

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat sekarang ini lebih cermat dalam membeli dan mengkonsumsi produk pangan. Mereka tertarik dengan produk yang tidak hanya menawarkan rasa, tetapi juga memberi manfaat pada kesehatan. Produk dengan *health benefit* telah menjadi tren yang mendunia (Tamime, 2006). Salah satu produk pangan fungsional yang paling diminati adalah *yogurt*.

Yogurt adalah hasil olahan susu yang mengalami proses fermentasi oleh bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* (FAO/WHO, 1977). Adanya pemberian *starter* pada *yogurt* akan memberi nilai tambah pada susu, yakni meningkatkan nilai fungsional. Bakteri Asam Laktat (BAL) akan memproduksi *short-chain fatty acid* (SCFA) saat melakukan fermentasi di usus besar dan memberi dampak menguntungkan pada kesehatan dengan meningkatkan keseimbangan dalam sistem pencernaan dan menghambat pertumbuhan bakteri patogen (Fooks *et al*, 1999).

Seiring semakin bertambahnya pengetahuan tentang gizi di masyarakat, maka dapat dilakukan inovasi baru dalam pembuatan *yogurt*. Salah satu cara yaitu dengan ditambahkan prebiotik, inulin. Inulin merupakan polifruktan dengan ujung mengandung glukosa. Inulin sebagai serat pangan mampu memerangkap air serta merupakan bahan pangan fungsional yang berguna sebagai prebiotik (O'Brein *et al.*, 2003). Inulin tidak dapat dicerna di dalam pencernaan melainkan terfermentasi dalam usus besar, dan dapat dimanfaatkan oleh bakteri asam laktat (Alkalin dan Erisir, 2008). Penambahan inulin meningkatkan sensoris serta memaksimalkan viabilitas bakteri probiotik.

1.2. Tujuan Penulisan

Mengetahui pengaruh penambahan inulin terhadap karakteristik *yogurt*.