

# BAB I

## ANALISIS SITUASI

### 1.1 Latar Belakang

*Basque Burnt Cheesecake* adalah kue keju yang khas dengan bagian tepinya yang hangus dan bagian dalamnya bertekstur sedikit lengket. Dilansir dari Kompas (2020), kue ini pertama kali ‘dilahirkan’ di restoran La Vina di San Sebastian, Spanyol. *Cheesecake* bukanlah jenis *dessert* baru, kue berbahan dasar keju ini sudah menjadi favorit banyak kalangan masyarakat. Di Indonesia sendiri, *Basque Burnt Cheesecake* mulai *viral* dan tidak sedikit orang yang rela merogoh kantung dalam-dalam demi mencicipi sepotong *Basque Burnt Cheesecake*.

Dilansir dari detikfood (n.d.), asal-usul *Basque Burnt Cheesecake* adalah dari sebuah suku yang hidup di Spanyol Utara, suku Basque. Kue ini menjadi hidangan cukup terkenal di kalangan masyarakat suku tersebut. Pusat Kota Basque berada di Bilbao dan di sana terdapat banyak olahan kue keju gosong yang kemudian populer dengan sebutan *Basque Burnt Cheesecake*. Kini seiring dengan perkembangan zaman, kue ini dihadirkan dalam berbagai varian, seperti misalnya penambahan *whipping cream* saat penyajian; penambahan saus *caramel* atau coklat ke dalam adonan, ataupun berbagai *topping* atau bahan lainnya.

Dalam pembuatan adonan *pastry*, bahan olahan mentahnya tidak terlepas dari penggunaan telur. Menurut Ekayani (2011), telur merupakan bahan utama karena memiliki kegunaan untuk membangun kerangka kue, mewarnai kue, memberi nilai gizi, dan melembabkan kue. Penggunaan telur secara utuh dan menggunakan kuning atau putihnya saja juga akan menghasilkan efek yang berbeda pada suatu adonan *pastry*. Hampir di setiap resep olahan *pastry*, memerlukan telur yang jumlahnya tidak sedikit serta terkadang hanya menggunakan kuning atau putih telurnya saja, sehingga banyak sisa dari telur tersebut yang tidak terpakai atau terbuang. Jika hal ini terus dilakukan, maka akan menambah biaya dalam pembuatan *pastry*. Maka

dari itu, untuk menekan biaya dalam pembuatan *pastry*, terdapat alternatif pengganti telur yakni menggunakan biji *chia*.

Biji *chia* merupakan jenis biji-bijian kecil yang berasal dari tanaman *Salvia hispanica L.* Awalnya, tanaman ini tumbuh di Meksiko, Amerika Selatan, namun sekarang udah banyak menyebar ke seluruh dunia, termasuk Indonesia. Rasa dari biji ini cenderung hambar, dapat dimakan secara langsung dengan menambahkan air mineral ataupun dicampurkan ke dalam makanan atau minuman seperti: salad, bubur *oat*, *yogurt*, *smoothies*, dsb. Biji *chia* memiliki ciri khas yaitu membentuk lendir melalui proses hidrasi, yang berpotensi digunakan sebagai bahan pengental, penstabil, dan pengemulsi. (Alodokter, 2021)

Melansir dari Cooking with Sheila (2016) “Untuk membuat pengganti telur, campurkan 1 sendok makan biji *chia* dengan 3 sendok makan air dan diamkan selama 15 menit”. Penggunaan biji *chia* sebagai bahan makanan dikatakan aman karena tidak menimbulkan alergi dan memiliki efek samping. Menurut Safari dkk (2016), biji *chia* berpotensi digunakan untuk pengembangan pangan fungsional. Selain itu, terdapat kesamaan sifat dan fungsi biji *chia* dan telur pada olahan *pastry* yaitu mengikat dan mengembangkan adonan, sehingga memungkinkan mengganti penggunaan telur dengan biji *chia* pada adonan *pastry*.

Akan tetapi, hingga saat ini masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkan biji *chia* dalam industri *pastry* sebagai alternatif pengganti telur, sehingga tinggi rendahnya daya terima masyarakat terhadap, pada kasus ini, *cheesecake* dengan menggunakan biji *chia* masih belum diketahui. Maka dari itu, penulis memutuskan untuk melakukan uji coba resep *Basque Burnt Cheesecake* dengan menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang penulis, maka rumusan masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Adakah perbedaan rasa, tekstur, aroma, dan warna pada *Basque Burnt Cheesecake* yang menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur?

2. Adakah faktor pendukung lainnya biji *chia* dapat menggantikan telur pada *Basque Burnt Cheesecake*?
3. Bagaimana daya terima masyarakat mengenai *Basque Burnt Cheesecake* yang menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui perbedaan rasa, tekstur, aroma, dan warna pada *Basque Burnt Cheesecake* yang menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur.
2. Mengetahui faktor pendukung lain biji *chia* dapat menggantikan telur pada *Basque Burnt Cheesecake*.
3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap *Basque Burnt Cheesecake* yang menggunakan biji *chia* sebagai pengganti telur.

