

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Soyghurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi sari kedelai dengan menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bugarius* yang biasa digunakan pada pembuatan yoghurt. Proses pembuatan dari soyghurt ini tidak jauh berbeda dari cara pembuatan yoghurt. Soyghurt mempunyai beberapa manfaat yang dihasilkan dari proses fermentasi bakteri asam laktat, yaitu dapat menyeimbangkan sistem pencernaan, menurunkan kadar kolesterol dan mengatasi infeksi jamur dan bakteri (Hendriani, Rostinawati, dan Kusuma, 2009). Adanya pengembangan produk dari sari kedelai menjadi soyghurt ini juga dapat membantu penganekaragaman hasil olahan dari kedelai.

Kedelai yang merupakan bahan baku dari pembuatan sari kedelai yang akan diolah menjadi soyghurt, merupakan salah satu hasil dari komoditas pertanian. Sari kedelai dibuat dengan cara menghaluskan kedelai yang sebelumnya telah dilakukan proses perendaman, pengupasan kulit ari dan perebusan. Kemudian, bubur kedelai tersebut disaring sehingga menghasilkan sari kedelai. Setelah itu, sari kedelai dipasteurisasi pada suhu 85°C, barulah setelah itu dapat dikonsumsi. Sari kedelai memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Manfaat sari kedelai ini tidak kalah dibandingkan dengan susu sapi (Suarjana, Padmiari, dan Sugiani, 2019). Komposisi gizi dari sari kedelai dalam 100 g yaitu protein sebesar 3,50 g, lemak sebesar 2,50 g dan 5,00 g (Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017). Selain itu, sari kedelai juga mengandung kalsium, besi, kalium, natrium, riboflavin, vitamin B, vitamin A, vitamin D dan asam lemak jenuh (Azizah, 2021). Namun masih banyak masyarakat Indonesia yang kurang suka dengan sari kedelai dikarenakan mempunyai bau langu. Hal tersebut dapat diatasi dengan cara menjadikannya dengan produk fermentasi atau dengan penambahan rasa pada produknya, sehingga aroma langu yang dihasilkan dapat diatasi. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan pada produk olahan ini adalah sari jagung manis.

Tanaman jagung memiliki nama ilmiah adalah *Zea mays* L., yang merupakan salah satu tanaman berjenis biji – bijian yang berasal dari benua Amerika. Jagung

merupakan salah satu komoditas utama yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat di Indonesia. Jagung ini juga sebagai makanan pokok disuatu daerah tertentu dan diubah menjadi beberapa makanan ringan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga kebutuhan akan jagung meningkat di masyarakat (Setianingrum, 2017). Di Indonesia sendiri, jagung sudah banyak dikenal oleh masyarakat, namun untuk jagung manis (*Zea mays L. Saccharata Sturt*) atau bisa disebut sweet corn merupakan jenis jagung yang baru dikembangkan di Indonesia.

Jagung manis ini memiliki tingkat kemanisan yang lebih tinggi dari pada jagung biasanya. Kadar gula pada jagung manis yaitu sebesar 5-6% sedangkan jagung biasa memiliki kadar gula sebesar 2-3% (Sirajudin, 2010). Kandungan gizi yang dimiliki oleh jagung ini cukup baik, dalam 100 g jagung mengandung 2,0 mg vitamin C dan 3,0 mg kalsium, serta jagung juga mengandung vitamin dan nutrisi yang penting bagi tubuh. Jagung manis juga memiliki senyawa karotenoid yang memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Senyawa karotenoid ini memiliki kandungan yang memiliki fungsi sebagai sumber vitamin A. Senyawa karotenoid ini memiliki karakter fungsionalitas diantaranya adalah sebagai provitamin A, sebagai antioksidan, sebagai anti kanker, dan sebagai anti obesitas (Syukri, 2021). Salah satu hasil dari olahan jagung manis ini adalah sari jagung manis. Sari jagung manis dapat digunakan sebagai salah satu tambahan bahan pada pembuatan minuman fermentasi soyghurt.

Minuman fermentasi soyghurt memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan. Pada saat proses fermentasi berlangsung, bakteri asam laktat dapat memproduksi antibiotik yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen, oleh karena itu yoghurt atau soyghurt mempunyai nilai pengobatan terhadap lambung dan usus yang terluka (Widodo, 2002). Selain itu, soyghurt ini juga memiliki manfaat yang dapat mengatur saluran pencernaan.

Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Santri (2017) yang menghasilkan soyghurt dengan penambahan sari sirsak dengan sifat organoleptik yang baik dan disukai dengan perbandingan 15% sari sirsak dan 85% sari kedelai. Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, soyghurt dengan penambahan sari jagung manis dengan perbandingan 0% sari jagung dan 100% sari kedelai menghasilkan rasanya yang asam dan aroma yang sedikit langu dan untuk soyghurt dengan

penambahan sari jagung sebesar 25% dan sari kedelai 75% menghasilkan rasa yang asam khas yoghurt dan aroma yang sudah tidak beraroma langu dari pada perbandingan sebelumnya.

Dalam rangka pemanfaatan sari kedelai dan jagung manis sebagai salah satu upaya penganeekaragaman produk dari sari kedelai dalam pembuatan minuman fermentasi. Telah dilakukan penelitian tentang **“Karakteristik Mutu Minuman Fermentasi Soyghurt dari Campuran Sari Kedelai dan Jagung Manis”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui karakteristik mutu dari minuman fermentasi campuran sari kedelai dan jagung manis yang dihasilkan.
2. Mengetahui perbandingan konsentrasi sari kedelai dan jagung manis yang terbaik berdasarkan uji organoleptik, fisik, dan kimia pada minuman fermentasi soyghurt.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah menjadi salah satu upaya penganeekaragaman produk sari kedelai dengan menjadikannya sebagai minuman fermentasi yang ditambahkan dengan sari jagung manis.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Penambahan sari jagung manis tidak berpengaruh terhadap karakteristik minuman fermentasi yang dihasilkan.

H_1 : Penambahan sari jagung manis berpengaruh terhadap karakteristik minuman fermentasi yang dihasilkan