

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang dikenal memiliki perkembangan teknologi serta ilmu pengetahuan yang banyak menciptakan tren dalam konsumsi pangan. Selain dinilai dari segi nutrisi, keamanan dan sensorik pangan juga dinilai dari efek pangan untuk kesehatan. Pangan yang dapat dipertimbangkan untuk kesehatan yaitu prebiotik.<sup>1</sup>

Prebiotik yaitu komponen dari asupan pangan untuk kesehatan yang bisa mendorong perkembangan serta kegiatan dari sekumpulan bakteri probiotik dalam usus untuk memperbaiki kesehatan di saluran pencernaan.<sup>1</sup> Prebiotik tidak hanya dapat menstimulasi pertumbuhan bakteri, tetapi prebiotik juga dapat menghasilkan senyawa yang menguntungkan bagi usus.<sup>2</sup>

Prebiotik memiliki kandungan karbohidrat tinggi yang telah dikelompokkan berdasarkan ukuran molekul dan derajat polimerisasi yang terbagi dalam monosakarida, oligosakarida serta polisakarida yang dapat memperbaiki asupan makanan untuk perkembangan bakteri yang baik untuk tubuh.<sup>3</sup> Prebiotik juga merupakan makanan yang tidak tercerna tetapi dapat difermentasi serta memberikan efek yang menguntungkan bagi aktivitas bakteri seperti asam laktat dan bakteri asam laktat. Maka dari itu salah satu metode fermentasi ini telah diterapkan di pengolahan pangan yaitu pikel/acar.

Pikel merupakan hasil olahan buah dan sayuran yang menggunakan garam, lalu difermentasikan menggunakan asam, dengan menggunakan gula atau rempah-rempah sebagai bumbu ataupun tidak.<sup>4</sup> Penambahan garam merupakan salah satu bagian penting dari proses pengawetan pengolahan pikel. Fungsi garam yaitu untuk mengeluarkan substrat tertentu, dimana dapat membantu dalam mengontrol mikroflora selama fermentasi dengan bakteri proteolitik, bakteri aerob dan bakteri pembentukan spora.<sup>5</sup>

### **1.2 Tujuan Skripsi**

Tujuan skripsi ini adalah untuk mengetahui potensi sumber prebiotik produk fermentasi yaitu pikel dari berbagai jenis umbi-umbian yang ditinjau dari total asam tertitrasi dan bakteri asam laktat. Sehingga dapat menjadi informasi untuk menambah wawasan serta meningkatkan keanekaragaman produk olahan fermentasi berupa pikel sebagai sumber prebiotik.

### **1.3 Luaran Skripsi**

Buku tugas akhir ini dibuat atas dasar sudah dilaksanakannya penulisan *review* artikel dengan judul “POTENSI BERBAGAI PRODUK FERMENTASI PIKEL SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK DITINJAU DARI TOTAL ASAM TERTITRASI DAN TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT” yang telah di-*submit* di jurnal Farmasains Jurnal Farmasi Indonesia SINTA 4 dengan status diterima.