidak mudah terserang penyakit. Sebagai minuman probiotik, susu jagung dapat memberikan tambahan energi yang dibutuhkan oleh tubuh karena mengandung karbohidrat. Fortifikasi susu pasteurisasi dengan ekstrak jagung manis masih jarang diteliti, khususnya terhadap cita rasa dan kesukaan. Oleh karena itu, pengaroma sangat diperhatikan pada suatu sediaan, terutama pada sediaan minuman probiotik, sehingga perlu ditambahkan pengaroma lain. Bau dan rasa dari susu jagung Gorontalo yang berbau khas jagung, dimana masih banyak masyarakat yang kurang menyukai rasa asam dan bau asli dari susu jagung (Tungadi,2009). Karena aroma susu jagung terutama untuk menentukan cita rasa dari susu jagung.

Kestabilan suatu produk merupakan hal yang sangat penting dalam memberikan bentuk fisik yang memuaskan dari produk. Faktor-faktor yang mempengaruhi kestabilan produk adalah suhu penyimpanan, zat-zat tambahan seperti bahan pensuspensi, pengawet, dan pengaroma, batas kadaluarsa, dan pengemasan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik meneliti “Pengaruh pengaroma terhadap parameter kestabilan fisik dari minuman probiotik susu jagung Gorontalo”. Pada penelitian ini dilakukan pengolahan susu jagung dengan menggunakan berbagai macam pengaroma yaitu nanas dan pisang ambon. Hal ini karena susu jagung merupakan produk yang banyak disenangi oleh masyarakat. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan dikaji masalah yang ditimbulkan dari kombinasi susu jagung dengan berbagai macam pengaroma, ditinjau dari suhu frementasi dan keasaman susu jagung yang dapat menghasilkan kestabilan fisik terbaik dan disukai konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan bagaimana pengaruh pengaroma terhadap parameter kestabilan fisik dari minuman probiotik susu jagung Gorontalo.

1.3 Tujuan Penelitian

Menentukan pengaruh pengaroma terhadap parameter kestabilan fisik dari minuman probiotik susu jagung Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Menambah informasi bagi masyarakat Gorontalo tentang susu jagung (*Zea mays L*) dengan penambahan aroma sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis jagung dan utuk memperkaya referensi khususnya mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut.