

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Susu merupakan minuman bergizi tinggi yang dihasilkan oleh ternak perah menyusui, seperti sapi perah, kambing perah, atau bahkan kerbau perah. Susu sangat mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan kecuali telah mengalami perlakuan khusus (Sumoprastowo, 2000). Susu dan produk-produk susu seperti susu skim dan susu krim, es krim, *butter*, *yoghurt*, susu kental manis, susu yang diuapkan (*evaporated milk*), susu kering (susu bubuk) dan berbagai macam hasil olahan susu lainnya dikenal sebagai bahan makanan yang bergizi tinggi karena susu mempunyai komposisi zat gizi yang sangat lengkap untuk mencukupi kebutuhan proses metabolisme dalam tubuh. Selain susu yang mempunyai komposisi zat pembangun yang kompleks, susu juga mengandung mineral penting bagi tubuh. Komposisinya yang mudah dicerna dengan kandungan protein, mineral, dan vitamin yang tinggi, menjadikan susu sebagai sumber bahan makanan yang fleksibel yang dapat diatur kadar lemaknya, sehingga dapat memenuhi keinginan dan selera konsumen.

*Yoghurt* merupakan produk hasil fermentasi susu. Strater atau bibit yang digunakan adalah bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan perbandingan yang sama. Karena digunakan bakteri laktat yang mampu memproduksi asam laktat, maka produk yang terbentuk berupa susu yang menggumpal dengan rasa asam dan cita rasa yang khas.

Berdasarkan metode pembuatannya, jenis *yoghurt* dibagi menjadi dua, yaitu *set yoghurt* dan *stirred yoghurt*. Di dalam *yoghurt* terdapat banyak kandungan gizi yang baik bagi kesehatan seperti protein, vitamin B1, B2, B3, B6, asam folat, asam pantotenat, biotin. Selain itu, *yoghurt* juga dapat diolah menjadi berbagai bentuk panganan seperti jus buah *yoghurt*, rujak saus *yoghurt*, *cake yoghurt*, dan sebagainya. Beberapa dari keunggulan *yoghurt* adalah kaya protein, memiliki kandungan kalsium, riboflavin, vitamin B6 dan B12. *Yoghurt* mengandung bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. Kedua bakteri yang terkandung dalam *yoghurt* bermanfaat untuk menetralkan racun, mencegah diare, kanker, radang paru-paru, menguatkan jantung dan mengurangi susah tidur. Sedangkan kandungan vitamin dalam *yoghurt* bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan reproduksi, kekebalan tubuh dan mempertajam fungsi berpikir. Sedangkan kandungan mineral, seperti kalsium dan fosfor dalam *yoghurt* berguna untuk tulang yang kuat sehingga dapat mencegah *osteoporosis*.

Berdasarkan keunggulan dari *yoghurt* maka penggunaan *yoghurt* juga dapat diaplikasikan pada produk *cake*. *Yoghurt* digunakan dalam pembuatan *cake* berfungsi sebagai pengganti telur secara utuh sehingga persentase *cake* tidak harus menggunakan telur. Selama ini masyarakat lebih sering memanfaatkan telur dalam pembuatan *cake*. Penelitian ini mengajak konsumen untuk lebih kreatif dan inovatif dalam pembuatan berbagai *cake* (Ivy, 2015).

*Yoghurt* sebagai pengganti telur memiliki kandungan gizi yang jauh lebih baik dibanding telur. *Yoghurt* memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan.

Penggunaan *yoghurt* dalam pembuatan *cake* dapat menambah nilai gizi dari *cake* tersebut sehingga dapat dikategorikan sebagai *cake* sehat. *Cake yoghurt* ini dapat berpotensi menjadi salah satu pilihan bagi kelompok masyarakat yang memiliki alergi terhadap telur dan tidak bisa mengonsumsi telur.

*Banana cake* merupakan variasi olahan dari *butter cake*. *Banana cake* ini sudah dikenal dan banyak digemari masyarakat dalam segala usia baik tua maupun muda. *Banana cake* berbahan dasar *puree banana*, tepung terigu, susu cair, butter dan telur. Masyarakat umumnya menggunakan telur sebagai bahan pengembang dalam pembuatan *banana cake*. Telur adalah produk hasil dari ternak unggas. Kebutuhan telur sampai saat ini dapat dipenuhi dari dalam negeri karena produksi telur mencapai 1,164 miliar ton. Hasil produksi ini mampu memenuhi seluruh kebutuhan konsumsi telur dalam negeri (Akoso, 2006). Salah satu alasan masyarakat mengonsumsi telur karena telur dianggap sebagai sumber protein yang baik. Bagi kalangan tertentu telur cukup berbahaya untuk dikonsumsi karena telur mengandung kolesterol yang tinggi yang dapat menyebabkan penyakit pembuluh darah, jantung, otak, dan batu empedu. Bahaya lainnya adalah telur dapat menimbulkan korosi pembuluh nadi. Analisis kimia membuktikan bahwa kuning telur selain mengandung kolesterol juga mengandung zat alkohol seperti lilin yang dapat mengendap di limpa dan pembuluh darah yang menyebabkan pengerasan dalam pembuluh nadi. Secara umum telur biasa digunakan sebagai bahan pengembang untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti. Telur memiliki kandungan asam yang dapat membentuk gelembung gas karbon dioksida. Asam yang terdapat dalam telur merupakan asam lemah yang

terkandung dalam bahan pembuat kue atau adonan seperti susu dan yoghurt. Reaksi yang terbentuk relatif cepat dan tidak membutuhkan waktu yang lama (Elok, 2015).

*Yoghurt* mempunyai komposisi dan sifat dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *banana cake* dan *yoghurt* dapat juga digunakan sebagai pemberi volume dan tekstur pada *banana cake* untuk menggantikan telur (Ivy, 2015). Untuk itu diperlukan upaya untuk memanfaatkan *yoghurt* sebagai hasil pengembangan produk olahan susu ini yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dilakukan pengolahan *yoghurt* terhadap produk *banana cake*. Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi negara terhadap *yoghurt*.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis memilih untuk mengetahui penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain sebagai berikut :

1. Apakah yoghurt dapat digunakan sebagai pengganti telur dalam pembuatan *banana cake*?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk mendapatkan *banana cake* dari *yoghurt*?
3. Bagaimanakah karakteristik adonan *banana cake* dengan menggunakan *yoghurt*?
4. Apakah dengan penggunaan *yoghurt* dapat menghasilkan *banana cake* yang berkualitas baik?

5. Apakah terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas maka masalah dibatasi pada: Pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pada identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang akan diteliti maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

1. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai manfaat dalam penggunaan *yoghurt*.
2. Memberikan pengetahuan mengenai penggunaan *yoghurt* bagi peneliti.
3. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah yang berkaitan dengan bidang Tata Boga.
4. Motivasi bagi mahasiswa, khususnya program studi Tata Boga untuk terus mengembangkan produk makanan khususnya *pastry bakery* dengan menggunakan *yoghurt*.

5. Sebagai upaya dalam memperkenalkan penggunaan *yoghurt* pada masyarakat umum melalui implementasi pembuatan panganan *banana cake*.
6. Menambah variasi *banana cake* dan berdaya jual untuk industry rumah tangga.