

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan fungsional atau *functional food* sering dibahas dalam lingkup gizi modern. Makanan fungsional adalah makanan dengan kandungan senyawa aktif yang berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh, memperkecil resiko terkena serangan penyakit tertentu serta memberikan manfaat kesehatan yang maksimal. Salah satu makanan fungsional adalah sinbiotik. Sinbiotik merupakan gabungan dari probiotik dan prebiotik. Manfaat dari probiotik untuk meningkatkan kesehatan saluran pencernaan. Penambahan prebiotik berfungsi untuk menstimulasi pertumbuhan probiotik sehingga manfaatnya akan bertambah.

Yogurt adalah salah satu susu fermentasi berbentuk cair, kenyal, semi padat yang dibuat memanfaatkan aktivitas bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* sebagai *starter* (Huda 2010). Pada umumnya *yogurt* berbahan dasar susu sapi. Dengan perkembangan waktu *yogurt* berbahan dasar nabati mulai diproduksi dengan memanfaatkan kacang-kacangan. Salah satu *yogurt* yang berbahan dasar kacang-kacangan adalah *yogurt* susu kedelai (*soyghurt*). Kendala dari *soyghurt* masih tergantung pada kedelai impor, sehingga dibutuhkan solusi untuk memproduksi *yogurt* nabati dari kacang-kacangan lokal yang masih belum dimanfaatkan secara optimal.

Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak ditemukan di Indonesia khususnya di Pulau Madura dan mempunyai kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan kedelai. Kecipir memiliki kandungan protein sebesar 37,4 % dan serat 12,5 % per 100 gram biji. Selain itu kecipir mengandung asam behenat yaitu asam lemak yang tidak diserap usus sehingga tidak menyebabkan kegemukan bila dikonsumsi (Rukmana 2010). Harga kecipir diketahui cukup murah dibandingkan dengan harga kedelai. Dengan demikian kecipir mempunyai potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan *yogurt* nabati.

Bakteri yang umum digunakan pada pembuatan *yogurt* yaitu *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Bifidobacterium bifidum*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakteri probiotik memberikan efek yang besar

pada kesehatan saluran pencernaan. Kombinasi ekstrak *mucilage* uwi ungu sebagai prebiotik diharapkan dapat menjadi produk *yogurt* nabati sinbiotik.

Akan tetapi, *yogurt* yang akan dibuat dari susu nabati tanpa tambahan bahan pembentuk tekstur, tidak akan memiliki tekstur yang semi padat. Bahkan dengan rendahnya pH oleh aktivitas bakteri *yogurt*, protein akan mengendap sehingga *yogurt* yang dihasilkan memiliki dua fase, yaitu fase cair dan fase padat. Oleh karena itu, diperlukan bahan tambahan yang dapat berfungsi untuk membentuk tekstur. Bahan pembentuk tekstur yang digunakan dalam pembuatan *yogurt* kecipir yaitu *carboxy methyl cellulose* (CMC).

Penelitian ini memfokuskan pada sifat sensoris *yogurt* dari kacang kecipir dengan menggunakan bahan pembentuk tekstur nabati. Produk *yogurt* nabati sinbiotik berbahan utama susu kecipir diharapkan bisa menjadi alternatif makanan fungsional yang menyehatkan.

1.2. Batasan Masalah

Penelitian ini menganalisis formulasi optimum dari *yogurt* kecipir dengan penambahan *Mucilage* uwi ungu (*Dioscorea spp*) dan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) berdasarkan pH, viskositas, jumlah mikroorganisme dan organoleptik.

1.3. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formula *yogurt* dari kacang kecipir dengan penambahan bahan pembentuk tekstur?
2. Bagaimana penilaian sensoris terhadap *yogurt* dari kacang kecipir dengan penambahan bahan pembentuk tekstur?

1.4. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *yogurt* nabati sinbiotik, dalam upaya :

1. Memformulasikan *yogurt* dari kacang kecipir dengan bahan pembentuk tekstur.
2. Mengkaji penerimaan sensoris *yogurt* kacang kecipir dengan penambahan bahan pembentuk tekstur.

1.5. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk memperoleh formulasi yang tepat untuk pembuatan *yogurt* dari kacang kecipir yang memiliki tekstur yang baik dan sifat-sifat sensoris yang dapat diterima masyarakat.