

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Konsumsi produk hasil fermentasi sudah mulai meningkat karena masyarakat telah memiliki kesadaran akan makanan sehat dan bergizi. Produk hasil fermentasi yang paling digemari adalah yoghurt. Yoghurt merupakan jenis minuman berbahan dasar susu sapi yang telah difermentasi. Bentuk dari yogurt tersebut termasuk dalam semi solid, menyerupai es krim namun memiliki rasa asam. Yoghurt dibuat dengan memanfaatkan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang dapat menguraikan laktosa menjadi asam laktat. Selain dibuat dengan susu sapi, yoghurt juga bisa dibuat menggunakan susu nabati. Susu nabati bisa diperoleh dari biji-bijian yang telah diekstrak, misalnya kedelai, kacang hijau, kacang merah, dan jagung. Umumnya bahan-bahan nabati yang dipergunakan sebagai bahan pembuatan yoghurt adalah bahan-bahan yang memiliki kandungan karbohidrat, gula pereduksi (Sayutiet *al.*, 2013), dan protein yang tinggi (Wardhaniet *al.*, 2015).

Saga (*Adenanthera pavonina* L.) merupakan tumbuhan yang memiliki buah seperti petai dengan biji berwarna merah yang berukuran kecil (Diniyani, 2013). Penanganan terhadap biji saga masih kurang maksimal. Biji saga ini biasanya hanya dikonsumsi dengan cara disangrai tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Dalam biji buah saga tersebut mengandung protein yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan pilihan alternatif sebagai komoditi sumber protein nabati. Kandungan protein pada biji saga mencapai 30,6 g/100g bdd (Diniyani, 2013). Kandungan ini menjadikan biji saga sebagai bahan baku pembuatan produk makanan berprotein seperti tahu biji saga (Diniyani, 2013), tempe biji saga (Mumpuni, 2010), susu biji saga (Nugraha dan Seta, 2009), serta *curd* protein pembuatan *meat analog* (Stephanie *et al.*, 2013). Selain protein, biji saga juga mengandung gula yang rendah 8,2 g/100 g (Suita, 2013) dan 10% karbohidrat (Nugraha dan Seta, 2009). Dari ketiga kandungan tersebut, dapat dikatakan bahwa biji saga berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan yoghurt nabati. Selain menambah diversifikasi produk yoghurt, yoghurt biji saga juga dapat menambah nilai jual dari biji saga.

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu pengujian kualitas dari yoghurt biji saga meliputi uji biologi dan kimia. Uji biologi meliputi pengujian total bakteri asam laktat, sedangkan untuk uji kimia meliputi uji total asam dan pH.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi starter bakteri terhadap analisa total bakteri asam laktat, uji total asam, dan uji pH yoghurt nabati biji saga?
2. Bagaimana penerimaan kualitas terhadap yoghurt nabati biji saga yang terbaik?

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi starter bakteri terhadap analisa total bakteri asam laktat, uji total asam, dan uji pH yoghurt nabati biji saga.
2. Untuk mengetahui penerimaan kualitas terhadap yoghurt nabati biji saga yang terbaik.

1.5 Manfaat

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini :

1. Memproduksi minuman sehat hasil fermentasi susu (yoghurt) berbahan dasar susu nabati dari biji saga.
2. Memaksimalkan penanganan komoditi yang tidak dimanfaatkan namun memiliki prospek yang cukup tinggi sebagai bahan pangan yang bergizi.