

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi karena mempunyai kandungan nutrisi yang lengkap seperti laktosa, lemak, protein, berbagai vitamin, dan mineral. Susu yang dikenal masyarakat umumnya adalah susu sapi dari sapi perah dan susu kambing dari kambing perah. Susu kambing memiliki nilai nutrisi yang hampir sama dengan susu sapi, bahkan diyakini bahwa susu kambing mempunyai “nilai lebih” dibandingkan dengan susu sapi.

Susu mudah rusak oleh mikroorganismenya, untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan, antara lain dengan fermentasi susu menjadi yoghurt. Produk hasil olahan ini merupakan hasil pemeraman susu yang mempunyai cita rasa yang dihasilkan melalui fermentasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yoghurt merupakan salah satu bentuk pengolahan susu melalui proses fermentasi menggunakan bakteri asam laktat. Pengolahan susu bertujuan untuk diversifikasi pangan, meningkatkan nilai nutrisi dan umur simpan dari bahan asal. Produk olahan susu ini termasuk dalam kategori makanan (kesehatan *therapeutic food*) karena dapat menetralkan kelainan pencernaan akibat konsumsi laktosa (*lactose intolerance*) dan mencegah penumpukan kolesterol dalam darah. Yoghurt mengandung kultur starter berupa bakteri asam laktat *S. thermophilus* dan *L. bulgaricus*, yang menghasilkan *flavor* khas, tekstur semi padat dan halus, kompak serta rasa asam yang segar.

Pembuatan yoghurt menggunakan starter dengan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Kedua jenis bakteri ini mempunyai peranan penting dalam produksi asam laktat dalam yoghurt. Produksi asam laktat dalam fermentasi yoghurt menyebabkan penghambatan bakteri psikotrop dalam yoghurt pada saat penyimpanan.

Informasi tentang kadar protein, total asam dan mikroba pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) lokal Gorontalo yang diperah pada waktu berbeda masih belum diketahui dengan pasti. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan “ **Uji Kadar Protein, Total Asam Dan Mikroba Pada Yoghurt Susu Kambing peranakan etawa (PE)** ”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana kadar protein, total asam dan mikroba pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) lokal Gorontalo yang diperah pada waktu berbeda?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengetahui kadar protein pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu berbeda.
2. Mengetahui total asam pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu berbeda.
3. Mengetahui mikroba pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu berbeda.

#### **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini antara lain:

1. Menambah pengetahuan tentang kandungan kadar protein, total asam dan mikroba pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu berbeda.
2. Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk menambah pengetahuan peternak dan peneliti tentang proses pengolahan susu kambing menjadi yoghurt.