

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan fungsional merupakan jenis produk pangan, baik secara alami maupun yang sudah diolah, yang mengandung satu atau lebih senyawa yang terbukti memiliki manfaat kesehatan berdasarkan hasil ilmiah [1]. Salah satu jenis pangan fungsional yang populer adalah minuman probiotik dibuat dengan menggunakan probiotik dari berbagai jenis bakteri, seperti *Lactobacillus*. Salah satu contohnya seperti kefir. Kefir diproduksi melalui proses fermentasi dengan menggunakan bibit kefir yang mengandung bakteri dan khamir, seperti Bakteri Asam Laktat (BAL) dari spesies *Lactobacillus lactic* dan *Lactobacillus kefirgranum*, bakteri asam asetat seperti *Acetobacter*, dan khamir seperti *Saccharomyces cerevisiae* [2]. Proses fermentasi dapat berlangsung secara dua tahap yaitu, pembentukan asam laktat dan alkohol. Hal ini terjadi karena bakteri dan khamir dalam bibit kefir memecah gula menjadi asam laktat, etanol, dan karbon dioksida. Peran bakteri dan khamir menjadi pemicu timbulnya rasa asam dan aroma khas khamir pada produk fermentasi. Kefir termasuk minuman probiotik karena mengandung mikroba hidup yang memiliki beberapa keunggulan, antara lain meningkatkan kesehatan saluran pencernaan serta memperpanjang masa simpan bahan pangan [3].

Kefir menyerupai yoghurt, tetapi kefir biasanya lebih cair dan memiliki tekstur yang lembut, sementara yoghurt cenderung lebih kental. Dalam hal rasa, kefir memiliki rasa yang lebih asam dan sedikit berbuih karena fermentasi oleh khamir. Akan tetapi, kedua produk ini memiliki manfaat untuk pencernaan. Produk kefir biasanya terbuat dari bahan alam hewani seperti susu yang banyak diproduksi secara komersial. Namun, kefir juga dapat dibuat dari bahan lain sebagai inovasi produk pangan fungsional dengan mengolah bahan pangan yang bersumber dari bahan alam nabati maupun hewani menjadi produk yang lebih bermanfaat. Salah satu bahan alam nabati yang dapat dijadikan inovasi pangan fungsional adalah beras merah yang merupakan produk hasil pertanian. Penggunaan beras merah sebagai bahan baku kefir menjadi salah satu inovasi untuk meningkatkan nilai tambah serta pemanfaatan beras merah [4].