

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini pola konsumsi masyarakat telah bergeser dari bahan pangan hewani ke bahan pangan nabati. Hal ini dikarenakan masyarakat menghindari makanan yang berkadar kolesterol tinggi yang dapat menimbulkan penyakit jantung. Bahan pangan hewani banyak mengandung kolesterol, sedangkan bahan pangan nabati tidak demikian, misalnya kacang kedelai.

Kacang kedelai merupakan sumber protein nabati tinggi yang banyak dikonsumsi sebagian besar penduduk Indonesia. Salah satu produk olahan kedelai adalah susu kedelai. Susu kedelai merupakan minuman tradisional yang terbuat dari hasil ekstraksi kacang kedelai dengan air. Susu kedelai sangat baik dikonsumsi oleh masyarakat yang menderita *lactose intolerance* karena kandungan laktosa dalam susu kedelai cukup rendah. Namun keterbatasan susu kedelai tersebut dapat dikurangi melalui proses fermentasi susu kedelai menjadi *yoghurt* yang lebih dikenal dengan istilah *soyghurt*.

Soyghurt merupakan produk fermentasi susu kedelai dengan menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* yang telah umum dipakai dalam proses pembuatan yogurt (Koswara, 1995). *Soyghurt* termasuk salah satu inovasi dari *yoghurt* yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari *yoghurt*. Akan tetapi selama penyimpanan produk *soyghurt* dapat terjadi pemisahan *whey* (sineresis). Pemisahan tersebut dapat terjadi karena pH yang terlalu rendah selama penyimpanan. Agar *soyghurt* dapat bertahan lama selama penyimpanan, maka perlu ditambahkan *stabilizer* yang sesuai.

Dalam kajian ini, *stabilizer* yang digunakan dalam pembuatan *soyghurt* ialah pati jagung. Penambahan pati jagung ini diharapkan dapat mempertahankan konsistensi *soyghurt* dengan menyerap dan menahan air, sehingga sineresis selama penyimpanan pun dapat dicegah. Penambahan pati jagung dapat juga mempertahankan dan meningkatkan sifat fisikokimia. Selain itu juga berpengaruh terhadap sifat sensoris *soyghurt* yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan pati jagung terhadap sifat fisikokimia *soyghurt*?
2. Bagaimana pengaruh penambahan pati jagung terhadap sifat sensoris *soyghurt*?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan pati jagung terhadap sifat fisikokimia *soyghurt*.
2. Mengetahui pengaruh penambahan pati jagung terhadap sifat sensoris *soyghurt*.