

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat semakin meningkat, hal ini menyebabkan kebutuhan protein hewani juga meningkat. Salah satu produk yang dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan protein hewani adalah susu. Susu merupakan salah satu produk peternakan yang dihasilkan dari kelenjar ambing mamalia ternak betina melalui proses pemerahan dengan kandungan air yang cukup tinggi.

Selama ini mayoritas masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi susu sapi dibandingkan susu kambing karena adanya aroma prengus pada susu kambing. Saleh (2004) menyatakan bahwa susu kambing juga memiliki karakteristik diantaranya adalah warna susu lebih putih, diameter globula lemak susu lebih kecil dibandingkan susu sapi, kandungan mineral kalsium, fosfor, vitamin A,E dan B kompleks lebih tinggi. Penggunaan teknologi saat pengolahan susu sangat membantu masyarakat agar produk tetap bisa mempertahankan kandungan gizinya dan menerima produk olahan susu dengan rasa yang disenangi.

Salah satu produk olahan susu yang dapat dilakukan yaitu kefir. Kefir merupakan salah satu produk olahan susu fermentasi dengan bantuan mikroba. Menurut Susilorini (2006) kefir adalah produk susu yang memiliki rasa asam yang berasal dari kawasan Kaukasia. Proses fermentasi pada pembuatan kefir memerlukan bantuan mikroba, sumber mikroba dapat diperoleh kefir grain atau kefir starter. Ahmed dan Wangsai (2007) menjelaskan kefir grain adalah starter kefir yang terdiri dari protein, polisakarida dan campuran beberapa jenis

mikroorganisme, seperti ragi dan bakteri yang memiliki peran untuk membentuk asam laktat.

Persentase yang digunakan pada pembuatan kefir starter maupun kefir grain adalah sebanyak 10%. Hal ini dilandasi oleh prapenelitian yang dilakukan yaitu dengan persentase 5 %. Pada persentase tersebut kualitas kefir yang dilakukan kurang baik. Peneliti sebelumnya Agustina *et al.*, (2013) melaporkan bahwa persentase terbaik penggunaan starter kefir adalah 10%. Oleh karena itu persentase starter pada penelitian ini digunakan sebanyak 10%. Pada penelitian ini dilakukan lama penyimpanan 0 hari, 5 hari, 10 hari dan 15 hari, karena penelitian ini merupakan penelitian dasar yang menggabungkan faktor A (jenis starter) dan faktor B (lama penyimpanan). Oleh karena itu dilakukan dengan rentang waktu 5 hari, agar dapat dilihat interaksinya secara bersamaan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penting dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Jenis Starter dan Lama Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Laktosa, dan Sensori Kefir Susu Kambing”**.

1.2. Perumusan Masalah

Adapun beberapa rumusan masalah dalam penulisan skripsi ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan jenis starter yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu kambing?
2. Bagaimana pengaruh perlakuan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu kambing?

3. Apakah terjadi interaksi antara penggunaan jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar laktosa dan sensori kefir susu kambing?
4. Apa jenis starter dan pada penyimpanan berapa yang terbaik terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar laktosa dan sensori kefir susu kambing?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi jenis starter dan lama penyimpanan terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu kambing. Kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai acuan atau pembandingan bagi peneliti yang akan meneliti kefir susu kambing terutama terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori.
2. Untuk membuka wawasan bisnis bagi para entrepreneur agar dapat memproduksi dan memasarkan kefir sebagai pangan fungsional
3. Sebagai dorongan bagi pemerintah untuk mendukung dan mesrealisasikan produksi kefir dengan skala industri seperti negara lain.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah interaksi jenis starter dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu kambing.