BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cake beras merupakan *cake* yang terbuat dari tepung beras, gula, telur, margarin, *baking powder*, dan Na-CMC (Trisnawati dan Sutedja, 2008). *Cake* beras mengandung lemak yang cukup tinggi. Lemak memegang peranan penting dalam pembuatan *cake*, yaitu berpengaruh pada cita rasa, warna, aroma, volume, tekstur, daya simpan, kelembutan dan sifat *moist* pada *cake* (Pomeranz dan Schellenbenger, 1971). Kadar lemak total dalam *cake* beras secara teoritis adalah sebesar 57,46 g dalam 404,95 g adonan (14,19%). Konsumsi produk pangan dengan kandungan lemak yang terlalu tinggi dapat menyebabkan obesitas. Meningkatnya kesadaran masyarakat untuk hidup sehat juga mendorong perlunya penurunan kandungan lemak pada *cake* beras dengan menggunakan *fat replacer*.

Fat replacer yang digunakan dalam *cake* beras diharapkan dapat menggantikan fungsi lemak tanpa mengubah cita rasa dan tekstur yang diinginkan konsumen. Fungsi lemak yang diharapkan dapat digantikan adalah *lubricant (moistness)*. *Fat replacer* dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis, yaitu *carbohydrate*, *protein* dan *lipid based* yang bisa digunakan satu per satu maupun dikombinasikan. Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai *fat replacer* berbasis karbohidrat adalah apel (Rudolph, dkk dalam Swanson, 1996).

Menurut Suwarto (2010), apel mengandung dua jenis serat, yaitu serat tidak larut berupa selulosa yang terdapat pada kulit dan serat larut berupa pektin yang terdapat pada daging buah. Pektin pada apel dapat digunakan sebagai *fat replacer* berbasis karbohidrat. Salah satu jenis apel yang dapat digunakan adalah apel *Rome Beauty* yang juga disebut apel

Malang. Menurut Untung (1994), apel mengandung pektin sebesar 24%. Pektin memiliki sifat fungsional seperti pembentuk gel, pengikat air, dan penstabil sehingga dapat dimanfaatkan dalam produk pangan (Chaplin, 2002). Pektin memiliki kemampuan sebagai *gelling agent* karena pada pektin terdapat gugus poligalakturonat yang dapat membentuk jaringan tiga dimensi yang kokoh sehingga mampu memerangkap cairan yang berasal dari telur pada adonan (Meyer, 1971). Sifat fungsional ini dapat digunakan untuk dapat menggantikan peran lemak (margarin) yaitu memberi kelembutan dan *moistness* pada *cake* beras.

Apel yang digunakan dalam pembuatan *cake* beras berupa bubur apel yang telah di-*blanching* terlebih dahulu. Proses *blanching* bertujuan agar apel yang digunakan tidak mengalami pencoklatan setelah pengupasan dan tidak berpengaruh terhadap warna akhir produk. Proses *blanching* apel dilakukan dalam waktu 1,5 menit pada suhu 85°-90°C. *Blanching* dapat membuat daging buah apel menjadi lebih lunak sehingga memudahkan proses penghalusan menjadi bubur apel. Bubur apel yang telah halus dapat tercampur dengan baik dengan adonan selama proses *mixing*.

Penggunaan bubur apel pada *cake* beras dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik *cake* beras. Hasil orientasi menunjukkan bahwa proporsi bubur apel dan margarin lebih besar dari 25:75 menghasilkan *cake* beras yang memiliki karakteristik warna kecoklatan dan pori-pori yang kurang seragam sehingga proporsi bubur apel dan margarin yang akan diteliti maksimal 25:75. Penelitian ini akan mempelajari pengaruh proporsi bubur apel dan margarin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *cake* beras serta tingkat proporsi bubur apel dan margarin yang dapat menghasilkan *cake* beras yang dapat diterima oleh panelis.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi bubuk apel dan margarin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cake* beras?
2. Berapakah proporsi bubuk apel dan margarin yang tepat sehingga dihasilkan *cake* beras yang memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh panelis?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi bubuk apel dan margarin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cake* beras.
2. Menentukan proporsi bubuk apel dan margarin yang tepat sehingga dihasilkan *cake* beras yang memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh panelis.