

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cake merupakan salah satu makanan manis (*sweet goods*) yang berasal dari Mesir kuno, *cake* terbuat dari bahan utama seperti: tepung terigu, gula, telur dan lemak. *Cake* memiliki sejarah yang sangat panjang dan sejarah *cake* tidak dapat dilepaskan dengan sejarah roti. Secara etimologi berdasarkan Kamus Oxford, dalam bahasa Inggris *cake* berasal dari kata "Kaka" yang berasal dari bahasa kuno Norse. Bahasa tersebut yaitu bahasa yang dipergunakan oleh pendatang dari utara Jerman di wilayah Scandinavia masa era viking pada abad 13 (Hafizah dkk, 2020). *Cake* adalah salah satu jenis kue modern yang digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang manis, bercita rasa yang tinggi, dan memiliki tampilan yang bermacam-macam serta menarik. Bahan dasar dalam pembuatan *cake* adalah tepung, gula, lemak dan telur, kemudian dilakukan proses pengukusan dan pemanggangan menggunakan oven (Ekayani, 2011).

Semakin berkembangnya pengetahuan dan teknologi, kini *cake* memiliki berbagai macam jenis seperti : *sponge cake*, *chiffon cake*, dan *pound cake*. *Sponge cake* merupakan salah satu jenis *cake* yang paling banyak disukai dan populer karena pada proses pembuatannya relatif mudah. Adapun beberapa karakteristik *sponge cake* ialah memiliki tekstur *cake* yang *moist* dan ringan. *Chiffon cake* merupakan kombinasi dari *butter cake* dan *foam cake*. *Bolu* yang sangat ringan dan halus. *Chiffon cake* memiliki karakteristik sebagai berikut: *akenya* tinggi, remah halus, kenyal (seperti busa/*foam*), tekstur halus, dan gurih. *Pound cake* merupakan jenis *butter cake* tradisional Inggris. *Pound cake* memiliki karakteristik berat yang sama, tekstur yang padat dan *moist*. Metode pembuatan *pound cake* dilakukan dengan cara mencampurkan semua bahan yang digunakan seperti bahan utama dan bahan pelengkap (Syarbini, 2013).

PT Lampung Sukses Bersama atau yang lebih dikenal sebagai Lampung Banana Foster merupakan salah satu perusahaan di Provinsi Lampung yang bergerak di bidang penjualan produk olahan makanan, produk utama yang diproduksi di PT Lampung Sukses Bersama adalah *bolu banana foster cheese*, *bolu banana foster molten*, *bolu banana foster nuttela*, *bolu banana foster caramel*, *bolu*

banana premium black, dan *bolu banana foster premium pandan*. Meskipun produk utamanya adalah bolu dengan 7 varian rasa, PT Lampung Sukses Bersama juga masih memiliki beberapa produk-produk lain seperti brownies, banana bread, cassava cake, lapis surabaya, pie pisang, bomboloni donuts, dan *cheese cake*.

Cheese cake adalah salah satu produk Lampung Banana Foster yang diperoleh dengan cara peroses pemanggangan dan pengukusan adonan berbahan dasar *cream cheese*, telur, gula, tepung, susu serta bahan tambahan lainnya. *Cheese cake* terdiri dari 3 lapisan yaitu lapisan dasar, lapisan filling, dan lapisan atas, pada bagian tengah *cheese cake* diberikan 5 varian filling yakni: choco maltine, choco hazelnut, chesse delight, mango dan fresh lemon. Penambahan lemon dengan *cream cheese* pada salah satu varian *cheese cake* memberikan sensasi yang berbeda dan perpaduan yang unik dikarenakan lemon memiliki rasa yang sedikit asam dan segar. Kandungan antioksidan yang terdapat pada lemon sebesar 139% sangatlah baik bagi tubuh manusia, seperti : membantu melancarkan pencernaan, menjaga sistem imun, memelihara kesehatan jantung, mencegah kondisi anemia, dan menjaga kesehatan tulang dan jantung. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengambil judul Laporan Tugas Akhir yang berjudul "Proses Pengolahan Produk *Cheese Cake Variant Fresh Lemon* di PT Lampung Sukses Bersama" dikarenakan penulis ingin mempelajari proses pengolahan produk *cheese cake* varian fresh lemon dan penulis tertarik untuk mengangkat topik *cheese cake* karena pada proses pengolahannya *cheese cake* harus dilakukan dengan ketelitian dan kefokusannya dalam proses pengolahannya step by step. *Cheese cake* memiliki ciri khas *cake* yang berbahan utama yaitu *cream cheese* lalu diberikan dengan perpaduan lima varian filling yang dapat memberikan perpaduan rasa yang berbeda dan unik pada setiap varian fillingnya. *Cheese cake* memiliki karakteristik tekstur yang lembut seperti kapas, sangat *moist*, ringan, dan lezat sehingga menjadi *cake* yang cukup banyak peminat serta merupakan produk yang selalu habis terjual ditoko.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan produk *Cheese Cake Variant Fresh Lemon* di PT Lampung Sukses Bersama.

1.3. Kontribusi

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang proses pengolahan pada produk *Cheese Cake Variant Fresh Lemon* yang terdapat di PT Lampung Sukses Bersama.

1.4. Gambaran Umum Perusahaan



Gambar 1. Pusat Produksi PT Lampung Sukses Bersama

1.4.1. Sejarah Perusahaan

PT Lampung Sukses Bersama didirikan pada 17 April 2017 dengan brand Lampung Banana Foster. Secara hukum, PT Lampung Sukses Bersama berbentuk perseroan terbatas dan telah terdaftar di Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia serta telah terdaftar sebagai HAKI. Lampung Banana Foster adalah salah satu toko *retail* yang berada di bawah naungan PT Lampung Sukses Bersama. Pengadaan toko retail Lampung Banana Foster ini bertujuan untuk mencukupi kebutuhan pasar masyarakat Lampung yang memiliki minat pada produk olahan makanan yang berasal dari buah khas dari Lampung yakni pisang. Pengadaan toko retail Lampung Banana Foster ini juga selain dapat memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat sekitar, hal ini juga diyakini dapat memaksimalkan proses pengolahan pisang agar dapat dijadikan berbagai macam olahan makanan, dan tentunya ini juga dapat meningkatkan nilai jual/ekonomi dari pisang itu sendiri.

1.4.2. Lokasi Perusahaan

Proses pengolahan produk PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung Banana Foster berpusat di Lampung Banana Foster yang berada di Ryacudu tepatnya di jalan Ryacudu, kelurahan Harapan Jaya, kecamatan Sukarame, Kota Bandar Lampung.

1.4.3. Filosofi, Visi dan Misi Perusahaan

1) Filosofi

PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung Banana Foster memiliki filosofi yakni “gerbang kesuksesan penuh berkah untuk semua *stakeholder* dan *shareholder*.”

2) Visi

Visi yang dimiliki PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung Banana Foster adalah menjadi perusahaan *retail* oleh-oleh Lampung yang terbesar dan menguntungkan.

3) Misi

Misi yang dimiliki PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung Banana Foster antara lain :

- a) Membuka *outlet-outlet* baru di daerah strategis Lampung; dan
- b) Menciptakan sistem kerja yang akurat, sumber daya manusia yang professional, handal dan berbudaya.

1.4.4. Struktur Organisasi

PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung banana foster dalam mengembangkan dan menjalankan kegiatannya mempunyai struktur organisasi seperti pada umumnya yang digunakan dalam industri pangan yaitu direktur, manajer umum, manajer produksi, keuangan, dan lain-lain. Struktur organisasi PT Lampung Sukses Bersama dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

1.4.5. Ketenagakerjaan

PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster memiliki karyawan berjumlah 48 karyawan yang terbagi menjadi penyebaran tenaga kerja di PT. Lampung Sukses Bersama dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penyebaran tenaga kerja di PT Lampung Sukses Bersama

Tenaga Kerja	Jumlah
Toko	7
Administrasi	3
Bagian bolu banana	10
Bagian <i>Cake</i>	10
Bagian bolu murah	6
Bagian Gudang	1
Supir	4
Dapur	2
Teknisi	1
Bagian pengupasan pisang	2
Satpam	2
Jumlah	48

Sumber : PT Lampung Sukses Bersama, (2022)

1.4.6. Fasilitas Karyawan

PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster sangat memperhatikan kesejahteraan karyawan, hal ini diwujudkan dalam penyediaan fasilitas jaminan sosial, bonus tunjangan yang diperoleh oleh karyawan terdiri dari

- 1) Pemberian gaji karyawan
- 2) Pemberian gaji tambahan ketika lembur
- 3) Pemberian seragam karyawan
- 4) Pemberian hari libur karyawan
- 5) Pemberian cuti untuk karyawan

Selain hak yang diberikan kepada karyawan, tentunya karyawan juga memiliki kewajiban yang harus dipenuhi seperti peraturan yang telah diterapkan oleh perusahaan.

1.4.7. Fasilitas Umum

PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster memiliki fasilitas umum yang dapat digunakan oleh karyawan. Berikut adalah fasilitas yang diberikan berupa :

1) Toilet

Toilet yang disediakan pada outlet Lampung Banana Foster Ryacudu berjumlah 5 ruangan toilet yang terletak pada tempat yang berbeda, dan terdapat 1 toilet terletak di dekat ruang produksi.

2) Mushola

Outlet Lampung Banana Foster Ryacudu memiliki 1 mushola terletak di depan pintu toko dan dilengkapi tempat berwudhu dan toilet yang memiliki wastafel.

1.5 Kegiatan Perusahaan

Industri PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung Banana Foster memproduksi berbagai macam bolu, seperti bolu banana foster yang memiliki 7 varian (Bolu Banana Foster Cheese, Bolu Banana Foster Molten, Bolu Banana Foster Nuttela, Bolu Banana Foster Caramel, Bolu Banana Premium Black, Dan Bolu Banana Foster Premium Pandan), *cheese cake* yang memiliki 5 varian (*Cheese Cake Choco Maltine*, *Cheese Cake Hazelnut*, *Cheese Cake Fresh Lemon*, *Cheese Cake Cheese Delight*, dan *Cheese Cake Mango*), Lapis Surabaya, Sarang Semut, *Brownies*, *Cassava Cake*, Pie Pisang, Dessert, dan Bomboloni Donuts.

1). Produksi Bolu

Pada proses produksi bolu meliputi seperti menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, penimbangan bahan yang akan digunakan, pencampuran (*mixing*), pemanggangan, pendinginan, *finishing* dan pengemasan. Bahan-bahan dalam pembuatan bolu berbeda sesuai dengan jenis bolu yang dibuat.

1.6 Sanitasi dan Higiene

Kegiatan sanitasi dan higiene yang diterapkan pada PT Lampung Sukses Bersama dengan nama brand Lampung Banana Foster meliputi dari kegiatan sanitasi pada peralatan/mesin produksi, dan sanitasi tempat produksi. Pada sanitasi mesin produksi dilakukan dengan cara membersihkan bagian-bagian tertentu saja yang dibersihkan dengan sabun dan air mengalir sedangkan bagian lainnya hanya dilakukan penghilangan sisa-sisa kotoran serta bahan-bahan yang tertinggal pada saat proses produksi dengan cara dilap dengan kain basah lalu kain kering sesudah dan sebelum proses kegiatan dilakukan. Setelah selesai kegiatan produksi biasanya karyawan yang ditugaskan untuk membersihkan ruangan seperti menyapu, mengepel dan membersihkan sampah sisa proses produksi.

Selain menerapkan kegiatan sanitasi, PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster juga menerapkan higiene untuk seluruh karyawan dengan mewajibkan untuk menggunakan seragam kerja, efron, handgloves dan diwajibkan memakai masker mengingat merebaknya virus covid-19 dan menjaga higiene. Pada ruangan produksi terdapat *wastafel* sebagai fasilitas untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan produksi, dan fasilitas lain seperti adanya toilet dengan jaraknya tidak terlalu jauh dari ruang produksi.

1.7 Penanganan Limbah

Ada beberapa jenis limbah yang terdapat di PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster yaitu jenis limbah padat dan jenis limbah cair. Jenis limbah padat seperti kulit pisang, plastik kemasan, kardus, cangkang telur dan sebagainya yang dapat ditangani dengan cara membuangnya di tempat sampah yang terletak di lokasi samping pabrik dengan jarak yang tidak terlalu jauh dari ruang produksi. Limbah ini setiap harinya diangkut oleh petugas kebersihan dan langsung dibuang ke tempat pembuangan akhir. Jenis limbah cair berasal dari proses kegiatan produksi seperti air untuk mencuci peralatan produksi, limbah sisa-sisa adonan kemudian limbah cair ini dialirkan melalui selokan yang telah disediakan dan ditampung dalam tempat khusus.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Cake

Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini, rasanya yang manis dan memiliki bentuk yang beragam menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. Pada umumnya *cake* disajikan sebagai *dessert* dan *appetizer*. *cake* merupakan adonan semi liquid yang dibuat dengan proses pemanggangan, adonan terbuat dari tepung terigu, gula, telur dan lemak dengan bahan tambahan berupa garam, bahan pengembang, lemak, susu, dan bahan penambah aroma (Subagjo, 2007). Pada umumnya klasifikasi *cake* terbagi menjadi empat jenis yaitu *butter cake*, *sponge cake*, *chiffon cake* dan *genoise cake*. *Cake* banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat, konsumsi masyarakat terhadap *cake* meningkat setiap tahunnya. Menurut statistik konsumsi pangan 2017, rata-rata konsumsi kue mengalami pertumbuhan rata-rata 22,04% dari tahun 2013-2017 (Statistik Konsumsi Pangan 2017, 2017).

Cheese cake adalah *cake* yang berasal dari sebuah negara di Asia Timur yaitu Jepang. *Cheese cake* dikenal juga dengan nama *soufflé cheese cake*. Menurut Boga (2004), *cheese cake* memiliki rasa keju yang ringan, sangat lezat, dan memiliki tekstur yang sangat lembut sehingga banyak peminatnya. Menurut Harriza (2004), *Cheese cake* termasuk ke dalam klasifikasi golongan *chiffon cake* sehingga memiliki karakteristik tekstur yang lembut seperti kapas, ringan, sangat *moist*, apabila ditekan akan kembali ke bentuk semula, memiliki warna kuning cerah serta rasa keju yang lezat.

Chiffon cake adalah *cake* yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, dan lemak yang memiliki tekstur yang lembut yang dibuat dengan cara mengocok terpisah antara kuning telur dan putih telur, kemudian keduanya digabungkan (Kirana, 2013). Menurut Nimpuno (2013), kunci dari pembuatan *chiffon cake* adalah tepung terigu yang digunakan harus yang berprotein rendah agar menghasilkan *cake* yang sangat lembut.

2.2. Bahan Dasar Pembuatan *Cheese Cake Varian Fresh Lemon*

2.2.1 Keju

Keju adalah produk olahan yang berbahan baku susu, keju terbuat dari susu yang digumpalkan dengan menggunakan asam atau enzim rennet yang dibantu oleh bakteri yang baik. Cairan dan padatan pada proses penggumpalan keju akan dipisahkan terlebih dahulu, padatan susu yang disebut curd inilah yang kemudian akan dipres agar lebih padat dan kering lalu diperam (Anonim, 2020).

A. Manfaat Keju

Metha (2014) dalam Kurniati (2018) Keju dapat menjadi penambah cita rasa dan nilai gizi pada *cake* karena mengandung kasein, lemak, peptida, protein, mineral dan vitamin. Terdapat dua macam keju yang digunakan dalam *bakery* yaitu keju pengisi roti dan keju yang digunakan sebagai bahan tambahan membuat *cake*. Untuk membuat *cake* digunakan keju yang memiliki tekstur lunak agar memudahkan pada proses pengolahan.

Kandungan gizi yang terkandung dalam 100 gram keju dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi dalam 100 gram keju

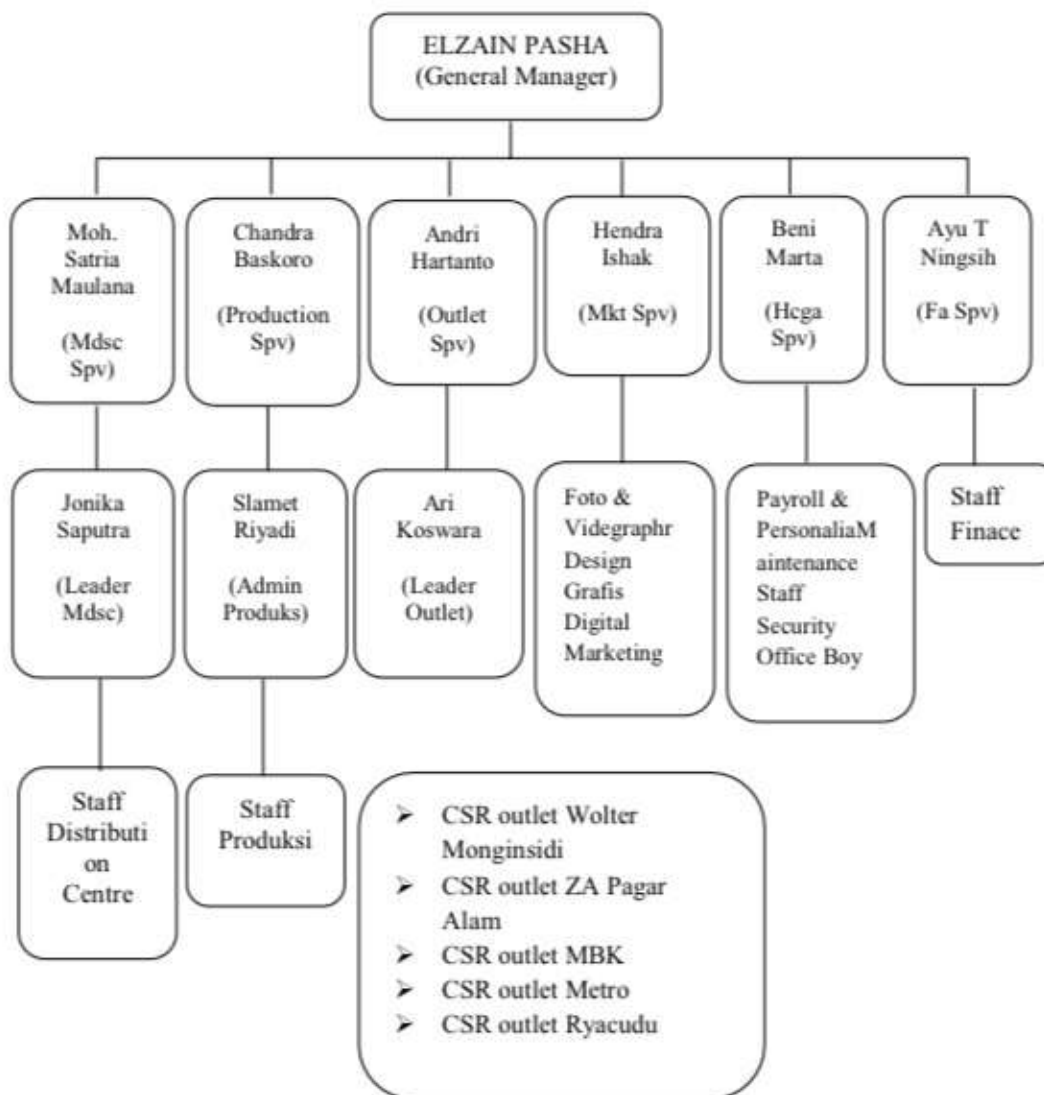
Kandungan Gizi	Jumlah
Protein Susu (Kasein)	22,8 gram
Kalsium	777 miligram
Fosfor	338 miligram
Kalium	82,7 miligram
Karbohidrat	13,1 gram
Vitamin B1	0,01 miligram
Vitamin B2	0,37 miligram
Vitamin C	1 miligram
Retinol (Vitamin A)	227 mikrogram
Beta Karoten	128 mikrogram

Sumber: Anonim (2022).

B. Jenis-jenis Keju

Saat ini, terdapat banyak jenis keju tergantung dimana keju tersebut dibuat, jenis susu yang digunakan, metode pembuatannya dan perlakuan yang digunakan untuk proses pemeraman atau pematangannya.

STRUKTUR ORGANISASI PT LAMPUNG SUKSES BERSAMA



Keterangan;

- MDSC => Merchandiser & Supply Chain
MKT => Marketing
HCGA => Human Capital & General Affair
FA => Finance & Accounting
Spv => Supervisor
CSR => Commercial Staff Representative

Gambar 2. Struktur Organisasi PT Lampung Sukses Bersama 2022

Bedasarkan teksturnya, keju diklasifikasikan menjadi 4, yakni:

- a) Keju sangat keras
- b) Keju keras contohnya *cheddar, parmesan, mozzarella, gouda*;
- c) Keju semi keras contohnya *muenster* dan *stilton*; dan
- d) Keju lunak contohnya *cream cheese, quark, cottage, dan roquefort*

Menurut Anonim (2020), ada dua jenis keju yakni keju alami dan keju olahan. Keju alami adalah keju yang dibuat dari susu yang digumpalkan menggunakan asam atau enzim dan bakteri kemudian dipadatkan, dipress dan diperam. Sesuai dengan namanya, keju alami diproses dari susu segar tanpa adanya bahan tambahan kecuali zat penggumpal (asam atau rennet). Jenis susu yang digunakan biasanya terbuat dari susu sapi atau kambing, tergantung dari jenis keju yang akan dibuat, sedangkan keju olahan adalah keju yang dibuat dengan memasak dan mencampurkan beberapa jenis keju alami yang telah siap olah sehingga mendapatkan hasil akhir dengan aroma dan citarasa yang sesuai dengan selera konsumen. Berikut adalah table standar keju olahan menurut SNI dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Standar keju olahan menurut SNI

Kandungan	Persyaratan
Air	Maksimal 45%
Protein	Minimal 19,5%
Lemak	Minimal 25%
Jumlah Bakteri	Maksimal 300 koloni/g
Kalifoerm	Maksimal 10-3 APM/g
Khamir dan Kapang	Tidak ada
Abu	Maksimal 5,5%
Bahan Tambahan	Sesuai yang diijinkan

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (1992).

2.2.2 Cream Cheese

Cream cheese merupakan keju yang memiliki tekstur lunak, lembut, kaya akan gizi. *Cream cheese* itu sendiri merupakan keju yang belum masak. *Cream cheese* berwarna putih dengan tekstur *creamy*, mempunyai rasa sedikit asam dengan *flavor* diasetil. *Cream cheese* biasanya diproduksi dengan menggunakan campuran koagulasi *cream* atau campuran susu dan *cream* dengan kultur starter yang dapat menyebabkan asam dan dapat siap untuk dikonsumsi setelah proses produksi selesai.

2.2.3 Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan salah satu bahan pokok yang digunakan pada proses pembuatan berbagai jenis kue dan roti. Tepung terigu adalah tepung yang berasal dari penggilingan biji gandum. Tepung terigu memiliki fungsi dalam proses pembuatan *cake* yaitu untuk membentuk struktur badan (*body*) *cake* karena kandungan gluten dan pati yang terkandung di dalamnya, serta sebagai bahan pengikat bahan lain. Dikarenakan tepung memiliki kemampuan dalam mengikat atau menyerap cairan (Syarbini, 2014). Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan menjadi 3 jenis, sebagai berikut :

1. Tepung Terigu Protein Tinggi (*Hard Wheat*)

Tepung terigu protein tinggi merupakan tepung yang diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*). Tepung protein tinggi memiliki kandungan proteinnya 12- 14%. Tingginya protein terkandung menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu *hard wheat* sangat cocok digunakan untuk bahan baku roti, mie dan pasta karena sifatnya elastis dan kekenyalan yang kuat (Syarbini, 2013).

2. Tepung Terigu Protein Sedang (*Medium Wheat*)

Jenis tepung terigu *medium wheat* merupakan tepung yang mengandung protein sebesar 10%-11,5%. Sebagian masyarakat mengenalnya dengan sebutan *all purpose flour* atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu *hard wheat* dan *soft wheat* sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti bolu, donat, bakpau, bapet, panada atau aneka *cake* dan muffin (Syarbini, 2013).

3. Tepung Terigu Protein Rendah (*Soft Wheat*)

Tepung protein rendah ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah. Tepung dengan protein rendah biasanya sangat cocok digunakan untuk membuat *Cake*, *biscuit*, kue kering, pastel dan kue-kue tidak memerlukan proses fermentasi (Syarbini, 2013). Pada proses

Cream cheese sendiri biasanya digunakan sebagai olesan pada roti bagel, sebagai dressing salad dan sebagai bahan utama untuk membuat berbagai macam *dessert*, seperti *cheese cake*.

Berdasarkan kandungan lemak yang berbeda dalam campuran awal dan komposisi akhir, *cream cheese* dikategorikan menjadi dua jenis yakni *double cream* dan *single cream*. *Double cream* adalah keju yang mengandung minimal 9-11% lemak dalam campuran awal, sedangkan *single cream* adalah keju dengan kadar lemak 4,5-5% pada campuran awal. Berikut adalah komposisi *cream cheese* dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Komposisi *cream cheese*

Kandungan	Persyaratan
Kadar Air (%)	≤ 55
Kadar Lemak (%)	≥ 33
Ph	4,4-4,9
Garam (%)	≤ 1,4

Sumber: Anonim (2021)

Cream cheese merupakan keju lunak yang pembuatannya relatif sederhana dan mudah dibanding keju semi lunak dan keju keras. Bahan-bahan yang digunakanpun mudah didapatkan seperti susu, *cream*, koagulan, jeruk nipis dan garam.

Tahapan pembuatan *cream cheese* yaitu dimulai dengan proses pasteurisasi. Susu segar dipanaskan pada suhu 72°C selama 30 detik. Proses pasteurisasi ini dilakukan bertujuan untuk membunuh bakteri patogen yang dapat menurunkan kualitas susu. Proses selanjutnya adalah proses pengasaman. Pengasaman dilakukan dengan menambahkan berbagai macam bakteri seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* sebanyak 4% dari total susu sapi yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan *cream cheese*. *Curd* yang terbentuk kemudian dipisahkan dengan menyaringnya. Hasil sisa cairan keju disebut dengan *whey*. *Whey* tersebut yang akan menjadi satu-satunya limbah dari produksi keju. Proses terakhir adalah pemeraman. Proses ini merupakan proses terakhir yang akan menentukan cita rasa dan juga tekstur keju. Pada proses ini dilakukan penambahan garam untuk mencegah mikroba yang tidak diinginkan tumbuh pada keju.

pengolahan *Cheese cake* pada PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster menggunakan tepung terigu yang memiliki kadar protein rendah sekitar 8%-9%.

2.2.4 Susu

Susu merupakan cairan berwarna putih yang berasal dari proses sekresi oleh kelenjar mammae (ambing). Secara umum, susu sapi mengandung sumber protein (kasein), lemak (asam lemak miristat, palmitat, stearat, oleat, linoleat, dan linolenat), karbohidrat (laktosa), vitamin (A,D,E), serta mineral (kalium, kalsium, phosphor, klorida, natrium, magnesium). Selain itu, susu juga mengandung enzim-enzim, air, dan senyawa bioaktif dalam jumlah memadai (Winarno dan Fernandez, 2007).

Menurut Lange (2005), susu berdasarkan jenisnya digolongkan menjadi 5 jenis yaitu :

1. Susu Utuh (*Whole Milk*)

Susu utuh atau yang sering disebut dengan susu *full cream* merupakan salah satu jenis susu yang belum dipisahkan lemaknya.

2. Susu Pasteurisasi (*Pasteurised Milk*)

Susu pasteurisasi adalah susu yang dipanaskan mencapai 70°C dan cepat didinginkan lagi. Hal ini digunakan untuk menghilangkan bakteri berbahaya, seperti bakteri coli dan enzim tanpa mengurangi nilai gizi susu.

3. Susu Homogenisasi (*Homogenized Milk*)

Susu homogenisasi merupakan susu yang dikombinasikan dengan *pasteurisasi*. Homogenisasi berarti bahwa percikan-percikan lemak dari susu disebar secara merata pada cairan, oleh karena itu pemisahan lemak dalam susu dicegah. Susu *homogen* dapat disimpan dalam kondisi tidak didinginkan dan susu ini dapat bertahan selama 6 bulan.

4. Susu Skim (*Skimmed Milk*)

Susu skim merupakan produk samping dari pemisahan lemak mentega dari susu utuh sehingga bebas dari lemak.

5. Susu UHT (*Ultra High Temperature*)

Susu UHT merupakan susu yang terbuat dari susu yang dipanaskan dengan suhu $\pm 137^{\circ}\text{C}$. Susu ini awet dan tahan tanpa disimpan dalam lemari es. Susu

yang baik apabila mengandung jumlah bakteri sedikit, tidak mengandung spora mikroba patogen, bersih yaitu tidak mengandung debu atau kotoran lainnya, mempunyai citarasa yang baik, dan tidak dipalsukan. Komponen-komponen susu terpenting adalah protein dan lemak. Kandungan protein susu berkisar antara 3-5% sedangkan kandungan lemak berkisar 3-8%. Kandungan energi adalah 65 kkal, dan pH susu adalah 6,7. Pada proses pengolahan *cheese cake* ini susu yang digunakan adalah susu UHT, karena susu UHT mudah didapat dipasaran, lebih awet dan tahan tanpa disimpan dalam lemari es. Pada pembuatan *cheese cake* susu berfungsi untuk melarutkan bahan-bahan kering terutama gula dan garam dan untuk membentuk warna *crumb* serta warna kulit *cake*. Jumlah penggunaan susu cair sebanyak 50% dari total tepung.

2.2.5 Telur

Telur merupakan salah satu bahan yang berperan penting dalam pembuatan kue dan roti adalah telur. Telur merupakan bahan makanan ini mudah di cerna oleh karena itu telur dapat dikonsumsi manusia dari segala kalangan usia karena memiliki protein murni yang berasal dari hewani (Sarwono, 2004).

Menurut Soenardi (2013), terdapat beberapa jenis telur yang biasa dikonsumsi manusia:

1) Telur Ayam Negeri

Telur ayam negeri adalah telur yang memiliki berat sekitar 40-50 gr dengan warna cangkang cokelat gelap hingga terang. Jenis telur ini biasa dikonsumsi oleh masyarakat luas. Pengolahan telur ayam negeri sangat bervariasi, dapat digoreng atau direbus dengan berbagai macam penyajian, serta digunakan pula sebagai *ingredient* untuk *baking*.

2) Telur Ayam Kampung

Telur ayam kampung adalah telur yang memiliki ukuran yang lebih kecil dan warna kulit yang lebih putih dari pada telur ayam negeri. Telur ayam kampung dinilai sebagai telur yang lebih sehat, enak, dan segar, karena ayam kampung lebih banyak memperoleh pangan alami. Kuning telur ayam kampung terlihat lebih berwarna *orange* dibandingkan dengan telur ayam negeri. Di Indonesia, telur ayam kampung biasanya digunakan sebagai

tambahan pada minuman jamu untuk kesehatan, tetapi juga dapat digunakan pada proses pembuatan kue.

3) Telur Bebek

Telur bebek adalah telur yang memiliki ukuran lebih besar dari telur ayam. Telur bebek memiliki rasa gurih, menyehatkan dan serbaguna. Persentase kuningnya lebih banyak dari putihnya. Telur bebek lebih kental dari pada telur ayam, bila dimasak dan matang tekstur telur bebek agak kenyal. Teknik pengolahan telur bebek yang umum digunakan adalah digoreng, direbus, atau diawetkan dengan metode pengasinan.

Ciri-ciri telur yang masih segar adalah kuning telur bulat, putih telur kental dan tidak berbau. Sedangkan telur yang sudah lama, kuning telur pipih, putih telur cair dan tidak mengelilingi kuning telur serta berbau. Pada PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster menggunakan jenis telur yaitu telur ayam negeri karena selain lebih banyak didapat harganya pun lebih ekonomis. Pada pembuatan *cheese cake* bagian putih dan kuning telur dipisahkan, bagian putih telur dikocok bersamaan dengan gula, dan *cream of tartar* hingga kaku (*meringue*) dan membentuk seperti awan, sedangkan bagian kuning telurnya dikocok bersamaan dengan campuran bahan tepung. Tujuan dari pengocokan *meringue* adalah untuk menghasilkan *cheese cake* yang bertekstur lembut, dan ringan.

2.2.6 Gula Pasir

Gula pasir merupakan salah satu karbohidrat sederhana yang dapat dibedakan menjadi 2 jenis yaitu monosakarida dan disakarida, dapat larut dalam air dan mudah diserap tubuh kemudian diubah menjadi energi. Biasanya digunakan untuk pemanis dan pengawet makanan. Gula yang paling mudah dijumpai dan sering digunakan masyarakat adalah gula pasir. Gula pasir adalah karbohidrat sederhana yang berasal dari cairan tebu (Darwin, 2013).

Fungsi gula pasir dalam pembuatan *cake* menghaluskan crumb, memberikan rasa manis pada *cake*, membantu proses aerasi, melunakan gluten, dan membantu terbentuknya warna kulit serta umur simpan *cake* (Syarbini, 2014). Gula pasir merupakan pengembang utama pada proses pengolahan *cheese cake*. Gula Pasir yang digunakan PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana

Foster memiliki butiran yang dihasilkan dari tebu yang berwarna putih sedikit kecoklatan dikemas dalam karung putih dibagian dalam dilapisi dengan wadah plastik sehingga gula dapat digunakan baik dan tidak mudah lembab.

2.2.7 Minyak

Minyak adalah zat makanan yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan tubuh manusia. Selain itu, lemak dan minyak merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Pada satu gram lemak dan minyak menghasilkan 9 kkal/gram, sedangkan karbohidrat dan protein hanya dapat menghasilkan 4 kkal/gram (Winarno, 1992)

Lemak dan Minyak merupakan bahan dengan fungsi utama dalam proses pembuatan *cake* sebagai pelembut dan berfungsi dalam membantu proses penangkapan udara (CO_2), melumaskan adonan, dan memperpanjang umur simpan *Cake* (Syarbini, 2014).

2.2.8 Baking Powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang sering digunakan dalam proses pembuatan kue dan roti. Menurut Faridah (2008), dalam penggunaan baking powder harus dilakukan proses penimbangan secara tepat. Apabila penggunaan baking powder melebihi batas, maka akan menghasilkan kue yang keriput dan bantat. Namun, apabila penggunaan baking powder terlalu sedikit, maka akan menghasilkan kue yang padat dan berat. Fungsi baking powder pada proses pengolahan *cheese cake* adalah untuk menaikkan atau mengembangkan *cake* proses pengukusan dan pemanggangan.

2.2.9 Baking Soda

Baking Soda (*Natrium Bikarbonat*) adalah senyawa kimia dengan rumus $NaHCO_3$, memiliki bentuk fisik seperti serbuk dan tidak berbau serta memiliki titik leleh $270^\circ C$. Baking soda dapat larut dalam air pada suhu ruangan sekitar $20^\circ C$, tetapi tidak larut dalam alkohol. Baking soda digunakan dalam proses pengolahan roti atau kue dikarenakan dapat beraksi dengan bahan lain membentuk gas karbon dioksida, yang dapat membantu dalam proses pengembangan kue dan roti (Rahaju dkk, 2018).

2.2.10 Vanila

Vanilla adalah bahan pemberi rasa yang dihasilkan dari tanaman vanilla. Tumbuhan ini pertama kali dibudidayakan oleh masyarakat Aztec Mesoamerika. Ada dua macam vanili yang beredar dipasaran yaitu vanili alami dan sintetis (vanili bubuk dan esens vanili). Penggunaan vanili pada adonan kue dalam jumlah sesuai tidak akan mempengaruhi rasa namun dapat mempengaruhi aroma, dengan memberikan aroma vanilla. Pada proses pengolahan *cheese cake*, vanili yang digunakan adalah vanili sintetis atau vanili bubuk. Fungsi vanili dalam proses pengolahan *cheese cake* adalah sebagai penambah aroma (Faridah, 2008).

2.2.11 Kalsium Propionat

Kalsium propionat merupakan salah satu bahan pengawet makanan yang diperbolehkan menurut Permenkes RI No 722 Menkes/Per/IX/1988 tentang bahan tambahan makanan. Kalsium Propionat aman dikonsumsi karena manusia dapat memetabolisasi asam propionat ini seperti asam lemak biasa sehingga sangat efektif untuk memperpanjang masa simpan roti dan kue (Pane et.al., 2012). Menurut Peraturan Kepala BPOM Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet menetapkan penggunaan pengawet kalsium propionat diperbolehkan pada produk bakeri dengan batas maksimum 2 gram/kg bahan.

2.2.12 Cream Of Tartar

Cream of tartar adalah bahan yang ditambahkan saat mengocok putih telur dalam proses membuat kue, kue bolu, meringue atau kue-kue yang memerlukan kocokan putih telur sampai mengembang kaku. *Cream of tartar* mengeluarkan gas di dalam adonan sehingga akan dihasilkan volume kocokan telur yang baik, dan tentu akan menghasilkan tekstur pori-pori kue yang lebih baik terutama dalam mencapai tekstur *cheese cake* yang diinginkan, *cream of tar tar* merupakan salah satu pengembang utama dalam proses pembuatan *cheese cake* (Gisslen 2016).