

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jagung (*Zea mays L*) selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan tubuh, asam lemak esensial, mineral, betakaroten (provitamin A) (Suarni, 2011).

Selama ini jagung hanya digunakan sebagai bahan baku jagung bakar dan sayur mayur, hal ini menunjukkan bahwa pengolahan produk (diversifikasi) dari jagung masih kurang sehingga diperlukan alternatif pengolahan lain, misalnya pengolahan jagung menjadi susu (Nofrianti dkk., 2013).

Permasalahan yang sering dihadapi dalam pengolahan susu jagung adalah daya awet (keawetan) dari susu jagung. Menurut Duryatmo (2000), ketahanan susu jagung hanya 6 jam pada suhu kamar, oleh karena itu susu jagung perlu pengolahan lebih lanjut sebagai upaya untuk meningkatkan masa simpan produk yang lebih lama yaitu susu jagung diolah menjadi yoghurt jagung.

Yoghurt merupakan susu yang di fermentasikan dengan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yoghurt merupakan salah satu minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat, karena mempunyai sifat yang asam, kental dan memiliki kandungan gizi tinggi serta memiliki manfaat salah satunya untuk memperlancar pencernaan pada usus manusia (Elisabeth, 2009).

Penambahan kacang koro pedang putih dalam bentuk susu kacang koro pedang putih bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi protein terhadap susu yoghurt jagung yang dihasilkan dan dapat meningkatkan asupan vitamin B₁, sehingga dapat menghasilkan produk yang mempunyai nilai gizi tinggi (Annisa, 2014). Menurut Moehji (1982), penggabungan beberapa bahan pangan dapat melengkapi kandungan asam aminonya dan juga zat gizi lainnya.

Pada penelitian (Astawan dkk., 1991). pembuatan yoghurt dari sari kacang-kacangan memerlukan penambahan susu skim selain berfungsi sebagai sumber laktosa, susu skim dapat meningkatkan kekentalan, aroma, keasaman, dan protein. Namun kekentalan dan keasaman yang terlalu tinggi dapat menyebabkan aktivitas bakteri menjadi terhambat dan mutu yoghurt yang dihasilkan kurang disukai oleh konsumen. oleh karena itu, konsentrasi susu skim yang ditambahkan harus sesuai dengan mutu yoghurt yang ingin dicapai.

B. Tujuan penelitian

- a. Untuk mempelajari pengaruh proposi Jagung (*Zea mays L*) dan Kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) dengan penambahan susu skim terhadap kualitas yoghurt yang dihasilkan
- b. Mendapatkan perlakuan terbaik antara proposi Jagung (*Zea mays L*) dan Kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) dengan penambahan susu skim yang menghasilkan yoghurt dengan kualitas terbaik dan disukai oleh konsumen.

C. Manfaat Penelitian

- a. Sebagai diversifikasi terhadap produk olahan jagung dan kacang koro pedang putih menjadi produk pangan baru yaitu yoghurt jagung kacang koro pedang putih.
- b. Untuk meningkatkan nilai ekonomis Jagung (*Zea mays*) dan kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) di daerah Jawa Timur.