

BAB III

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Produk *Yoghurt* Rumah Babe Kota Bengkulu

1. Produk *Yoghurt*

Yoghurt berasal dari bahasa Turki, yaitu "jugurt" yang berarti susu asam. *Yoghurt* merupakan salah satu produk fermentasi susu dengan bantuan bakteri asam laktat (BAL). *Yoghurt* mempunyai banyak manfaat bagi tubuh antara lain mengatur saluran pencernaan, antidiare, antikanker, meningkatkan pertumbuhan, membantu penderita lactose intolerance dan mengatur kadar kolesterol dalam darah.

Karakteristik *Yoghurt* seperti rasa yang asam dan tekstur yang kental diperlukan adanya diversifikasi dalam pembuatan *Yoghurt*, yaitu dengan membuat produk *Yoghurt* yang tidak terlalu asam dengan menghentikan waktu fermentasi pada tingkat keasaman yang diinginkan dan tekstur yang tidak kental (encer) sehingga mudah untuk diminum yang biasa disebut drink *Yoghurt*.

Rumah Babe Kota Bengkulu memproduksi Produk *Yoghurt* Sebagai olahan yang dapat dikembangkan dalam berbagai bentuk, seperti *Yoghurt* rasa buah strowbery, anggur, leci, melon, minuman susu yang terbuat dari susu sapi asli yang dicampur dengan jelly yang terbuat dari

nutrijely berbagai varian rasa seperti rasa coklat, stowbery, melon, leci, dan anggur.

Pada proses produksi, sering kali ditambahkan bahan tambahan seperti pemanis, buah, pengental, atau pewarna, dengan tetap menjaga kebersihan dan standar keamanan pangan. bagi konsumen muslim, penting juga memastikan bahwa bahan dan proses Produksi memenuhi persyaratan halal Sebagai Produk olahan susu fermentasi.

Yoghurt termasuk dalam kelompok Produk pangan yang memerlukan standar pengolahan yang ketat agar kualitas, keamanan, dan kehalalannya terjamin, hal ini sangat penting karena *Yoghurt* adalah Produk yang dikonsumsi langsung tanpa proses memasak ulang sehingga kontrol mutu menjadi prioritas utama.³⁶

2. Proses Pengolahan Susu *Youghurt*

Proses pengolahan *Youghurt* terbuat dari susu sapi asli yang mengalami fermentasi oleh bakteri asam laktat seperti *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus*. fermentasi ini mengubah laktosa menjadi asam laktat, sehingga susu menjadi kental, bertekstur halus, dan memiliki rasa asam khas. proses ini tidak hanya meningkatkan daya simpan susu tetapi juga menambah

³⁶Suprapti, R., & Astawan, M. (2019). "Pengaruh Penambahan Kultur Starter Terhadap Mutu *Yoghurt*," *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol. 30, No. 1, Hlm. 15–20.

nilai gizi serta memberikan manfaat probiotik untuk kesehatan pencernaan.

Bahan Baku :

- a. Susu sapi 10 liter
- b. Pewarna makanan
- c. Alkohol 70%
- d. Anti ragi 7 ml
- e. Starter 8 ml

Proses Pembuatan *Youghurt*

- a. Stapakan 10 liter susu dan tuangkan ke dalam panci, sambil memanaskan susu di atas api sedang aduk.
- b. Masukkan 1 kg susu bubuk.
- c. Susu dihomogenisasi dan didinginkan hingga suhu ruang 45° C.
- d. Masukkan bibit yoghurt 8 ml dengan cara disaring, dari jumlah susu yang digunakan lalu aduk sampai merata dengan menggunakan alat pengaduk yang steni. Bila kesulitan mencari alat pengaduk dapat menggunakan spatula kayu yang sebelumnya sudah disiram menggunakan air panas sebagai proses sterilisasi alat.
- e. Setelah memasukkan starter, kemudian memasukkan anti ragi.
- f. Apabila sudah selesai masukan ke toples tertutup lalu tutupi dengan serbet untuk menciptakan kondisi gelap yang adalah syarat hidup bakteri fermentasi 20-24 jam.

- g. Sesudah 20-24 jam akan muncul lapisan berwarna kuning kental diatas permukaan, bila dirasa sudah pas, aduk menggunakan alat steril sampai tercampur rata.
- h. Jika hendak membuat yoghurt lagi, pisahkan beberapa sendok ke dalam cup kecil. Inilah kelak yang akan menjadi starter apabila hendak membuat yoghurt lagi.cup yang berisi yoghurt tersebut ditutup rapat,tuliskan tanggal pembuatanya lalu masukan ke kulkas, disarankan maksimal seminggu supaya terjaga tetap rasa dan sterilitasnya.
- i. Kemudian membagi susu pada beberapa wadah untuk diberi pewarna dan jelly.
- j. Memasukan susu yang sudah diberi pewarna dan jelly ke dalam kemasan botol 200 ml.
- k. Tahap terakhir pengemasan dan pemberian label.

B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Produk *Yoghurt* Rumah Babe yang berlokasi Di Jl.Zainul Arifin Gang Mandiri, No.25 , RT.01 RW.01 , Kelurahan Padang Nangka , Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu. Rumah Babe merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan Produk pangan berbasis susu, khususnya yoghurt.

Usaha ini Dimulai pada tahun 2012 Di Produksi dirumah pribadi milik Produsen, sebagai bentuk inisiatif pelaku usaha lokal Yakni Bapak Chaidar Dan Ibu Nurbaity dalam

mengembangkan Produk minuman sehat yang bernilai gizi tinggi dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat, seiring berjalannya waktu bapak chaidar dan ibu nurbaity selaku Produsen dengan inisiatif mereka mendirikan Rumah Produksi *Yoghurt* sendiri bertempat di depan rumah mereka pada tahun 2016 dan mengurus sertifikasi halal mulai dari tahun 2022 dikeluarkan pada tahun 2023-2024.

Rumah Produksi Babe Yoghurt merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan Produk pangan berbasis susu Dimulai Pada Tahun 2012, khususnya *Yoghurt*. Usaha ini didirikan sebagai bentuk kepedulian pelaku usaha terhadap meningkatnya kebutuhan masyarakat akan Produk minuman sehat yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi.

Rumah Produksi Babe *Yoghurt* mulai berdiri pada tahun 2016 di Kota Bengkulu awal berdirinya Rumah Produksi Babe *Yoghurt* berawal dari kegiatan Produksi yoghurt dalam skala rumahan yang dilakukan secara sederhana. Pada tahap awal, proses pembuatan yoghurt dilakukan dengan peralatan yang terbatas dan jumlah Produksi yang masih relatif kecil. Produksi yoghurt pertama kali dilakukan pada tahun 2022-2023, yang pada awalnya hanya ditujukan untuk konsumsi keluarga dan lingkungan sekitar. Namun, seiring berjalannya waktu, Produk yoghurt yang dihasilkan mendapatkan respons

positif dari masyarakat, baik dari segi rasa, kualitas, maupun manfaat kesehatannya.

Melihat tingginya minat dan kepercayaan masyarakat terhadap Produk tersebut, pemilik usaha kemudian memutuskan untuk mengembangkan kegiatan Produksi secara lebih terstruktur dan berkelanjutan. Rumah Produksi Babe *Yoghurt* mulai meningkatkan kapasitas Produksi, memperbaiki proses pengolahan, serta memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan. Selain itu, inovasi juga dilakukan dengan menghadirkan berbagai varian rasa yoghurt untuk menyesuaikan dengan selera konsumen yang beragam.

Dalam perkembangannya, Rumah Produksi Babe *Yoghurt* tidak hanya berfokus pada peningkatan jumlah Produksi, tetapi juga pada peningkatan kualitas Produk. Salah satu langkah penting yang dilakukan adalah dengan memperhatikan aspek kehalalan Produk. Hal ini dilakukan mengingat mayoritas konsumen di Kota Bengkulu beragama Islam, sehingga jaminan kehalalan menjadi faktor yang sangat penting dalam membangun kepercayaan konsumen. Upaya ini diwujudkan melalui pemilihan bahan baku yang halal, proses Produksi yang sesuai standar, serta pengemasan Produk yang higienis.

Seiring dengan berkembangnya usaha, Rumah Produksi Babe *Yoghurt* mulai dikenal oleh masyarakat luas dan menjadi salah satu Produk yoghurt lokal yang diminati di Kota Bengkulu. Keberadaan usaha ini diharapkan tidak hanya

memberikan manfaat ekonomi bagi pemilik usaha, tetapi juga mampu memberikan kontribusi dalam menyediakan Produk pangan sehat dan halal bagi masyarakat..³⁷

Kehalalan *Yoghurt* Dirumah Babe *Youghurt* ditentukan dari beberapa aspek penting. Pertama, asal bahan baku, terutama susu, harus berasal dari hewan yang halal (seperti sapi atau kambing) dan diperoleh dengan cara yang baik dan higienis. Dalam praktik di lapangan, umkm babe yoghurt di Bengkulu menggunakan susu segar lokal. Namun, perlu dicermati pula bahan tambahan lain seperti pemanis, perisa, pengental, atau bahkan probiotik dalam bentuk kapsul. Jika bahan-bahan tambahan tersebut mengandung unsur haram (misalnya gelatin dari babi atau enzim dari hewan yang tidak disembelih sesuai syariat), maka Produk yoghurt tersebut tidak dapat dikategorikan sebagai halal.

Kedua proses Produksi juga mempengaruhi kehalalan Produk. proses ini mencakup sanitasi alat, lingkungan Produksi, hingga kemasan yang digunakan. dalam konteks umkm babe yoghurt, aspek ini menjadi tantangan tersendiri karena keterbatasan alat Produksi dan belum adanya sistem manajemen halal secara terstruktur. oleh karena itu, penting bagi umkm seperti babe yoghurt untuk mendapatkan pendampingan agar dapat memenuhi standar sistem jaminan

³⁷ Putri Ayu Lestari, Yenni Okfrianti, And Yunita, 'Pengaruh Penambahan Kacang Merah', *Agritepa*, 11.2 (2024), 307–20.

Produk halal (sjph) sebagaimana diatur oleh lppom mui atau bpjph. sistem ini mengatur bahwa semua alat dan fasilitas Produksi harus bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis, serta dilakukan oleh tenaga kerja yang paham akan prinsip-prinsip halal.

Ketiga, dari sisi fermentasi, yoghurt memang melalui proses biologis yang memungkinkan terbentuknya senyawa kimia seperti asam laktat dan jejak alkohol. namun, secara umum, kadar alkohol yang terbentuk dari fermentasi yoghurt alami sangat kecil (biasanya $<0,5\%$) dan tidak bersifat memabukkan. berdasarkan fatwa mui no. 10 tahun 2018, Produk fermentasi seperti ini masih tergolong halal selama tidak ditambahkan alkohol secara sengaja dan tidak menyebabkan efek memabukkan.³⁸

Dalam konteks umkm babe yoghurt, implementasi sertifikasi halal sangat penting sebagai bentuk tanggung jawab Produsen terhadap konsumennya, terutama konsumen muslim..³⁹

³⁸ M. Soleh Al Munawar Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Umkm Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk *Dkk.*, Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m), 2022

³⁹ Rahman, Implementasi Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Umkm Kulineran Arekatun Et Al., Jurnal Manajemen, Vol. 11 No. 3 (Okt 2024).