

I. PENDAHULUAN

A. LatarBelakang

Susu merupakan bahan pangan hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi dalam memenuhi kebutuhan hidup pokok manusia. Susu mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Kandungan gizi yang tinggi menyebabkan susu sering dijadikan sebagai salah satu asupan nutrisi penting bagi manusia. Namun susu sangat mudah rusak karena susu merupakan sumber gizi bagi kelangsungan hidup mikroorganismenya, akan tetapi susu juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) yang bersifat probiotik dan diperlukan oleh tubuh.

Susu dapat diperoleh dengan jalan pemerahan ternak mamalia yang sehat seperti sapi, kerbau, kuda, dan kambing. Salah satu dari ternak mamalia yang memiliki kualitas susu terbaik dilihat dari kandungan gizinya yaitu kambing. Susu kambing adalah susu yang memiliki aroma yang khas dan memiliki nilai gizi tinggi. Salah satu jenis kambing yang mempunyai kualitas susu terbaik adalah jenis kambing PE (Peranakan Etawa). Susu kambing bersifat antiseptik yang berfungsi untuk menekan pembiakan bakteri di dalam tubuh manusia. Sifat antiseptik diperoleh dari *flourin* yang terkandung dalam susu kambing. Sesuai pendapat Susanto dan Budiana (2005) bahwa kandungan *fluorin* yang terdapat pada susu kambing berkisar antara 10 sampai 100 kali lebih besar dibandingkan susu sapi. Di samping itu susu kambing juga memiliki kelebihan dibanding dengan susu sapi, yaitu susu kambing memiliki kandungan lemak, vitamin B1, dan protein yang relatif lebih tinggi serta kemampuan daya cerna yang lebih

tinggi. Kemampuan daya cerna yang lebih tinggi disebabkan molekul lemak yang lebih kecil dan asam lemak rantai pendek. Protein susu kambing diketahui tidak mengandung Beta-laktoglobulin yang bersifat alergen, sehingga dapat dikonsumsi oleh orang yang alergi terhadap susu sapi. Akan tetapi, di samping banyaknya kelebihan-kelebihan yang dimiliki oleh susu kambing, sama halnya dengan susu sapi, namun sama-sama memiliki kekurangan yaitu mudah rusak dan terkontaminasi jika tidak dilakukan pengolahan susu lebih lanjut. Susu kambing juga mempunyai kekurangan yaitu memiliki kadar asam lemak jenuh lebih banyak dan bau khas yang kurang disukai yang merupakan pembatas bagi konsumen untuk mengkonsumsinya. Penanganan dan pengolahan dalam upaya menghilangkan bau perlu dilakukan, karena akan meningkatkan nilai guna serta memperpanjang umur simpan susu kambing. Salah satu pengolahan yang dapat dilakukan adalah dengan pembuatan yoghurt susu kambing.

Yoghurt merupakan minuman hasil proses fermentasi susu segar dengan bantuan bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat akan menghidrolisis laktosa menjadi asam laktat sehingga keasaman susu naik disertai dengan penurunan pH yang mengakibatkan terkoagulasinya protein susu dan membentuk curd yang kompak serta memberikan aroma khas pada yoghurt. Manfaat yoghurt yang dikenal adalah mengandung bakteri menguntungkan penghasil asam laktat yang mempunyai peranan penting dalam mikroflora usus manusia dan mampu menciptakan keadaan asam yang dapat menghambat bakteri patogen (Widodo, 2003). Untuk meningkatkan cita rasa yoghurt dapat dilakukan dengan memberikan rasa, aroma, dan warna yang berbeda tanpa mempengaruhi nilai gizi

yoghurt sehingga tingkat konsumsi yoghurt terutama anak-anak dan remaja semakin meningkat.

Penambahan ekstrak kulit kayu manis merupakan salah satu cara untuk memberi rasa, aroma, dan warna yang berbeda pada yoghurt. Aroma kayu manis dapat menghilangkan aroma khas pengus susu kambing menjadi berbau wangi rempah-rempah. Dari berbagai jenis rempah-rempah, kulit kayu manis merupakan salah satu jenis rempah-rempah yang mempunyai rasa pedas dan manis, berbau wangi, flavor yang kuat serta bersifat hangat. Ravindran, Babu, dan Shylaja (2004) bahwa kayu manis merupakan tanaman sumber antioksidan. Disamping itu, kandungan antioksidan utama pada kayu manis berupa Sinalmaldehid.

Hastuti (2014) dalam penelitiannya menyatakan bahwa penambahan kayu manis 1,5% dalam bentuk larutan ke dalam minuman fungsional sechang menghasilkan warna dan rasa terbaik. Pada pra-penelitian dilakukan pembuatan yoghurt dengan penambahan ekstrak kulit kayu manis 8% mampu meningkatkan kualitas gizi yoghurt susu kambing dengan kadar kolesterol 17.0 mg/dl - 10.2 mg/dl dan antioksidan 50.22% - 58.62%, namun menimbulkan rasa pahit. Sehingga untuk penelitian penambahan konsentrasi ekstrak kulit kayu manis dilakukan dengan penambahan konsentrasi ekstrak kulit kayu manis di bawah 8%.

Berdasarkan penguraian diatas, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Kolesterol, dan Nilai Organoleptik Yoghurt Susu Kambing”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan nilai organoleptik yoghurt susu kambing?
2. Pada level berapa penambahan ekstrak kulit kayu manis mampu menghasilkan kualitas yoghurt susu kambing terbaik?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis pada yoghurt susu kambing dilihat dari kandungan protein, lemak, kolesterol, dan nilai organoleptik. Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah dapat memperoleh informasi tentang pemanfaatan kulit kayu manis dan menghasilkan suatu produk yoghurt susu kambing yang bermanfaat bagi kesehatan manusia.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan ekstrak kulit kayu manis berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan nilai organoleptik yoghurt susu kambing.