

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia umumnya menggunakan santan kelapa sebagai bahan tambahan pada masakan sehari-hari, padahal santan kelapa dapat dikonsumsi dalam bentuk murni. Hal ini mengingatkannya bahwa santan kelapa memiliki banyak komponen nutrisi yang berguna bagi kesehatan manusia, terutama protein, lemak, karbohidrat dan vitaminnya. Namun santan kelapa memiliki rasa yang hambar, mudah rusak dan menjadi tengik sehingga perlu upaya untuk memperpanjang waktu penyimpanannya, salah satunya dengan cara mengolah santan kelapa menjadi produk olahan yang perlu untuk dikembangkan, dalam hal ini ialah cocogurt.

Cocogurt adalah produk yang diperoleh dari santan kelapa dan susu skim yang melalui proses pasteurisasi, kemudian difermentasi dengan bakteri sampai diperoleh keasaman, bau, dan rasa yang khas, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diinginkan. Cocogurt mengandung gizi yang relatif lengkap sehingga besar kemungkinan terjadinya kerusakan selama penyimpanan. Kerusakan pada produk yogurt biasanya terjadi karena kontaminasi mikroba, khususnya kapang dan khamir yang relatif tahan terhadap suasana asam dan dapat hidup pada produk dengan kadar gula 15%. Oleh karena itu, diperlukan suatu proses pengolahan yang aseptis sehingga kerusakan-kerusakan dapat diminimalkan. Kerusakan-kerusakan ini akan mengakibatkan perubahan mutu fisikokimia dan mikrobiologis selama penyimpanan cocogurt itu sendiri karena cocogurt memiliki warna dan kekentalan yang mirip dengan susu sapi *full cream*. Komponen nutrisi santan kelapa seperti protein, lemak dan karbohidrat sesuai bagi pertumbuhan *Lactobacillus casei*.

Lactobacillus casei merupakan bakteri yang digunakan dalam pembuatan cocogurt. *Lactobacillus* termasuk golongan bakteri asam laktat yang sering dijumpai pada makanan fermentasi, produk olahan ikan, daging, susu, dan buah-buahan (Napitupulu *et al.*, 1997). Bakteri ini tidak bersifat patogen dan aman bagi kesehatan sehingga sering digunakan dalam industri pengawetan makanan, minuman dan berpotensi sebagai produk probiotik. Sifat yang menguntungkan dari bakteri *Lactobacillus* dalam bentuk probiotik adalah dapat digunakan untuk mendukung peningkatan kesehatan. Bakteri tersebut berperan sebagai flora normal dalam sistem pencernaan. Fungsinya adalah untuk menjaga keseimbangan asam dan basa sehingga pH dalam kolon konstan. Bakteri probiotik dapat menjaga kesehatan usus, membantu penyerapan makanan, produksi vitamin, mencegah pertumbuhan bakteri patogen dan dapat meningkatkan fungsi sistem kekebalan tubuh, metabolisme kolesterol, karsinogenesis dan menghambat penuaan (Cartney, 1997)

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana proses pembuatan cocogurt probiotik dan penyimpanannya?

1.3. Tujuan

Untuk mengkaji perubahan mutu yang mungkin dapat terjadi selama penyimpanan cocogurt probiotik.