

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Indonesia memiliki ragam budaya konsumsi pangan lokal yang beragam dan kaya akan manfaat serta kandungan gizi. Hal ini merupakan kesempatan besar untuk melakukan inovasi olahan makanan lokal sebagai sumber makanan bergizi yang lebih diterima oleh masyarakat setempat. Budaya konsumsi pangan lokal yang beragam di Indonesia dapat menjadi modal dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional. Ketahanan pangan yang diwujudkan melalui penganekaragaman pangan yang bertujuan untuk mengubah kebiasaan konsumsi pangan ke arah yang lebih baik, yaitu beragam, bergizi seimbang, dan aman berbasis potensi daerah. Inovasi olahan makanan lokal yang bergizi dan sesuai dengan preferensi masyarakat setempat dapat menjadi solusi dalam meningkatkan kualitas konsumsi pangan di Indonesia (Hamidah, Zuhri and Santi, 2024).

Pangan adalah bagian penting dari identitas suatu negara dan memiliki kemampuan untuk menginspirasi serta mempengaruhi masyarakat. Makanan memainkan peranan utama dalam budaya suatu suku atau negara dan dapat berfungsi sebagai pengikat sosial. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004, pangan didefinisikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber biologis dan air untuk konsumsi, termasuk bahan tambahan dan bahan baku (Manalu and Munthe, 2024).

Produk pangan lokal adalah produk yang telah lama diproduksi dari bahan baku dengan pengetahuan dan teknologi lokal serta berkembang dan di konsumsi di suatu daerah tertentu. Produk pangan lokal biasanya berkaitan dengan budaya masyarakat setempat sehingga produk ini biasanya menyandang nama daerah tertentu, sehingga menjadi makanan khas tradisional suatu daerah dengan keunikan daerah masing-masing (Johan Fahri, Fadhliah M Alhadar, 2024).

Di Sumatera Utara terdapat pangan lokal yang telah ada sejak lama dan pangan ini telah menjadi bagian dari daerah tersebut dan menjadi salah satu sumber ekonomi masyarakat, yang berbahan dasar susu kerbau. Susu merupakan salah satu sumber makanan dari ternak yang sangat penting bagi kehidupan manusia karena kandungan gizi yang tinggi (Yusnina Maisyaroh *et al.*, 2023).

Susu kerbau merupakan sumber makanan yang kaya nutrisi dan banyak digunakan dalam berbagai kuliner, terutama di daerah tertentu seperti Sumatera Utara. Susu kerbau memiliki kandungan protein dan asam amino yang tinggi, menjadikannya pilihan yang baik untuk kesehatan. Kandungan lemak susu kerbau dalam 100 g susu segar sebesar 7,5% dan protein sebesar 4,8%. Lemaknya lebih mudah dicerna dan mengandung mineral yang lengkap (Ummah, 2019). Protein esensial ini berperan terhadap status kesehatan dan peningkatan kecerdasan masyarakat, tetapi sumber protein hewani ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat.

Indonesia merupakan daerah agraris yang memiliki produk alam yang mengandung antioksidan yang melimpah dan belum dimanfaatkan secara optimal. Buah senduduk merupakan salah satu tanaman yang mengandung senyawa antosianin. Buah senduduk sering dijadikan sebagai pewarna alami dalam makanan karena tingginya kadar antosianin. Kandungan antosianin dalam 100 gram buah senduduk sebesar 203,52 ppm. Buah senduduk mengandung banyak senyawa bioaktif seperti mengandung antosianin yang cukup tinggi. Antosianin merupakan pigmen golongan flavonoida yang kaya akan antioksidan, antialergi dan antiinflamasi.

Berdasarkan hasil analisa, aktivitas antioksidan dari ekstrak pekat buah senduduk adalah 65.17%. Hal ini disebabkan buah senduduk mengandung senyawa antosianin sehingga ekstrak pekat dari buah senduduk memiliki potensi yang baik digunakan sebagai sumber antioksidan. Antosianin bermanfaat bagi tubuh karena dapat berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi dan mencegah gangguan fungsi hati,

jantung koroner, kanker dan penyakit degeneratif seperti arterosklerosis. Kebutuhan antioksidan per hari adalah 50-74 mcg per hari (Sayuti dan Yenrina.,2015;Tazar, Violalita and Harni, 2018).

Dalam beberapa tahun terakhir, kasus penyakit degeneratif pada anak menunjukkan kecenderungan meningkat akibat pola makan yang kurang seimbang, paparan polusi, serta stres oksidatif sejak dini. Penyakit degeneratif seperti gangguan sistem imun, peradangan kronis, diabetes anak, dan bahkan kecenderungan obesitas dapat berawal dari rendahnya asupan zat gizi pelindung seperti antioksidan, protein berkualitas, dan mikronutrien penting lainnya. Anak-anak sebagai kelompok usia yang sedang dalam masa pertumbuhan, sangat rentan terhadap kerusakan sel akibat radikal bebas yang dapat memicu gangguan kesehatan jangka panjang bila tidak dicegah sejak dini.

Melihat kondisi tersebut, inovasi pangan lokal seperti puding susu kerbau dengan penambahan ekstrak buah senduduk dapat menjadi solusi potensial. Susu kerbau mengandung protein tinggi, kalsium, dan lemak baik yang sangat baik untuk pertumbuhan anak, sementara ekstrak buah senduduk kaya akan antosianin, flavonoid, dan vitamin C, yang berfungsi sebagai antioksidan alami. Kombinasi ini menjadikan puding tidak hanya enak dan disukai anak-anak, tetapi juga bermanfaat dalam membantu mencegah kerusakan sel tubuh, meningkatkan daya tahan, dan melindungi dari risiko penyakit degeneratif sejak usia dini. Oleh karena itu, produk ini memiliki nilai gizi dan manfaat kesehatan yang layak untuk dikembangkan lebih lanjut.

Namun, tantangan konsumsinya terletak pada akseptabilitas, terutama di kalangan anak-anak. Anak-anak cenderung tidak menyukai susu kerbau secara langsung karena aroma khas susu kerbau memiliki rasa dan aroma yang lebih kuat dibandingkan susu lainnya. Tekstur Susu kerbau cenderung lebih kental karena kandungan lemaknya yang lebih tinggi, yang mungkin tidak disukai oleh anak-anak yang terbiasa dengan susu yang lebih encer. Puding susu kerbau dengan ekstrak buah

senduduk tidak hanya memiliki rasa yang lezat, tetapi juga kaya nutrisi yang dibutuhkan oleh balita .

Pengembangan produk susu kerbau dengan penambahan ekstrak buah senduduk melalui modifikasi cita rasa dengan penambahan “*flavoring agent*” seperti daun pandan, jahe, buah-buahan, cokelat, dan vanilla dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan minat konsumsi. Buah senduduk dapat menjadi alternatif bahan pengembangan produk susu, yang berpotensi meningkatkan nilai gizi dan daya terima konsumen (Damayanthi *et al.*, 2019). Puding susu kerbau dengan penambahan variasi buah senduduk akan membuat puding semakin menarik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur dan lebih mudah di terima di kalangan Masyarakat.

B.Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Buah Ekstrak senduduk (*Melastoma malabathricum L*) ?

C.Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*).

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Daya Terima Warna Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*)
- b. Menilai Daya Terima Aroma Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*)

- c. Menilai Daya Terima Tekstur Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*)
- d. Menilai Daya Terima Rasa Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*)

D.Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

Menambah dan mengembangkan pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penulis dan sebagai penerapan teori dan ilmu pengetahuan yang diperoleh pada saat di bangku kuliah.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai informasi tentang pemanfaatan pangan lokal susu kerbau dan buah senduduk yang dapat diolah menjadi Puding Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*).