

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman bambu merupakan kelompok rumput-rumputan berukuran besar seperti pohon, tumbuh dan berkembang biak dengan menggunakan rimpang. Bambu memiliki peran penting bagi masyarakat Indonesia khususnya lingkungan pedesaan. Sifatnya yang rata, kuat, lurus, mudah dibelah dan dibentuk menjadikan bambu dikenal sebagai tanaman serbaguna. Bambu banyak dimanfaatkan sebagai bahan bangunan karena harganya yang relatif lebih murah dibandingkan bahan bangunan lain. Nilai ekonomis bambu semakin meningkat seiring dengan mulai meluasnya pemanfaatan bambu oleh masyarakat baik skala rumah tangga maupun skala industri. Bambu banyak dimanfaatkan untuk membuat alat musik, saluran air, perabot rumah tangga dan bahan bangunan namun pemanfaatan bambu untuk konsumsi masih sebatas penggunaan rebung sebagai sayur.

Daun bambu kering digunakan oleh masyarakat untuk pembuatan kompos dan media tanaman jenis paku-pakuan. Daun bambu muda yang belum membuka sempurna biasa digunakan sebagai obat (Ediningtyas & Winarto, 2012). Daun, getah dan tunas muda memiliki nilai obat yang digunakan untuk menyelesaikan dahak, mencegah demam, kejang, epilepsi dll. Daunnya paling banyak digunakan untuk membuat obat herbal dan kosmetik (Nirmala & Bisht, 2015). Bambu apus merupakan jenis bambu yang sering digunakan masyarakat dalam pengobatan, namun masih minim pemanfaatan bagian daunnya. Menurut (Annafiatuzakiah, 2017) ekstrak etanol daun bambu mengandung flavonoid, polifenol, triterpenoid dan saponin.

Konsentrasi ekstrak daun bambu apus sebesar 70% mampu menekan perkembangbiakan bakteri *Salmonella sp.*, *E. coli*, dan bakteri alami yang terkandung dalam daging sapi iris karena memiliki kandungan senyawa saponin dan tannin. Flavonoid yang terkandung dalam daun bambu ternyata memiliki banyak manfaat dan berkhasiat herbal, diantaranya yaitu mencegah pengkeroposan tulang, menjaga susunan sel, meningkatkan keefektifan vitamin C, menghambat peradangan, dan sebagai antibiotik (Lumbessy et al., 2013) dan bersifat antioksidan (Wayan et al., 2014). Dengan demikian daun bambu memiliki potensi yang tinggi untuk ditambahkan dalam pembuatan produk pangan.

Yoghurt merupakan produk hasil fermentasi susu yang dipercaya memiliki efek menguntungkan bagi kesehatan. Susu sapi menjadi bahan utama dalam pembuatan yoghurt, namun susu nabati juga dapat dimanfaatkan untuk membuat yoghurt (Jaya et al., 2011). Mengonsumsi yoghurt secara teratur dapat memberikan manfaat baik terhadap sistem pencernaan dalam tubuh. Pembuatan yoghurt dilakukan dengan menambahkan

bakteri asam laktat (BAL) baik berupa kultur murni maupun campuran ke dalam susu. Kultur campuran yang digunakan berupa *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (Rachman et al., 2015).

Penelitian terdahulu mengenai “Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Fruitghurt* Sari Kulit Pisang Ambon” menunjukkan aktivitas antioksidan paling tinggi terdapat pada *fruitghurt* dengan konsentrasi starter 7% dan lama fermentasi 8 jam (Kuswinarto, 2017). Penelitian tersebut berbeda dengan penelitian sebelumnya tentang “Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt”, yoghurt dengan 10% sari buah sirsak dan fermentasi selama 12 jam memberikan pengaruh terbaik (Kartikasari & Nisa, 2014).

1.2. Perumusan Masalah

Dari penelusuran literature yang telah dilakukan peneliti, belum ada penelitian tentang pengaruh penambahan ekstrak daun bambu dan konsentrasi starter yoghurt terhadap kadar total flavonoid pada yoghurt. Oleh sebab itu, dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan ekstrak daun bambu segar dan konsentrasi starter terhadap kadar total flavonoid dan nilai pH pada yoghurt daun bambu?
2. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi penambahan ekstrak daun bambu segar dan konsentrasi starter terhadap organoleptik pada yoghurt daun bambu?
3. Yoghurt daun bambu dengan perlakuan manakah yang menunjukkan perlakuan terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian tentang yoghurt daun bambu ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan ekstrak daun bambu segar dan konsentrasi starter terhadap kadar total flavonoid dan nilai pH pada yoghurt daun bambu.
2. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi penambahan ekstrak daun bambu segar dan konsentrasi starter terhadap organoleptik pada yoghurt daun bambu.
3. Mengetahui perlakuan terbaik pada pembuatan yoghurt daun bambu.

1.4. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini, diharapkan mampu memberikan manfaat bagi peneliti pada khususnya dan bagi dunia pendidikan serta masyarakat pada umumnya. Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain sebagai berikut:

- a. Bagi Peneliti
 - 1) Dapat mengetahui secara *detail* proses pembuatan yoghurt secara umum.
 - 2) Dapat menambah pengetahuan, cara pandang dan kemampuan peneliti terkait dengan penelitian yoghurt ekstrak daun bambu.
- b. Bagi Dunia Pendidikan
 - 1) Menjadi sumber rujukan dalam penelitian selanjutnya.
 - 2) Menjadi acuan pembelajaran kewirausahaan berbasis susu
- c. Bagi Masyarakat
 - 1) Produk yang dihasilkan pada penelitian dapat dikembangkan sebagai alternatif pemanfaatan daun bambu
 - 2) Memberi tambahan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai keanekaragaman pangan.
 - 3) Memotivasi masyarakat untuk memanfaatkan bahan di sekitar yang memiliki nilai jual yang rendah.