

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cake merupakan produk *bakery* yang populer dan digemari oleh masyarakat. *Cake* dapat disajikan sebagai *dessert* atau *appetizer*. Menurut U.S Wheat Associates (1983), *cake* berasal dari adonan berbahan utama tepung terigu, mentega, *margarine*, telur, gula pasir, susu, dan bahan pelengkap seperti: keju, coklat, buah, rempah, bahan pewarna seperti: klorofil, *saffron*, *carmine*, *annatto*, *butter cream*, *almond paste*. Salah satu jenis *cake* yang sedang populer saat ini adalah *creamcheese cake*.

Creamcheese cake adalah modifikasi dari *chiffon cake* yang memiliki tekstur lembut, meleleh dimulut, dan ringan seperti *chiffon cake*. Proses pembuatan *cake* ini hampir sama dengan *chiffon cake*, tetapi ada penambahan *cream cheese*. Adonan *creamcheese cake* terbagi atas dua bagian. Bagian pertama adalah adonan *custard* yang padat dan kental terbuat dari *cream cheese*, *butter*, terigu, dan kuning telur. Bagian kedua terbuat dari putih telur yang dikocok bersama gula hingga mengembang *soft peak*. Kedua bagian adonan ini kemudian diaduk menjadi satu secara perlahan menggunakan teknik aduk balik (*folding technique*) hingga tercampur rata.

Modifikasi *chiffon cake* menjadi *creamcheese cake* tidak hanya pada proses pembuatannya, tetapi juga pada bahan-bahan penyusunnya. Lemak yang digunakan pada pembuatan *chiffon cake* berupa minyak, sedangkan pada pembuatan *creamcheese cake* menggunakan lemak berupa *butter*. Perubahan jenis lemak ini menimbulkan masalah dimana *creamcheese cake* kurang mengembang dibandingkan dengan *chiffon cake*. Cauvain dan Young (2006) menyatakan peran lemak pada pembuatan *cake* adalah membantu pemerangkapan udara selama proses

persiapan adonan, menjaga stabilitas gelembung gas sehingga struktur dan pori *cake* dapat terbentuk dengan baik selama pemanggangan, serta berkontribusi dalam pembentukan *crumb* yang lembut, semakin banyak lemak yang ditambahkan maka semakin lembut *crumb* yang dihasilkan. Lemak yang digunakan untuk membuat *cake* memiliki karakter yang bervariasi, khususnya pada titik leleh serta plastisitasnya. Karakteristik *cake* yang diharapkan dapat tercapai dengan penggunaan jenis lemak yang tepat.

Creaming dari lemak menentukan jumlah, ukuran, dan distribusi sel gas dalam adonan *cake*. Lemak dengan kisaran plastisitas yang luas adalah jenis lemak yang terbaik untuk memerangkap gas. *Butter* merupakan jenis lemak yang memiliki kisaran plastisitas yang sempit. Penurunan temperatur beberapa derajat membuatnya terlalu keras untuk proses *creaming*, sedangkan peningkatan temperatur beberapa derajat membuatnya terlalu lunak. *Hydrogenated shortening* dapat menjaga plastisitas pada kisaran yang lebih luas (Charley, 1982). *Margarine* merupakan *hydrogenated shortening*.

Margarine juga mengandung *emulsifier* (gliseril monostearat dan beberapa distearat) yang cukup untuk pembuatan *cake*. Keberadaan *emulsifier* pada *shortening* menghasilkan dispersi lemak yang lebih merata pada adonan *cake*. Sel gelembung udara yang terbentuk kecil, sehingga lebih merata, stabil, dan pori *cake* yang terbentuk lebih seragam (Charley, 1982). *Cake* yang dibuat dengan *margarine* akan lebih mengembang dibandingkan dengan menggunakan *butter*. Hal tersebut dikarenakan *margarine* membantu *cake* mempertahankan lebih banyak udara dalam adonan (Powers, 2009).

Creamcheese cake yang dibuat dengan 100% *butter* sebagai lemak menghasilkan *cake* yang lembut, memiliki *flavor* yang disukai panelis, dan terkesan *moist*, tetapi kurang bisa mengembang karena banyak

gelembung udara yang terlepas dari adonan. Proporsi *margarine* dan *butter* yang ditambahkan dalam adonan perlu diteliti untuk menghasilkan *creamcheese cake* yang lembut, berpori seragam, *moist*, memiliki *flavor* yang disukai oleh panelis, dan dapat lebih mengembang.

Perbandingan proporsi *butter* dan *margarine* yang diteliti adalah sebesar 100%:0%, 87,5%:12,5%, 75%:25%, 62,5%:37,5%, 50%:50%, 37,5%:62,5%, 25%:75%, 12,5%:87,5%, dan 0%:100%. Proporsi *butter* dan *margarine* diduga dapat mempengaruhi sifat fisikokimia (volume spesifik, tekstur, struktur, warna *crumb*, dan kadar air), serta organoleptik (warna *crumb*, *moistness*, keseragaman pori, dan rasa) produk *creamcheese cake* yang dihasilkan.

Cake selama penyimpanan dapat ditumbuhi kapang, teroksidasi, serta *loss of flavor* (Edwards, 2007). Penyimpanan beku dapat memperpanjang umur simpan *cake* tanpa harus menambahkan pengawet di dalam bahan pembuatannya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi *butter* dan *margarine* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* setelah penyimpanan beku selama satu minggu. Penyimpanan beku satu minggu dipilih berdasarkan *cake* hasil penelitian pendahuluan yang disimpan selama dua minggu hingga satu bulan semakin mengalami penurunan mutu yang dikawatirkan akan menjadi tidak layak uji, terutama uji organoleptik yang melibatkan konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1.2.1. Bagaimana pengaruh proporsi *butter* dan *margarine* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* selama penyimpanan beku?

1.2.2. Berapakah proporsi *butter* dan *margarine* yang tepat untuk menghasilkan *creamcheese cake* dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Mengetahui pengaruh proporsi *butter* dan *margarine* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* selama penyimpanan beku.

1.3.2. Mengetahui proporsi *butter* dan *margarine* yang tepat untuk menghasilkan *creamcheese cake* dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.