

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi pangan yang sehat. Salah satu bahan pangan yang sehat bersumber dari protein hewani adalah susu. Susu merupakan sekresi kelenjar mammae hewan mamalia dewasa yang berwarna putih dan sebagai sumber gizi bagi anaknya. Susu dapat diperoleh dari berbagai ternak seperti sapi, kerbau, kambing, domba dan kuda. Akan tetapi susu sapi memiliki ketersediaan yang lebih mencukupi sehingga sering dikonsumsi masyarakat Indonesia. Susu memiliki kandungan gizi yang lengkap seperti protein, lemak, karbohidrat, air, vitamin dan mineral. Namun demikian, susu segar mudah mengalami kerusakan akibat pertumbuhan mikroba. Oleh sebab itu, penting dilakukan inovasi pengolahan susu menjadi susu fermentasi. Berbagai produk olahan susu fermentasi yang dikenal saat ini diantaranya adalah yoghurt, danke, dadu, yalsult dan kefir.

Kefir merupakan produk susu fermentasi menggunakan kefir grain yang memiliki rasa asam dan bersoda (*effervescent*). Kefir grain adalah massa biologis berwarna putih kekuningan yang terdiri dari protein, lemak dan polisakarida larut. Menurut Danilović *et al.* (2019) kefir grain terdiri dari bakteri asam laktat, bakteri asam asetat dan khamir. Kefir diproduksi menggunakan 2-10% kefir grain yang diinokulasikan kedalam susu kemudian difermentasi selama 24 jam pada suhu 20-25°C. Saat ini, kefir belum terlalu populer dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang lebih asam dibandingkan dengan susu fermentasi



lainnya. Oleh karena itu perlu dilakukan diversifikasi produk kefir dengan penambahan bahan alami seperti buah-buahan. Salah satu jenis buah tropis yang banyak diminati adalah buah mangga. Penambahan buah mangga (*Mangifera indica* L.) pada kefir diharapkan mampu meningkatkan nutrisi dan sifat sensori kefir.

Mangga (*Mangifera indica* L.) merupakan buah yang berasal dari kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Berbagai varietas mangga yang ditemukan di Indonesia adalah mangga manalagi, golek, arum manis, kweni dan kemang. Akan tetapi jenis buah mangga yang paling diminati masyarakat adalah mangga arum manis (*Mangifera indica* L. var. arum manis) dengan ciri berkulit tipis, daging buah yang tebal, seratnya halus dan rasanya lebih manis dibandingkan jenis mangga lainnya. Menurut Jahurul *et al.* (2015) mangga memiliki kandungan gula 15%, protein 1% dan sejumlah antioksidan, mineral serta vitamin A, C dan B kompleks.

Upaya penambahan buah mangga pada kefir susu sapi pada penelitian ini, berpedoman kepada Blassy *et al.* (2020) yaitu dengan melakukan pembuatan *pulp* buah mangga terlebih dahulu. Hal ini disebabkan mangga sangat mudah teroksidasi sehingga terjadi perubahan warna pada mangga jika terkena udara. Oleh karena itu perlu dilakukan pembekuan untuk mencegah terjadinya oksidasi dan proses enzimatik pada mangga arum manis.

Penelitian terkait penambahan buah mangga pada kefir belum banyak dilakukan. Akan tetapi Magalhaes *et al.* (2020) melakukan penelitian pada pembuatan es loli kefir berbasis mangga dengan penggunaan 20% kefir grain dan 5% gula merah pada 1000 ml *pulp* buah mangga. Hasil penelitian ini menunjukkan



adanya peningkatan protein, mikroorganisme probiotik dan sensori es loli kefir berbasis mangga. Sementara Kabakci *et al.* (2020) melakukan penelitian penambahan jus buah pada kefir dengan konsentrasi 10%, 25% dan 50%. Penelitian tersebut menunjukkan hasil yang optimal pada konsentrasi 25% terhadap sensori dan aktivitas antioksidan. Berdasarkan uraian diatas, maka penting dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan *Pulp* Buah Mangga (*Mangifera indica* L var. arum manis) dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Nilai Gizi Kefir Susu Sapi”.

1.2. Perumusan Masalah

Adapun beberapa rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L var. arum manis) dengan konsentrasi berbeda terhadap nilai gizi kefir susu sapi?
2. Berapa konsentrasi optimal penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L var. arum manis) terbaik terhadap nilai gizi kefir susu sapi?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L var. arum manis) serta berapa konsentrasi optimal penambahan mangga terhadap nilai gizi kefir. Sedangkan kegunaan penelitian ini adalah :

1. Sebagai acuan atau pembanding bagi peneliti lain mengenai kadar protein, kadar lemak dan kadar abu kefir dengan penambahan *pulp* buah mangga.
2. Sebagai pemicu minat masyarakat untuk mengkonsumsi kefir dalam meningkatkan kesehatan.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L var. arum manis) dengan konsentrasi yang berbeda dapat meningkatkan kandungan protein dan menurunkan kandungan lemak serta abu kefir susu sapi.

