

# BAB I PENDAHULUAN

## 2.1. Latar Belakang

Sebagai salah satu komponen nutrisi yang mendasar dan penting dalam makanan, lemak memiliki peran untuk memberi sensasi rasa lezat dan tekstur dalam produk makanan. Namun, diet tinggi lemak dapat menyebabkan beberapa masalah kesehatan seperti obesitas, tekanan darah tinggi, dan penyakit jantung. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) merekomendasikan konsumsi lemak jenuh tidak boleh melebihi 10 % dari total kalori untuk sehat orang dan bahwa konsumsi lemak total tidak boleh melebihi 30 % dari total kalori. Konsumen telah menunjukkan kepedulian terhadap konsumsi jumlah lemak dalam makanan dan cenderung untuk mengkonsumsi produk rendah lemak. Kepedulian konsumen tersebut mendorong para ilmuwan untuk melakukan berbagai inovasi produk makanan yang rendah lemak atau bahkan yang bebas lemak

Maltodekstrin merupakan polisakarida yang dihasilkan dari proses hidrolisis asam atau reaksi enzimatis amilase terhadap pati. Pati tersebut dapat diperoleh dari beberapa sumber seperti gandum, jagung, kentang, atau pati tapioka. Maltodekstrin cocok dijadikan sebagai salah satu bahan pengganti lemak baik dalam bentuk kering atau dalam bentuk gel, karena pada bentuk kering maltodekstrin menghasilkan energi sebesar 4 kkal/g sedangkan saat dalam bentuk gel menghasilkan energi sebesar 1 kkal/g (Gisslen, 1994). Selain sifat rendah kalori, maltodekstrin dalam bentuk gel juga dapat menghasilkan sifat tiruan dari lemak.

Produk *bakery* sendiri sangat beragam mulai dari roti, *cake*, hingga *cookies* dengan sifat dan kekhasannya masing-masing yang menjadikan produk tersebut disukai masyarakat. Setiap macam produk *bakery* tersebut

memiliki perbedaan efek pemberian lemak pada sifat, rasa dan tekstur produknya sehingga efek substitusi lemak dengan maltodekstrin akan memberi hasil adonan dan produk yang berbeda antara jenis *bakery* yang satu dengan yang lain. Pengetahuan tentang efek substitusi ini penting untuk menghasilkan produk sesuai keinginan.

Atas dasar beragamnya efek substitusi itulah makalah ini dibuat agar pembaca dapat membandingkan efek substitusi pada masing-masing produk *bakery* dan mempermudah para calon produsen yang bergerak dalam bidang *bakery* yang mungkin mempertimbangkan substitusi lemak dengan maltodekstrin.

## **2.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh substitusi lemak dengan maltodekstrin pada berbagai produk *bakery*, khususnya pada *pastry* dan *cake*?

## **2.3. Tujuan**

Menjelaskan pengaruh substitusi lemak dengan maltodekstrin pada berbagai produk *bakery*, khususnya pada *pastry* dan *cake*.