

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan yang mengandung unsur gizi lengkap, tetapi produksi susu di Indonesia relatif masih kecil, sehingga harganya menjadi relatif tinggi. Oleh sebab itu, susu kedelai dijadikan sebagai alternatif sebagai pengganti susu sapi maupun susu kambing. Apalagi diketahui bahwa kedelai memiliki kandungan protein yang tinggi, di samping sebagian orang ternyata “alergi” terhadap susu sapi (Suprapti, 2005).

Susu kedelai mengandung protein dalam jumlah tinggi, beberapa jenis mineral dan vitamin, serta senyawa-senyawa aktif yang baik bagi tubuh. Senyawa aktif pada kedelai seperti isoflavon yang baik bagi kesehatan sebagai pencegah penyakit kanker (Liu (1997) dalam Sari, 2007) dan sebagai antioksidan. Selain itu, susu kedelai juga berguna bagi para penderita intoleransi terhadap laktosa, terlebih lagi jika dikonsumsi dalam bentuk produk fermentasi yaitu *soygart* (Pratt (1979) dalam Sari, 2007).

Menurut Diki, dkk (2000) dalam Cahyadi (2009), pengembangan susu kedelai menjadi *soygart* dimulai karena aroma khas susu kedelai yang kurang disukai oleh konsumen. Dibandingkan dengan *yoghurt* susu sapi, *soygart* mempunyai beberapa keuntungan, yakni lebih sedikit memerlukan starter dan pembuatannya dapat dilakukan pada suhu kamar. Susu kedelai tidak mengandung vitamin C, tetapi mengandung vitamin A 0,02 %, vitamin B1 0,04 %, dan vitamin B2 0,02 %.

Rasa langu dalam *soygart* susu kedelai dapat dihilangkan dengan menambahkan daun pandan karena daun pandan mengandung beberapa bahan kimia diantaranya alkaloida, saponin, flavonoid, tanin, dan polifenol sehingga menimbulkan bau harum terhadap makanan. Selain itu, daun pandan memiliki efek farmakologis yaitu menambah nafsu makan, menghilangkan gelisah, menghitamkan rambut, dan mengobati tekanan darah tinggi (Hariana, 2008).

Susu kedelai tidak mengandung vitamin C, sehingga diberi ekstrak buah markisa ke dalam minuman fermentasi tersebut. Menurut Rukmana (2012), buah markisa mengandung vitamin C sebesar 20 mg/100 g dan memiliki struktur buah diantaranya yaitu 51 % kulit buah dan 49 % isi buah. Isi buah markisa mengandung biji sebanyak 20,2 % dan sari buah 28,8 %. Adapun komposisi gizi dari sari buah markisa yaitu 76,8 % air, 2,3 % zat asam, 0,005 % zat kapur, 0,018 % zat pospor, dan 0,00034 % zat besi.

Penambahan ekstrak buah markisa diharapkan dapat meningkatkan nilai fungsional produk sehingga menjadi sumber antioksidan yang baik. Dari penelitian (Sari, 2010) yaitu pembuatan serbuk minuman penyegar dengan penambahan ekstrak markisa, diperoleh kadar vitamin C paling tinggi yaitu pada penambahan markisa 80%. Menurut Shabella (2012), khasiat dan manfaat dari buah markisa antara lain untuk mengobati asma, mengendurkan saraf, mengobati penyakit lambung dan pencernaan, obat pencahar, menghambat pertumbuhan sel-sel kanker dalam tubuh, meningkatkan kualitas

penglihatan, membantu dalam melawan infeksi, membuat kulit sehat dan membantu pertumbuhan sel, serta membantu insomnia.

Dalam penelitian ini, dipelajari cara pembuatan minuman probiotik dari fermentasi susu kedelai yang berupa *soygart* karena kedelai memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah sebagai antioksidan. Produk akhir yang ingin dicapai dalam penelitian yaitu minuman fermentasi dengan penambahan ekstrak buah markisa yang kaya akan vitamin C dan daun pandan menutupi rasa langu dari susu kedelai. Dengan penambahan ekstrak buah markisa dan daun pandan diharapkan dapat memperlengkap kandungan vitamin serta meningkatkan kandungan antioksidan dalam minuman tersebut.

B. Pembatasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak meluas, maka pembatasan masalah dibatasi sebagai berikut :

1. Subjek penelitian

Pembuatan *soygart* dengan penambahan :

- a. Ekstrak buah markisa kuning (*Passiflora edulis var. flavicarpa*) sebagai perasa
- b. Pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) sebagai pewangi

2. Objek penelitian

- a. Kadar vitamin C
- b. Organoleptik *soygart*

3. Parameter penelitian

- a. Kadar vitamin C
- b. Uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur

C. Perumusan Masalah

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah :

“Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak buah markisa kuning dan daun pandan terhadap kadar vitamin C dan kualitas organoleptik *soygurt*?”

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah markisa kuning dan daun pandan terhadap kadar vitamin C dan kualitas organoleptik *soygurt*.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik yang bersifat teoritis maupun praktis:

1. Manfaat Teoritis

Secara umum penelitian ini dapat dijadikan sebagai materi sosialisasi ke masyarakat bahwa susu kedelai diolah menjadi *soygurt* yang kaya akan manfaat dan juga dapat dijadikan sebagai pengganti susu sapi. Dengan adanya variasi olahan yang juga menambah kandungan yang ada dalam susu tersebut.

Secara khusus penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan untuk menguji kadar kandungan vitamin C pada susu kedelai yang dibuat

soygurt dengan ditambah buah markisa kuning dan daun pandan sebagai pewangi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

- 1) Menambah pengetahuan masyarakat tentang manfaat dari susu kedelai sehingga meningkatkan minat konsumsi.
- 2) Hasil penelitian dapat dikembangkan menjadi sentra usaha kecil yang dapat menambah pendapatan masyarakat.
- 3) Memberi variasi pengolahan susu kedelai agar mempunyai nilai tambah dan digemari masyarakat tentang keanekaragaman pangan melalui pengolahan *soygurt*.

b. Bagi Peneliti

- 1) Dapat memperoleh pengalaman langsung tentang cara membuat *soygurt* susu kedelai dengan penambahan buah markisa kuning dan daun pandan sebagai pewangi.
- 2) Dapat menambah wawasan, pengetahuan, maupun keterampilan peneliti khususnya yang terkait dengan penelitian *soygurt* susu kedelai.
- 3) Menambah wawasan keilmuan dan pengalaman dalam penelitian khususnya pada pembuatan *soygurt* susu kedelai dengan dengan penambahan buah markisa kuning dan daun pandan sebagai pewangi.

c. Bagi Peneliti selanjutnya

- 1) Memberi sumbangan pemikiran dan dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila melakukan penelitian sejenis
- 2) Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.