BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Hidangan penutup atau biasa dikenal dengan *dessert* khususnya *cake* memiliki banyak macam seperti *red velvet cake, chocolate devil cake, rainbow cake, black forest cake,* dan *cheesecake.* Dalam penelitian ini penulis akan meneliti *cheesecake* yang merupakan salah satu jenis *dessert* yang banyak dijumpai di toko kue, *café,* toko roti, dan *coffee shop.* Penelitian ini menggunakan jenis *baked cheesecake* yang melalui proses pemanggangan di *oven.* Menurut Yasin dan Shalaby (2016:62) bahwa:

> *Cheesecake* terdiri dari dua jenis yaitu melalui proses dipangggang *(baked cheesecake)* dan tanpa proses dipanggang *(unbaked/chilled cheesecake)*. Pada umumnya *cheesecake* dilengkapi dengan buah-buahan, kacang-kacangan, dan saus dari buah ataupun cokelat. Tekstur yang dimiliki oleh *cheesecake* yaitu padat, lembut, dan *creamy. Cheesecake* adalah hidangan penutup yang terdiri dari krim keju dan *crust* terbuat dari biskuit, *pastry,* atau *sponge cake* sebagai dasar dari *cheesecake.*

Keju merupakan sebuah produk olahan pangan yang berasal dari penggumpalan (koagulasi) protein susu. Dadih diperoleh dengan menggumpalkan bagian kasein atau protein susunya. Menurut Hartanto (2016:1) menyatakan bahwa penggumpalan ini terjadi akibat adanya enzim *rennet* (atau enzim lain yang cocok), atau dengan meningkatkan keasaman susu melalui fermentasi asam laktat atau dengan menggabungkan kedua metode tersebut.

Berbeda dengan keju, *cream cheese* menurut Hartanto (2016:1) bahwa:

> Keju krim atau *cream cheese* merupakan salah satu jenis keju lunak yang memiliki tekstur mirip seperti mentega. *Cream cheese* ini terbuat dari 45% lemak susu sapi yang sedikit berbeda dari keju jenis lain karena *cream cheese* ini tidak melalui proses pematangan. Oleh karenanya *cream cheese* ini sangat lunak, mudah lumer, dan juga mempunyai rasa yang sedikit asam. *Cream cheese* biasanya digunakan untuk bahan olesan roti, kue, *cake filling,* dan bahan utama untuk membuat *cheesecake.*

Cream cheese merupakan bahan terpenting dalam pembuatan *cheesecake* ini memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi karena terbuat dari hampir 50% lemak susu sapi. Bagi sebagian masyarakat *cheesecake* merupakan *dessert* yang ditakuti karena kandungan lemaknya, terutama bagi orang yang memiliki gaya hidup sehat dan makan makanan yang memiliki gizi seimbang. Menurut Okumus dan Bilgihan (2014:32) bahwa orang yang memiliki kebiasaan pola makan yang tidak sehat adalah alasan utama meningkatnya angka pertumbuhan obesitas. Caratte dan Arroyo (2012:240) menambahkan bahwa obesitas dinilai sebagai resiko tingkat kelima terbesar untuk kematian. Memiliki gaya hidup tidak sehat dan diikuti dengan pola makan yang tidak teratur, dapat mengakibatkan merosotnya tingkat kesehatan badan manusia. Didukungnya restoran cepat saji hingga penambahan bahan seperti pengawet, pewarna, pemanis, dan perasa buatan pada makanan tersebut dapat menjadi pemicu berkembangnya penyakit degeneratif seperti darah tinggi, gangguan jantung, stroke, kanker, diabetes melitus, dan penyakit lainnya (Syaifulloh dan Iriani, 2013:1165).

Penelitian ini akan membahas tentang pemanfaatan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* dalam pembuatan *cheesecake.* Tahu sutera yang digunakan dalam penelitian ini sebagai substitusi *cream cheese* sepenuhnya

dengan tujuannya untuk membuat *cheesecake* yang lebih rendah kalori dan lemak. Masyarakat umum dan yang memiliki gaya hidup sehat dapat mengkonsumsi *cheesecake* dengan tahu sutera tanpa khawatir akan lemak dan kalori yang tinggi.

Ada berbagai jenis tahu yang sering dikonsumsi dan dipasarkan oleh masyarakat di Indonesia yaitu tahu putih, tahu kuning, tahu susu, tahu kulit, tahu air, dan tahu sutera (Sirait, 2016:1). Tahu sutera merupakan salah satu jenis tahu yang sering digunakan dalam industri makanan. Menurut Masruroh dan Afifah (2013:1165) bahwa:

> Tahu sutera mempunyai tekstur yang sangat lembut dibandingkan dengan tahu pada umumnya. Proses pembuatan tahu sutera merupakan hasil gumpalan *(curd)* tidak di*press* dan tidak dipisahkan dari cairannya, melainkan didiamkan sehingga menyerupai agar-agar. Sedangkan pada pembuatan tahu pada umumnya *(regular tofu)* hasil gumpalan *(curd)* di*press* dengan tujuan untuk menghilangkan cairannya. Selain itu bahan penggumpal yang digunakan untuk membantu proses penggumpalan berbeda, sehingga hasil yang diperoleh antara tahu sutera dan tahu pada umumnya tentu berbeda.

Kurangnya pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi tahu sutera yang kaya akan protein nabati ini dapat dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi berbagai macam makanan ringan maupun berat, bahkan diolah menjadi makanan yang manis. Tahu pada umumnya memiliki rasa yang mendominasi dan aroma yang kuat, sehingga tahu sutera sering kali diolah menjadi masakan yang cenderung asin dan gurih bahkan pedas, agar rasa dan aroma yang dimiliki tahu tidak mendominasi. Penulis memilih *cheesecake* sebagai inovasi pengolahan tahu sutera yang baru, hal ini didukung dengan meningkatnya angka konsumsi masyarakat pada produk olahan keju setiap tahunnya dan *cheesecake* merupakan salah satu produk olahan makanan berbahan dasar keju yaitu *cream cheese*.

Berikut tabel angka perkembangan konsumsi keju perkapita di Indonesia meningkat secara signifikan dari tahun 2010 sampai 2014:

Tabel 1.1 Total Perkembangan Konsumsi Keju Indonesia (Per Tahun)

Tahun	**Kuantitas (Ton)**
2010	1,24
2011	2,52
2012	2,55
2013	1,29
2014	2,62

Sumber: Kementrian Pertanian (2015); Hartanto (2016)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat adanya peningkatan tren konsumsi keju secara drastis pada masyarakat di Indonesia bahwa tren konsumsi keju meningkat setiap tahunnya meski adanya penurunan pada tahun 2013. Data di atas dapat menguatkan asumsi bahwa pasar produk keju di Indonesia semakin bertambah. Belakangan ini semakin banyak masyarakat yang mulai menyukai dan mengkonsumsi produk olahan berbahan dasar keju seperti *cheesecake, cheese burger*, *pizza, pasta, sushi*, dan makanan ringan bahkan minuman yang mengandung keju.

Alasan penulis menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* pada produk *cheesecake* ini karena tahu sutera kaya akan protein nabati. Tahu sutera melalui proses yang sama dengan pembuatan *cream cheese* yakni dengan proses koagulasi (penggumpalan) namun berbeda jenis susu yang digunakan. Tahu sutera memiliki tekstur yang sangat halus dan lembut serta aroma yang tidak terlalu mendominasi seperti tahu yang dijual di pasar tradisional. Dibandingkan dengan *cream cheese,* tahu sutera memiliki kandungan lemak yang rendah.

Sebelum penulis melanjutkan penelitian ini lebih jauh, terdapat beberapa penelitian terdahulu dengan topik serupa yang dapat dijadikan sebagai referensi. Adapun pembahasannya sebagai berikut:

Tabel 1.2 Penelitian Terdahulu

Nomor	Uraian	Penelitian 1	Penelitian 2	Penelitian 3
1	Judul	*Physiochemical and Sensory Properties of Functional Low Fat Cheesecake Manufactured Using Cottage Cheese*	*Greek-Style Yoghurt and Its Application in Cheesecake*	Pengaruh Penambahan Kulit Manggis Terhadap Produk *Cake* (*Cheesecake,* Bolu Kukus, dan *Muffin*) Berbasis Pewarna dan Daya Tahan Simpan
2	Publikasi	2012	2015	2014
3	Ditulis Oleh	Yasin, M. N. Nessrien., and Shalaby, Samah M.	Phadungath, Chanokphat.	Wijayani, Lestari.
4	Persamaan	Obyek penelitian yang digunakan adalah *cheesecake*.	Obyek penelitian yang digunakan adalah *cheesecake*.	Obyek penelitian yang digunakan adalah *cheesecake*.
5	Perbedaan	1. Penelitian menggunakan subyek *cottage cheese.* 2. Penelitian melakukan substitusi *cream cheese* dengan *cottage cheese*.	1. Penelitian menggunakan subyek *greek-style yoghurt.* 2. Penelitian melakukan substitusi *cream cheese* dengan *greek-style yoghurt.*	1. Penelitian menggunakan subyek kulit manggis. 2. Penelitian mengolah kulit manggis sebagai zat tambahan untuk warna dan daya tahan simpan.
6	Hasil	*Cheesecake* yang menggunakan *cottage cheese* lebih rendah lemak dengan jumlah 0,41% sampai 5,30% dibanding *cream cheese*.	*Cheesecake* yang menggunakan *greek-style yoghurt* lebih rendah lemak dibanding *commercial cream cheese* dengan total lemak berkisar 9,40% hingga 10,87%.	*Cheesecake* yang ditambahkan kulit manggis memiliki daya tahan simpan lebih lama dalam keadaan normal yaitu selama satu hari.

Sumber: Data Diolah (2018)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara membuat *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*?
2. Bagaimana warna, aroma, rasa, dan tekstur (uji organoleptik) terhadap *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*?
3. Bagaimana minat dari panelis terhadap *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*?
4. Bagaimana kandungan gizi dari *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*?
5. Bagaimana cara menjual dan memasarkan *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*?

1.3 Tujuan Pengembangan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui cara membuat *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* sehingga warna, aroma, rasa, dan tekstur yang cocok.
2. Untuk mengetahui warna, aroma, rasa, dan tekstur (uji organoleptik) terhadap *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.*

3. Untuk mengetahui minat dari panelis terhadap *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.*
4. Untuk mengetahui kandungan gizi yang terkandung di dalam *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.*
5. Untuk mengetahui bagaimana cara menjual dan memasarkan *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*.

1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan

1. *Cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese*:

   a. Warna

   Warna putih tulang cenderung kuning muda merupakan warna yang diharapkan dari produk *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.* Warna tersebut dihasilkan dari campuran bahan-bahan pada produk *cheesecake* yang terdiri dari tahu sutera, telur, *whipping cream,* gula halus, tepung terigu, *lemon,* dan *cheesecake essence.*

   b. Aroma

   Aroma yang diharapkan dari produk *cheesecake* ini memiliki aroma yang manis dan harum dari *cheesecake essence* yang ditambahkan dalam campuran produk *cheesecake.* Aroma parutan kulit *lemon* yang segar harapannya dapat menghilangkan aroma tahu sutera yang mendominasi.

c. Rasa

Rasa dari produk *cheesecake* sangat berbeda dengan *cheesecake* pada umumnya yang menggunakan *cream cheese* sebagai bahan utamanya, sedangkan *cheesecake* pada penelitian ini menggunakan tahu sutera. Rasa yang diharapkan adalah manis dan terasa rasa *cheesecake* yang berasal dari *cheesecake essence,* kemudian rasa segar dari penambahan parutan kulit *lemon.*

d. Tekstur

Tekstur yang diharapkan dari produk *cheesecake* ini adalah seperti *cheesecake* yang melalui proses dipanggang pada umumnya yaitu memiliki tekstur yang padat, lembut ketika dimakan, dan *creamy* namun *cheesecake* lebih empuk dan lembut karena tekstur tahu sutera yang tidak sepadat *cream cheese.*

e. Kandungan Gizi

Kandungan gizi yang diharapkan dari *cheesecake* adalah kandungan lemak dan kalori yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan *cheesecake* secara umum, karena yang digunakan dalam produk *cheesecake* ini adalah tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.*

1.5 Pentingnya Pengembangan

1. Gaya makan makanan sehat kini terus meningkat mengingat masyarakat mulai sadar akan pentingnya memilih makanan yang memiliki kandungan gizi seimbang sesuai kebutuhan asupan gizi dalam satu hari. Memiliki gaya hidup tidak sehat dan diikuti dengan pola makan yang tidak teratur, dapat mengakibatkan merosotnya tingkat kesehatan badan manusia dan merupakan pemicu utama berkembangnya penyakit degeneratif, seperti darah tinggi, gangguan jantung, stroke, kanker, obesitas, dan diabetes melitus.
2. *Dessert* atau yang dikenal hidangan penutup ini sering dikonsumsi setelah makanan hidangan utama atau sebagai hidangan pencuci mulut. Ada banyak berbagai macam *dessert* yang sering dijual di restoran, kafe, dan rumah makan seperti *cake, ice cream, pudding,* es buah, dan *pie. Cheesecake* adalah salah satu jenis dari *cake* yang termasuk golongan *dessert.* Adanya penelitian ini dilakukan pengembangan produk *cheesecake* yang menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese,* sehingga penulis dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat tanpa khawatir akan jumlah lemak dan kalori yang tinggi pada *cheesecake*.

1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Dalam penelitian ini, produk *cheesecake* dikembangkan dengan adanya beberapa asumsi, yaitu:

1. Gaya hidup sehat merupakan perilaku individu yang berhubungan dengan kesehatan yang diukur menggunakan indikator konsumsi makanan, perawatan kesehatan, dan keseimbangan kehidupan. Hal ini juga dikuatkan dengan bahwa kesadaran akan kesehatan dan sikap lingkungan mempengaruhi sikap konsumen terhadap makanan melalui gaya hidup sehatnya (Syaifulloh dan Iriani, 2013:1166).
2. Tahu sangat rendah kalori, kaya akan asam amino, zat besi, bebas kolesterol, tinggi protein, vitamin A, B, dan C. Selain tinggi kandungan gizi, tahu dapat mengurangi resiko kanker, penyakit jantung, dan osteoporosis (Ndatsu dan Olekan, 2012:135). Dalam penelitian ini tahu yang digunakan adalah tahu sutera merupakan salah satu dari berbagai jenis tahu yang dijual dan dipasarkan di Indonesia.
3. Produk *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* ini diasumsikan dapat menjadi produk alternatif *dessert* yang sehat bagi masyarakat umum dan yang memiliki gaya hidup sehat berdasarkan teori yang sudah tertulis di latar belakang.

Dalam penelitian ini, produk *cheesecake* dikembangkan dengan adanya keterbatasan, yaitu:

1. Rasa dan aroma tahu sutera yang kuat pada produk *cheesecake* akan membatasi minat panelis dan konsumen dalam menikmati produk *cheesecake* yang menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.*

1.7 Definisi Istilah

1. Gaya Hidup Sehat

   Gaya hidup sehat merupakan perilaku individu yang berhubungan dengan kesehatan yang diukur menggunakan indikator konsumsi makanan, perawatan kesehatan, dan keseimbangan kehidupan.

2. *Cheesecake*

   Cheesecake merupakan produk pengembangan dalam penelitian yang akan diteliti oleh penulis dengan menggunakan tahu sebagai substitusi *cream cheese.*

3. Koagulasi

   Koagulasi merupakan proses pengendapan atau penggumpalan dari kasein dan lemak yang terpisah. Proses ini terjadi pada susu dalam pembuatan keju seperti *cream cheese* dan tahu seperti tahu sutera.

4. *Dessert*

   Dessert atau yang dikenal hidangan penutup ini sering dikonsumsi setelah makanan hidangan utama dan sebagai pencuci mulut. Ada banyak berbagai macam *dessert* yang biasa dijual di restoran, kafe, dan rumah makan seperti *cake, cheesecake, ice cream, pudding,* es buah, dan *pie.*

5. *Cream Cheese*

   Cream cheese merupakan salah satu jenis keju lunak yang memiliki tekstur seperti mentega. *Cream cheese* biasanya digunakan untuk bahan olesan roti dan kue, atau bahan utama untuk membuat *cheesecake.*

6. Tahu Sutera

Tahu sutera merupakan bahan yang digunakan penulis dalam meneliti produk *cheesecake* sebagai substitusi *cream cheese*. Tahu sutera melalui proses penggumpalan (koagulasi) dari susu kedelai.

7. *Whipping Cream*

Whipping cream merupakan salah satu jenis dari *cream* atau krim yang melalui proses emulsi air dan lemak. *Whipping cream* banyak digunakan pada industri makanan dan minuman.

8. Telur

Telur merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam penelitian ini. Telur yang digunakan berasal telur ayam negeri yang memiliki fungsi cairan dan menjaga kestabilan serta kelembutan adonan pada *cheesecake* pada penelitian ini.

9. *Lemon*

Lemon digunakan sebagai bahan tambahan pada produk *cheesecake* yang memiliki rasa cenderung asam, tujuannya untuk memberikan kesegaran dan menghilangkan aroma serta rasa tahu sutera yang dominan.

10. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan roti dan biskuit. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang melalui proses penggilingan hingga menjadi butiran halus seperti bubuk.

CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS UNIVERSITAS CIPUTRA

11. Gula Halus

Gula halus adalah salah satu bahan yang banyak digunakan oleh masyarakat karena memberikan rasa manis pada makanan. Dalam penelitian ini gula halus digunakan untuk memberikan rasa manis pada produk *cheesecake*.

12. *Cheesecake Essence*

Cheesecake essence merupakan perasa buatan memberikan rasa atau aroma tertentu pada produk yang mengandung perasa buatan dan *essence*. Dalam penelitian ini *cheesecake essence* digunakan pada produk *cheesecake* untuk memberikan rasa dan aroma *cheesecake* pada umumnya.

13. Protein

Protein dalam penelitian ini merupakan salah satu dari beberapa zat yang akan diujikan kandungannya. Uji tersebut akan dilakukan di laboratorium untuk mengetahui kandungan gizi produk *cheesecake* lainnya.

14. Teori Bauran Pemasaran

Teori bauran pemasaran yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini sebagai acuan untuk strategi pemasaran dalam menjual produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.* Teori ini mencakup *product* (produk), *place* (tempat), *price* (harga), *promotion* (promosi), *people* (sumber daya manusia), *process* (proses), *customer service* (layanan pelanggan), dan *physical evidence* (bukti fisik).

1.8 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terbagi atas lima bab. Bab 1 adalah pendahuluan yang akan membahas latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan pengembangan, spesifikasi produk yang diharapkan, pentingnya pengembangan, asumsi dan keterbatasan pengembangan, definisi istilah, serta sistematika penulisan dalam penelitian ini. Bab II adalah kajian pustaka yang akan membahas tinjauan, manfaat, dan kandungan dari masing-masing bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* berupa teori yang digunakan penulis sebagai acuan dalam penelitian ini. Bab ini juga membahas tinjauan, jenis, kandungan gizi, dan proses pembuatan produk serupa. Bab III adalah metode pengembangan yang akan membahas model pengembangan, prosedur pengembangan, bahan dan peralatan penelitian, uji coba produk mencakupi subyek, dan desain serta jenis, pengumpulan, dan analisis data. Bab IV adalah hasil pengembangan yang akan membahas dan menyajikan data hasil uji eksperimen dan hasil uji coba yang dilakukan terhadap produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* serta analisis data yang dihasilkan berupa hasil uji organoleptik yang telah dilakukan warna, aroma, rasa, dan tekstur serta hasil uji laboratorium. Dalam bab ini juga memaparkan minat panelis terhadap produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.* Bab V merupakan penutup yang akan membahas kajian produk yang telah dihasilkan yaitu *cheesecake* serta saran pemanfaatan, diseminasi, dan pengembangan produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* secara lebih lanjut.