

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kambing Peranakan Etawa (PE) adalah ternak penghasil susu yang sangat baik untuk pengembangan produk berbasis susu. Susu kambing PE dikenal karena kandungan nutrisinya yang lengkap, yang mencakup protein, kalsium, fosfor, dan vitamin, yang berfungsi untuk mendukung kesehatan dan pertumbuhan kambing. Susu kambing PE adalah bahan baku yang sangat berpotensi dalam industri pangan karena banyaknya produk olahan susu, termasuk yoghurt. (Wylis Arief dkk., 2018)

Tingkat konsumsi susu Indonesia tercatat sebesar 16,23 liter/kapita/tahun. Dan susu Yoghurt kelebihan kandungan nutrisinya, seperti probiotik alami, kalsium, dan asam amino esensial, menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan, termasuk mendukung kesehatan pencernaan dan sistem imun. Namun, tantangan dalam penerimaan yoghurt susu kambing oleh konsumen seringkali berkaitan dengan aroma dan rasa khas susu kambing yang cenderung kurang disukai oleh sebagian orang. (Kerans dkk., 2024)

Upaya mengatasi masalah ini, industri telah melakukan berbagai inovasi dengan menambahkan berbagai rasa, seperti mangga, yang telah terbukti berhasil meningkatkan daya tarik yoghurt susu kambing di mata konsumen. Penambahan rasa tidak hanya memperkaya profil rasa produk tetapi juga meminimalkan aroma khas susu kambing yang kurang disukai (Wibawanti & Rinawidiastuti, 2018) Penambahan perasa lain untuk susu kambing bisa menggunakan kayu manis.

Selanjutnya, kayu manis dikenal sebagai bahan dengan kandungan nutrisi dan manfaat kesehatan, termasuk antioksidan, antimikroba, dan potensi dalam mengatur kadar gula darah (Kusumawati dkk., 2019). Pemanfaatan kayu manis dalam pembuatan yoghurt susu kambing belum banyak dieksplorasi, khususnya dalam konteks pengaruhnya terhadap perbaikan kualitas organoleptik dan nilai nutrisi produk. (Wibawanti & Rinawidiastuti, 2018)

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis ingin melakukan penelitian mengenai penggunaan kayu manis sebagai bahan tambahan dalam pembuatan

yoghurt susu kambing PE, dengan harapan dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk ini melalui perbaikan pada kualitas organoleptik serta menambahkan nilai nutrisi dari kayu manis itu sendiri.

### 3.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana penambahan kayu manis mempengaruhi kualitas organoleptik yoghurt susu kambing dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa?”.

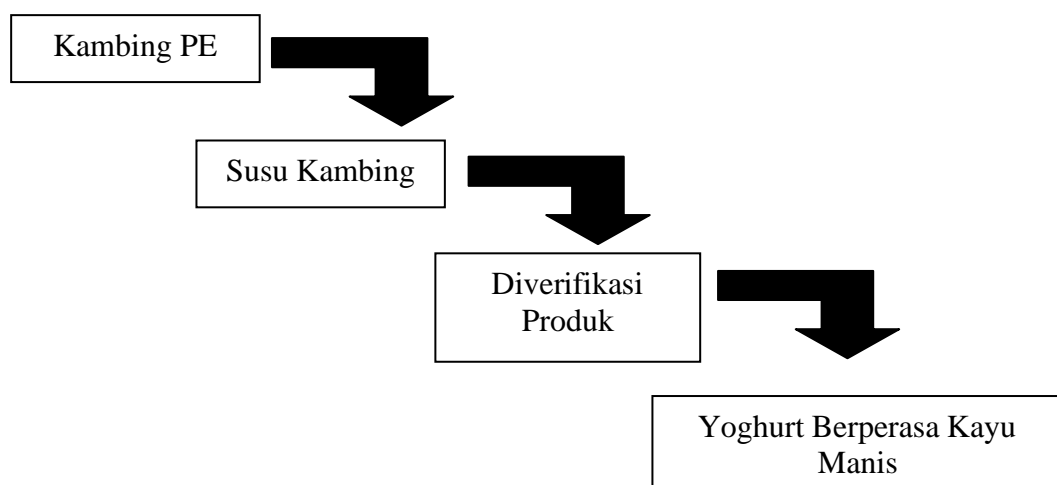
### 3.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hasil uji Organoleptik penambahan kayu manis pada yoghurt sisi kambing PE berdasarkan sampel warna, aroma, tekstur dan rasa.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi pada peningkatan nilai tambah yoghurt susu kambing melalui penambahan kayu manis, baik dari aspek sensoris maupun kesehatan. Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi industri pangan dalam mengembangkan produk yoghurt susu kambing yang lebih disukai oleh konsumen dan meningkatkan konsumsi produk susu kambing sebagai alternatif pilihan sehat.

### 1.5 Kerangka Berpikir



Kambing Peranakan Etawa (PE) merupakan hasil persilangan antara kambing Etawah dan Kacang yang memiliki potensi besar sebagai penghasil sus

(Setyaningrum et al., 2018). Keunggulannya dibandingkan kambing perah lain, seperti produksi susu tinggi (2-3 liter per hari), kemampuan adaptasi yang baik, dandaya tahan tubuh yang kuat (Kusumawati et al., 2019), menjadikannya pilihan peternak yang menjanjikan.

Susu kambing PE kaya akan manfaat kesehatan, seperti mudah dicerna karena teksturnya yang halus dan lemak yang kecil (El-Agamy et al., 2010), serta sumber protein dan kalsium untuk kesehatan tulang dan gigi (Park, 2016). Kandungan vitamin dan mineralnya pun bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh (Mohamed Dkk., 2014).

Diversifikasi produk susu kambing, seperti yoghurt, merupakan strategi untuk meningkatkan nilai jual dan daya tariknya (Aryana et al., 2019). Yoghurt susukambing memiliki keunggulan dibandingkan yoghurt susu sapi, yaitu lebih mudah dicerna (El-Agamy dkk., 2010), kaya protein dan kalsium (Park, 2016), serta mengandung probiotik yang baik untuk kesehatan pencernaan (Akalin dkk., 2010).

Yoghurt berpirasa kambing PE merupakan inovasi baru yang meningkatkan daya tarik yoghurt susu kambing. Dengan menambahkan berbagai buah-buahan atau perasa lainnya, yoghurt ini dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat, termasuk yang tidak menyukai rasa susu kambing (Aryana dkk., 2019).

### **1.6 Hipotesis**

Terdapat pengaruh organoleptik dari masyarakat terhadap yoghurt berperisa kayu manis.