

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk makanan yang berpotensi sebagai probiotik mengandung BAL (Bakteri Asam Laktat) hidup, mengkonsumsinya mungkin dapat bermanfaat bagi manusia karena dapat meningkatkan sifat mikroflora usus asli.¹ Produk susu fermentasi yang ditemukan di pasaran yaitu yogurt, kefir, susu asam, dan minuman susu fermentasi berperisa. Pada kemasan beberapa sampel susu fermentasi ada yang mencantumkan probiotik. Sampel susu fermentasi yang di pasarkan di Yogyakarta sebanyak 12 dari 18 (66,7%) memiliki viabilitas BAL (Bakteri Asam Laktat) lebih dari 10^8 CFU/ mL.²

Yogurt merupakan produk yang diperoleh dari susu fermentasi atau susu rekonstitusi dengan memakai bakteri *Streptococcus thermophilus* serta *Lactobacillus bulgaricus* ataupun bakteri asam laktat lain yang cocok, dengan penambahan ataupun tanpa penambahan bahan pangan lain serta penambahan bahan pangan yang diizinkan.³

Kefir merupakan susu fermentasi yang dibuat dari biji-bijian kefir, *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genera *Lactococcus*, *Leuconostoc*, serta *Acetobacter*. Biji-bijian kefir yaitu ragi fermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*) serta ragi yang tidak memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* serta *Saccharomyces exiguus*).

Mikroorganisme lain tidak hanya yang termasuk biakan *starter* tertentu yang disebutkan di atas bisa ditambahkan.⁴

Adanya berbagai inovasi dalam pembuatan yogurt dan kefir diperlukan adanya standar untuk melindungi kesehatan konsumen, menjamin perdagangan pangan yang bertanggung jawab dan jujur, pengembangan produk atau diversifikasi produk, mendukung perkembangan industri yogurt dan kefir.³

1.2 Tujuan Skripsi

Tujuan *review* ini yaitu untuk mengevaluasi produk pangan yang berpotensi sebagai probiotik seperti yogurt dan kefir berdasarkan (standar yogurt SNI 2981:2009 dari segi nutrisinya yaitu kadar protein minimal 2,7%, kadar lemak minimal 3,0%, dan kadar abu maksimal 1,0%)³ dan (standar kefir CODEX STAN 243-2003 dari segi nutrisinya yaitu kadar protein minimal 2,7% dan kadar lemak kurang dari 10%).⁴

1.3 Luaran Skripsi

Publikasi di Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian SINTA 4 dengan status terbit *in review* dengan judul **“SYARAT PANGAN YANG BERPOTENSI SEBAGAI PROBIOTIK DITINJAU DARI NUTRISINYA”**.