

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang semakin pesat, dimana para produsen melakukan inovasi-inovasi baru dengan membuat produk yang bernilai tinggi sehingga menarik bagi konsumen. Produk pangan sangat diperhatikan karena pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi manusia upaya untuk meningkatkan produksi. pangan dapat dilakukan dengan fermentasi oleh mikroba tertentu. Untuk meningkatkan nilai gizi pada produk (Bangun, 2009). salah satu produk yang dihasilkan dari fermentasi yaitu yogurt.

Yogurt merupakan produk susu yang difermentasikan dengan bantuan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Bakteri ini merombak laktosa menjadi asam laktat yang memberikan cita rasa yang khas pada yogurt. Yogurt sendiri telah lama dikenal masyarakat dan banyak digemari karena memiliki aroma dan rasa yang khas, selain itu yogurt juga mempunyai manfaat penting diantaranya meningkatkan daya tahan tubuh, sebagai pengganti susu bagi penderita *lactose intolerance* dan minuman probiotik yang baik bagi usus. Standar Nasional Indonesia (SNI) pada tahun 2009, menyatakan bahwa yogurt yang baik diantaranya memiliki kandungan protein minimal 3,5%, asam laktat 0,5 – 2% serta kandungan lemak dengan jumlah maksimal 3,8%. Sedangkan yogurt rendah lemak lebih memiliki spesifikasi kadar lemak yang lebih rendah yaitu 0,6 – 2,9% (Nurminabari dkk., 2018).

Dalam menentukan kualitas yogurt parameter yang perlu di perhatikan antara lain kekentalan,cita rasa,lama fermentasi, pH dan stater bakteri. stater bakteri yang akan ditambahkan yakni ,*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Streptococcus thermophilus* berkembang biak lebih cepat dan menghasilkan baik asam maupun CO₂. Asam dan CO₂ yang dihasilkan tersebut kemudian merangsang pertumbuhan dari *Lactobacillus bulgaricus*. Di sisi lain, aktivitas proteolitik dari *Lactobacillus bulgaricus* memproduksi peptida penstimulasi dan asam amino untuk dapat dipakai oleh *Sreptococcus thermophilus*. Mikroorganisma ini sepenuhnya bertanggung jawab atas pembentukan tekstur dan rasa yogurt (Goff, 2003).

Yogurt umumnya disajikan dengan menambah *esssence* seperti aroma vanili,strowberi,nanas dan sebagainya. Dalam hal ini peneliti akan memilih kopi sebagai penambah cita rasa dalam yogurt karena kopi dapat memberi rasa dan aroma yang khas. Tanaman kopi sendiri merupakan komoditas perkebunan yang memilki peran penting dalam perekonomian. Beragam jenis kopi yang dihasilkan dari masyarakat antara lain kopi robusta,kopi luwak dan kopi Arabica Di daerah NTT sendiri khususnya pada kabupaten Manggarai, kopi Arabica menjadi tanaman lokal yang sering dibudidayakan dan sebagai salah satu sumber pendapatan rumah tangga oleh masyarakat.

Kopi Arabica (*Coffea arabica*) tumbuh di tempat yang sejuk dan dingin dengan ketinggian 600-2000 meter diatas permukaan laut, dengan suhu tumbuh optimalnya adalah 18-26 derajat *celcius* dan butuh waktu 9 bulan untuk proses bunga hingga menjadi buah siap petik. kelebihan dari kopi Manggarai terletak

dari cita rasa yang unik dan spesifik dimana pada kopi Arabica memiliki aroma wangi dengan rasa asam, selain itu kandungan kafein pada kopi Arabica lebih rendah dibandingkan kopi robusta. Kopi Arabika mengandung kafein 0,4 – 2,4% dari total berat kering sedangkan kopi Robusta mengandung kafein 1 – 2% dan asam organik 10,4%. Kandungan standar kafein dalam secangkir kopi seduh yaitu 0,9 – 1,6% pada kopi Arabika, 1,4 – 2,9% pada kopi Robusta, dan 1,7% pada campuran kopi Arabica dan kopi Robusta dengan perbandingan 3 : 2. Kafein yang terkandung di dalam biji kopi sangrai adalah sebesar 1% bk untuk kopi Arabika dan 2% bk untuk kopi Robusta. Kandungan kafein biji mentah kopi arabika lebih rendah dibandingkan biji mentah kopi robusta, kandungan kafein kopi robusta sekitar 2,2% dan Arabika sekitar 1,2 % (Hastuti,2018).

Kopi Arabica bermanfaat bagi tubuh diantaranya dapat meningkatkan kinerja otak dan kopi memiliki kandungan antioksidan lebih banyak dari teh maupun coklat. Kopi Arabica digemari masyarakat karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **uji organoleptik dan uji kandungan protein pada yogurt dengan penambahan kopi arabica (*Coffea arabica L*)**”

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah

1. Bagaimana hasil uji organoleptik pada yogurt kopi Arabica?
2. Bagaimana hasil uji kandungan protein pada yogurt dengan penambahan cita rasa kopi arabica (*Coffea Arabica L*) ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik pada yogurt kopi Arabica
2. Untuk mengetahui hasil uji kandungan protein pada yogurt dengan penambahan cita rasa kopi arabica (*Coffea arabica* L)

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat tentang yogurt dengan cita rasa kopi dan juga memberikan gambaran bagi para produsen yang akan melakukan penerapan bioteknologi dalam usaha olahan pangan fermentasi.

1.5 Batasan masalah

1. Kopi yang digunakan adalah Kopi Arabica yang berasal dari Desa Lidi Kecamatan Pocoranaka Kelurahan Ngalakleleng kabupaten Manggarai Timur.
2. Yogurt yang dibuat mendapat penambahan cita rasa kopi Arabica.
3. Kandungan gizi yang di ukur adalah kandungan protein