

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Susu merupakan bahan pangan yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Hal ini sudah diketahui pula oleh masyarakat yang hidup sebelum tahun masehi dikenal, bahwasanya susu dapat mendorong pertumbuhan manusia dengan sangat baik sejak bayi sampai dewasa. Dengan perkembangan teknologi yang semakin maju, permintaan susu yang diimbangi dengan adanya usaha untuk mengolah susu segar menjadi berbagai bentuk olahan meningkat pula.

Konsumsi susu per kapita di negara-negara berkembang termasuk Indonesia terus-menerus meningkat dari tahun ke tahun. Selama periode tahun 1978 - 1982, konsumsi susu rata-rata per kapita di Indonesia mengalami peningkatan dengan rata-rata 3.5% per tahun. Sedangkan dalam periode tahun 1983 - 1987, konsumsi susu rata-rata per kapita meningkat 1.3% per tahun. Peningkatan konsumsi tersebut berakibat terhadap permintaan susu yang semakin besar dari tahun ke tahun (Siregar, 1990).

Peningkatan produksi susu harus diimbangi dengan pengamanannya untuk mempertahankan keadaan susu dari pengaruh fisis, khemis dan mikrobiologis yang tidak dikehendaki dengan cara pengawetan, karena susu juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme.

Teknologi pangan yang semakin berkembang memungkinkan cara pengawetan susu untuk memperoleh daya tahan yang lama dan penganekaragaman produk tanpa mengurangi kandungan gizi, bahkan menambah kadar gizi dan citarasanya antara lain melalui proses fermentasi susu menjadi produk yang dinamakan yoghurt. Kandungan gizi keju dan yoghurt lebih tinggi dari susu biasa, ini disebabkan kadar komponen-

komponen susu yang kompleks dipecah menjadi senyawa yang lebih sederhana oleh mikroba starter sehingga lebih mudah dicerna (Porter, 1975).

Dibanding susu sapi, susu kambing memiliki kandungan gizi yang lebih unggul, selain itu lemak dan protein pada susu kambing lebih mudah dicerna dan kandungan vitamin B1 nya lebih tinggi dibanding susu sapi. Permasalahan yang dihadapi adalah belum membudayanya mengkonsumsi susu kambing karena belum ada tahap pengenalan atau promosi sebelumnya. Alasan yang lain, konsumen mengkhawatirkan adanya bau yang khas seperti pada daging kambing dapat juga dijumpai pada susu kambing. Untuk itu peningkatan kualitas yoghurt dari susu kambing diharapkan merupakan jawaban untuk terjadinya peningkatan konsumsi susu kambing yang berupa produk hasil olahannya.

Rumusan Masalah

Dalam usaha memanfaatkan potensi susu kambing sebagai sumber makanan bermutu tinggi yang dibuat sebagai yoghurt, maka di dalam penelitian ini akan dicoba meningkatkan kualitas yoghurt yang dihasilkan dengan menggunakan proses penambahan skim milk dan pengaturan suhu pemeraman.

Adapun usaha peningkatan kualitas yoghurt tersebut di atas, timbul beberapa permasalahan :

1. Apakah terjadi perbaikan kualitas yoghurt dari susu kambing setelah diproses dengan penambahan bubuk susu skim?
2. Apakah terjadi perbaikan kualitas yoghurt dari susu kambing setelah diproses dengan pengaturan konsentrasi inokulan?