

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan pangan hasil ternak yang memiliki kualitas nutrisi yang tinggi, namun mudah rusak oleh mikroorganisme, akan tetapi susu juga merupakan medium yang baik bagi pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) bersifat probiotik dan diperlukan oleh tubuh. Salah satu produk olahan susu yang cukup populer adalah yoghurt. Yoghurt merupakan minuman hasil fermentasi susu segar dengan bantuan bakteri asam laktat (BAL).

Selain susu sapi, salah satu jenis susu yang telah dikonsumsi secara luas adalah susu kambing. Susu kambing memiliki kandungan protein yang relatif lebih tinggi dibandingkan susu sapi. Protein susu kambing diketahui tidak mengandung β -laktoglobulin yang bersifat alergen, sehingga dapat dikonsumsi oleh orang yang alergi terhadap susu sapi. Susanto dan Budiana (2005) menyatakan kandungan *fluorin* yang terdapat pada susu kambing berkisar 10 sampai 100 kali lebih besar dibandingkan susu sapi. Kandungan *fluorin* bermanfaat sebagai antibakterial dan dapat membantu menekan pembiakan bakteri patogen dalam tubuh, bisa membantu pencernaan dan menetralkan asam lambung, menyembuhkan reaksi-reaksi alergi pada kulit, saluran napas dan pencernaan.

Permasalahan yang dihadapi adalah mengkonsumsi susu kambing belum terlalu membudaya dibandingkan susu sapi terutama dikalangan masyarakat Indonesia karena susu kambing juga memiliki aroma yang khas yang tidak disukai konsumen menjadikan susu kambing kurang diminati. Aroma khas kambing pada susu kambing dapat dikurangi dengan proses fermentasi.

Sejalan dengan kemajuan media informasi dan dinamika pengetahuan yang kian berkembang di masyarakat, persepsi tentang manfaat dan nilai tambah yang diperoleh saat mengkonsumsi suatu produk hasil olahan susu menjadi determinan dalam peningkatan daya tarik produk. Penambahan bahan-bahan alami dari sari buah-buahan untuk meningkatkan rasa dan kualitas produk sudah banyak dilakukan terhadap yoghurt. Untuk menghasilkan nilai manfaat yang berbeda dan spesifik namun tidak mengganggu dalam proses pengolahan, kemudian menjadi tantangan dalam pengembangan proses produksi yoghurt. Salah satunya dengan cara penambahan jenis tanaman rempah-rempah masyarakat mulai mempertimbangkan pemanfaatan rempah-rempah untuk memperkaya khasiat dan manfaat pada produk pangan seperti tanaman kayu manis.

Kayu manis merupakan sejenis pohon penghasil rempah-rempah. Tanaman ini di Indonesia banyak ditemukan di wilayah Sumatera Barat, Sumatera Utara, Jambi, dan Bengkulu. Biasa digunakan sebagai bumbu pangan dan juga sebagai obat tradisional dapat meningkatkan kesehatan dan nafsu makan. Kulit kayu manis mempunyai rasa pedas dan manis, berbau wangi, serta bersifat hangat. Ravindran, Babu, dan Shylaja (2004) menyatakan bahwa kayu manis merupakan tanaman sumber antioksidan. Kayu manis mengandung minyak atsiri, sinamaldehyd, eugenol, asam sinamat, katekin, epikatekin. Senyawa fitokimia ini menjadikan kayu manis potensial sebagai antioksidan. Komponen utama pada kayu manis merupakan sinamaldehyd komponen yang terbesar berkisar 60-70% sebagai senyawa utama antioksidan.

Penelitian Hastuti (2014) penambahan kayu manis dalam bentuk larutan kedalam minuman fungsional secang menghasilkan pemberian terbaik sebanyak 1.5% paling disukai panelis dengan penilaian sangat suka untuk parameter warna dan rasa. Minuman ini memiliki pH 6.39, aktivitas antioksidan 28.43%. Selain itu telah dilakukan pra-penelitian dengan menambahkan ekstrak kulit kayu manis 8% mampu meningkatkan kualitas gizi yoghurt susu kambing dengan nilai pH 3.89, antioksidan 58.62%, dan kadar kolesterol 10.2 mg/dl, namun menimbulkan rasa pahit. Sehingga untuk penelitian penambahan konsentrasi ekstrak kulit kayu manis dilakukan dengan penambahan konsentrasi ekstrak kulit kayu manis dibawah 8%.

Berdasarkan dari uraian diatas, maka dilakukan penelitian mengenai **PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KADAR AIR, NILAI pH, TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN YOGHURT SUSU KAMBING.**

Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh ekstrak kulit kayu manis terhadap nilai pH, kadar air, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan pada yoghurt susu kambing?
2. Pada konsentrasi berapa penambahan ekstrak kulit kayu manis yang tepat terhadap nilai pH, kadar air, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan pada yoghurt susu kambing?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis terhadap nilai pH, kadar air, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan pada yoghurt susu kambing.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan ekstrak kulit kayu manis yang mempunyai pengaruh terbaik terhadap kadar air, nilai pH, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan pada yoghurt susu kambing.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat bahwa penambahan ekstrak kulit kayu dapat meningkatkan kualitas dari minuman yoghurt susu kambing. menciptakan produk yoghurt yang berguna bagi kesehatan, dan untuk keanekaragaman produk yoghurt yang berkualitas.

E. Hipotesis Penelitian

Penambahan ekstrak kulit kayu manis berpengaruh terhadap kadar air, nilai pH, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan pada yoghurt susu kambing yang dihasilkan.

