

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu sapi adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu dari sapi. Susu sapi dapat diolah menjadi beberapa produk seperti mentega, yogurt, es krim, keju, susu kental manis, susu sapi bubuk dan lain-lainnya untuk konsumsi manusia. Menurut Undang-undang dan Peraturan Pangan, susu sapi adalah produk pemerah susu utuh yang tidak terputus dari hewan perah sehat yang bebas kolostrum, yang hidup dan makan dalam kondisi sehat dan tidak dalam kondisi terlalu banyak bekerja. Susu sapi mempunyai konsumsi tertinggi. Pangsanya dalam produksi susu dunia adalah 90% (Ahrens et al., 2020). Susu sapi memiliki kandungan gizi yang cukup baik untuk tubuh. Nilai gizi yang terkandung dalam susu sapi diantaranya adalah lemak, karbohidrat (laktosa), protein dengan nilai biologis tinggi, mineral yang relevan untuk pertumbuhan tulang seperti kalsium, fosfor, magnesium, dan beberapa elemen dan vitamin seperti seng, yodium, vitamin B2, B12, D, dan A (Hariono dkk., 2021). Sedangkan untuk takaran susu sapi segar per 100 gram mengandung mengandung 61 kilo kalori, 3,5 gram lemak, 3,2 gram protein, 4,3 gram karbohidrat. Pada susu sapi bubuk, per 25 gram mengandung 120 kkal, 7 gram lemak, 10 gram karbohidrat, 6 gram protein.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen akan kesehatan dan nutrisi, permintaan terhadap produk susu yang inovatif dan lebih bernutrisi semakin meningkat. Salah satu inovasi yang potensial adalah dengan menambahkan kacang hijau ke dalam susu sapi. Kacang hijau merupakan salah satu makanan pendamping yang banyak dibudidayakan di Indonesia, sehingga tidak sulit untuk menemukan kacang hijau di seluruh daerah Indonesia (Naik et al., 2020). Dilansir dari berita harian kompas, Produksi kacang hijau di Indonesia cukup signifikan. Pada tahun 2022, Indonesia menghasilkan total volume ekspor kacang hijau sebesar 16.000 ton dengan nilai sekitar Rp 314,9 miliar. Pada tahun 2023, hingga bulan Agustus, volume ekspor kacang hijau tercatat sebesar 11.000 ton dengan nilai Rp 211 miliar (<https://money.kompas.com>, 2023). Produksi yang cukup besar ini menjadikan Indonesia unggul dalam produksi di Asia, dan menjadikan Indonesia negara

eksportir kacang hijau ke berbagai negara seperti China, Filipina, dan Thailand, dengan potensi ekspor ke pasar Eropa. Sehingga kacang hijau dapat menjadi bahan makanan yang tepat dalam melengkapi kebutuhan gizi harian yang dibutuhkan tubuh manusia. Kacang hijau memiliki kandungan rata-rata (dalam 100 g sampel) kelembaban 86-90%, protein 2,4%, lemak 0,3%, karbohidrat total 0,1%, karbohidrat tersedia 4,7%, serat pangan 1,3-3,4%, abu 0,83-1,0%, kalsium 88 mg, fosfor 49 mg, seng 0,24 mg, zat besi 1,40 mg, vitamin A 0,07 mg, riboflavin 0,20 mg, niasin 0,71 mg, vitamin C 9,60 mg dan energi 25 kkal (Rodriguez Espinoza et al., 2024).

Berdasarkan pada hasil penelitian terkait dengan pengolahan kacang hijau menjadi susu, dapat dilihat bahwa pengolahan kacang hijau dapat membantu memenuhi kebutuhan protein dalam tubuh manusia, serta kandungan protein dalam kacang hijau akan meningkatkan kadar protein bahkan setelah melalui proses pengolahan. Kacang hijau dianggap sebagai sumber senyawa bioaktif yang baik, seperti polifenol dan protein hidrolisat yang telah dikaitkan dengan beberapa efek kesehatan yang bermanfaat. Kacang hijau menjadi salah satu sumber protein yang baik dan dapat diolah dalam berbagai bentuk untuk meningkatkan asupan protein (Petropoulos dkk., 2019). Pengolahan kacang hijau seperti pengolahan dalam bentuk susu akan memberi dampak yang baik terhadap pemenuhan kebutuhan protein bagi manusia, dan dengan melakukan pengolahan kacang hijau dengan berbagai metode juga dapat menjadikan jumlah protein dalam olahan tersebut menjadi meningkat. Penggunaan kacang hijau dalam olahan susu dapat memberikan pengaruh pada atribut sensori pada susu, seperti pada rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Hal ini juga dijelaskan dalam penelitian oleh Marpaung & Rahayuni, 2023 bahwa sensori dalam ilmu makanan mengacu pada analisis karakteristik produk berdasarkan pada indera dengan rasa, aroma, tekstur, penampilan, bahkan suara. Dan dalam penambahan kacang hijau pada makanan, seperti ketika dicampurkan dengan formulasi susu akan menghasilkan sensori terbaik. Sehingga penambahan kacang hijau dapat mempengaruhi sensori terbaik yaitu rasa, warna, dan aroma. Penelitian oleh (Monga dkk., 2022) yang melakukan pengujian pada campuran kacang hijau dengan susu juga menjelaskan bahwa atribut sensorik seperti rasa, warna, kekencangan, rasa seperti kacang, rasa dimulut,

dan penerimaan secara keseluruhan mempengaruhi sensori pada susu. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, menunjukkan hasil bahwa penambahan kacang hijau dalam susu dapat mempengaruhi atribut sensorik. Baik dalam rasa seperti peningkatan rasa gurih dan kacang-kacangan pada susu, maupun rasa kacang hijau yang seimbang dengan susu, aroma khas yang berasal dari kacang dan mampu meningkatkan daya tarik, dan juga warna yang mengalami perubahan tergantung pada jumlah kacang yang digunakan, dan hal-hal tersebut dapat menjadi daya tarik visual untuk dikonsumsi.

Berdasarkan pembahasan di atas, maka penambahan kacang hijau dapat mempengaruhi atribut sensorik pada susu. Berdasarkan hal tersebut maka, penelitian ini mengangkat judul “**Analisa Penerimaan Konsumen terhadap Susu Sapi dengan Penambahan Kacang Hijau**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan kacang hijau terhadap sensori pada susu?
2. Bagaimana persentase penambahan kacang hijau yang paling disukai panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan informasi mengenai pengaruh penambahan kacang hijau terhadap sensori pada susu.
2. Mendapatkan informasi mengenai persentase penambahan kacang hijau yang paling disukai panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang hijau terhadap sensori pada susu.
2. Untuk mengetahui persentase penambahan kacang hijau yang paling disukai panelis.