

PENDAHULUAN

Makanan memiliki berbagai fungsi dalam kehidupan manusia, meliputi fungsi fisiologis, fungsi psikologis, dan fungsi sosial budaya. Fungsi fisiologis, makanan sebagai zat gizi bagi tubuh secara umum adalah sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pengatur. Zat gizi makro dibutuhkan dalam jumlah yang cukup banyak seperti karbohidrat, protein, dan lemak. Zat gizi mikro dibutuhkan dalam jumlah sedikit tetapi penting, meliputi vitamin dan mineral. Fungsi psikologis adalah makanan memenuhi kebutuhan-kebutuhan emosional tertentu, termasuk rasa aman. Fungsi sosial budaya adalah makanan dalam masyarakat yang berkembang sesuai dengan keadaan lingkungan, agama, adat, kebiasaan, dan pendidikan masyarakat⁽¹⁾.

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung zat-zat makanan yang penting bagi manusia yaitu protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Susu mempunyai sifat *perishable*, yaitu mudah mengalami kerusakan karena merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme⁽²⁾.

Fresh chesee adalah suatu keju segar yang termasuk olahan susu yang dibuat dengan cara fermentasi dengan menggunakan mikroorganisme baik. *Fresh chesee* merupakan jenis makanan sehat dan sering digunakan sebagai makanan pelengkap unuk orang-orang yang menjalani diet⁽³⁾.

Di Indonesia keju telah menjadi bahan makanan yang umum untuk dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan gizi yang terdapat di dalam keju sangatlah tinggi seperti proteinnya. Sedangkan masyarakat tidak semuanya mengenal jenis-jenis keju, dan pada umumnya lebih mengenal keju seperti keju *chedar*.

Lemak dalam makanan dapat berbentuk minyak seperti yang ditemukan dalam biji-bijian, mentega ataupun bentuk lemak seperti yang terdapat dalam daging. Lemak berperan dalam penyediaan energi, melarutkan vitamin larut lemak, juga sumber asam-asam lemak esensial. Selain itu lemak berperan dalam pembentukan membran sel, agen pengemulsi, isolator panas tubuh, melindungi organ tubuh, dan bersama protein sebagai alat angkut dalam metabolisme⁽³⁾.

Protein merupakan salah satu makromolekul yang penting dalam bahan pangan, oleh karena itu perlu dipahami struktur protein dan peranannya dalam produk pangan, baik sebagai sumber gizi maupun karena sifat fungsionalnya, maka perlu diketahui juga bagaimana cara penetapannya (analisisnya). Analisis protein juga perlu dilakukan untuk mengetahui kandungan total protein dari suatu bahan pangan⁽⁴⁾.

Fresh chesee atau keju segar merupakan salah satu alternatif jenis keju dengan kadar protein yang tinggi 12-16%, maka diharapkan dapat menjadi produk olahan susu yang dapat diterima oleh konsumen.

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu berapakah kadar protein dan kadar lemak dalam sampel susu sapi, susu kambing, *fresh chesee*, dan *whey fresh chesee* sebagai salah satu produk sehat dan berstandar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar protein dan lemak dari susu sapi, susu kambing, *fresh chesee* dan *whey fresh chesee* sesuai Standar Nasional Indonesia. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kadar protein dan lemak pada susu segar dan olahan susu *fresh chesee*.

