

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan salah satu sektor yang penting dalam kehidupan. Selain untuk memenuhi kebutuhan primer manusia sebagai sumber energi untuk mempertahankan kehidupan, pangan juga memiliki efek terhadap kesehatan tubuh. Oleh sebab itu, selektif dalam mengonsumsi bahan pangan menjadi penting untuk diperhatikan. Hal ini sesuai dengan ayat Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَّالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.*”

Seiring perkembangan zaman dan teknologi, terdapat peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi pangan yang tidak hanya memiliki rasa enak, memiliki penampilan menarik dan atau mengandung gizi yang baik saja. Namun juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh sehingga mampu meningkatkan kesehatan. Kondisi tersebut melahirkan konsep baru dibidang pangan yakni munculnya istilah pangan fungsional (Suter, 2014).

Pangan fungsional merupakan pangan alami yang dapat dikonsumsi baik secara langsung tanpa perlu diolah atau sudah melalui proses pengolahan yang mengandung satu atau lebih senyawa yang diketahui memiliki fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan (Indrayati, 2018). Pangan fungsional dapat berperan dalam menurunkan kolesterol, menurunkan risiko penyakit degeneratif seperti kanker, penyakit jantung, diabetes, serta memperbaiki keseimbangan mikroflora pada saluran pencernaan (Tensiska dkk., 2019). Berbagai macam teknik pengolahan produk pangan saat ini berkembang cukup pesat untuk menciptakan inovasi produk pangan fungsional baru. Salah satu teknik pengolahan pangan fungsional yang saat ini sedang berkembang adalah fermentasi