



**BAB I**

**PENDAHULUAN**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Pendahuluan**

Karakteristik bahan baku serta cara pengolahan yang digunakan merupakan faktor yang sangat penting diperhatikan dalam suatu pengolahan pangan karena kedua faktor tersebut saling terkait dalam mempengaruhi karakteristik produk akhir yang diinginkan. Karakteristik dari produk akhir yang dihasilkan dapat dinyatakan dalam parameter organoleptik yang berupa warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Warna merupakan suatu sensasi seseorang yang timbul karena adanya penyebaran spektrum sinar yang jatuh ke indera mata, yang merupakan faktor visual yang diamati terlebih dahulu dalam penentuan mutu suatu bahan makanan (Kartika, 1988). Bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, enak, dan teksturnya memenuhi persyaratan mutu tidak akan dikonsumsi apabila mempunyai warna yang tidak seharusnya (tidak disukai oleh konsumen). Namun sebaliknya, jika warna dari suatu produk makanan disukai oleh konsumen, maka secara tidak langsung konsumen akan tertarik untuk mengkonsumsi produk makanan tersebut.

Menurut Kartika (1988), rasa merupakan kesan yang didapat dari penggunaan indera pengecap yang meliputi manis; asin; pahit; serta asam, dan aroma merupakan kesan yang ditimbulkan dari penggunaan indera pembau. Sedangkan tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari.

Produk roti dan kue (*bakery product*) merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat luas, baik sebagai camilan ataupun sebagai makanan pengganti nasi. Soes kering dapat digolongkan sebagai kue kering yang merupakan hasil olahan berbasis tepung yang berupa makanan ringan, memiliki karakteristik produk akhir berongga, memiliki sifat renyah, serta memiliki daya simpan yang relatif lama. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan soes kering antara lain tepung terigu, tepung tapioka, lemak (*shortening*), telur, garam, air, kalsium propionat serta juga dapat ditambahkan bahan-bahan lain yang dapat meningkatkan cita rasa.

Karakteristik dari produk soes kering ini terkait dengan karakteristik bahan baku yang digunakan serta cara pengolahan yang digunakan. Tekstur yang berongga dan sifat renyah produk soes kering ini dipengaruhi dari penggunaan bahan baku, yaitu tepung terigu dan tepung tapioka yang memiliki kandungan pati yang tinggi serta adanya proses pemanggangan dengan menggunakan suhu tinggi. Bahan pembantu yang digunakan juga dapat menunjang terbentuknya tekstur dari produk akhir yang diinginkan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Faktor-faktor apa saja yang dapat menentukan tekstur produk soes kering?

## **1.3. Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan makalah ini adalah untuk mengkaji faktor-faktor yang menentukan tekstur produk soes kering.