

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Saat ini di Indonesia banyak produk olahan pangan yang menggunakan metode fermentasi sebagai salah satu teknik pengolahannya. Fermentasi merupakan suatu proses dimana karbohidrat diubah menjadi alkohol dan karbon monoksida atau asam amino organik dengan menggunakan bahan tambahan seperti ragi, bakteri, fungi, atau bisa juga dari beberapa campuran ketiganya. Kefir merupakan salah satu produk dari fermentasi, yakni fermentasi susu. Di Indonesia sendiri kefir belum begitu dikenal masyarakat karena kefir itu sendiri berasal dari pegunungan Kaukasus di antara Laut Hitam dan Laut Kaspia, Rusia Barat Daya. Di beberapa negara Asia jenis susu kefir ini telah banyak dikonsumsi. (Usmiati, 2007). Menurut Al-Qur'an dijelaskan bahwa terdapat banyak manfaat yang dapat dijadikan pelajaran bagi umat manusia jika manusia tersebut berpikir. Hal ini dijelaskan dalam surat An-Nahl ayat 66 yang berbunyi,

وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً ۚ نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ
مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَّأْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّرْبِ

“Dan sungguh, pada hewan ternak itu benar-benar terdapat pelajaran bagi kamu. Kami memberimu minum dari apa yang ada dalam perutnya (berupa) susu murni antara kotoran dan darah, yang mudah ditelan bagi orang yang meminumnya.”
Q.S. An-Nahl : 66.

Proses fermentasi, khususnya dalam proses fermentasi kefir merupakan keadaan dimana laktosa dihidrolisis oleh mikroba dalam biji kefir atau bisa disebut juga *Kefir grain* (biji kefir). Kefir ini menjadi salah satu produk olahan pangan fermentasi yang diminati karena minuman ini mengandung probiotik yang baik untuk kesehatan manusia (Nurhasanah dkk., 2019). Kandungan nilai gizi dalam