

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keju merupakan salah satu produk olahan susu yang memiliki nilai gizi tinggi dan sering dikonsumsi masyarakat (Anggraini et al., 2017, dalam Rahayu, Destiana, & Mustof, 2023). Keju terdapat beberapa jenis keju yang dikelompokkan atau diklasifikasikan menurut kriteria seperti lama penuaan, tekstur, metode pembuatan, kadar lemak, susu hewan, negara atau daerah asal. (Fox, 2000 dalam Basuni 2022). Di Indonesia selama beberapa tahun terakhir, popularitas dan minat konsumen terhadap produk yang terbuat dari keju terus meningkat. Banyaknya pilihan keju di pasaran menunjukkan dari beragamnya produk keju yang tersedia, mulai dari keju olahan hingga keju yang diproduksi secara tradisional menawarkan fleksibilitas yang memenuhi kebutuhan dari berbagai segmen konsumen. (Haryanto, 2020 dalam Arvin Adli, 2025).

Meski demikian, sebagian besar jenis keju yang beredar di Indonesia masih didominasi oleh produk impor. Data dari Badan Pusat Statistik (2014) mencatat bahwa impor keju mengalami peningkatan sebesar 5,96% pada tahun tersebut. Pada tahun 2023 nilai impor keju Indonesia mencapai lebih dari USD 14 juta, yang menunjukkan ketergantungan yang tinggi pada keju impor. (Badan Pusat Statistik 2023). Beberapa jenis keju yang masih di impor antara lain *mozzarella*, *parmesean*, *cheddar*, *gouda*, dan *cream cheese*. Di samping keju impor tersebut, Indonesia juga memiliki berbagai jenis keju tradisional yang dibuat secara turun-temurun dengan metode lokal. Beberapa jenis keju lokal antara lain keju Cologanti dari Sumba, keju Senduro dari Lumajang, keju Bagot ni horbo dari Tapanuli, keju Perah dari Lombok, keju Dadiah dari Padang, dan keju Dangke dari Sulawesi Selatan. Hal ini menunjukkan bahwa potensi keju lokal masih belum dimanfaatkan sebagai alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap produk impor.

Keju tradisional kurang dikenal karena pemanfaatannya hanya dilakukan oleh masyarakat sekitar. Keju tradisional memiliki potensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan mengembangkan kreativitas,

inovasi, dan menciptakan produk kuliner tradisional yang menarik dan bernilai ekonomi tinggi. (Jauzan, 2011). Pemanfaatan dan pengembangan produk keju tradisional juga mampu mendorong sektor pariwisata Indonesia, khususnya wisata kuliner. (Tristy, 2018).

Salah satu keju tradisional yang belum banyak dikenal adalah Keju Dangke khas dari Engrekang, Sulawesi Selatan. Dangke tergolong keju lunak yang dihasilkan dengan cara mengentalkan susu dengan enzim papain yang dihasilkan dari getah pepaya. Susu tersebut diawetkan atau dikelola sebagai produk yang disebut “Dangke” atau “Keju Engrekang” yang mempunyai nilai nutrisi yang tinggi. Karakteristik dangke yaitu berbentuk bulat panjang, tekstur padat dan kenyal, aroma susu yang tajam dan mempunyai rasa yang gurih. (Salma Umarella, 2023). Penduduk Enrekang biasanya mengonsumsi dangke sebagai lauk pauk pendamping nasi dan juga sebagai panganan selingan yang disantap dengan mencampurkan dangke dan sambal jeruk nipis dan gula aren.

Keju Dangke dipilih menjadi pengganti *cream cheese* dalam pembuatan *cheesecake*, karena keju dangke memiliki tekstur lembut, rasa gurih yang alami, serta dibuat dari bahan alami tanpa pengawet dan bahan tambahan. Proses pembuatannya sederhana dan berbasis kearifan lokal yang menjadikan keju dangke sebagai alternatif untuk menggantikan *cream cheese* dalam olahan modern seperti *cheesecake*.

Cheesecake merupakan hidangan penutup yang berbahan dasar keju, umumnya menggunakan *cream cheese* sebagai bahan utamanya. Namun, karena *cream cheese* tergolong produk impor yang harganya relatif mahal dan belum diproduksi secara luas di dalam negeri, maka diperlukan alternatif bahan lokal yang dapat memberikan fungsi serupa. *Cheesecake* adalah kue yang terbuat dari bahan dasar keju. (Mega Adistya, 2021).



Gambar 1. 1 Contoh Cheesecake

Sumber: Google

Inovasi *cheesecake* dilakukan karena keju dangke memiliki potensi sebagai bahan lokal yang dapat menggantikan *cream cheese* dalam pembuatan *cheesecake*. Selama ini, *cream cheese* masih banyak diimpor dan harganya cukup mahal. Melalui pemanfaatan keju dangke, diharapkan keju lokal tidak hanya dikenal sebagai warisan tradisional, tetapi juga dapat diperkenalkan dalam bentuk olahan modern. Di sektor kuliner Indonesia, banyak produsen makanan yang mulai berinovasi dengan menggunakan bahan-bahan lokal untuk menghasilkan produk yang lebih sehat dan berkelanjutan (Hidayat, 2023 dalam Rr. Christiana, 2024).

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pemanfaatan keju dangke dalam pembuatan *cheesecake*. Karena keju dangke merupakan produk lokal yang potensial untuk dijadikan alternatif pengganti *cream cheese* yang selama ini masih bergantung pada impor dan berharga cukup mahal. Oleh karena itu, penulis menuangkan ke dalam sebuah penelitian yang berjudul “Pemanfaatan Keju Dangke dalam Pembuatan *Cheesecake*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana formulasi resep *cheesecake* berbahan dasar keju dangke?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *cheesecake* berbahan dasar keju dangke?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul “Pemanfaatan Keju Dangke Dalam Pembuatan Cheesecake” adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep *cheesecake* berbahan dasar keju dangke.
2. Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk *cheesecake* berbahan dasar keju dangke.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai potensi keju dangke untuk menjadi bahan dasar pembuatan *cheesecake*. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian sejenis atau yang berkaitan dengan keju tradisional dalam produk kuliner modern.
2. Memperluas pemikiran mahasiswa dan masyarakat terhadap pemanfaatan keju dangke sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cheesecake*, serta mengenalkan keju tradisional sebagai alternatif produk kuliner lokal. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa D3 Perhotelan Fakultas Ilmu Terapan dalam mempelajari penggunaan bahan lokal dalam industri kuliner modern.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam pemanfaatan keju dangke sebagai bahan dasar pembuatan *cheesecake*, serta sebagai inovasi dalam pengembangan produk kuliner berbasis bahan lokal.
2. Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industri kuliner, terutama produsen *cheesecake*, dalam pemanfaatan sebagai alternatif pengganti bahan utama, yang kaya akan kandungan gizi.