

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Yoghurt merupakan salah satu produk fermentasi susu dengan bantuan Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai starter (Syainah *et al.*, 2014). Di dalam yoghurt mengandung BAL sebagai probiotik dengan manfaat yang diperoleh saat mengkonsumsi yoghurt yaitu lebih mudah dicerna dari pada susu, penting untuk kesehatan usus, membantu penyembuhan infeksi usus, mengandung banyak kalsium, sumber protein yang sangat baik, dapat menurunkan kolesterol, dan sebagai makanan untuk pertumbuhan (Sears, 2004 dalam HP *et al.*, 2016). Bakteri Asam Laktat (BAL) adalah bakteri yang memfermentasi laktosa dan menghasilkan asam laktat sebagai produk utamanya (Widodo, 2003). Salah satu BAL yang digunakan dalam proses pembuatan yoghurt adalah bakteri *Lactobacillus bulgaricus*.

Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* merupakan salah satu bakteri penghasil asam laktat yang umum digunakan. Bakteri ini mampu menghasilkan metabolit antara lain asam laktat, hidrogen peroksida dan bakteriosin yang mampu menghambat pertumbuhan atau membunuh bakteri patogen (Nikmawati, 2017).

Meningkatkan jumlah bakteri baik di dalam usus adalah dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung prebiotik. Salah satu cara yang dibutuhkan untuk pertumbuhan bakteri baik di dalam usus yaitu pemberian nutrisi berupa prebiotik. Prebiotik merupakan makanan yang tidak dapat dicerna, tetapi membawa manfaat kepada host dengan secara selektif menstimulasi pertumbuhan

dan atau aktivitas bakteri yang manfaatnya terbatas di dalam usus dalam meningkatkan kesehatan manusia (Pertwi, 2008 dalam Hardisari dan Amaliawati, 2016). Salah satu buah yang dijadikan sumber prebiotik adalah pisang (*Musa paradisiaca*) karena mengandung gula yang tinggi, yaitu senyawa Fruktooligosakarida (FOS) (Amaliawati dan Hardisari, 2016). Pada penelitian ini Pisang mulu bebe digunakan sebagai sumber prebiotik dalam pembuatan yoghurt.

Pisang “Mulu bebe” (*Musa acuminata*) adalah salah satu komoditas buah tropis yang berpotensi di Indonesia, khususnya di daerah Halmahera Utara yang memiliki peluang sebagai salah satu bahan diversifikasi pangan. Potensi ini didasarkan pada kandungan karbohidrat, mineral, vitamin dan kandungan serat yang memenuhi persyaratan sebagai komoditi pangan. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat buah pisang matang 15-20% (Musita, 2009 dalam Lumba *et al.*, 2017).

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis ingin membuat inovasi pangan yaitu pembuatan yogurt berbahan dasar susu UHT dengan penambahan cita rasa dari puree pisang mulu bebe (*Musa acuminata*) dan konsentrasi starter *Lactobacillus bulgaricus*.

B. Rumusan Masalah

- Bagaimana karakteristik yoghurt dengan penambahan puree pisang mulu bebe dan konsentrasi starter *L. bulgaricus* yang berbeda ?

C. Tujuan Penelitian.

- Mengetahui interaksi antara konsentrasi starter *L. bulgaricus* dan puree pisang mulu bebe yang beda terhadap karakteristik yogurt sinbiotik
- Mengetahui pengaruh konsentrasi starter *L. bulgaricus* yang berbeda terhadap karakteristik yogurt sinbiotik
- Mengetahui pengaruh pisang mulu bebe yang beda terhadap karakteristik yogurt sinbiotik

D. Manfaat Penelitian

Sebagai informasi kepada masyarakat mengenai penambah puree pisang terhadap karakteristik yoghurt pada konsentrasi starter *L. bulgaricus* yang berbeda.