

PERBEDAAN PENGGUNAAN JENIS LEMAK TERHADAP KUALITAS *CHIFFON CAKE*

KURNIATI PRATIWI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda. Pengujian kualitas *chiffon cake* meliputi aspek eksternal (*volume* dan warna kulit *cake*) dan aspek internal (warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur). Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, pada bulan Agustus tahun 2015 sampai Januari tahun 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda. Sedangkan sampel pada penelitian ini adalah *chiffon cake* dengan penggunaan lemak yaitu minyak goreng, margarine dan mentega. Hasil perlakuan pada penelitian ini dinilai oleh 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) dengan menggunakan uji organoleptik dan dianalisis secara deskriptif. Berdasarkan hasil penilaian panelis ahli dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan hasil terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda. Produk *chiffon cake* yang menggunakan margarine menghasilkan warna kulit *cake* coklat muda, *volume* tinggi (8 cm), warna remah *cake* kuning, agak beraroma wangi khas *chiffon cake*, teksturnya agak lembut, dan rasanya manis. Produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega menghasilkan warna kulit *cake* coklat, *volume* tinggi (10 cm), warna remah *cake* putih kekuningan, agak beraroma wangi khas *chiffon cake*, teksturnya lembut, dan rasanya manis. Produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng menghasilkan warna kulit *cake* kuning kecoklatan, *volume* sangat tinggi (12 cm), warna remah *cake* putih kekuningan, beraroma wangi khas *chiffon cake*, teksturnya sangat lembut, dan rasanya manis. Maka dapat disimpulkan bahwa produk *chiffon cake* yang menggunakan margarine belum memenuhi karakteristik *chiffon cake*, tetapi margarine dapat meningkatkan nilai aroma dan rasa. Produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega sudah memenuhi karakteristik *chiffon cake* yaitu berdasarkan aspek *volume*, tekstur, dan rasa tetapi pada aspek warna kulit *cake*, aroma dan warna remah *cake* belum memenuhi karakteristik. Produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng sudah memenuhi karakteristik *chiffon cake* berdasarkan aspek eksternal dan aspek internal.

Kata Kunci : Kualitas, *chiffon cake*, minyak goreng, margarin, mentega.

THE DIFFERENT OF USING KIND OF FAT TO THE QUALITY OF CHIFFON CAKE

KURNIATI PRATIWI

ABSTRACT

The research was purposed to analized the quality of chiffon cake by using kind of different fat. The calibration of chiffon cake quality was consist of the external aspect (volume and the color of upper layer of cake) and the internal aspect (color of cake, taste, flavour, and texture). This research was done in Pastry and Bakery Laboratorium, State University Jakarta on August 2015 to January 2016. This research used experiment method. The population of this research were chiffon cake by using different kinds of fat. While the sample of this research was chiffon cake by using fat like cooking oil, margarine, and butter. The result of research treatment was rated by 8 panelist (5 trained panelist and 3 highly trained experts) by using organoleptic tested and analized by descriptive. Based on the results of valuation that there were different result of chiffon cake quality by using different kinds of fat. Product chiffon cake using cake margarine produces light brown skin color, high volume (8 cm), color yellow cake crumbs, rather typical scented chiffon cake, a little soft texture and sweet taste. Product chiffon cake using butter chocolate cake generates skin color, higher volume (10 cm), crumb cake yellowish white color, slightly scented typical chiffon cake, soft texture and sweet taste. Product chiffon cake using cooking oil produced yellow cake brown skin color, volume is very high (12 cm), crumb cake yellowish white color, typical scented chiffon cake, the texture was very soft and sweet taste. There werethe product chiffon cake using margarine has not met the characteristics of chiffon cake, but margarine there were increase the valuation of flavour and taste. Product chiffon cake using butter already met the characteristic of chiffon cake thas was based on the aspect of volume, texture and taste, but the aspect of the color of upper layer of cake, flavour and color of cakehas not met the characteristics. Product chiffon cake using cooking oil already met the characteristic of chiffon cake of the external aspect and the internal aspect.

Keywords: Quality, chiffon cake, cooking oil, margarine, butter.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA/JABATAN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Guspri Devi Artanti, S.Pd,M.Si (PembimbingMateri)
CucuCahyana, S.Pd, M.Sc (PembimbingMetodologi)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA/JABATAN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (KetuaPenguji)
Dra.Mariani, M.Si (AnggotaPenguji)
Dr. Ari Istiany, M.Si (AnggotaPenguji)

TanggalLulus : 10 Februari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Januari, 2016
Yang membuat pernyataan

Kurniati Pratiwi
5515139022

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini berjudul "**Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Chiffon Cake**" disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan semua pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes, selaku Penasehat Akademik Mahasiswa Tata Boga Alih Program Angkatan 2013.
3. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M. Sidan Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membimbing dalam menyelesaikan proposal skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Seluruh staff TU Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terimakasih juga penulis ucapkan kepada Kedua Orang Tua dan Adik-Adikku, yang senantiasa selalu memberikan doa, serta semangat baik moril maupun materil selama menempuh pendidikan. Teman-teman Alih Program 2013 yang selalu memberikan keceriaan, semangat dan motivasi kepada penulis. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa dan bantuannya yang diberikan kepada penulis akan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Amin.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak terdapat kekurangan baik dalam materi maupun teknik penulisan, maka dengan hati terbuka penulis menerima segala kritik dan saran. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, Januari 2016
Penulis

Kurniati Pratiwi
5515139022

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penulisan	5
1.6 Kegunaan Penulisan	5
BAB II KAJIAN TEORITIK & KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 <i>Chiffon Cake</i>	6
2.1.2 Lemak	19
2.1.3 <i>Chiffon Cake</i> Dengan Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak	23
2.1.4 Kualitas <i>Chiffon Cake</i>	23
2.2 Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.3 Definisi Operasional Penelitian	28
3.4 Desain Penelitian	30
3.5 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	31
3.6 Prosedur Penelitian	32
3.6.1 Kajian Pustaka	32
3.6.2 Persiapan Bahan & Alat	32
3.6.3 Proses Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	34

3.6.4	Penelitian Pendahuluan	38
3.6.5	Penelitian Lanjutan	40
3.7	Instrumen Penelitian	43
	3.8 Teknik Pengambilan Data	46
	3.9 Teknik Pengolahan Data	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
4.1	Hasil Penelitian	47
	4.1.1 Karakteristik Panelis	47
	4.1.2 Hasil dan Pembahasan	48
4.2	Kelemahan Penelitian	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	67
5.2	Saran	68
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN		70

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 3.1	Desain Penelitian	30
Tabel 3.2	Uji Coba Tahap 1 Formula Standard <i>Chiffon Cake</i>	38
Tabel 3.3	Uji Coba Tahap 2 Formula Standard <i>Chiffon Cake</i>	39
Tabel 3.4	Formula <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Margarin	41
Tabel 3.5	Formula <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Mentega	42
Tabel 3.6	Penilaian Uji Validitas	44
Tabel 3.7	Penilaian Uji Mutu Hedonik	45
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas pada Aspek Warna Remah <i>Cake</i>	48
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas pada Aspek Aroma	50
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas pada Aspek Tekstur	51
Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas pada Aspek Rasa	52
Tabel 4.5	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Warna Kulit <i>Chiffon Cake</i>	54
Tabel 4.6	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek <i>Volume</i>	56
Tabel 4.7	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Warna Remah <i>Chiffon Cake</i>	58
Tabel 4.8	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Aroma	60
Tabel 4.9	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Tekstur	62
Tabel 4.10	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Rasa	64

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Chiffon Cake</i>	7
Gambar 3.1 Alur Proses Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Jenis Lemak yang Berbeda Menggunakan Metode <i>Chiffon Methode</i>	37
Gambar 3.2 Uji Coba Ke 1 Formula <i>Chiffon Cake</i> dengan Waktu Pengocokan <i>Meringue</i> Selama 2 Menit	39
Gambar 3.3 Uji Coba Ke 1 Formula <i>Chiffon Cake</i> dengan Waktu Pengocokan <i>Meringue</i> Selama 3Menit	40
Gambar 3.4 Uji Coba Ke 1 Formula <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Margarin	41
Gambar 3.5 Uji Coba Ke 1 Formula <i>Chiffon Cake</i> denganPenggunaan Mentega	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Penilaian Uji Organoleptik	71
Lampiran 2 Hasil Uji Kualitas <i>Chiffon Cake</i>	73
Lampiran 3 Proses Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	75
Lampiran 4 Foto Panelis Ahli	76
Lampiran 5 Daftar Riwayat Hidup	77