

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Choux pastry* adalah salah satu jenis *Pastry* dan *Bakery* yang berasal dari negara Prancis. Dalam bahasa Prancis, *choux pastry* disebut juga dengan *pâte à choux* yang berarti pasta kubis, karena memang *choux pastry* ini menyerupai kubis saat matang. *Choux pastry* sudah dikenal di Indonesia dengan sebutan kue sus kering. Salah satu variasi modern dari *choux pastry* yang kini sedang populer adalah *Choux au Craquelin*. Berbeda dari kue sus biasa yang hanya diisi vla di bagian dalam, *Choux au Craquelin* memiliki tambahan lapisan topping renyah di bagian atas. Lapisan ini dibuat dari campuran margarin atau mentega, gula, dan tepung terigu, dan kadang diberi pewarna makanan untuk tampilan yang lebih menarik (Arsil & Asih, 2023) (Cecilia & Setiawan, 2021).

Daya tarik utama dari kue ini terletak pada teknik pembuatannya dan bahan-bahan dasar yang digunakan, khususnya lemak, salah satu contoh lemaknya seperti mentega dan margarin. Lemak berperan penting dalam membentuk rasa dan tekstur pada adonan. Mentega, yang berasal dari lemak hewani, mengandung lemak susu tinggi dan menghasilkan aroma serta rasa yang sangat khas. Sebaliknya, margarin yang dibuat dari lemak nabati lebih sering digunakan karena harganya lebih terjangkau dan daya simpannya lebih lama (Zafir et al., 2024).

Margarin dan mentega mempunyai karakteristik yang berbeda, dengan penggunaan dalam pembuatan kue dapat mempengaruhi aroma, rasa, dan tekstur kue. Mentega mengandung air lebih sedikit dibandingkan margarin dan memiliki rasa yang lebih enak dengan rasa yang gurih. Ketika dipanaskan mentega lebih cepat meleleh daripada margarin sehingga kue yang menggunakan mentega menghasilkan tekstur yang lebih lembut (Nafisah et al., 2022).

Perbedaan ini dapat mempengaruhi hasil akhir dari *choux* dari segi tekstur, rasa, warna, dan aroma. Dalam situasi ekonomi di Indonesia yang sedang mengalami kenaikan harga bahan pangan termasuk mentega, sehingga membutuhkan alternatif bahan baku yang lebih terjangkau seperti margarin, tanpa mengorbankan kualitas produk. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan

pengetahuan kepada pembaca sejauh mana perbedaan penggunaan mentega dan margarin dapat mempengaruhi tekstur, rasa, warna, dan aroma serta dapat menentukan pilihan secara ekonomis.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian dengan judul “Studi Perbandingan Sensori terhadap Penggunaan Mentega dan Margarin dalam Pembuatan *Choux*” penting dilakukan untuk mengetahui perbandingan aspek sensori pada *Choux*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas maka yang menjadi rumusan masalah adalah bagaimana tingkat perbandingan sensori dalam penggunaan mentega dan margarin dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur pada *Choux*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan melakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat perbandingan sensori dalam penggunaan mentega dan margarin dalam pembuatan *Choux* terhadap rasa, tekstur, warna, dan aroma dari *Choux*.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Manfaat teoritis pada penelitian ini adalah untuk menambah ilmu pengetahuan di bidang kuliner, khususnya dalam pembuatan *Choux*. Dengan membandingkan penggunaan mentega dan margarin dalam proses pembuatan *Choux*, penelitian ini dapat membantu memahami bagaimana jenis lemak akan mempengaruhi warna, aroma, rasa, dan tekstur *Choux*. Hasil dari penelitian ini juga bisa dijadikan referensi untuk penelitian lainnya yang berkaitan dengan bahan lemak dalam pembuatan kue maupun pastry.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Manfaat praktis pada penelitian ini adalah memberikan informasi yang lebih mudah dipahami bagi pembuat kue, dalam pemilihan jenis lemak (mentega dan margarin) yang sesuai untuk menghasilkan hasil yang memiliki kualitas terbaik untuk *Choux*.

