

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kacang komak (*Lablab purpureus* L.) merupakan bahan pangan lokal yang berpotensi digunakan sebagai alternatif bahan baku pangan tinggi protein dan rendah lemak. Kandungan protein bahan berkisar antara 21 – 29% dan kandungan lemaknya 0,8 – 1,0% (Rootray dan Mishra, 2011). Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, pengetahuan masyarakat mengenai makanan dan minuman yang sehat pun semakin meningkat. Masyarakat yang cenderung menyadari pentingnya kesehatan memilih produk tidak hanya didasarkan pada rasa atau penampilannya saja, akan tetapi diharapkan mampu menjaga kesehatan dan kebugaran. Selain itu, masyarakat juga memilih produk pangan yang mempunyai kandungan gizi, manfaat serta nilai tambah dari produk tersebut. Produk pangan seperti ini biasa disebut sebagai pangan fungsional.

Kacang komak di Indonesia memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional. Kacang komak belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, salah satu alternatif pengolahannya yaitu dengan diolah menjadi produk yogurt sebagai inovasi baru untuk menarik minat masyarakat. Menurut Kay (1979) dalam Anita (2009) bahwa setiap 100 g kacang komak mengandung karbohidrat 60,1 g, protein 25 g dan lemak 0,8 g, sedangkan kedelai mengandung karbohidrat 30,1 g, protein 30,2 g dan lemak 15,6 g. Nilai gizi yang tinggi pada kacang komak dan harga yang relatif murah menjadikan kacang komak sebagai bahan makanan sumber protein nabati untuk mencukupi kebutuhan gizi masyarakat dan dapat dijadikan sebagai bahan baku pada pembuatan yogurt.

Yogurt adalah produk yang diperoleh dari proses fermentasi susu dan atau susu rekonstitusi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dan atau bakteri asam laktat lain yang sesuai, dengan/ tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan yang diizinkan (Anonim, 2009). Bahan yang dibutuhkan pada pembuatan yogurt adalah laktosa. Kacang komak tidak memiliki kandungan laktosa sehingga diperlukan penambahan susu skim pada pembuatan yogurt. Laktosa digunakan sebagai sumber karbon dan energi selama pertumbuhan biakan yogurt yang akan dihasilkan asam laktat. Asam laktat yang terbentuk hasil fermentasi laktosa menyebabkan keasaman susu meningkat atau pH susu semakin menurun. Variasi susu skim digunakan untuk mengetahui kemampuan kacang komak menjadi produk fermentasi, penggunaan yang bervariasi diharapkan dapat mengetahui konsentrasi terbaik untuk membuat yogurt dari kacang komak.

Rasio bakteri asam laktat digunakan untuk mengetahui kemampuan yogurt kacang komak untuk menumbuhkan bakteri asam laktat dan menurunkan pH selama proses fermentasi. Starter yang ditambahkan dalam pembuatan yogurt biasanya yaitu bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan perbandingan 1 : 1 sampai 2 : 3 (Manglayang, 2006). Penggunaan starter 5% dari bahan baku susu kedelai dapat menghasilkan yogurt dengan pH dibawah 4,5. pH dibawah 4,5 merupakan pH pada saat protein mengalami gumpalan atau fase titik isoelektrik (Rauf, 2008).

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Umum**

Menghasilkan yogurt dengan bahan kacang komak yang disukai panelis dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

### **2. Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi susu skim dan rasio bakteri asam laktat terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan yogurt kacang komak.
- b. Menentukan variasi konsentrasi susu skim dan rasio bakteri asam laktat terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan yogurt kacang komak yang disukai panelis.