

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peternakan sebagai salah satu subsektor pertanian dalam arti luas mempunyai potensi yang bernilai untuk dikembangkan. Salah satu produk peternakan yang telah dikenal luas oleh masyarakat adalah susu. Susu memiliki kandungan gizi yang kompleks. Hampir semua zat yang dibutuhkan oleh tubuh kita terdapat dalam susu. Pada umumnya masyarakat Indonesia lebih sering mengonsumsi susu sapi dibanding susu kambing. Hal ini disebabkan kurangnya pengenalan kepada masyarakat akan manfaat dan keunggulan dari susu kambing.

Susu kambing memiliki kandungan gizi yang lengkap, kaya akan kalsium dan asam amino tripospat. Protein susu kambing lebih tinggi dibanding susu sapi. Protein pada susu kambing tidak mengandung β -laktoglobulin yang bersifat alergen, sehingga dapat dikonsumsi oleh orang yang alergi terhadap susu sapi. Globula lemak susu kambing lebih kecil sehingga mudah beremulsi dengan susu yang membuat lemak mudah dicerna. Fluorine dan betakasein yang terkandung dalam susu kambing sangat baik untuk mengobati penyakit gangguan pernafasan. Kandungan kalium (potassium) dalam susu dapat menetralkan tekanan darah tinggi dan darah rendah sehingga dapat menjaga kesehatan jantung dan mengurangi resiko terkena strok. Namun susu kambing memiliki aroma yang khas yang tidak disukai konsumen yang membuat susu kambing kurang diminati, sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut, salah satunya yaitu yoghurt.

Yoghurt merupakan salah satu bentuk pengolahan susu melalui proses fermentasi menggunakan Bakteri Asam Laktat (BAL) yang berkhasiat bagi

kesehatan dan pengobatan tubuh. Yoghurt bermanfaat terutama bagi penderita *lactose intolerance*, karena laktosa dalam susu telah diubah menjadi asam laktat. Yoghurt pada umumnya berwarna putih dan masih memiliki bau yang khas dari bahan utama pembuatan yoghurt, sehingga diperlukan inovasi baru untuk menarik minat masyarakat untuk lebih mengkonsumsi yoghurt susu kambing, salah satunya dengan menambahkan sari buah naga kedalam yoghurt susu kambing.

Buah naga merah kaya akan kandungan nutrisi, selain kaya vitamin, buah ini juga kaya lemak tak jenuh yang penting untuk tubuh. Serat yang ada pada buah ini bermanfaat untuk pencernaan dan mengatur kadar gula darah. Kandungan *Phytochemical Captin* pada buah ini sangat baik untuk menjaga kesehatan jantung, bijinya yang berwarna hitam mengandung asam lemak esensial dalam jumlah banyak. Serta memiliki kandungan antioksidan seperti vitamin C, vitamin A, vitamin E, polifenol dan flavanoid yang baik untuk tubuh. Antioksidan dalam buah naga ini berperan sebagai pengawet alami pada yoghurt. Selain itu sebagai buah segar, buah naga mampu menghilangkan dahaga karena rasanya yang manis dan mengandung banyak air.

Pada penelitian Irmania (2014), penambahan sari buah naga merah sebanyak 8% dapat meningkatkan nilai organoleptik dan kandungan protein yoghurt susu sapi. Selain untuk kesehatan dan meningkatkan nilai gizi dari produk serta memberi warna pada produk, diharapkan juga kandungan antioksidan yang terdapat pada buah naga dapat berperan sebagai bahan pengawet alami yang dapat memperpanjang masa simpan yoghurt susu kambing yang pada umumnya hanya bertahan beberapa hari saja.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Lama Penyimpanan Terhadap pH, Kadar Air, Total Bakteri Asam Laktat dan Antioksidan Yoghurt Susu Kambing**

1.2. Perumusan Masalah

Permasalahan yang dapat dirumuskan pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan sari buah naga merah dan lama penyimpanan terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing ?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh penambahan sari buah naga merah dan lama penyimpanan terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing. Adapun manfaat penelitian ini adalah memberi informasi kepada masyarakat akan manfaat dari susu kambing dan buah naga sebagai salah satu produk pangan berbasis kesehatan (*foodhealty*), sehingga dapat menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsi susu kambing dalam bentuk yoghurt serta dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat pengaruh penambahan sari buah dan lama penyimpanan terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing.