I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan pangan hasil ternak kaya nutrisi yang baik untuk kesehatan, akan tetapi susu juga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Susu akan memiliki masa simpan yang singkat apabila tidak ditangani dengan cara yang tepat. Oleh karena itu, perlu dilakukan teknologi pengolahan susu sebagai pangan fungsional yang aman dan sehat, serta dapat memperpanjang masa simpannya. Pangan fungsional yaitu bahan pangan yang dapat memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan karena mengandung komponen bioaktif disamping fungsi gizi dasar pada pangan tersebut. Pangan fungsional memberikan dampak positif bagi fungsi metabolisme tubuh manusia. Salah satu teknologi pengolahan yang tepat pada susu adalah mengolah susu menjadi keju.

Keju merupakan salah satu pangan fungsional yang berasal dari produk olahan susu dengan menggunakan asam sitrat dan enzim rennet dalam proses pengolahannya. Secara umum keju dikategorikan menjadi empat yaitu keju sangat keras, keju keras, keju semi keras, dan keju lunak. Salah satu jenis keju lunak yang sangat terkenal adalah keju mozarella. Keju mozarella merupakan keju lunak, dimana dalam proses pengolahannya keju mozarella tidak dimatangkan. Ciri khas dari keju ini adalah bersifat elastis dan lunak. Penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Ferawati, Agestayani dan Purwati (2018) menghasilkan inovasi olahan keju mozarella semakin beragam yaitu keju mozarella balado.

Keju mozarella balado merupakan inovasi produk olahan keju yang dibuat dengan penambahan cabai dan krim kefir dalam proses pembuatannya. Inovasi

keju mozarella balado hadir menjadi ciri khas kuliner masyarakat Sumatera Barat yang terkenal dengan selera pedasnya. Cabai kaya akan antioksidan yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Antioksidan ini mampu menangkal atau melawan radikal bebas atau zat berbahaya yang masuk ke dalam tubuh. Selain kaya akan atioksidan, keju mozarella balado juga kaya akan probiotik.

Probiotik pada keju mozarella balado dihasilkan dari penambahan krim kefir dalam proses pengolahannya. Kefir yaitu minuman fermentasi yang berasal dari susu, hampir sama dengan yoghurt namun lebih kaya akan Bakteri Asam Laktat (BAL) dan juga terdapat yeast di dalamnya. Pogacic, Sanja, Simun dan Dubravka (2013) menyatakan bahwa terdapat lebih dari 60 jenis mikroba yang terdapat pada granula kefir. Rosiana, Nurliana dan Armansyah (2013) menyatakan bahwa proses pembuatan kefir dilakukan dengan memfermentasi susu menggunakan kefir grain selama 24 jam secara anaerob. Selama proses fermentasi kefir akan terbentuk *curd* dan *whey*, *curd* yang telah dipisahkan dari whey disebut krim kefir. Krim kefir ini juga kaya akan Bakteri Asam Laktat (BAL) dan yeast yang berfungsi sebagai sumber probiotik.

Sinergisitas antara susu, krim kefir yang mengandung sejumlah BAL yang berperan sebagai probiotik dan cabai yang kaya antioksidan menghasilkan kombinasi manfaat yang sangat baik untuk pangan dan kesehatan, sehingga diharapkan mampu meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk keju mozarella balado. Penelitian terdahulu oleh Ferawati *et al.*, (2018) tentang keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir 15% adalah perlakuan terbaik, namun pada penelitian tersebut belum dilakukan pengujian lama penyimpanan terhadap keju mozzarella balado. Oleh karena itu untuk melihat kualitas dan

keamanan pangan keju mozzarella balado selama penyimpanan, maka dilakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, Total Bakteri Koloni Bakteri, dan Organoleptik Keju Mozarella Balado dengan Penambahan Krim Kefir".**

1.2. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, total bakteri aerob, dan organoleptik keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, total bakteri aerob, dan organoleptik keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir.

Penelitian ini berguna sebagai panduan dan sumber informasi ilmiah untuk peningkatan kualitas keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir, kemudian meningkatkan nilai jual dari produk olahan susu, dan memberikan petunjuk pengolahan susu menjadi keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir yang dapat digunakan untuk membantu program pemerintah dalam mengatasi permasalahan susu tidak terolah pada saat produksi susu tinggi di suatu wilayah.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah lama penyimpanan berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, total bakteri aerob, dan nilai organoleptik keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA