

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Herbal yogurt merupakan yogurt yang ditambahkan dengan bahan-bahan herbal dengan tujuan tertentu. Menurut *Codex Alimentarius* (1975) dalam Widodo (2002), yogurt adalah ‘sejenis susu terkoagulasi’ yang diperoleh dari fermentasi menggunakan bakteri asam laktat (BAL) yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* sehingga menghasilkan yogurt yang memiliki tekstur semisolid, tingkat keasaman, bau dan rasa yang khas. Adanya penambahan kedua bakteri tersebut dimungkinkan terjadinya degradasi laktosa dan produksi asam laktat yang berakibat pada penurunan pH dan terbentuknya gumpalan yogurt. Produksi asam laktat ini mampu menghambat pertumbuhan patogen penyebab berbagai penyakit terkait pangan. Seiring dengan berjalannya waktu, kini banyak bermunculan berbagai inovasi dan perkembangan produk yogurt yang memberikan efek positif bagi kesehatan konsumen.

Jahe merupakan tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan tanaman obat-obatan. Jahe dikelompokkan ke dalam famili *Zingiberaceae*. Jahe bisa digunakan sebagai pemberi rasa, sekaligus memberikan efek hangat sehingga sering dimanfaatkan sebagai minuman dan makanan (sekoteng, susu telur madu jahe (STMJ) dan tauwa). Yogurt dengan penambahan sari jahe merupakan salah satu usaha inovasi produk yogurt menjadi herbal yogurt, yaitu yogurt dengan penambahan rempah-rempah. Tujuan dari penambahan sari herbal seperti: kayu manis, kunyit dan lain-lain, diantaranya sebagai antimikroba beberapa bakteri, seperti bakteri patogen yang ada di dalam saluran pencernaan manusia, misalnya: *Helicobacter pylori*, *Escherecia coli*, dan

Staphylococcus aureus (Behrad, 2009 dan Chattopadhyayi, I., 2004). Komponen utama minyak atsiri jahe yang menyebabkan bau khas jahe adalah zingiberen dan zingiberol. Oleoresin jahe banyak mengandung komponen pembentuk rasa pedas yang tidak menguap. Komponen dalam oleoresin jahe terdiri atas gingerol dan zingiberen, shagaol, minyak atsiri dan resin. Pemberi rasa pedas dalam jahe yang utama adalah zingerol. Di samping itu, jahe juga dapat mencegah penyumbatan pembuluh darah dan menlancarkan pencernaan (Koswara, 2010).

Penambahan sari jahe pada yogurt dapat mempengaruhi aktivitas bakteri asam laktat (BAL) sehingga akan memperngaruhi sifat fisikokimia dan sensoris yogurt yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan sari jahe terhadap sifat fisikokimia dan mikrobiologis dan sensoris yogurt yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan sari jahe terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologis dan sensoris yogurt yang dihasilkan.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi sari jahe terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologis dan sensoris dari yogurt yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat konsentrasi sari jahe yang bsesuai untuk ditambahkan ke produk yogurt sehingga menghasilkan yogurt yang diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

1. Mengembangkan produk yogurt menjadi herbal yogurt dengan penambahan sari jahe (salah satu golongan rempah-rempah).