



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cake merupakan produk kue yang mengandung lemak dan terbuat dari bahan utama yaitu tepung, gula, telur, dan lemak. Oleh karena itu *cake* memiliki nilai gizi cukup tinggi dan nilai kalori sekitar 450 kal/100g. Hal ini disebabkan karena mengandung lemak 35-100% dari berat tepung. Pada saat ini banyak dijumpai di pasaran *cake* dengan beraneka ragam bentuk dan variasinya. Untuk menghasilkan *cake* dengan mutu baik, perlu memperhatikan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap mutu.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi mutu *cake* yaitu jenis dan jumlah lemak, gula, pH, waktu dan temperatur pemanggangan.

Lemak yang biasa digunakan adalah mentega atau margarin karena kandungan lemaknya tinggi yaitu sekitar 85% tetapi hampir semua minyak nabati dapat digunakan terutama yang telah terhidrogenasi (Meyer, 1971).

Menurut Meyer (1971), jenis lemak yang berbeda akan menghasilkan *cake* dengan mutu yang berbeda pula. Banyaknya lemak yang digunakan akan berpengaruh terhadap mutu *cake*, terutama dalam kaitannya dengan tekstur. Penggunaan lemak yang terlalu banyak akan mengakibatkan *cake* tidak dapat

mengembang sedangkan penggunaan lemak yang terlalu sedikit akan mengakibatkan *cake* memiliki tekstur yang kasar.

Santan merupakan bentuk emulsi lemak dalam air dengan kadar lemak cukup tinggi. Santan hasil ekstraksi daging buah kelapa tanpa penambahan air mengandung lemak sekitar 38 persen dan kadar air 52 persen (Hagenmaier, 1980). Oleh karena kadar lemak cukup tinggi maka banyak digunakan sebagai sumber lemak pada pembuatan kue, biskuit, *ice cream* dan lain-lain.

Komposisi santan hampir sama dengan minyak kelapa yaitu terdiri dari asam-asam lemak jenuh terutama asam laurat. Disamping itu santan juga mengandung beberapa asam amino yang berfungsi sebagai penstabil emulsi (Ketaren, 1986). Santan selain sebagai sumber lemak, ternyata memberikan cita rasa lebih gurih. Hal ini disebabkan karena adanya senyawa aldehid rantai 6 (Meyer, 1971).

Salah satu alternatif untuk memperluas penggunaan santan adalah pemanfaatan santan sebagai bahan pengganti margarin pada pembuatan *cake*. Dengan adanya pengantian margarin oleh santan maka perlu dilakukan penelitian mengenai banyaknya santan yang dibutuhkan untuk menghasilkan *cake* bermutu baik.

Disamping itu juga diperlukan adanya penyesuaian pH karena pH merupakan faktor yang mempengaruhi tekstur *cake* dimana elastisitas dan daya adsorpsi air oleh protein

tepung maupun protein telur akan berubah sesuai dengan perubahan pH. ada umumnya *cake* akan semakin halus pada pH rendah.

Menurut penelitian pendahuluan dengan menggunakan santan 50 g (12,5 %) pada pH adonan 7,0 dihasilkan *cake* dengan tekstur kasar. Menurut Catchart dalam Meyer, 1971 pH optimum dari adonan *cake* berkisar antara 6,6-7,1. selama 30 menit. Dengan demikian diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan santan dan pengaturan pH sehingga dapat dihasilkan *cake* bermutu baik.

1.2. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pada penambahan santan dan pH adonan berapakah dapat dihasilkan *cake* dengan mutu baik.

1.3. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini diduga terdapat hubungan antara penambahan santan dan variasi pH terhadap mutu *cake*.