

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Upaya dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan khususnya di negara berkembang perlu diperhatikan beberapa faktor yang mempunyai pengaruh besar yaitu faktor lingkungan dan faktor perilaku manusia, misalnya adalah cara penanganan makanan dan minuman yang sehat dan bergizi, termasuk juga yang didalamnya penanganan susu sapi perah (Chandra, 2007). Susu sapi segar merupakan bahan makanan yang baik untuk manusia dengan kandungan susu diantaranya lemak 3,8%, protein 3,2%, laktosa 4,7%, abu 0,855%, air 87,25%, serta bahan kering 12,75%, vitamin A, B2, B12, D, dan mengandung mineral diantaranya kalsium, fosfor, yodium, kalium, natrium, magnesium, seng dan selenium. Oleh sebab itu susu memiliki fungsi menjaga kesehatan jantung, menormalkan darah, mendukung tumbuh kembang anak dan menjaga daya tahan tubuh, kandungan gizi yang lengkap menjadi alasan tingginya kebutuhan dan permintaan masyarakat akan susu (Anjarsari, 2010).

Salah satu produk olahan susu segar yang bisa dimanfaatkan masyarakat adalah mentega. Mentega merupakan produk olahan susu yang sudah dikenal luas sebagai pelengkap kebutuhan makanan manusia yang kebutuhannya semakin meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan pertumbuhan industri makanan. Mentega mempunyai syarat-syarat komposisi kadar lemak susu minimum adalah 80%, kadar air maksimum adalah 16% dan kadar lemak susu tidak padat maksimum 2 %. Bahan dasar pembuat mentega adalah susu atau produk yang didapat dari susu seperti misalnya krim dan susu yang telah dipasteurisasi. Bahan-bahan yang umumnya ditambahkan pada mentega adalah natrium klorida dan garam makanan, kultur starter asam laktat yang umumnya digunakan bakteri pencipta aroma, air dan mineral (O.Amen *et al.*, 2020).

Mentega adalah produk yang terbuat dari lemak susu di mana kedalamnya dapat ditambahkan garam untuk mendapatkan rasa yang lebih baik dan untuk menjaga mutu. Warna kuning pada mentega disebabkan oleh zat warna Beta karoten dalam krim. Nilai gizi mentega banyak tergantung pada kandungan lemak dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak. Mentega merupakan sumber vitamin A yang sangat baik dan merupakan makanan berenergi tinggi (7-8 kalori/g), tidak mengandung laktosa dan mineral serta berprotein rendah. Mentega merupakan produk emulsi air dalam minyak yang umumnya diperoleh melalui perusakan emulsi susu hewan secara fisik sehingga diperoleh suatu lemak susu yang sudah terpisah dari skim susu. Inovasi ini mengembangkan mentega buka susu dari sari kedelai dengan kandungan asam lemak jenuh serta kolesterol yang rendah, bebas laktosa dan dapat dikonsumsi oleh mereka yang berpantang produk hewani (vegan/vegetarian) (Rosita *et al.*, 2023).

Akan tetapi produk mentega di Indonesia minim variasi dari segi rasa. Rata-rata hanya ada rasa *plain* atau asin, padahal fungsi mentega selain sebagai bahan pembuatan roti secara langsung bisa digunakan untuk tambahan rasa pada roti tawar atau langsung dikonsumsi. Upaya atau usaha untuk meningkatkan cita rasa mentega bisa ditambahkan berbagai bahan misalnya dari buah. Salah satu buah yang menjadi alternatif perasa mentega adalah buah belimbing Aroma dan rasa belimbing dinilai **cukup disukai**, bisa digunakan sebagai flavor alami (Ridho & Sisca 2017).

Berdasarkan uraian diatas peneliti ingin melaksanakan penelitian untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh penambahan buah belimbing pada mentega berbasis susu sapi terhadap tingkat penerimaan masyarakat (uji organoleptik).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana Uji Organoleptik Mentega dengan Selai Penambahan Buah Belimbing.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui Uji Organoleptik Mentega dengan Penambahan Selai Buah Belimbing.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat untuk mengetahui Uji Organoleptik Mentega dengan Penambahan Selai Buah Belimbing.

1.5 Kerangka Pikir

Mentega adalah produk yang dihasilkan dari proses pemisahan lemak susu, biasanya dari krim susu sapi. Komposisi utama mentega adalah lemak jenuh, meskipun mengandung sedikit air dan protein. Mentega merupakan produk penting dalam industri makanan dan bahan baku untuk banyak produk olahan seperti kue, roti, dan margarin. Di beberapa negara, permintaan mentega sangat tinggi, yang mempengaruhi harga dan distribusi produk. Organoleptik mentega sangat bergantung pada proses pembuatan dan penyimpanan yang tepat, serta bahan baku yang digunakan.

P0 = 0% jus mangga

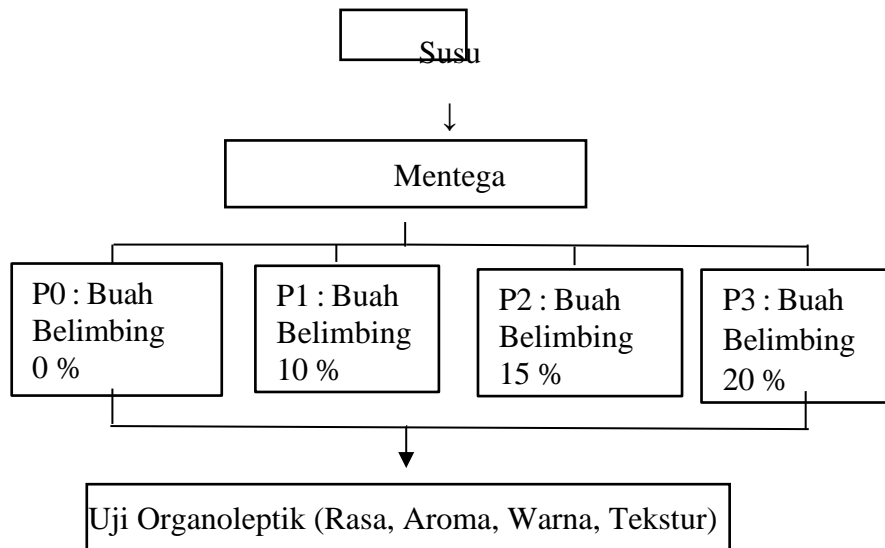
P1 = 10% jus mangga

P2 = 12% jus mangga

P3 = 15% jus mangga

Sebagaimana dibuktikan oleh Meshram (2015) menunjukkan bahwa penambahan (0%, 10%, 12%, 15%) jus mangga dan penambahan 12% ke dalam produk susu buttermilk menghasilkan minuman dengan mutu organoleptik terbaik, terutama pada aspek warna, rasa, dan aroma, serta disukai oleh panelis. Hal ini membuktikan bahwa penambahan buah tropis seperti mangga dapat meningkatkan daya terima produk berbasis susu. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan selai buah belimbing dalam konsentrasi berbeda (0%, 10%, 15%, dan 20%) terhadap mutu organoleptik mentega

yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur, guna menghasilkan inovasi produk mentega yang lebih bervariasi dan disukai konsumen.



1.6 Hipotesis

Adanya perbedaan Uji Organoleptik Mentega Dengan Penambahan Selai Buah Belimbing.