

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kue bisa diartikan sebagai adonan yang dipanggang di dalam oven dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu, telur, lemak dan gula pasir. Kue sudah dikenal dan banyak sekali digemari oleh berbagai kalangan masyarakat terutama bagi anak-anak sampai usia lanjut dikarenakan teksturnya yang lembut (Faridah, 2008: 119).

Sponge cake merupakan produk makanan yang bahan bakunya terdiri dari telur, mentega, gula pasir, tepung terigu, dan bahan pengembang lalu diolah dengan metode yang dinamakan metode *sponge cake* (Subagyo, 2007). Prinsip pembuatan *sponge cake* yaitu dengan cara mencampurkan bahan menjadi adonan dan memasukan udara untuk membentuk *foam*. Hal pertama yang dilakukan pada pembuatan *sponge cake* ini yaitu melakukan proses pengocokan antara telur dan gula hingga menjadi satu, lalu dilanjutkan dengan mencampur semua bahan-bahan secara langsung dan diaduk hingga adonan tersebut mengembang.

Kualitas kue yang baik dapat dihasilkan dari bahan baku yang digunakan, untuk menghasilkan kualitas kue yang baik harus memperhatikan beberapa faktor diantaranya adalah bahan baku yang digunakan harus bermutu tinggi, proses pembuatan dan pencampuran adonan harus benar dan mengikuti tata cara yang

ada, waktu pembakaran kue yang sesuai dan temperaturnya yang digunakan pun harus tepat (Faridah *et al.*, 2008).

Kue ini biasanya berbentuk bulat, namun banyak juga orang yang menggunakan loyang berbagai macam bentuk untuk membuat kue ini. Ada berbagai macam kue yang menjadikan *sponge cake* sebagai dasarnya, yaitu *Trifle*, *Fruit Cake*, *Marble Cake*, *Butter Cake*, dan lain sebagainya.

Butter atau yang dikenal dengan mentega ini terbuat dari lemak hewani. *Butter* memiliki dua jenis yang ada di pasaran, yaitu *unsalted butter* dan *salted butter*. Dari segi rasa, *unsalted butter* memiliki rasa yang tawar dan *salted butter* memiliki cita rasa sedikit asin karena mengandung garam. Berdasarkan pemakaiannya, *unsalted butter* sering digunakan untuk bahan campuran membuat kue, sedangkan *salted butter* biasanya dijadikan bahan olesan pada roti, kue, atau martabak (Argo Boga Utama, 2020).

Butter berperan cukup penting dalam pembuatan kue. Selain menambah aroma pada kue, butter akan membuat kue menjadi lembut. Tekstur ini di dapat dari lemak yang berada pada butter. Kue yang memiliki lemak akan memiliki tekstur yang halus dan lembut dibandingkan dengan kue yang tanpa lemak. Meskipun bukan bahan utama pengembang kue, namun butter cukup membantu dalam mengembangkan adonan kue (Baker Battie.com).

Pada penelitian kali ini, peneliti akan menggunakan bahan pengganti butter yaitu greek yogurt. Greek yogurt dapat menggantikan butter dikarenakan

sama-sama terbuat dari lemak yang dapat membuat tekstur kue lebih lembut dan menjaga kelembapan kue yang sedang dipanggang ([Jessie Oleson Moore](#), 2020).

Labneh atau yang biasa disebut *Greek yogurt* merupakan yogurt yang diolah dengan cara disaring hingga menghasilkan tekstur yang kental. *Greek yogurt* dapat di konsumsi secara langsung ataupun dengan cara dimasak, bisa juga dijadikan hidangan yang gurih ataupun manis. *Greek yogurt* dapat menjadi alternatif pengganti mentega yang lebih sehat. *Greek yogurt* menjadi sebutan yogurt yang populer karena merek yogurt asal Yunani yaitu *Fage* yang sukses memasarkan yogurt tersebut (*Detik Food*, 2013).

Yogurt sering disebut sebagai sumber protein dan kalsium yang terbaik. Mudah ditemukan di mana saja dan juga masuk ke segala jenis makanan membuat *yogurt* menjadi salah satu minuman sehat yang disukai banyak orang. Meskipun begitu, karena *Greek yogurt* lebih ter-konsentrat, kandungan protein di dalamnya melebihi *yogurt* biasa. Bahkan, nilai protein pada *Greek yogurt* dapat tiga kali lipat lebih besar dibandingkan dengan *yogurt* biasanya (Pramawidhi Setiono, 2020).

Greek yogurt dan *yogurt* biasa memiliki bahan dasar yang sama, yaitu susu dan bakteri. Bahkan, keduanya menggunakan jenis bakteri yang sama, yaitu bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Bakteri tersebut berguna untuk melakukan fermentasi laktosa dalam susu dan menghasilkan *lactic acid*. *Greek yogurt* dibuat dengan cara memasukkan yogurt biasa ke dalam kain kasa lalu kain tersebut digantung selama beberapa jam agar dapat menghasilkan cairan *whey* yang akan menetes ke dalam wadah yang disediakan dibawah gantungan kain kasa tersebut (Pramawidhi Setiono, 2020).

Kandungan protein yang terdapat pada 6 ons *Greek yogurt* berkisar antara 15 gr hingga 20 gr, jumlah tersebut setara dengan protein yang terdapat pada 3 ons daging tanpa

lemak, maka *greek yogurt* dapat menjadi alternatif lain untuk menambah sumber protein yang baik. Total karbohidrat pada *greek yogurt* yang rendah ini juga dipengaruhi oleh rendahnya kandungan gula yang ada, di bandingkan dengan *yogurt* biasanya (dr. Yusra Firdaus, 2020).

Tabel 1.1 Perbandingan komposisi kandungan gizi pada butter dan greek yogurt

Per 100 gr

<i>Komposisi</i>	<i>Butter</i>	<i>Greek Yogurt</i>
<i>Karbohidrat</i>	<i>0,06 gr</i>	<i>3,6 gr</i>
<i>Protein</i>	<i>0,85 gr</i>	<i>10 gr</i>
<i>Kolestrol</i>	<i>215 mg</i>	<i>5 mg</i>
<i>Kalium</i>	<i>24 mg</i>	<i>141 mg</i>

Sumber : USDA dan Fatsecret Indonesia

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa, maka *greek yogurt* memiliki keunggulan karena kadar kolestrol nya yang rendah. **Apabila kolesterol berlebih maka akan terjadi penumpukan di pembuluh darah dan mengakibatkan gangguan aliran darah. Namun kolestrol juga merupakan lemak yang berguna bagi tubuh (dr. Tjin Willy, 2019).**

Selain memiliki kadar kolestrol yang rendah, *greek yogurt* juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi di bandingkan dengan *butter*, memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan *butter*, dan memiliki kandungan kalium yang yang lebih tinggi dibandingkan dengan *butter*.

Sponge cake merupakan jenis kue yang cocok untuk dijadikan bahan eksperimen ini dikarenakan banyaknya penggunaan sponge cake sebagai dasar kue yang dihias, selain itu sponge cake juga merupakan kue yang mudah di buat . Pada umumnya sponge cake terbuat dari tepung gandum, telur ayam, gula pasir, dan lemak. Disini peneliti akan mencoba membuat sponge cake menggunakan greek yogurt yang berasal dari lemak nabati sebagai pengganti butter yang juga terbuat dari lemak.

Berdasarkan pembahasan diatas yang telah di buat, maka peneliti akan membahas topik tersebut dengan judul :

“ Penggunaan Greek Yogurt sebagai Pengganti Butter dalam Pembuatan Sponge Cake “

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti mengidentifikasi pertanyaan terkait dengan “ *Penggunaan Greek Yogurt sebagai Pengganti Butter dalam Pembuatan Sponge Cake* “ sebagai berikut :

1. Bagaimana *appearance sponge cake* yang menggunakan *greek yoghurt* dibandingkan dengan *sponge cake* yang menggunakan *butter*?
2. Bagaimana *texture sponge cake* yang menggunakan *greek yoghurt* dibandingkan dengan *sponge cake* yang menggunakan *butter*?
3. Bagaimana *flavour sponge cake* yang menggunakan *greek yoghurt* dibandingkan dengan *sponge cake* yang menggunakan *butter*?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Formal Penelitian

Penulisan Laporan Penelitian ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam Ujian Akhir Program Studi Manajemen Patiseri Diploma III Jurusan Hospitaliti.

b. Tujuan Operasional Penelitian

Berikut tujuan dari operasional penelitian yang telah peneliti buat :

1. Untuk mengetahui bagaimana *appearance* pada *sponge cake* yang menggunakan *greek yoghurt* dibandingkan dengan menggunakan *butter*.
2. Untuk mengetahui bagaimana *texture* pada *sponge cake* yang menggunakan *greek yoghurt* dibandingkan dengan menggunakan *butter*.
3. Untuk mengetahui bagaimana *flavour* pada *sponge cake* yang menggunakan *greek yoghurt* dibandingkan dengan menggunakan *butter*.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan peneliti lakukan dalam tugas akhir ini adalah penelitian eksperimen atau *Experiment Research*. Eksperimen merupakan suatu penelitian yang dilakukan dengan sengaja untuk memanipulasi suatu atau lebih variabel menggunakan suatu cara tertentu sehingga dapat berpengaruh pada satu variabel atau lebih (Arboleda, 1981 : 27). Penelitian eksperimen merupakan suatu penelitian yang bertujuan untuk menguji suatu praktek atau prosedur sebagai penentuan apakah mempengaruhi hasil atau variabel dependen tersebut (Creswell, 2012: 295).

2. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian yang akan peneliti lakukan dalam penelitian eksperimen *greek yogurt* dalam pembuatan *sponge cake* sebagai berikut :

- a. Melakukan kajian pendalaman teori tentang produk dan komoditi apa saja yang akan dijadikan bahan eksperimen peneliti.
- b. Menentukan produk pembandingan yang akan digunakan untuk eksperimen yaitu *greek yoghurt*.
- c. Memilih resep yang sesuai dengan produk eksperimen yang akan dibuat, peneliti memilih resep standar *sponge cake* yang ada di PT. Bapak Bakery Bali.
- d. Melakukan dua kali percobaan eskperimen hingga menemukan hasil yang menurut peneliti terbaik.
- e. Melakukan uji panelis untuk mengetahui perbedaan-perbedaan yang ada dalam produk, meliputi tesktur dan rasa pada *sponge cake* yang menggubakan *greek yoghurt* dan pada *sponge cake* yang menggunakan *butter*.
- f. Menganalisis dan mengolah hasil data yang telah peneliti dapatkan.
- g. Mengambil kesimpulan dari hasil eksperimen berdasarkan data yang telah peneliti dapatkan.

3. Teknik Pengumpulan Data

Berikut teknik-teknik pengumpulan data yang akan peneliti lakukan :

a. Studi Pustaka

Studi kepustakaan merupakan kegiatan untuk mengumpulkan informasi yang terkait dengan topik atau permasalahan yang menjadi objek penelitian. Informasi tersebut dapat diperoleh dari buku, karya ilmiah, tesis, ensiklopedia, internet, dan sumber-sumber lain (Transiskom.com:2016). Dengan melakukan studi kepustakaan ini, peneliti dapat memanfaatkan informasi-informasi yang telah didapat dan pemikiran-pemikiran yang terkait dengan penelitiannya.

b. Observasi

Menurut Kartini Kartono, observasi adalah suatu pengujian yang bertujuan untuk mengetahui sesuatu, khususnya untuk mengumpulkan fakta, data, skor atau nilai, atau verbalisasi atau disebut dengan pengungkapan kata-kata dengan segala sesuatu yang telah diteliti atau amati. Tujuan utama dari pengamatan ini untuk mengumpulkan data mengenai penampilan, rasa dan tekstur yang dihasilkan oleh *greek yogurt* pada pembuatan *sponge cake*.

c. Kuisisioner atau Angket

Angket adalah metode pengumpulan data penelitian menggunakan daftar pertanyaan yang harus di jawab oleh para responden. Bentuk angketnya dapat di bedakan menjadi dua jenis yaitu angket tertutup dan angket terbuka. Angket tertutup merupakan angket yang menyediakan jawaban atas pertanyaan yang di berikan sehingga responden tidak bisa menjawab dengan bebas. Angket terbuka yaitu angket yang jawaban atas pertanyaannya dapat dijawab secara bebas tanpa pilihan jawaban yang disediakan (Walgito,1999:35-37) .

Penggunaan angket dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jawaban dari panelis dalam proses menginformasikan tentang produk *sponge cake* yang menggunakan bahan pengganti mentega yaitu *greek yogurt*.

d. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan, angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang

dapat mendukung suatu penelitian (Sugiyono, 2015:329). Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data yang telah peneliti dapatkan untuk mengetahui hasil yang telah diperoleh selama penelitian berlangsung dan mengetahui perbedaan-perbedaan yang terjadi selama proses penelitian.

4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Dalam penelitian ini, peneliti akan menganalisis perbedaan antara penampilan, tekstur, dan aroma pada *sponge cake* yang menggunakan *unsalted butter* sebesar 100% dibandingkan dengan *sponge cake* yang menggunakan *greek yogurt* sebesar 100%.

Untuk mengukur hasil pengumpulan data uji panelis, maka peneliti menggunakan pengukuran data dengan menggunakan skala hedonik.

Pengujian hedonik merupakan suatu penilaian untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan panelis terhadap produk yang disajikan. Berikut contoh penilaiannya :

Tabel 1.2. Skala Penilaian

No	Keterangan	Skor
1	Tidak Suka	1
2	Kurang Suka	2
3	Suka	3
4	Cukup Suka	4
5	Sangat Suka	5

Melalui contoh data diatas maka dapat dilakukan dengan analisis statistika dengan mencari nilai persentase dari penilaian panelis yang telah didapatkan dengan rumus:

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Presentase

n = banyak data

f = frekuensi

100% = jumlah tetap

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Percobaan penelitian dilakukan di dapur rumah peneliti yang berada di Jalan Abadi I no 17 Gegerkalong, Bandung, Jawa Barat.

b. Lokasi Uji Panelis

Peneliti melakukan penilaian panelis di sekitar Bandung.

c. Waktu Penelitian

Peneliti melakukan penelitian sebanyak dua kali dengan menggunakan 50% *greek yogurt* dan 100% *greek yogurt* pada bulan September hingga bulan Oktober 2020.