

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai mengonsumsi produk pangan fungsional memicu naiknya permintaan olahan pangan tersebut. Nilai pasar pangan fungsional dunia sudah mencapai US\$ 54 miliar atau sekitar Rp. 714,96 triliun (Prihadyanti dkk., 2020). Oleh karena itu, produksi olahan pangan fungsional berpotensi mengalami perkembangan seiring bertambahnya permintaan pasar. Bertambahnya permintaan produk pangan fungsional untuk bahan konsumsi masyarakat perlu diiringi dengan kualitas produk yang juga harus semakin baik.

Salah satu produk pangan fungsional yang banyak dikonsumsi yaitu produk fermentasi. Produk fermentasi menjadi produk pangan yang kaya nutrisi dan mampu menunjang kesehatan manusia (Sanger dkk., 2018). Keunggulan produk fermentasi salah satunya yaitu dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan dalam jangka waktu yang cukup lama. Menurut riset yang dilakukan Mirdalisa dan Zakaria (2016) dalam menentukan pengaruh suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikroba susu fermentasi dengan *L. casei*, yoghurt lebih tahan lama di suhu ruang (9 hari) dibandingkan dengan masa simpan susu murni tanpa proses pengolahan di suhu yang sama.

Masa simpan produk fermentasi dapat dilihat dari karakteristik produk dan ditunjukkan oleh sifat fisiko-kimia produk tersebut. Peningkatan asam, kadar alkohol, dan karakteristik lain yang ditunjukkan produk fermentasi tersebut berasal dari mikroba yang melakukan aktivitas metabolisme di dalamnya. Menurut riset yang dilakukan oleh Kinteki dkk. (2018), jumlah mikroba berupa bakteri asam laktat (BAL) memengaruhi tingkat keasaman produk fermentasi dan menjadi indikator kualitas mikrobiologis produk susu fermentasi. Oleh karena itu, salah satu indikator yang dapat menunjukkan kualitas fermentasi yaitu keberadaan mikroba pada produk tersebut terutama mikroba yang bekerja menjadi agen *booster* nutrisi dan yang dapat menekan proses pembusukan bahan baku produk fermentasi contohnya seperti susu murni.