

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kata *cake* yang berawal dari kata "kaka" itu berasal dari bahasa norse kuno pada era viking di wilayah Scandinavia pada abad ke 13 (Hafizah, Yetri, Azlan dan Fauzi, 2020). Tepung terigu, gula, dan telur merupakan bahan dasar untuk membuat *cake* atau bolu. Sebagian besar *cake* diolah dengan proses pemangangan dengan oven, namun ada juga yang dilakukan dengan proses pengukusan. Dimasa sekarang, *Cake* merupakan hidangan penutup yang cukup populer dan digemari oleh seluruh golongan masyarakat dikarenakan rasanya yang manis dan teksturnya yang beragam. *Cake* dapat dihias dengan berbagai macam variasi seperti menggunakan lapisan icing, buttercream, fondant, atau marzipan (Braker, 2003). Karakteristik *cake* yang baik yaitu mempunyai warna yang cerah, beraroma wangi, bertekstur lembut dan mengembang (Faridah, 2008).

Salah satu bahan terpenting dalam membuat *cake* dan roti adalah telur (Hosomi, dkk., 1992; Stadelman dan Cotterill, 1995). Komponen yang sangat dibutuhkan dalam pembuatan *cake* adalah telur. Telur berfungsi sebagai pengembang, pengemulsi, dan daya ikat air untuk membentuk tekstur. Ada 3 komponen utama pada telur antara lain adalah kulit telur, putih telur, kuning telur yang dimana satu buah telur itu mengandung hampir semua vitamin kecuali vitamin C. (Badan Standarisasi Nasional, 2008; Marbun, 2021 ).

Terdapat banyak manfaat dari putih telur seperti kaya akan protein, bebas kolesterol, mengandung kolin, kaya akan vitamin B12, mencegah penuaan dini, dan menjaga pertumbuhan otot (Mutiah, 2020). Sedangkan manfaat dari kuning telur antara lain adalah menurunkan risiko terkena katarak, serta untuk mencegah terjadinya penyakit jantung, stroke dan beberapa jenis kanker. Selain itu telur juga bermanfaat untuk membentuk sistem kekebalan tubuh dan tiroid serta membentuk tulang dan gigi yang kuat. Walaupun telur mengandung manfaat yang banyak, terdapat sumber lemak jenuh yang dapat mengakibatkan

terjadinya risiko penyakit jantung. Formasi trimethylamine N-oxide (TMAO) dapat meningkat dengan mengonsumsi terlalu banyak telur. Lecithin yang terkandung dalam kuning telur dapat menyebabkan meningkatnya risiko serangan jantung dan stroke. (Linggasari, 2014).

Demi mengurangi pengonsumsi telur dan risiko terkenanya berbagai penyakit, maka dalam pembuatan *cake* kali ini telur akan diganti dengan *Greek yogurt*. *Yogurt* pertama kali berasal dari Turki yang secara otomatis terfermentasikan oleh bakteri liar yang hidup di kantong kulit kambing yang kemudian dibawa oleh para penggembala (Yildiz, Taylor dan Francis, 2010). Susu merupakan bahan utama untuk membuat *yogurt* yang setelah itu dipanaskan mencapai suhu 85°C selama 5 - 10 menit. Kemudian didinginkan hingga suhu 43°C dan dimasukkan bibit *yogurt*. Selanjutnya diinkubasi selama 4 jam dengan suhu 43°C (Sumarono, 2016). Terdapat beberapa perbedaan antara *Yogurt* biasa dengan *Greek Yogurt* yaitu tekstur *Greek Yogurt* yang lebih kental dibandingkan *Yogurt* biasa, Rasa yang lebih asam pada *Yogurt* biasa dibandingkan *Greek Yogurt*, kandungan protein yang lebih banyak pada *Greek Yogurt* serta kandungan gula dan karbohidrat yang lebih rendah (Tiofani, 2021).

Terdapat beberapa manfaat dari *Greek yogurt* seperti menurunkan berat badan, menjaga pencernaan agar tetap sehat, memperkuat tulang dan gigi, mencegah osteoporosis, menurunkan risiko terkena diabetes tipe 2, membantu menurunkan tekanan darah, serta membantu proses pemulihan otot pascaolahraga (Ramadani, 2020). *Greek Yogurt* juga memiliki manfaat dalam bidang kecantikan, seperti melembabkan kulit secara maksimal dan dapat mengurai kerutan di wajah (Sitoesmi, 2021). Pada saat ini, *Greek yogurt* banyak di temukan di Indonesia dan banyak dikonsumsi sebatas sebagai produk makanan seperti Biokul, Heavenly Blush, Emmi, Yummy, dan Elle and Vire. *Greek yogurt* belum banyak digunakan untuk pembuatan *cake*. Hal ini dapat dikarenakan masih banyak masyarakat yang belum mencoba melakukan uji coba pembuatan *cake* dengan menggunakan *Greek yogurt*. Selain itu pula belum diketahui daya terima masyarakat mengenai *cake* dengan *Greek yogurt*. Berdasarkan hal tersebut maka akan dilakukan uji coba “UJI COBA GREEK

## YOGURT SEBAGAI PENGGANTI TELURDALAM PEMBUATAN CAKE”.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berikut merupakan rumusan masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana daya terima masyarakat pada pembuatan *cake* dengan menggunakan *greek yogurt*?
2. Adakah perbedaan antara rasa, tekstur, aroma dan warna pada pembuatan *cake* dengan menggunakan *greek yogurt*?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui daya terima masyarakat pada pembuatan *cake* dengan menggunakan *greek yogurt*.
2. Untuk mengetahui perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna pada *cake* dengan menggunakan *greek yogurt*.

### 1.4 Manfaat Penelitian

1. *Cake* ini dapat dikonsumsi oleh kelompok orang lacto-vegetarian serta orang-orang yang terkena berbagai macam penyakit lainnya seperti osteoporosis dan diabetes tipe 2.
2. Bermanfaat bagi para pembaca dan mereka yang ingin mencoba membuat *cake* dari *greek yogurt*. Bermanfaat juga bagi masyarakat yang belum menggunakan *greek yogurt* dalam pembuatan *cake*, serta untuk menambah variasi produk dalam menggunakan *greek yogurt*.