

PENGARUH JENIS LEMAK TERHADAP KUALITAS JAPANESE CHEESECAKE

NADA RESTU ALISSAH

ABSTRAK

Penelitian ini ditujukan untuk mempelajari pengaruh penggunaan jenis lemak berbeda terhadap kualitas *Japanese Cheesecake* yang dinilai melalui 4 aspek yaitu, warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian dilakukan di laboratorium pengolahan Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian adalah bulan Maret 2018 sampai dengan Februari 2019. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel dalam penelitian ini adalah *Japanese Cheesecake* dengan penggunaan jenis lemak yaitu, mentega, margarin, dan minyak sayur yang akan diujikan pada 5 panelis ahli untuk memperoleh standar *Japanese Cheesecake* berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 45 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta dengan menggunakan uji *Kruskal-wallis*. Hasil analisis deskriptif pada aspek warna *Japanese Cheesecake* penggunaan lemak mentega memiliki nilai rata-rata tertinggi 4,47 dengan kategori putih kekuningan. Pada aspek tekstur yang paling baik adalah *Japanese Cheesecake* yang menggunakan lemak mentega dengan rata-rata 4,73 yaitu sangat lembut. Pada aspek rasa yang paling baik adalah penggunaan lemak mentega dan margarin dengan rata-rata 4,7. Pada aspek aroma yang paling baik adalah penggunaan mentega dengan rata-rata 4,33. Hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake* pada aspek aroma, sedangkan untuk aspek warna, tekstur dan rasa menunjukkan terdapat pengaruh jenis lemak terhadap kualitas *Japanese Cheesecake*. Hasil uji pembeda *Tuckey* pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur membuktikan bahwa penggunaan lemak mentega memberikan kualitas paling baik.

Kata Kunci : *Japanese Cheesecake*, Lemak, Kualitas

THE EFFECT OF USING DIFFERENT KIND OF FAT IN JAPANESE CHEESECAKE QUALITY

NADA RESTU ALISSAH

ABSTRACT

The purpose of this research is to study the effect of different kind of fat in Japanese Cheesecake quality, measured by color, flavor, aroma, and texture. The research take place in Pastry and Bakery Laboratory at Culinary Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The time for conducting this research is from March, 2018 until February, 2019. This research use experimental method. The samples are Japanese Cheesecake with different kind of fat such as butter, margarine, and vegetable oil, which are tested by five expert panelists to know standart Japanese Cheesecake quality measured by color, flavor, aroma, and texture. Then, the research continued with Organoleptic Test by 45 trainee panelist, which are students of the Culinary Study Program. Descriptive analysis result of Japanese Cheesecake color shows that Japanese Cheesecake with margarine has the highest rating with 4,47 average, categorized with yellowish white color. In texture aspect, the Japanese Cheesecake with butter has the highest rating with 4,73 average, categorized as very soft texture. The best flavor are Japanese Cheesecakes with butter and margarine with 4,7 average rating. In aroma aspect, Japanese Cheesecakes with margarine has the highest rating with 4,33 average. The hypothetical result show that there is no difference in quality by using different kind of fat in aroma aspect, while the other aspects shows the quality differences. The result of the Tuckey test in color, flavor, aroma, and texture show that butter is the best fat for Japanese Cheesecake.

Keynote: Japanese Cheesecake, Fat, Quality