

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Menurut Rebecca & Krisnadi (2023) *marble cake* termasuk pada anggota Sub Sektor Bakery Gabungan Pengusaha Makanan Minuman (Gapmmi), produk roti dan kue menempati urutan ketiga sebagai makanan utama setiap masyarakat sehingga industry bakery dapat bertumbuh secara cepat di masa depan. Nadhifah et al., (2021) menambahkan bahwa roti merupakan produk yang paling pertama dikenal dan paling populer di jagat raya hingga saat ini. Sama halnya seperti di belahan dunia lain, budaya makan roti juga berkembang di Indonesia. Permata & Fathoni (2023) *marble cake* sering dijumpai karena rasa dari *marble cake* ini sangat mudah di terima di semua kalangan masyarakat. *Marble cake* ini sendiri sering ditemui di berbagai pasar tradisional, toko kue, toko oleh-oleh bahkan untuk beberapa acara di masyarakat, seperti hajatan, acara nikahan, ataupun acara yang mengandung unsur tradisi. Sehingga tidak jarang berbagai penelitian menjadikan *marble cake* sebagai bahan penelitiannya dalam hal substitusi bahan. Seperti penelitian Rebecca & Krisnadi (2023) meneliti terkait substitusi pada bahan tepung serta Permata & Fathoni (2023) meneliti terkait jenis gula yang digunakan. Belum ditemukan perbandingan mentega yang disubstitusi dengan minyak kelapa. Hal ini yang mendasari keberadaan serta kebaharuan dalam penelitian ini.

Marble cake, yang dalam bahasa Jerman dikenal sebagai *marmorkuchen*, merupakan salah satu karya kuliner yang menarik dari Jerman pada abad ke-19. Kue ini terkenal dengan desainnya yang unik dan menarik perhatian, menyerupai pola marmer atau motif abstrak yang tercipta dari perpaduan adonan berwarna terang dan gelap. Pada masa itu, adonan kue coklat dibuat dengan menggunakan molase, sebuah olahan gula dan asam organik yang berbentuk cairan kental berwarna coklat. Molase ini, bersama dengan bahan lain seperti kismis dan kadang kala kopi, digunakan untuk memberikan warna gelap yang khas pada kue, menciptakan efek visual marmer yang memukau. Tetapi, seiring berkembangnya

zaman, metode pembuatan *marble cake* mengalami evolusi. Jika pada masa awal pembuatannya molase menjadi bahan utama untuk memberikan warna gelap pada kue, di era modern ini adonan kue coklat dapat diperoleh hanya dengan menggunakan bubuk coklat.

Perubahan ini tidak hanya mempermudah proses pembuatan tetapi juga memberikan variasi rasa yang lebih konsisten. Bubuk coklat, yang lebih mudah ditemukan dan diolah, menjadi alternatif yang populer untuk menciptakan lapisan gelap pada *marble cake*.

Marble cake, yang merupakan salah satu kue klasik dan populer, memiliki bahan dasar yang cukup sederhana, yaitu tepung terigu, mentega, gula, telur dan coklat bubuk. Meskipun menghasilkan kue yang lezat, ternyata kue ini kurang baik pada kesehatan, terutama berkaitan dengan penggunaan mentega. Menurut (Clair, 2023) seorang ahli gizi diet, mengkonsumsi mentega dalam jumlah banyak dan berlebihan memiliki dampak negatif pada kesehatan jantung. Mentega akan berakibat buruk pada sistem kardiovaskular dikarenakan kandungan lemak jenuh yang tinggi. Lemak jenuh akan menumpuk menjadi plak di dalam arteri, sehingga menurunkan efisiensi aliran darah.

Mentega, yang terbuat dari lemak hewani seperti susu sapi, memiliki struktur molekul yang kompleks, yang membuatnya sulit dicerna. Struktur ini menjadi penting untuk diperhatikan dalam konteks kesehatan. Selain itu, mentega termasuk dalam kategori makanan yang tinggi kandungan lemak jenuh. Seperti diungkapkan oleh (Bella, 2022) lemak jenuh tidak baik untuk kesehatan jika dikonsumsi secara berlebih. Mengkonsumsi mentega secara berlebihan akan meningkatkan lemak jenuh yang menyebabkan menumpuknya kolesterol jahat di pembuluh darah dan besarnya resiko terkena penyakit jantung dan stroke.

Dalam konteks pembuatan *marble cake*, ini menjadi pertimbangan penting. Meskipun mentega memberikan rasa dan tekstur yang lembut dan harum pada kue, tetapi aspek kesehatannya tidak boleh diabaikan. Oleh karena itu, penting untuk mempertimbangkan alternatif atau modifikasi dalam resep yang dapat mengurangi penggunaan mentega, demi menghasilkan pilihan yang lebih baik tanpa

mengorbankan rasa dan kualitas *marble cake*. Ini mendorong inovasi dalam resep dan teknik pembuatan kue, sejalan dengan peningkatan kesadaran akan kesehatan yang baik.

Dalam pengembangan resep *marble cake*, pemilihan bahan-bahan menjadi kunci utama untuk menciptakan produk yang baik. Salah satu pertimbangan penting dalam proses ini adalah pemilihan minyak kelapa sebagai substitusi mentega. Minyak kelapa yang dikenal mudah dicerna atau diuraikan, telah menjadi pilihan yang sangat cocok untuk mengurangi resiko penyakit jantung dan memelihara pembuluh darah. Seperti yang dijelaskan oleh Setiawan pada tahun 2023, minyak kelapa mengandung serat, mineral, dan juga sterol. Sterol yang dimiliki pada tumbuhan, memiliki struktur kimia yang serupa dengan kolesterol darah, yang berguna untuk menghambat penyerapan kolesterol jahat yang berada di dalam tubuh. Berikut perbandingan kandungan gizi minyak kelapa dibandingkan dengan mentega.

Tabel 1. 1 Perbandingan Kandungan Gizi Minyak Kelapa dan Mentega

Minyak Kelapa (100 g)		Mentega (100 g)	
Kandungan	Jumlah	Kandungan	Jumlah
Energi (kkal)	870	Energi (kkal)	725
Protein (g)	1,0	Protein (g)	0,5
Lemak (g)	98,0	Lemak (g)	81,6
Karbohidrat (g)	0	Karbohidrat (g)	1,4
Kalsium (mg)	1	Kalsium (mg)	15
Abu (g)	1,0	Fosfor (mg)	16
Zat Besi	0	Zat Besi (mg)	1
Vitamin A (IU)	0	Vitamin A (IU)	3300

Sumber: (Mancini et al., 2019; Sintia & Astuti, 2018)

Berdasarkan tabel diatas, menunjukkan bahwa kandungan energi pada minyak kelapa lebih banyak dibanding dengan mentega. Pada kandungan lemak pada kelapa juga disinyalir lebih tinggi dibandingkan dengan mentega. Menariknya, meskipun minyak kelapa mengandung lemak jenuh, jenis lemak yang terkandung

di dalamnya berbeda dengan lemak jenuh yang ditemukan pada mentega. Dikarenakan pada minyak kelapa mengandung jenis lemak Laurat dan Mirisat (MCFA) dimana lebih baik dibandingkan dengan lemak yang terkandung dalam mentega yaitu Palmitat (LCFA) (Arinda et al., 2019; Eyres et al., 2018; Moviana, 2019). Disisi lain, mentega ternyata lebih banyak mengandung karbohidrat dibanding dengan minyak kelapa. Sehingga Moviana (2019) menyebutkan bahwa ketika minyak kelapa ini dikonsumsi dengan takaran yang tepat dapat mendukung kegiatan diet sehari-hari.

Banyak klaim kesehatan mengenai minyak kelapa mengacu pada penelitian yang menggunakan formulasi khusus minyak kelapa yang terbuat dari 100% trigliserida rantai menengah (MCT), bukan minyak kelapa komersial yang banyak tersedia di rak supermarket. MCT memiliki struktur kimia yang lebih pendek dibandingkan lemak lainnya, sehingga cepat diserap dan digunakan oleh tubuh. Setelah pencernaan, MCT bergerak ke hati dimana mereka segera digunakan sebagai energi. Teorinya adalah bahwa bentuk yang cepat diserap ini meningkatkan rasa kenyang dan mencegah penyimpanan lemak. Minyak kelapa sebagian besar mengandung asam laurat, yang bukan merupakan MCT. Asam laurat diserap lebih lambat dan dimetabolisme seperti asam lemak rantai panjang lainnya. Jadi manfaat kesehatan yang dilaporkan dari minyak kelapa MCT yang dibuat khusus dan mengandung trigliserida rantai menengah selain asam laurat tidak dapat diterapkan secara langsung pada minyak kelapa komersial. Studi epidemiologi menemukan bahwa kelompok orang yang memasukkan kelapa sebagai bagian dari makanan asli mereka (misalnya India, Filipina, Polinesia) memiliki tingkat penyakit kardiovaskular yang rendah (Neelakantan et al., 2020).

Minyak kelapa sedang gencar dipromosikan sebagai minyak sehat, dengan manfaat yang mencakup mendukung kesehatan jantung. Bukti observasi menunjukkan bahwa konsumsi daging kelapa atau kelapa yang diperas dalam konteks pola makan tradisional tidak menyebabkan dampak buruk pada kardiovaskular (Eyres et al., 2018). Bukti dari RCT menunjukkan bahwa minyak kelapa tampaknya memiliki dampak yang lebih kecil terhadap kolesterol total dan kolesterol LDL dibandingkan dengan mentega. Penggantian isocaloric (sebesar 1%

dari asupan energi) karbohidrat dengan asam laurat (asam lemak dominan dalam minyak kelapa) meningkatkan kolesterol total sebesar 0,029 mmol/L (95% CI: 0,014; 0,045), kolesterol LDL sebesar 0,017 mmol/L (0,003; 0,031), dan kolesterol HDL sebesar 0,019 mmol/L (0,016; 0,023) (Schwingshackl & Schlesinger, 2023).

Filipina merupakan produsen minyak kelapa terbesar di dunia, setelah itu ada Indonesia dan India adalah produsen terbesar berikutnya. Filipina, Uni Eropa, Amerika Serikat, dan India merupakan konsumen minyak kelapa terbesar (Moreno et al., 2020). Sementara itu, meskipun Indonesia menjadi produsen terbesar kedua penghasil buah kelapa setelah Filipina sementara Indonesia tidak menjadikannya lebih besar sebagai pengkonsumsi minyak kelapa (Marlina et al., 2018). Hal ini dikarenakan masyarakat lebih dominan pada minyak kelapa sawit. Selain itu, harga minyak kelapa berada pada rentang harga Rp.20.000 – Rp.45.000 hal ini lebih mahal dibanding dengan harga minyak kelapa sawit (Suarantb, 2022).

Kedua bahan ini, meskipun serupa dalam penggunaannya dalam pembuatan kue, memiliki perbedaan signifikan dalam dampak kesehatan. Memahami perbedaan ini penting untuk menentukan pilihan terbaik yang sesuai dengan kebutuhan gizi, kesehatan, dan preferensi rasa konsumen.

Minyak kelapa merupakan pilihan yang menarik dalam pengembangan resep *Marble Cake*. Penggunaan minyak kelapa dalam pembuatan *Marble Cake* dapat memberikan alternatif yang lebih baik dari segi kesehatan tanpa mengorbankan rasa dan kualitas. Aspek nutrisi yang dihadirkan oleh minyak kelapa, seperti kemampuannya dalam meningkatkan kolesterol baik dan menghambat penyerapan kolesterol jahat, menambahkan nilai tambah pada penggunaannya dalam resep kue.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan utama untuk menganalisis pengaruh substitusi mentega dengan minyak kelapa dalam proses pembuatan *Marble Cake*, khususnya terhadap daya terima oleh konsumen. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi apakah minyak kelapa dapat menjadi alternatif yang efektif sebagai pengganti mentega dalam resep *Marble Cake*. Penelitian ini tidak hanya terbatas pada aspek penggantian bahan, tetapi juga mencakup evaluasi

mendalam terhadap berbagai aspek kualitas kue, termasuk rasa, aroma, tekstur, dan warna.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain adalah sebagai berikut:

1. Apakah minyak kelapa dapat digunakan sebagai substitusi mentega dalam pembuatan marble cake?
2. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan marble cake menggunakan minyak kelapa 100%, 50% minyak kelapa 50% mentega, dan 25% minyak kelapa dengan 75% mentega?
3. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan marble cake dengan menggunakan minyak kelapa 100%, 50% minyak kelapa 50% mentega, dan 25% minyak kelapa dengan 75% mentega?

1.3 Tujuan Uji Coba

Adapun tujuan dari penulisan makalah ini untuk menganalisis pengaruh substitusi mentega dengan minyak kelapa dalam pembuatan marble cake terhadap daya terima konsumen.

1. Untuk mengetahui apakah minyak kelapa dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan marble cake.
2. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *marble cake* menggunakan 100% minyak kelapa, 50% minyak kelapa 50% mentega, dan 100% mentega.
3. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan marble cake dengan menggunakan minyak kelapa 100%, 50% minyak kelapa 50% mentega, dan 25% minyak kelapa dengan 100% mentega.

1.4. Manfaat Uji Coba

Manfaat dari uji coba ini dapat dijadikan alternatif penyajian *marble cake* dengan mensubstitusi mentega dengan minyak kelapa bagi orang yang ingin mengurangi asupan kolesterol.

