

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesadaran masyarakat Indonesia terhadap kesehatan yang terus berkembang saat ini menuntut terciptanya pangan yang tidak hanya mengenyangkan, namun juga berdampak positif terhadap kesehatan [1]. Salah satunya dengan mengkonsumsi produk pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional yang mempunyai fisiologis tertentu [2]. Pangan fungsional juga dikenal sebagai nutrasetikal yang bermanfaat dalam menjaga kesehatan dan mencegah timbulnya suatu penyakit. Pangan fungsional mempunyai komponen senyawa bioaktif yang memiliki fungsi dan manfaat fisiologis dan medis. Sehingga, pangan fungsional sangat bermanfaat dalam pemeliharaan kesehatan tubuh, menurunkan obesitas dan resiko penyakit kronis [3].

Adapun jenis pangan fungsional yang sering dikonsumsi salah satunya minuman probiotik. Banyak orang mengonsumsi minuman probiotik untuk kesehatan saluran pencernaan [4]. Kefir adalah minuman fermentasi yang dihasilkan oleh aktivitas bakteri asam laktat dan khamir yang terkandung pada biji kefir, serta memiliki rasa yang unik dan khas. Kefir saat ini dikenal masyarakat sebagai produk yang memiliki manfaat bagi kesehatan yang difermentasi oleh bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus lactis* dan *Lactobacillus kefiranofaciens* serta khamir. Bakteri asam laktat dalam kefir berperan sebagai probiotik yang mendukung kesehatan tubuh. [5]. Produk fermentasi memiliki keunggulan yaitu mendukung kesehatan saluran pencernaan melalui mikroflora yang mampu menghambat bakteri patogen, dan memperkaya nutrisi, meningkatkan keamanan pangan dan juga memberikan manfaat kesehatan serta memperpanjang masa simpan [6]. Adapun bahan dasar yang dapat digunakan sebagai kefir dapat bersumber dari produk hewani atau nabati. Salah satu produk nabati yang dapat dijadikan kefir adalah beras [7].

Beras merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia dan mempunyai kandungan gizi yang sangat bagus [8]. Di Indonesia terdapat berbagai macam varietas beras diantaranya yaitu beras jasmin, beras inpari, beras Mekongga dan lain-lain. Beras Mekongga merupakan persilangan antara padi jenis galur