

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pola hidup masyarakat saat ini yang menyadari akan pentingnya kesehatan menyebabkan kebutuhan pangan tidak sebatas pada pemenuhan konvensional bagi tubuh serta pemuas mulut dengan cita rasa yang enak, melainkan pangan diharapkan mampu berfungsi menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh. Produk pangan seperti ini biasa disebut produk pangan fungsional. Salah satu contoh dari produk fungsional ini adalah yogurt.

Yogurt bermanfaat dalam kehidupan sehari – hari baik pada penikmatnya yang untuk kepentingan kesehatan maupun untuk sekedar keinginan semata. Menurut (Widodo,2002), yogurt dibuat dengan bantuan dua jenis bakteri menguntungkan, satu dari keluarga *Lactobacillus* yang berbentuk batang (*Lactobacillus bulgaricus*) dan lainnya dari keluarga *Streptococcus* yang berbentuk bulat (*Streptococcus thermophilus*). Kedua bakteri yogurt ini merupakan bakteri penghasil asam laktat yang penting perannya dalam pengaturan mikroflora usus.

Saat bertumbuh di usus, *Lactobacillus bulgaricus* dan *S. thermophilus* mampu menciptakan keadaan asam yang menghambat bakteri lain. Bakteri penyebab penyakit yang

umumnya tak tahan asam tak mampu bertahan di lingkungan bakteri yogurt. Sementara bakteri lain yang memang seharusnya melimpah dirangsang untuk bertumbuh sehingga mikroflora dalam usus didorong mendekati keadaan seimbang yang normal. Banyak penelitian menunjukkan bahwa bakteri dalam yogurt dan susu fermentasi memberi ekstra manfaat bagi tubuh. Bakteri yogurt membutuhkan kondisi pertumbuhan yang cocok terutama suhu yang tepat. Umumnya bakteri tumbuh baik pada keadaan hangat. Bakteri yogurt *S. thermophilus* dan *L. bulgaricus* paling cepat tumbuh di sekitar suhu 40– 44°C (bergantung pada galurnya). Jika suhu terlalu rendah bakteri akan berkembang biak lambat atau tidak sama sekali. Sementara jika suhu terlampaui panas bakteri bisa rusak dan mati. Bahaya lain, yaitu merajalelanya mikroba lain yang kondisinya optimumnya di suhu lebih tinggi atau rendah. Karena lebih cepat berkembang biak di suhu tersebut, jumlah mikroba penyusup tadi dapat menyusul bahkan menyalipkan bakteri yogurt semula.

Menurut Robin Plotkin RD, ahli kuliner dan gizi(2012) “Yogurt sangatlah cocok untuk kesehatan tubuh terutama pada perut dan membantu masalah yang ada diperut. Probiotik (jenis bakteri yang menguntungkan) terkandung dalam beberapa yogurt menyeimbangkan mikroflora dalam usus dan dapat membantu pencernaan serta menjaga tubuh tetap fit,”. mendapat manfaatnya, yoghurt mengandung setidaknya satu miliar unit pembentuk koloni

(colony-forming units atau CFUs) probiotik hidup. Beberapa macam manfaat yogurt untuk kesehatan pencernaan seperti: mengatasi diare, radang usus, kanker usus atau intoleransi laktosa. Telah banyak produk yogurt yang bermacam – macam dari rasa dan jenis yogurt itu sendiri serta banyak dikembangkan dari susu nabati maupun hewani yang dipadukan dengan buah – buahan maupun sayur – sayuran bahkan dipadukan dengan herbal contohnya adas sowa. Menurut Priska damayanti 2011 Tanaman Adas (*Foeniculum vul-gare* Mill.) adalah tanaman herba tahunan dari familii Umbelliferae dan genus *Foeniculum*. Tanaman ini berasal dari Eropa Selatan dan daerah Mediterania, yang kemudian menyebar cukup luas di berbagai negara seperti Tiongkok, Meksiko, India, Itali, Indian, dan termasuk negara Indonesia. Genus *Foeniculum* mempunyai tiga spesies yaitu *F. vulgare* (adas), *F. azoricum* (adas bunga di-gunakan sebagai sayuran) dan *F. dulce* (adas manis digunakan juga sebagai sayuran). *F. vulgare* mempunyai sub spesies yaitu *F. fulgare* var. *dulce* dan *F. vulgare* var. *vulgare*. Di Indonesia dikenal dua jenis adas yang termasuk ke dalam famili Umbelliferae, yaitu adas (*F. vulgare* Mill.) dan adas sowa (*Anetum graveolens* Linn.) Kedua jenis ini telah banyak dibudidayakan di Indonesia, ter-utama adas (*F. vulgare* Mill.) Sedangkan *A. graveolens* Linn lebih banyak dibudidayakan di daerah dataran rendah dan daunnya dimakan sebagai lalap.

Dari uraian latar belakang diatas dan Dengan banyaknya manfaat yang ada pada adas sowa untuk itu peneliti ingin membahas tingkat kesukaan terhadap yogurt daun adas sowa.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang dibahas dalam hal ini adalah berapa tingkat kesukaan yogurt daun adas sowa basah dan yogurt daun adas sowa kering terhadap karyawan di Rumah sakit PHC surabaya.

C. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Tujuan

- a. Mengetahui tingkat kesukaan yogurt dengan penambahan bahan adas sowa
- b. Mengetahui hasil karakteristik yoghurt terbaik berdasarkan uji organoleptik

2. Manfaat

- a. Meningkatkan diversifikasi produk minuman berbahan dasar susu
- b. Memanfaatkan tanaman herbal khususnya pada tanaman adas sowa.