

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu adalah salah satu bahan pangan yang kaya akan kandungan zat gizi yang penting bagi tubuh manusia dalam kehidupan sehari-hari. Konsumsi susu pada saat remaja bertujuan untuk memperkuat tulang sehingga tulang lebih padat, tidak rapuh dan tidak mudah terkena risiko osteoporosis saat lanjut usia. Untuk itu, diperlukan asupan zat gizi yang cukup terutama kalsium. Kalsium merupakan gizi utama yang diperlukan dalam proses pembentukan tulang dan zat gizi ini dapat diperoleh dengan mudah dari susu. (Sutedjo, 2015)

Semakin lama seiring dengan perkembangan zaman, susu mengalami perkembangan produk. Berbagai produk olahan susu diketahui berperan penting dalam makanan manusia di berbagai negara. Salah satu produk olahan susu yang populer adalah yoghurt. Yoghurt adalah olahan susu yang diasamkan melalui proses fermentasi. Hasil olahan susu berupa yoghurt ini memiliki tekstur seperti bubur. Yoghurt diketahui dapat menurunkan kadar kolesterol darah, dapat menjaga kesehatan lambung dan dapat mencegah penyakit kanker saluran pencernaan. Yoghurt dapat disimpan lebih lama dan dari segi ekonomis memiliki nilai yang lebih tinggi. (Ginting, 2005)

Buah belimbing yang bersifat mudah rusak dapat diinovasikan dengan pengembangan teknologi pengolahannya, yaitu dengan menambahkan sari buah belimbing kedalam yoghurt. Pada umumnya masyarakat hanya mengkonsumsi buah belimbing secara langsung dalam bentuk segar saja, tanpa ada variasi dan inovasi dalam pengolahannya. Dengan menggunakan buah belimbing sebagai

bahan tambahan yoghurt maka nilai guna belimbing akan menjadi bertambah dan ketersediaannya cukup melimpah tersebut menjadi bertambah. (Sutedjo, 2015)

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimana mekanisme kerja alat autoklaf dalam sterilisasi alat dan bahan
- 1.2.2. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak belimbing terhadap total asam, pH, dan viskositas
- 1.2.3. Bagaimana pengaruh waktu fermentasi terhadap total asam, pH, dan viskositas
- 1.2.4. Bagaimana kondisi optimum agar dapat menghasilkan kualitas yoghurt yang terbaik