

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perubahan gaya hidup modern, kesadaran masyarakat terhadap beberapa hal seperti pola hidup sehat lebih meningkat. Hal ini membuat pengertian akan makanan mengalami pergeseran makna, makanan dibutuhkan bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan jasmani tetapi yang lebih utama adalah untuk mencapai tingkat kesehatan dan kebugaran yang optimal. Fenomena ini melahirkan konsep pangan fungsional (*food for special health use*) yaitu makanan yang memberikan manfaat bagi kesehatan selain fungsinya sebagai zat gizi dasar [1]. Pangan fungsional yang populer saat ini adalah kefir, minuman yang tinggi kandungan probiotiknya.

Kefir merupakan salah satu produk fermentasi yang bersifat asam dan mengandung sedikit alkohol hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat dan khamir yang hidup bersimbiosis dalam bentuk granula atau dikenal dengan bibit kefir [2]. Bibit kefir mengandung berbagai jenis ragi, diantaranya *Kluyveromyces marxianus* yaitu ragi yang melakukan fermentasi laktosa dan *Saccharomyces unisporus* yaitu ragi yang tidak melakukan fermentasi laktosa [3]. Keberagaman jenis ragi ini menunjukkan substrat yang digunakan dalam fermentasi kefir tidak terbatas pada susu, melainkan dapat mencakup berbagai bahan lain yang dapat mendukung pertumbuhan mikroorganisme.

Kefir berbahan dasar susu telah lama dikembangkan yang mana keberadaannya tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, terutama pada kondisi *lactose intolerant*. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pembuatan kefir berbahan dasar *non-dairy*, salah satunya yaitu menggunakan beras sebagai substrat fermentasi. Beras adalah tanaman pangan sereal yang terkemuka di banyak negara berkembang, salah satunya di Indonesia. Sekitar setengah dari populasi dunia mengonsumsi beras sebagai sumber karbohidrat utama. Lebih dari 90% beras dunia diproduksi dan dikonsumsi di Asia.