

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia *pastry* di Indonesia banyak diminati oleh masyarakat. Dinyatakan oleh Chef Lanny Soechan dikutip oleh Fajar (Tribunnews, 2016) bisnis *Pastry and Bakery* sebagian dari dunia kuliner menunjukkan geliat yang mencengangkan, terutama di kota besar seperti Jakarta, terbukti dari banyaknya cafe-cafe dan warung tenda yang menyajikan beragam olahan kue dan roti. Menurut Maulana Wahyu Jumentara dikutip oleh Hidayat Agung (Kontan,2017) pertumbuhan rata-rata periode (CAGR) 2010-2014, bisnis roti dan kue Indonesia naik 14%. Sedangkan proyeksi pertumbuhan CAGR periode 2014-2020 untuk bisnis roti dan kue 10%. Sampai 2020, targetnya potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp 20,5 triliun. Beliau juga mengatakan bahwa roti telah menempati urutan ketiga setelah nasi dan mie sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia.

Salah satu produk *Pastry and Bakery* yang populer dan banyak diminati masyarakat adalah *cake*. *Cake* merupakan hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari gula, lemak, telur dan tepung terigu yang di oven (Subagjo, 2007). Dari berbagai jenis *cake*, *cheesecake* termasuk jenis *cake* yang mulai banyak diminati oleh masyarakat. “*cheese cake occupies a lofty status in dessert world.*” *cheese cake* menempati peringkat yang tinggi di dunia makanan penutup (Boyle, 2006).

Dibenua Asia, cita rasa *cheesecake* Jepang yang lebih ringan dari *Cheesecake* Barat menjadi acuan (Yasa Boga, 2007). Salah satunya Indonesia. Seperti yang

dikutip pada detik.food, sudah ada 10 gerai toko kue yang menjual *Japanese Cheesecake* sebagai produk andalannya. Dari beberapa toko *pastry* yang menjual produk *Japanese Cheesecake* tersebut, sudah memiliki banyak cabang, contohnya toko *Uncle Tetsu* yang memiliki produk andalan *Japanese Cotton Cheesecake* sudah membuka beberapa cabang di daerah Jakarta hingga Bekasi. Perkembangan minat masyarakat tersebut membuat penulis tertarik dalam memilih *Japanese Cheesecake* sebagai bahan penelitian.

Menurut Sakamoto (1984) “*Cheese cake may be divide into baking and non-baking types*” *Cheesecake* dapat terbagi menjadi dua jenis yaitu dengan proses pemanggangan dan tidak menggunakan proses pemanggangan. *Japanese cheesecake* termasuk dalam jenis *baked cheesecake* yaitu melalui proses pemanggangan dimana terbagi menjadi dua tahap. Pertama mencampur adonan kuning telur yang diawali dengan memanaskan *cream cheese*, *whip cream*, dan mentega hingga tercampur rata kemudian memasukan adonan kering (tepung terigu, tepung maizena, dan garam) yang diaduk hingga rata, kemudian mencampurkan kuning telur, telur utuh dan parutan kulit lemon. Kedua pengocokan putih telur dengan gula dan tambahan air jeruk lemon hingga mengembang *soft peak*. Tahap ketiga, kedua adonan dicampur dan diaduk hingga rata, setelah rata masuk keproses pemanggangan. Bahan untuk pembuatan *Japanese Cheesecake* hampir sama dengan *Pound Cake*, hanya saja *Japanese Cheesecake* diberi penambahan bahan yaitu *cream cheese*.

Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas *Japanese Cheesecake* adalah penggunaan lemak. Suhardjito (2006) mengungkapkan kualitas cake sangat

ditentukan oleh mutu dari lemak yang dipergunakan. Pada *Japanese Cheesecake* mutu lemak juga berpengaruh dengan kualitasnya. Lemak dalam pembuatan kue berfungsi sebagai pemberi rasa gurih, sebagai pelumas, dan berpengaruh terhadap pengkerutan, serta keempukan produk yang dipanggang (Issutarti, 2006). Lemak yang biasa dipakai di dalam *Pastry and Bakery* ada yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan ada yang berasal dari hewani (Sangkan Paran, 2009). Nur Wulandari (2017) mengatakan bahwa yang membedakan produk lemak dan minyak sayur adalah bentuk dan fasenya pada suhu kamar. Lemak memiliki bentuk yang padat atau tergolong semi padat karena titik lelehnya lebih tinggi dari suhu kamar, sedangkan minyak sayur memiliki bentuk yang cair karena memiliki titik leleh yang lebih rendah dari suhu kamar. Tetapi untuk setiap jenis lemak memiliki perbedaan sifat dan fisik yang terlihat.

Mentega, memiliki bentuk yang padat dan memiliki tekstur yang paling lunak, mudah meleleh pada suhu ruang, warnanya kuning pucat, memiliki rasa yang gurih karena mentega bersumber dari hewani, dan aromanya sangat baik sehingga penggunaan mentega mempengaruhi kualitas *Japanese Cheesecake* terhadap hasil akhir warna, rasa, aroma, dan tekstur. Margarin, memiliki bentuk yang padat dan tidak terlalu lunak, tahan terhadap suhu ruang atau tidak mudah meleleh pada suhu ruang, warnanya kuning terang, memiliki rasa yang agak gurih karena margarin berasal dari tumbuh-tumbuhan, dan aromanya baik sehingga penggunaan lemak margarin pada *Japanese Cheesecake* dapat mempengaruhi kualitas warna, tekstur, rasa, dan aroma. Minyak sayur, berasal dari sumber nabati, memiliki bentuk yang

cair, warnanya kuning transparan, memiliki rasa yang netral karena pada pembuatannya minyak sayur sudah dinetralkan dari segi rasa dan aroma.

Berdasarkan uraian diatas dapat dilihat pentingnya peranan berbagai jenis lemak terhadap hasil kualitas *Japanese Cheesecake*. Berbagai jenis lemak yang digunakan memiliki perbedaan dari kemudahan diperoleh, perbedaan harga, sifat, fisik, dan kimia, maka peneliti tertarik untuk memanfaatkan penggunaan beberapa jenis lemak yaitu mentega, margarin dan minyak sayur untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas *Japanese Cheesecake* yang diperoleh.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *Japanese Cheesecake* dengan penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*?
2. Jenis lemak manakah yang memiliki kualitas terbaik pada *Japanese Cheesecake*?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pengaruh penggunaan jenis lemak (mentega, *butter* dan minyak sayur) terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi beberapa permasalahan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

“Apakah terdapat pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*”.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan :

1. Bagi peneliti, menambah informasi baru mengenai pengaruh jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*.
2. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga dapat dijadikan informasi baru dan acuan dalam mata kuliah yang bersangkutan.
3. Bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dapat dijadikan acuan untuk pengembangan penelitian selanjutnya

4. Bagi masyarakat, dapat memberikan informasi mengenai pengaruh jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*