

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan jenis makanan ringan yang digemari oleh berbagai lapisan masyarakat mulai dari orang dewasa sampai anak-anak. Proses pembuatan kue kering juga mudah untuk dilakukan. Saat ini, kue kering sudah dijadikan sebagai buah tangan kepada para kerabat. Pada momen tertentu, terutama perayaan hari besar keagamaan, permintaan akan kue kering cenderung meningkat (Studi Akuntansi et al., 2021) Berdasarkan data survei Konsumsi Pangan Indonesia pada tahun 2014 hingga 2018, rata-rata konsumsi kue kering atau *cookie* masyarakat Indonesia sebesar 33,314% (Kementerian Pertanian RI dalam Aprilia et al., 2020).

Meringue adalah penganan manis yang terbuat dari putih telur yang diperkenalkan oleh warga Belanda di Indonesia. Dalam Bahasa Belanda, *meringue* disebut *schuimpjes*, *meringue* disebut juga *bokkepoetjes* dan *pinky sprinkles meringue*. *Meringue cookies* biasa digunakan sebagai dekorasi kue dan *pastry*. *meringue cookies* juga populer sebagai kue kering yang tidak memiliki kandungan lemak, karena kandungan gula yang tinggi *meringue cookies* biasa dikonsumsi dalam jumlah kecil sebagai camilan atau pengisi kue dan *dessert*. Bahan dasar *meringue* adalah putih telur dan gula pasir yang dikocok hingga kaku, diberi aroma dan bahan tambahan seperti cokelat, kacang tanah, kacang mede, kenari, keju, atau kelapa (Ambari, 2012). Keberhasilan dalam proses pembuatan *meringue* dipengaruhi oleh kualitas putih telur. Putih telur yang segar akan menghasilkan busa *meringue* yang kuat, ketika dimasukkan gula kedalam kocokan putih telur adonan tidak akan menjadi cair (Dini, 2016).

Telur merupakan bahan pangan yang sempurna, karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap. Protein telur mempunyai mutu yang tinggi, karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap, sehingga dijadikan patokan untuk menentukan mutu protein dari bahan pangan yang lain. Tetapi disamping adanya hal-hal yang menguntungkan itu, telur memiliki sifat yang mudah rusak (Sutrisno, 2009).

Telur terdiri atas tiga komponen utama yaitu cangkang telur (kerabang) dengan selaput, putih telur dan kuning telur. Tingginya kadar air, lemak dan

protein pada telur, menjadikan telur sebagai media pertumbuhan bakteri yang baik sehingga umur simpannya cukup singkat (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022). Kualitas telur yang baik adalah yang dikonsumsi dalam rentang 17 hari (Kurniawan et al., 2014)

Putih telur digunakan secara luas dalam industri pangan seperti industri kue, karena sifat putih telur yang sangat baik dalam meningkatkan daya busa (Abustam & Malaka, 2010) Sifat daya busa dan kestabilan buih yang baik berpengaruh terhadap pengembangan adonan kue serta dapat mempengaruhi tekstur produk pangan tertentu. Volume dan kestabilan buih yang baik diperlukan agar kue yang dihasilkan mempunyai struktur dan tekstur yang baik. Permasalahan yang ada pada telur adalah kestabilan buih yang akan semakin menurun seiring dengan bertambahnya umur telur sehingga akan berpengaruh terhadap struktur dan kekokohan kue. Daya buih dipengaruhi oleh beberapa protein dalam putih telur yang memiliki kemampuan yang berbeda-beda. Volume dan kestabilan buih juga dapat dipengaruhi oleh umur telur, karena semakin lama umur telur maka pH putih telur akan semakin meningkat, sehingga volume dan kestabilan buih yang terbentuk akan semakin menurun (Umi, 2007).

Berdasarkan penelitian dari (Thohari et al., 2020) penambahan asam asetat dapat meningkatkan sifat fungsional dari albumen telur. Sifat albumen yang sangat baik dapat meningkatkan daya busa suatu produk. Adapun hasil penelitian dari (Licciardello et al., 2012) komposisi gula dan putih telur yang tepat dapat membentuk struktur yang baik pada produk *meringue*, apabila komposisi gula, putih telur serta dilakukan penambahan asam sitrat dapat membentuk struktur *meringue* menjadi lebih baik.

Penggunaan asam yang akan digunakan untuk produk makanan adalah asam alami atau asam organik. Konsumsi asam sintetis secara berlebihan akan mengakibatkan korosi pada gigi (Cindaramaya et al., 2019). Asam alami yang akan digunakan pada produk *meringue cookies* adalah asam yang berasal dari dari lemon dan jeruk nipis. Jeruk nipis (*Citrus x Aurantifolia*) buah yang berwarna hijau ini berukuran 5-8 cm. Jeruk lemon (*Citrus x Limon*) buah yang berwarna kuning kehijauan berukuran 5-10 cm (Ayu et al., 2017) .

Untuk menghasilkan produk *meringue cookies* dengan daya buih dan kestabilan busa yang baik, akan dilakukan penelitian perbedaan *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan jeruk nipis terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diungkapkan di atas, dapat diidentifikasi masalah-masalah yang dapat dikaji antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana pemilihan putih telur dalam pembuatan *meringue cookies*
2. Bagaimana proses pembuatan *meringue cookies*?
3. Bagaimana proses pembuatan *meringue cookies* dengan penambahan asam asetat sebagai asam sintesis ?
4. Bagaimana proses pembuatan *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan jeruk nipis ?
5. Apakah terdapat perbedaan penambahan asam lemon dan jeruk nipis pada *meringue cookies* terhadap aspek organoleptik?
6. Apakah terdapat perbedaan *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan jeruk nipis terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, perlu adanya pembatasan masalah agar pembahasan lebih terarah karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya penelitian maka penelitian ini hanya membahas perbedaan *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan jeruk nipis terhadap daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka perumusan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut : “Apakah Terdapat Perbedaan *Meringue cookies* Dengan Penambahan Asam Lemon Dan Jeruk Nipis Terhadap Daya Terima Konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perbedaan *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan jeruk nipis terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa manis, rasa asam, tekstur dan aroma.

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan rangkaian kegiatan yang telah dilakukan, diharapkan penulisan penelitian ini berguna sebagai berikut:

1. Bagi Program Studi Program Pendidikan Tata boga, Fakultas, Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan referensi produk *meringue cookies* pada mata kuliah pengolahan kue kontinental.
2. Sebagai acuan atau bahan referensi bagi mahasiswa khususnya program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk terus menciptakan inovasi baru yang berhubungan dengan *cookies*.
3. Untuk peneliti, dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman dalam membuat produk inovasi.