

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Susu sapi merupakan salah satu sumber asupan zat gizi, didalamnya terkandung zat-zat yang dibutuhkan bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh manusia, salah satunya kandungan protein yang tinggi, sehingga susu sapi menjadi salah satu minuman pilihan yang digemari oleh masyarakat (Purnamasari, 2013). Susu sapi memiliki umur simpan yang singkat setelah proses pemerahan. Oleh sebab itu susu sapi harus segera diberi perlakuan khusus seperti pasteurisasi, sterilisasi serta diolah menjadi produk seperti yoghurt, dadih, keju, dan lain lain. Diantara produk olahan dari susu, keju merupakan salah satu produk yang paling banyak diolah dan diminati saat ini.

Pengolahan susu menjadi keju dan menjadi produk pangan yang disukai saat ini dapat diolah secara beragam bertujuan untuk meningkatkan nilai nutrisi, kenyamanan konsumen, dan rasa yang enak. Jenis-jenis keju yang beredar dipasaran pada saat ini yaitu Brie, Ricota, Mozzarella, Gauda dan Edam, Cheddar, Swiss dan Permesan/Romano (Bastin, 2004 *cit*Love, Endang, Edi., 2017). Keju Mozzarella saat ini menjadi keju yang paling digemari dan banyak digunakan sebagai *topping* makanan seperti (pizza, roti, burger, mie), karena kelelehan keju mozzarella yang mampu membentuk serabut-serabut ketika dipanaskan dan memiliki nilai gizi serta rasa yang baik. (Sameen *et al.*, 2008 *cit* Sunarya, Anang, Priyo, 2016)

Keju Mozzarella merupakan salah satu jenis keju *pasta filata* (*curd* yang elastis) yaitu keju yang dipanaskan dan dilelehkan pada suhu 70- 85 °C dan merupakan keju asli Italia. Keju ini sangat terkenal karena cara pembuatannya dengan pemasakan dan pemuluran *curd* segar dalam air panas dan penekanan hingga lunak, sehingga mempunyai karakteristik struktur berserabut, daya leleh, dan kemuluran yang tinggi (DMI, 1998 *cit* Purwadi, 2009)

Keju mozzarella yang banyak beredar dipasaran saat ini hanya memiliki rasa yang biasa, sehingga dibuat inovasi baru dengan penambahan cabai yang menghasilkan keju mozzarella dengan rasa pedas dan warna yang menarik. Penambahan rasa dan warna ini akan dilakukan dengan penambahan cabai bubuk,

dikarenakan cabai bubuk lebih praktis digunakan dalam pembuatan atau campuran produk makanan. Kegunaan cabai bubuk disini juga bertujuan agar dalam penggunaan keju Mozzarella tidak perlu lagi manambah saos sambal atau saos cabai, sehingga lebih praktis dalam penggunaannya.

Warna merah pada kulit cabai yang telah tua mengandung pigmen karotenoid yang digunakan sebagai pewarna bahan pangan. Buah cabai merah yang diproses dalam bentuk kering memberikan kenampakan warna merah. Bubukcabai merah berguna untuk memberikan rasa sedap serta menyebabkan bahan pangan tampil lebih menarik (Pitijo, Zumiaty. 2009). Cabai keriting memiliki kadar air 90,9% dan vitamin C 18,0 gr (Prawiranegara, 1996) dan memiliki kandungan  $\beta$ -karoten 461,84 IU (Sudaryati, 2013).

Menurut Anonim, (1983) *cit* Sumpena, U, (2013) kandungan *capsaicin* pada cabai membuat cabai terasa pedas. *Capsaicin* merupakan senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan sehingga dapat menghambat perkembangan sel kanker, sebagai senyawa antimikroba yang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Cabai juga mengandung beberapa vitamin C, Vitamin A, dan Vitamin B1 selain itu kandungan karbohidrat pada cabai juga cukup besar sehingga dapat dijadikan sebagai sumber energi.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Love *et al.* (2017) terhadap penambahan warna dan rasa pada keju Mozzarella dengan penambahan pasta Strawberry sehingga berwarna merah muda. Sedangkan pada penelitian Wiedyantara., Heni., Valentus., (2017) dengan penambahan Buah Naga merah sehingga dihasilkan warna merah muda pada Mozzarella. Beberapa industri pembuatan keju Mozzarella dilakukan dengan penambahan arang bambu sehingga dihasilkan warna keju Mozzarella yang berwarna hitam, dan penambahan  $\beta$ -karoten sehingga dihasilkan warna kekuningan.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan keju Mozzarella dengan penambahan bubuk cabai sehingga menghasilkan keju Mozzarella dengan rasa pedas dan warna yang diinginkan. Pada pra-penelitian yang telah dilakukan dengan penambahan 1% dan 1,5% bubuk cabai. Keju Mozzarella pada konsentrasi 1% menghasilkan keju Mozzarella yang memiliki rasa pedas yang tajam dan warna yang cukup merah. Maka dari itu penelitian ini menggunakan penambahan

bubuk cabai dibawah 1% yaitu 0%; 0,2%; 0,4%; 0,6%; dan 0,8%. Berdasarkan hal tersebut maka penelitian ini berjudul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Cabai (*Capsicum annuum* L.) Terhadap Tingkat Penerimaandan Kualitas Keju Mozzarella“**

### **1.1 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk cabai dari berbagai konsentrasi terhadap tingkat penerimaan dan kualitas keju Mozzarella.
2. Mengetahui penambahan bubukcabai terbaik terhadap tingkat penerimaan dan kualitas keju Mozzarella.

### **1.2 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh penambahan bubuk cabai terhadap tingkat penerimaan dan kualitas keju Mozzarella dan dapat meningkatkan penggunaan bubuk cabai dalam pembuatan keju Mozzarella serta meningkatkan kualitas keju Mozzarella yang dihasilkan.

