

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Lemak dan minyak merupakan bahan makanan yang sering dipakai dalam pengolahan kue maupun makanan. Lemak dan minyak memiliki beragam jenis yang dipakai sesuai kebutuhan dalam pengolahan kue maupun makanan. Menurut (Atma, 2018, p. 61) lemak juga memiliki fungsi dalam pengolahan pangan. Misalnya dalam proses pengolahan, lemak dan minyak merupakan media penghantar panas yang baik. Minyak digunakan sebagai media penghantar panas pada tahap penggorengan. Minyak dan lemak juga digunakan untuk melembutkan tekstur suatu produk. Bahkan penambahan lemak atau minyak bisa meningkatkan rasa atau kesukaan seseorang terhadap suatu produk pangan, ini karena lemak dan minyak bisa memberikan *flavor* khas pada makanan.

Terdapat 2 jenis lemak yang sering dipakai dalam pengolahan kue yaitu margarin dan mentega. Walaupun wujudnya terlihat sama tetapi margarin dan mentega berasal dari bahan yang berbeda. Margarin terbuat dari lemak tumbuhan kelapa sawit. Aromanya kurang gurih karena terbuat dari lemak nabati maka dari itu sekarang banyak margarin yang diberi tambahan perasa/ aroma agar lebih harum. Menurut (Rayner, 2017, p. 8) mentega terbuat dari lemak hewani yaitu sapi. Ciri-cirinya lembut dan mudah mencair bila terkena panas dan biasanya berwarna lebih pucat daripada margarin. Hasil kue yang menggunakan mentega lebih lembut dan hasil *cookies* juga lebih renyah.

Margarin dan mentega pun memiliki karakteristik yang berbeda sehingga penggunaannya dalam membuat kue sangat berpengaruh pada aroma, rasa, serta tekstur kue. Margarin adalah lemak yang berasal dari nabati, biasanya kelapa sawit. Kandungan margarin adalah 85% lemak, 10-15% cairan, dan sekitar 5% garam, emulsifier, pewarna, perasa, dan bahan lain. Untuk meningkatkan citarasa agar lebih gurih menyerupai mentega kini ada pula margarin yang diberi tambahan susu. Mentega adalah lemak yang berasal dari susu hewani. Mentega mengandung lebih sedikit air dibanding margarin, dan rasanya lebih gurih. Mentega memiliki titik leleh lebih rendah dari margarin sehingga akan membuat tekstur lebih lembut. Dari

segi harga mentega jauh lebih mahal daripada margarin karena bahan baku dan proses pembuatannya lebih mahal (Surjani Ananto, 2012, p. 11).

Kue yang menggunakan margarin atau mentega salah satunya adalah kue pai susu. Pai susu menggunakan margarin atau mentega dalam pembuatan kulit pai. Menurut (Prakoso, 2012, p. 6) hal yang paling penting dari sebuah pai yang lezat adalah kulitnya, atau yang biasa disebut dengan *pie crust*. Kulit pai yang baik adalah yang renyah dan beremah, tetapi tidak mudah hancur. Rasanya bisa saja manis atau gurih disesuaikan dengan isinya. Bagian utama dari kulit pai adalah cairan, tepung, dan lemak, dengan komposisi yang berbeda-beda tergantung masing-masing kebutuhan. Pada penelitian ini peneliti ingin mengetahui berapa jumlah lemak dan jenis lemak apa yang terbaik yang digunakan dalam pembuatan kulit pai susu.

Pai susu adalah camilan ukuran kecil dengan bentuk yang unik, bundar tipis, berdiameter sekitar 7 cm dengan susu di dalamnya, terdiri dari campuran gula pasir, terigu, telur dan mentega. Kue pai biasanya disajikan sebagai hidangan penutup. Kue pai ini sangat mudah dibuat dan cocok disajikan sebagai jamuan tamu ataupun cemilan keluarga saat santai (Hamonangan Manurung et al., 2015, p. 51). Pai susu merupakan salah satu kue yang banyak dijual sebagai oleh-oleh di kota-kota Indonesia. Berawal dari salah satu industri oleh-oleh di Bali yang membuat pai susu yang berwujud kering sehingga pai susu dapat menjadi oleh-oleh yang tahan lama untuk dibawa ke luar kota.

Rindang Arfinindya dan Sri Handajani (2015) dengan judul Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Proporsi *Shortening* Terhadap Hasil Jadi Kulit Pai. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen 3 perlakuan proporsi *shortening* (mentega-mentega putih) yaitu: 1:1, 1:2, 2:1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berpengaruh terhadap hasil jadi kulit pai yang meliputi: aroma, rasa, kerenyahan dan tidak berpengaruh terhadap hasil jadi kulit pai yang meliputi: warna, bentuk, keremahan. Pada penelitian ini peneliti ingin meneliti pengaruh persentase margarin dan mentega pada kue pai susu wijen yang adonan kulitnya dipanggang bersama isian *custard* yang cair. Peneliti ingin mengetahui dan menganalisis apakah ada pengaruh kualitas terhadap produk pai susu wijen, berbeda dengan penelitian terdahulu yang disebutkan diatas.

Pai susu terpilih sebagai kue yang akan diteliti perbandingan margarin dan mentega yang digunakan dalam pembuatan kulitnya. Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui formula pai susu terbaik yang menghasilkan pai susu dengan bentuk dan tekstur yang kokoh agar pai susu dapat utuh dalam pengiriman jarak jauh melalui pengiriman paket, serta aroma dan rasa yang enak dan disukai oleh masyarakat.

Kulit pai pada pembuatan pai susu dipanggang bersamaan dengan isiannya yang berbentuk cair. Hal tersebut mempengaruhi tekstur kerenyahan dan kelembutan pada kulit pai, berbeda dengan kue pai lain yang kulitnya dipanggang terlebih dahulu lalu ditambahkan isian. Kulit pai dan isian susu keduanya dimatangkan hingga kering secara bersamaan, perbandingan margarin dan mentega dengan persentase yang berbeda akan menentukan adonan kulit pai yang cocok untuk kue pai susu.

Pai susu sudah banyak dijual dipasaran dengan beragam jenis. Mulai dari pai susu dengan beragam rasa vanilla, coklat dan stroberi hingga pai susu dengan topping kismis, kacang almond dan keju. Untuk membuat inovasi rasa terbaru peneliti menambahkan topping biji wijen di atas isian pai susu.

Biji wijen telah banyak digunakan pada kue-kue di Indonesia. Selain karena wijen mudah ditemukan di Indonesia wijen juga memiliki rasa dan aroma yang khas. Pemanfaatan biji wijen bisa dalam bentuk biji ataupun minyaknya. Menurut (Ratna Nurhayati, 2020, p. 16) biji wijen sebelum diolah biasanya disangrai terlebih dahulu. Biji wijen biasanya digunakan untuk onde-onde dan tidak perlu disangrai terlebih dahulu karena selanjutnya akan digoreng. Minyak wijen biasa digunakan untuk bahan campuran makanan seperti salad, minyak wijen digunakan beberapa tetes saja agar rasa yang didapat tidak pahit.

Pai susu wijen dengan formula kulit pai terbaik diharapkan dapat menjadi pai susu dengan inovasi terbaru yang cocok dan disukai oleh masyarakat di Indonesia, dengan warna dan bentuk yang cantik, tekstur yang kokoh sehingga tidak mudah rusak dalam perjalanan jauh, dan aroma dan rasa yang baru dengan perpaduan susu dan wijen pada kue pai.

1.2. Identifikasi Masalah

Adapun beberapa masalah yang dapat dirumuskan berdasarkan uraian di atas adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana pengaruh penggunaan margarin dan mentega dengan persentase yang berbeda pada kue pai susu wijen terhadap kualitas fisik dalam aspek ketebalan, diameter, dan penyusutan berat?
- b. Bagaimana pengaruh penggunaan margarin dan mentega pada kue pai susu wijen terhadap kualitas sensoris dalam aspek warna, aroma, kerapuhan, kelembutan, dan rasa?

1.3. Pembatasan Masalah

Dalam batasan masalah untuk penulisan penelitian dan berdasarkan dari identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka penelitian ini hanya membatasi pada pengaruh penggunaan margarin dan mentega dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas kue pai susu wijen.

1.4. Perumusan Masalah

Adapun masalah yang dapat dirumuskan berdasarkan uraian di atas adalah “Apakah terdapat pengaruh penggunaan margarin dan mentega dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas kue pai susu wijen?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka didapatkan tujuan penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan margarin dan mentega dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas kue pai susu wijen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan penelitian ini adalah :

- a. Mengenalkan produk pai susu wijen.
- b. Menciptakan resep pai susu yang praktis dalam pembuatan hingga penyajian.
- c. Menciptakan produk pai susu yang kokoh sehingga pemasaran produk mudah dilakukan baik pengiriman dalam kota maupun luar kota.
- d. Memberi cita rasa yang berbeda dari produk pai susu yang ada dipasaran, yaitu rasa wijen sangrai.