

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 dan air. Susu mudah rusak oleh mikroorganisme, 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. 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 pH yoghurt. Dalam mengidentifikasi karakteristik produk olahan susu berupa yoghurt dari susu kambing peranakan etawa (PE) perlu dilakukan uji kualitas fisik dan kimia yaitu uji kadar air, abu dan pH.

Informasi tentang kadar air, abu dan pH 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 Air, Abu dan pH Pada Yoghurt Susu Kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kadar air pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda ?
2. Bagaimana kadar abu pada yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda ?
3. Bagaimana kadar pH pada yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kadar air pada yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda.
2. Mengetahui kadar abu pada yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda.
3. Mengetahui pH pada yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda.

1.4 Manfaat penelitian

1. Penelitian ini dapat memberikan pengetahuan tentang kadar air, kadar abu dan pH pada yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) yang diperah pada waktu yang berbeda.
2. Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat umum, peternak dan produsen pembuat yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) yang di perah pada waktu yang berbeda.