

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam mencukupi kebutuhan gizi seimbang bagi tubuh manusia, mengkonsumsi susu kambing segar merupakan salah satu pilihan terbaik. Susu merupakan produk dari budidaya ternak ruminansia. Pembangunan peternakan di Indonesia merupakan bagian dari pembangunan pertanian dalam arti luas, dengan adanya reorientasi kebijakan pembangunan sebagaimana tertuang dalam program revitalisasi pertanian, perikanan, dan kehutanan, maka pembangunan pertanian perlu melakukan pendekatan yang menyeluruh dan integrasi dengan subsektor yang lain dalam naungan sector pertanian (Ikhsan, 2017). Hewan yang umum dternakan di Indonesia yaitu ayam, babi, sapi dan kambing. Macam-macam hewan tersebut mempunyai hasil seperti telur, daging, dan susu. Salah satu hasil ternak yang jarang diminati yaitu susu kambing, karena memiliki aroma *goati* atau prengus yang mengakibatkan masyarakat jarang mengonsumsi dan lebih memilih susu sapi. Kambing yang dijadikan sebagai penghasil susu yaitu kambing etawa.

Kambing etawa adalah hasil persilangan antara kambing jamnapari dari India dengan kambing kacang dari Indonesia (Destomo, 2020). Kambing etawa merupakan salah satu jenis kambing yang mempunyai potensi untuk menghasilkan susu yang saat ini sudah mulai tersebar luas di Indonesia. Produksi susunya cukup tinggi yaitu 1-1,5 liter per hari dengan

masa laktasi 4-6 bulan dengan masa kering 2-3 bulan. Masyarakat Indonesia mengenal susu kambing sebagai obat dengan cara mengkonsumsi secara langsung tanpa ada pengolahan terlebih dahulu. Cara agar susu kambing banyak diminati atau disukai yaitu dengan mengolah susu kambing tersebut dengan berbagai cara, seperti dibuat pudding, susu pasteurisasi, yoghurt, dali, dan bisa juga untuk meningkatkan daya tahan susu..

Puding adalah salah satu olahan camilan atau makanan yang banyak disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Tak heran jika puding menjadi salah satu hidangan penutup atau disebut dengan dessert. Tekstur yang lembut inilah membuat puding menjadi favorit banyak orang. Pembuatan puding tergolong mudah di era sekarang, karena sudah ada bubuk instannya. Puding dapat diolah menjadi macam-macam olahan dan juga bias di campur dengan buah- buahan seperti buah naga, strawberry, dan lain-lainnya.

Buah naga merupakan buah yang memiliki daya tarik tersendiri karena di kulitnya ada benjolan seperti sisik, selain itu pohon dari buah naga seperti kaktus. Meski begitu buah naga memiliki rasa yang manis dan segar. Menurut Yanti *et al.* (2015). Buah naga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan baik bagi kesehatan diantaranya vitamin C, B1, B3, B12, betakaroten, fosfor, kalsium, gula sederhana, protein, serat, dan lycopene. Sedangkan menurut Tadimala, (2022). Buah naga termasuk super food

karena sangat kaya dengan zat gizi dan senyawa antioksidan. Zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (dalam asam askorbat, betakaroten, dan anthosianin), serta mengandung serat pangan dalam bentuk pectin. Namun selama ini pemanfaatan buah naga hanya sebatas dibuat jus ataupun dikonsumsi secara langsung, padahal jika diolah menjadi olahan lain akan menjadikan buah naga menarik untuk dikonsumsi, juga bisa untuk pewarna alami. Pemanfaatan buah naga tidak hanya di dagingnya tetapi juga di kulitnya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap organoleptik dari puding susu kambing etawa dan buah naga

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap uji organoleptik puding susu kambing etawa ditambah buah naga.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai berikut:

- a) Untuk menambah pengetahuan terhadap penambahan buah naga untuk bahan tambahan puding susu.
- b) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap nilai organoleptik puding susu kambing etawa dengan penambahan buah naga.

## **1.5 Kerangka Pikiran**

Susu merupakan hasil ternak yang mudah rusak dibandingkan dengan hasil ternak yang lainnya sehingga penanganan susu harus cepat dan tepat. Pengolahan susu secara sederhana merupakan salah satu penanganan lepas panen yang perlu dikembangkan karena untuk memperluas pemasaran susu sebagai usaha perbaikan gizi masyarakat disamping para peternak tidak terlalu bergantung pada industri pengolahan susu. Susu yang bagus untuk memenuhi gizi masyarakat yaitu susu kambing. Susu kambing kaya akan mineral seperti fosfor, kalsium, serta

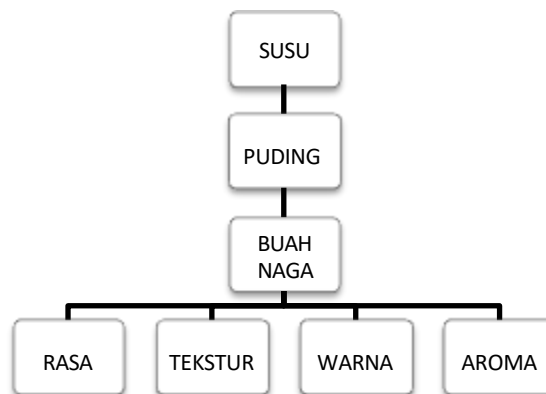
vitamin A, B kompleks dan E. Susunan molekul rata-rata susu kambing terdiri dari lemak 4,25%, abu 0,86%, air 87%, protein 3,52%, dan laktosa 4,27% Ningsih dan Haris, (2022). Alasan lain masyarakat memilih mengkonsumsi susu sapi daripada susu kambing karena tidak berbau seperti susu kambing, dan mudah di cari. Jadi susu kambing harus diolah dulu supaya tidak bau dan banyak diminati semua orang. Contoh olahan susu kambing secara sederhana yang sudah dikembangkan diantaranya adalah susu pasteurisasi, yoghurt, dan pudding.

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang pada umumnya disajikan pada akhir suatu jamuan makanan. Sebagai makanan penutup, puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Gizi yang terkandung dalam puding yaitu serat, kalsium, protein, vitamin A, C, B, B6, B12, dan E. puding tidak hanya memberikan rasa manis tetapi juga memberikan kebutuhan tubuh seperti serat. Puding juga cocok ditambah dengan buah-buahan seperti strawberry,rasbery, dan lain-lainnya.

Penambahan buah naga pada puding susu merupakan inovasi yang tidak hanya memberikan pengalaman rasa baru, tetapi juga meningkatkan nilai kesehatan produk. Dengan pengolahan yang tepat, puding susu kambing ditambah buah naga dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen yang menginginkan makanan penutup yang lezat sekaligus

bermanfaat bagi kesehatan. Manfaat dari buah naga yaitu sebagai prebiotik yang membantu pertumbuhan bakteri baik seperti *lactobacilli* dan *bifidobacteria* di dalam usus. Kedua bakteri ini bermanfaat untuk membunuh virus dan bakteri penyebab penyakit (Tadimala, 2022). Dengan demikian mengkonsumsi buah naga dapat menjaga keseimbangan bakteri baik dan jahat di usus.

Berdasarkan uraian diatas, penambahan buah naga ke dalam puding susu kambing diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kandungan nutrisi yang lebih bermanfaat dalam produk puding susu kambing tersebut.



### 1.6 Hipotesis

Terdapat perbedaan tingkat kesukaan masyarakat terhadap kombinasi buah naga pada uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, dan warna) puding susu kambing.

