

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Yoghurt merupakan bahan pangan hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat yang memiliki flavor khas, tekstur seni padat dan halus, kompak serta rasa asam yang segar. Di Indonesia, konsumsi yoghurt terus meningkat dikarenakan adanya pergeseran gaya hidup dan pola makan dari yang tidak sehat menjadi sehat. Mengonsumsi yoghurt merupakan gaya hidup sehat karena dapat mengubah stabilitas ekosistem flora usus.

Konsumsi yoghurt tidak baik bagi penderita *lactose intolerance*. Hal ini dikarenakan tidak terdapat atau kurangnya enzim laktase pada saluran pencernaan sehingga tubuh tidak dapat memetabolisme laktosa pada susu sapi. Untuk itu susu sapi dapat disubstitusi dengan susu kedelai. Protein susu kedelai mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi.

Aplikasi penggunaan susu kedelai dalam pembuatan yoghurt dikenal dengan nama soyghurt (yoghurt kedelai). Soyghurt merupakan produk fermentasi susu kedelai dengan menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* yang telah umum dipakai dalam proses pembuatan yoghurt (Koswara 1995). Akan tetapi, hasil penelitian menunjukkan bahwa flavor langu dari kedelai yang telah dicampur dengan susu skim masih tertinggal pada yoghurt dan menurunkan sifat sensorisnya (Park *et al*, 2005). Hal ini berakibat pada menurunnya permintaan konsumen. Untuk itu diperlukan inovasi guna menutup flavor langu tersebut.

Karbonasi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi yoghurt dengan tujuan menghasilkan produk bio-yoghurt berkarbonasi. Hal ini terkait dengan cita rasa karbonasi yang khas seperti pada soft drink yang banyak disukai konsumen. Penambahan cita rasa karbonasi pada yoghurt dengan kombinasi susu skim dan susu kedelai diharapkan dapat menutup flavor langu dari susu kedelai.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penerapan karbonasi pada flavor yoghurt berbahan kombinasi susu skim dan susu kedelai?

### **1.3. Tujuan**

Untuk mempelajari penerapan karbonasi pada flavor yoghurt berbahan kombinasi susu skim dan susu kedelai.

### **1.4. Manfaat**

Agar pembaca mengetahui pengaruh penggunaan susu kedelai dan susu skim dalam pembuatan yoghurt dan penerapan karbonasi pada flavornya.