

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk *bakery* adalah produk makanan yang bahan utamanya adalah tepung dan dalam proses pengolahannya melibatkan pemanggangan. Selain roti, banyak contoh lain yang masuk ke dalam katagori bakery, misalnya *cake*, *pastry* dan *cookies*. Jenis *cake* dibedakan menjadi: *butter cake* atau *pound cake*, *foam cake* atau *sponge cake* atau *genoise cake* dan *chiffon cake* (Faridah, 2008).

Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam menjadikan *cake* semakin digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. *Cake* merupakan adonan panggang yang berbahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak (Faridah, 2008). *Cake* biasanya disajikan dalam potongan-potongan kecil yang dihias atau disajikan ukuran besar sesuai dengan cetakan untuk membuat *cake* tersebut.

Creamcheese cake adalah modifikasi dari *chiffon cake* yang memiliki tekstur sangat lembut, *moist*, dan ringan seperti *chiffon cake*. Proses pembuatan *creamcheese cake* ini mengacu pada proses pembuatan *chiffon cake* dengan beberapa modifikasi. Modifikasi *chiffon cake* menjadi *creamcheese cake* selain pada proses pembuatannya, tetapi juga pada bahan penyusunnya. Lemak yang digunakan pada pembuatan *chiffon cake* berupa minyak, sedangkan pada pembuatan *creamcheese cake* menggunakan lemak berupa *butter*.

Creamcheese cake memiliki komposisi gula, protein dan lemak yang cukup tinggi, sehingga membuat *creamcheese cake* mudah mengalami kerusakan apabila disimpan dalam jangka waktu yang lama. Salah satu solusi untuk dapat memperpanjang umur simpan *creamcheese*

cake adalah dengan menyimpan dalam keadaan beku atau *frozen*. Penyimpanan beku dapat mencegah pertumbuhan kapang dan juga mencegah reaksi oksidasi. Oleh sebab itu, penyimpanan beku dapat dijadikan sebagai solusi untuk memperpanjang umur simpan *creamcheese cake*. Setelah penyimpanan beku *creamcheese cake* memiliki tekstur yang kasar dan terasa kering (kurang *moist*), hal ini dapat dipengaruhi oleh sifat gula dalam mengikat air. Menurut Figoni (2008), sifat gula yang higroskopis dapat meningkatkan kelembutan dan kelembapan pada produk.

Gula merupakan salah satu bahan dasar dalam pembuatan *creamcheese cake* yang akan mempengaruhi karakteristik dari *creamcheese cake*. Gula pada pembuatan *creamcheese cake* selain memberi rasa manis juga akan mempengaruhi tekstur dari *creamcheese cake* yang dihasilkan (Ningrum, 2012). Menurut Figoni (2008), fungsi dari gula adalah sebagai pemanis, membuat lunak atau empuk, mempertahankan kelembaban dan umur simpan, memberi kontribusi warna coklat dan karamelisasi, dan mempertahankan foam.

Gula aren merupakan gula yang kaya akan nutrisi, *low-glycemic crystalline*, larut dan leleh seperti gula sukrosa, dan memiliki rasa yang jauh lebih tajam (Abdullah dkk, 2015). Gula aren merupakan gula tradisional yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuat *cakes*, *desert*, dan dapat juga digunakan sebagai pelapis makanan (Ho dkk, 2008). Gula aren diproduksi dari getah pohon kelapa (*Cocos nucifera*) atau pohon palem (*Arenga pinnata*) (Apriyantono dkk, 2002).

Sukrosa merupakan disakarida utama pada getah palem. Menurut Kroh (1994), sukrosa pada gula aren dihidrolisa menjadi glukosa dan fruktosa selama proses pengolahan. Hasil hidrolisis sukrosa yaitu glukosa dan fruktosa disebut sebagai gula invert. Suhu tinggi dan waktu pemanasan yang lama, akan mempercepat reaksi hidrolisis sukrosa

menjadi gula invert (Aider *et al*, 2007). Reaksi kimia yang terjadi selama proses pemanasan gula aren adalah inversi, maillard dan reaksi karamelisasi (Fennema, 1996). Selama proses pemasakan gula aren dari getah palem terjadi proses penguapan air sehingga mengurangi kadar air gula aren dari 84,66% menjadi 12,11% (Ho dkk., 2008).

Pada penelitian yang dilakukan digunakan gula aren pada pembuatan *creamcheese cake*. Penggunaan gula aren bertujuan untuk mempertahankan tekstur *creamcheese cake* tetap lembut dan lembab (*moist*) setelah penyimpanan beku. Adanya komposisi gula invert (glukosa dan fruktosa) pada gula aren dapat membuat *creamcheese cake* tetap memiliki karakteristik yang lembut dan lembab (*moist*) setelah disimpan dalam keadaan beku. Penggunaan gula aren pada pembuatan *creamcheese cake* juga dapat menghasilkan citarasa khas gula aren dan warna kecoklatan, akan tetapi penggunaan gula aren yang terlalu banyak pada *creamcheese cake* akan menghasilkan struktur yang terbentuk tidak kokoh dan kurang mengembang. Penyebab dari terbentuknya struktur yang tidak kokoh dan kurang mengembang adalah karena gula invert berupa glukosa dan fruktosa yang mudah mengikat air, air terikat yang terlalu banyak dapat membuat adonan lebih berat. Pada penelitian ini penggunaan gula pasir dan gula aren bertujuan untuk membuat *creamcheese cake* yang tetap lembut dan lembab (*moist*) selama penyimpanan beku dengan citarasa khas gula aren dan warna kecoklatan, akan tetapi memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen.

Proporsi gula pasir dan gula aren yang diteliti sebesar 100%:0%, 95%:5%: 90%:10%, 85%:15%, 80%:20%, 75%:25%, 70%:30%. Proporsi gula pasir dengan gula aren mempengaruhi sifat fisikokimia (warna *crumb*, tekstur, pori-pori, volume spesifik, dan kadar air), serta

organoleptik (kesukaan rasa, warna *crumb*, *moistness*, kelembutan, keseragaman pori) produk *creamcheese cake* yang dihasilkan. Penelitian perlu dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi gula pasir dan gula aren terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* setelah satu minggu penyimpanan beku.

1.2. Rumusan Masalah

- 1 Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi gula pasir dan gula aren pada karakteristik fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* setelah satu minggu penyimpanan beku?
- 2 Berapa proporsi gula pasir dan gula aren yang menghasilkan *creamcheese cake* dengan sifat terbaik?

1.3. Tujuan Penulisan

Mengetahui pengaruh proporsi gula pasir dan gula aren pada karakteristik fisikokimia dan organoleptik *creamcheese cake* setelah satu minggu penyimpanan beku.