

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi pangan fungsional yang menyehatkan dan memiliki banyak keuntungan bagi tubuh berkembang pesat seiring banyaknya informasi yang tersedia melalui media sosial. Namun, masyarakat secara luas lebih mengenal *yoghurt* sebagai produk minuman hasil fermentasi yang berasal dari susu hewan mamalia. Pada kenyataannya, produk minuman berfermentasi banyak jenisnya dengan kandungan gizi dan manfaat tertentu. Kefir merupakan salah satu pangan fungsional berupa produk fermentasi susu yang memiliki berbagai manfaat kesehatan bagi tubuh. Kefir ditemukan di Kaukasia dengan memiliki rasa asam yang khas berasal dari bibit kefir yang mengandung campuran bakteri asam laktat (BAL) dan khamir (Hanum, 2016). Susu kefir merupakan produk fermentasi susu yang memiliki nilai paling tinggi dari berbagai jenis produk fermentasi susu. Kefir juga sering disamakan serta dibandingkan dengan produk *yoghurt* karena sama – sama melalui proses fermentasi dan baik untuk sistem pencernaan tubuh. Pada kenyataannya, kefir memiliki manfaat kesehatan dengan jangkauan lebih besar daripada *yoghurt* dan produk fermentasi susu lainnya (Haryati, 2014).

Beberapa manfaat kesehatan dari kefir adalah meningkatkan daya tahan tubuh, mengurangi tekanan darah, memperbaiki sistem pencernaan, dan sebagai antimikroba bagi mikroba yang dapat merugikan kesehatan tubuh manusia (Lestari

et al., 2018). Selain itu, kefir mengandung senyawa bioaktif yang dapat menurunkan kandungan gula darah dalam tubuh (Diandini, 2017). Adanya beberapa orang yang menderita *lactose intolerance* menjadikan produk kefir sebagai salah satu pilihan karena aman dan baik untuk dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance*.

Pembuatan kefir dari beberapa jenis susu hewan sudah banyak dilakukan dan diteliti lebih lanjut. Ada penelitian mengenai pengaruh dari konsentrasi *kefir grain* dan lama fermentasi yang digunakan terhadap kualitas kefir yang dihasilkan. Dari penelitian tersebut terdapat pengaruh nyata pada lama fermentasi terhadap total mikroba dan kekentalan atau viskositas kefir yang dihasilkan (Safitri dan Swarastuti, 2013). Kemudian, ada lagi penelitian mengenai kefir tentang pengaruh kombinasi susu kambing dan susu kedelai terhadap mutu kefir yang dihasilkan. Kandungan laktosa dari beberapa jenis susu yang digunakan dapat mempengaruhi total bakteri asam laktat (BAL) yang juga dapat mempengaruhi pH dan total asam dari kefir yang dihasilkan. Selain itu, kadar protein dari susu dan asam laktat yang dihasilkan selama proses fermentasi akan mempengaruhi total padatan dari kefir (Rossi *et al.*, 2016).

1.2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kefir *grain* terhadap viskositas, total asam, protein, dan tingkat kesukaan kefir susu kerbau dan untuk mengetahui apakah parameter tersebut sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu mengetahui konsentrasi kefir *grain* yang tepat untuk mendapatkan kefir susu kerbau dengan kualitas yang baik dan menghasilkan diversifikasi produk kefir dengan bahan baku dari susu kerbau.

1.3. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah ada pengaruh perlakuan konsentrasi kefir *grain* terhadap viskositas, total asam, protein, dan tingkat kesukaan kefir susu kerbau.