

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cake adalah produk *bakery* yang banyak dikonsumsi di dunia. Adonan *cake* merupakan sistem *foam* dan emulsi yang sangat kompleks. Tepung, susu, lemak, gula, telur merupakan bahan utama dalam pembuatan *cake*, dimana setiap bahan memiliki fungsi yang penting dalam pembentukan struktur *cake* untuk menghasilkan *cake* yang baik. Menurut Hardiman (2010), *cake* yang baik memiliki aroma *cake* yang wangi, memiliki tekstur empuk, susunan *cake* tidak menggumpal saat dipotong dan tidak bantat atau tidak mengembang. Kualitas *Cake* dipengaruhi oleh bahan penyusun yang digunakan, keseimbangan formulasi, *mixing*, dan prosedur pemanggangan yang tepat.

Cake dikategorikan sebagai makanan semi basah dengan kadar air 10 – 40% dan nilai aw 0,6 – 0,9 (Soekarto, 1979). *Cake* sebagai makanan semi basah memiliki umur simpan pendek karena mudah mengalami kerusakan sebagai akibat mudah ditumbuhi mikroba. Hal ini dapat dicegah dengan menyimpan *cake* pada suhu rendah. Salah satu cara dalam memperpanjang umur simpan produk makanan adalah dengan penyimpanan beku.

Formulasi dan metode pencampuran *cake* dikategorikan menjadi tiga kategori yaitu tipe *batter*, tipe *foam* dan tipe *chiffon* (Hui, 2006). *Creamcheese cake* merupakan modifikasi *chiffon cake* dengan penambahan *creamcheese*. *Cremcheese cake* memiliki karakteristik lembut, *moist*, memiliki tekstur halus, *creamy*, ringan, dan *airy*. Metode pembuatan menggunakan prinsip *chiffon cake* yaitu mencampur cairan, lemak, kuning telur dan tepung bersama, dan mengocok putih telur pada tempat terpisah lalu mencampur dengan pengadukan balik.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, *cremcheese cake* yang dibuat menggunakan terigu saja menghasilkan *cake* dengan tekstur yang lebih kasar jika dibandingkan dengan *cremcheese cake* yang ditambahkan dengan pati jagung atau maizena. Penggunaan pati pada pembuatan *cake* dapat menghasilkan tekstur *cake* yang lebih lembut. Penambahan maizena pada produk *cake* dapat membatasi pembentukan gluten yang terlalu banyak sehingga dihasilkan *cake* yang lebih lembut. *Cake* yang lebih lembut dapat menghambat terjadinya proses *staling* sehingga umur simpan *cake* lebih lama.

Maizena berkontribusi dalam meningkatkan kapasitas penyerapan air dan melembutkan *cake*. Maizena dapat meningkatkan sifat reologi, pengikatan air dan gelatinisasi adonan atau *batters* (Tegge, 2004). Menurut Bennion dan Bamford (1997), sejumlah pati jagung ditambahkan untuk membuat tepung menjadi lebih lembut dan menghasilkan partikel tekstur yang lebih baik. Penggunaan pati jagung pada produk berterigu dapat membatasi pembentukan gluten yang terlalu banyak, sehingga dapat menghasilkan *cake* yang lebih lembut. Pembentukan gluten yang terbatas tersebut menyebabkan penurunan kekuatan adonan.

Proporsi maizena dan terigu yang diteliti adalah sebesar 0%:100%, 10%:90%, 20%:80%, 30%:70%, 40%:60%, 50%:50%, dan 60%:40%. Pemilihan proporsi tersebut berdasarkan percobaan dimana jika proporsi maizena yang ditambahkan terlalu banyak akan menghasilkan *cake* yang tidak mengembang. Muntikah, 2010 dalam Haliza dkk., 2012 mengatakan maizena merupakan bahan yang dapat melembutkan *cake*, prosentase penggunaan maizena pada pembuatan *cake* sekitar 30% dari terigu untuk pembuatan *cake* dengan penambahan telur dan 15-20% dari terigu untuk *cake* tanpa penambahn telur, penelitian yang dilakukan pada pembuatan *brownies*. Proporsi terigu dan maizena diduga dapat mempengaruhi sifat

fisik (volume spesifik, tekstur, struktur dan warna *crumb*), kimia (kadar air), serta organoleptik (warna *crumb*, *moistness*, keseragaman pori, rasa dan kelembutan) produk *creamcheese cake* yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* yang terbaik setelah satu minggu penyimpanan beku. Penyimpanan selama satu minggu dipilih karena berdasarkan penelitian pendahuluan penyimpanan lebih dari satu minggu, *creamcheese cake* mengalami penurunan mutu yang cukup signifikan.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh proporsi terigu dan maizena terhadap karakteristik *creamcheese cake* yang dihasilkan setelah satu minggu penyimpanan beku?
- b. Berapa proporsi terigu dan maizena yang tepat yang menghasilkan *creamcheese cake* paling disukai oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh proporsi terigu dan maizena terhadap karakteristik *creamcheese cake* yang dihasilkan setelah satu minggu penyimpanan beku, serta untuk menentukan proporsi yang disukai konsumen sebagai perlakuan terbaik