

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pie merupakan salah satu produk *pastry* yang populer di berbagai negara salah satunya di Indonesia. *Pie* termasuk salah satu makanan ringan dan bukan sebagai makanan utama, sifat *pie* yang praktis dan dapat langsung dikonsumsi, membuat *pie* banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat. Saat ini *pie* banyak digunakan sebagai oleh-oleh contohnya *pie* susu. Produk *pie* susu memadukan susu dan telur sebagai bahan *filling* sehingga tercipta rasa manis dan gurih dari *pie* susu yang dihasilkan. *Crust pie* terbuat dari campuran tepung terigu, margarin, gula halus, dan telur ayam yang menghasilkan adonan *crust* yang *crumble*. Warna produk *crust* yang sudah dipanggang berubah menjadi *golden brown*.

Hasil akhir *crust pie* dipengaruhi oleh penggunaan tepung terigu, jenis lemak yang digunakan, dan jumlah air yang ditambahkan. Penggunaan lemak dapat meningkatkan rasa, tekstur, dan dapat memperpanjang umur simpan *crust pie* dengan cara melapisi granula pati sehingga menghambat *re-association* molekul pati selama retrogradasi (Yvonne, 2008). Perbedaan jenis lemak dapat mempengaruhi tekstur dan warna *crust pie* susu, karena komponen asam lemak penyusun yang berbeda pada tiap jenis lemak. Makalah ini dibuat untuk membahas kajian pengaruh penggunaan jenis lemak yang berbeda terhadap karakteristik *crust pie* susu.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan jenis lemak terhadap tekstur dan warna *crust pie* susu?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis lemak terhadap tekstur dan warna *crust pie* susu, sehingga dapat ditambahkan jenis lemak yang paling sesuai untuk digunakan.