

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri kue dan roti di Indonesia pada saat ini berkembang dengan pesat. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya toko kue (*cake shop*) dan toko roti (*bakery*) lokal maupun internasional di pusat-pusat perbelanjaan di Indonesia, terutama dikota-kota besar. Semakin pesatnya perkembangan industri kue dan roti di Indonesia dikarenakan semakin tingginya permintaan masyarakat terhadap konsumsi kue dan roti, salah satunya adalah produk *cake* (Prayudha, 2014).

Cake merupakan salah satu produk *pastry* yang banyak diminati masyarakat. Dalam proses pembuatan kue terdapat tiga faktor utama yang sangat menentukan baik atau tidaknya kualitas *cake* yang dihasilkan. Ketiga faktor tersebut yakni, kualitas bahan yang digunakan, formula, serta tahapan proses produksi.

Salah satu jenis *cake* yang banyak diminati masyarakat adalah *chiffon cake*. *Chiffon cake* adalah *cake* yang memiliki tekstur lembut. *Chiffon cake* termasuk dalam jenis *foam cake* yang mengembang dengan mengandalkan kocokan putih telur dan kuning telur sebagai bahan penyusunnya sehingga *chiffon cake* memiliki tekstur yang lembut dan empuk (Aliza, 2011). Karakteristik tersebut membuat *chiffon cake* lebih disukai meskipun terdapat jenis roti dan *cake* yang beragam.

Salah satu indikator keberhasilan dalam pembuatan *chiffon cake* adalah penggunaan lemak, lemak yang biasa digunakan adalah minyak goreng. Pada pembuatan *cake*, lemak merupakan bahan dengan fungsi utama sebagai pelembut dan berfungsi dalam membantu proses penangkapan udara (CO₂), melumaskan

adonan, dan memperpanjang umur simpan *cake* (Syarbini, 2014). Sedangkan pada pembuatan *chiffon cake*, lemak (*fat*) menjadi bahan yang sangat penting karena lemak berfungsi sebagai pengemulsi adonan dan memperhalus penampilan *cake* yang akan dibuat.

Pada umumnya penggunaan lemak pada proses pembuatan *chiffon cake* menggunakan minyak goreng, ada pendapat yang menyatakan bahwa *chiffon cake* yang dibuat dengan menggunakan margarin dan mentega (*butter*) akan berpengaruh terhadap tekstur *chiffon cake* (Bogasari.com). Tetapi belum dilakukan penelitian untuk volume, warna kulit, warna remah *cake*, rasa, dan aroma pada *chiffon cake*.

Setiap jenis lemak (minyak goreng, margarin dan mentega) memiliki perbedaan secara fisik maupun kimiawi. Perbedaan jenis lemak secara fisik yaitu, minyak goreng memiliki konsistensi cair, berwarna kuning bening, terbuat dari minyak tumbuh-tumbuhan (minyak kelapa sawit, jagung, biji kapas, kacang), beraroma netral serta memiliki rasa yang netral. Margarin, memiliki konsistensi padat, berwarna kuning cerah, terbuat dari minyak tumbuh-tumbuhan yang umumnya dari minyak kelapa sawit, beraroma cenderung asam (karena mengandung lemak tak jenuh), serta berasa agak asin. Mentega (*butter*), memiliki konsistensi padat, berwarna kuning pucat, terbuat dari lemak susu (hewani), beraroma khas susu, serta berasa agak gurih.

Sedangkan perbedaan jenis lemak secara kimiawi yaitu, minyak goreng dapat disimpan lama dalam suhu ruang, memiliki kandungan gizi omega 9 (asam oleat) dan omega 6 (asam linoleat), mengandung 100% minyak serta maksimal 0,30% air. Margarin, tahan dalam suhu ruang, memiliki kandungan vitamin A, D, dan E,

omega 3 (asam linolenat), omega 6 (asam linoleat), mengandung 80% lemak nabati, 16% air, 3% garam, *emulsifier*, pewarna makanan. Mentega (*butter*), tidak tahan panas serta lebih cepat meleleh dalam suhu ruang, memiliki kandungan vitamin A, D, E, K, mengandung 80.47% lemak susu, 16.34% air, 2.34% garam, laktosa, dan protein susu (Syarbini, 2014).

Setelah melihat perbedaan secara fisik dan kimiawi dari setiap jenis lemak (minyak goreng, margarin, dan mentega) pada pembuatan *chiffon cake* maka akan menghasilkan kualitas *chiffon cake* yang berbeda pula. Pada penelitian ini penggunaan margarin dan mentega dalam pembuatan *chiffon cake* bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi serta dapat meningkatkan aroma dan rasa yang lebih baik pada *chiffon cake*.

Melihat dari fungsi dan perbedaan secara fisik serta kimiawi pada jenis lemak, pernyataan pendapat dan kriteria kualitas *chiffon cake* seperti yang tertera diatas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda, sehingga dapat diketahui dengan pasti perbedaan kualitas *chiffon cake* yang dihasilkan. Oleh sebab itu pada penelitian ini tertarik untuk meneliti kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yang diukur berdasarkan berdasarkan aspek eksternal (*volume*, dan warna kulit *chiffoncake*) dan aspek internal (warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur).

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

- a. Apakah *chiffon cake* dapat dibuat dengan menggunakan jenis lemak yang berbeda ?
- b. Bagaimanakah formula *chiffon cake* yang dibuat dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda ?
- c. Bagaimanakah karakteristik *chiffoncake* yang dibuat dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda ?
- d. Apakah terdapat pengaruh penggunaan jenis lemak yang berbeda terhadap kualitas *chiffoncake*?
- e. Bagaimanakah perbedaan penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *chiffoncake*?

1.3.Pembatasan Masalah

Permasalahan pada penelitian ini dibatasi pada “perbedaan penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *chiffon cake* yang diukur berdasarkan aspek aspek eksternal (*volume*, dan warna kulit *chiffoncake*) dan aspek internal (warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur)”.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut : “Bagaimanakah perbedaan kualitas *chiffoncake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda ?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk menganalisis perbedaan penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *chiffoncake* yang diukur berdasarkan aspek eksternal (*volume*, dan warna kulit *chiffoncake*) dan aspek internal (warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur).

1.6. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan penelitian ini diharapkan memiliki kegunaan sebagai berikut :

- a. Memberikan informasi mengenai perbedaan penggunaan jenis lemak terhadap kualitas *chiffon cake*.
- b. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah yang berkaitan dengan bidang tata boga, khususnya pada mata kuliah *Pastry Bakery*.
- c. Memberikan motivasi bagi mahasiswa, khususnya program studi Tata Boga untuk terus mengembangkan produk-produk makanan, khususnya *pastry-bakery*.
- d. Sebagai bahan acuan untuk mendukung, memperkuat juga melakukan pengembangan pada penelitian lanjutan, khususnya yang berkaitan dengan *pastry-bakery*.