



**SUBSTITUSI KACANG TANAH PADA PEMBUATAN *BLACK FOREST*
*OF NUT CAKE (BLASON CAKE)***

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusunoleh:

**PRISKA IKA SARI
NIM. 15512134031**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

SUBSTITUSI KACANG TANAH PADA PEMBUATAN *BLACK FOREST OF NUT CAKE (BLASON CAKE)*

Oleh :

**PriskaIka Sari
NIM. 15512134031**

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk menemukan resep produk *Black forest on Nut Cake* dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Black Forest of Nut Cake*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu *Project-based Learning* (PjBL) dengan prosedur pengembangan meliputi : penentuan resep produk standar, validasi dan revisi 1, validasi dan revisi 2, validasi dan revisi 3, validasi dan revisi 4, uji kesukaan skala terbatas dan uji kesukaan skala luas (pameran). Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari – 5 Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat pengujian borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, analisis uji-T, analisis persentase.

Hasil yang didapat dari penelitian produk ini adalah : 1) Resep yang tepat dari produk *Blason Cake* adalah 40 % kacang tanah giling dan 60 % tepung terigu protein sedang. 2) Daya terima masyarakat terhadap produk *Blason Cake*. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan borang yang telah diterima dari hasil analisis uji t dengan rata-rata 3,67 dengan hasil uji t sebesar 0,279 untuk warna, rata-rata 3,58 dengan hasil uji t sebesar 0,201 untuk aroma, rata-rata 3,28 dengan hasil uji t sebesar 0,173 untuk tekstur, rata-rata 3,36 dengan hasil uji t sebesar 0,487 untuk rasa, rata-rata 3,5 dengan hasil uji t sebesar 0,441 untuk keseluruhan dari data diatas menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : Kacang Tanah, Substitusi, *Blason Cake*

***SUBSTITUTION OF PEANUTS ON THE MAKING OF BLACK FOREST OF
NUT CAKE (BLASON CAKE)***

By:

***Priska Ika Sari
NIM. 15512134031***

ABSTRACT

This final project aims to find Black Forest on Nut Cake recipes and recognize the public acceptance of the Black Forest of Nut Cake products.

The type of research used in the manufacture of this product is Project-based Learning (PjBL) with development procedures include: standard product prescription determination, validation and revision 1, validation and revision 2, validation and revision 3, validation and revision 4, and wide-scale preferred test (exhibition). The place and time of the research is Catering Laboratory of Culinary and Clothing Engineering Department, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University conducted from January to May 5, 2018. The test material is in the form of samples from each product, while the experimental test device, the validation form I and II, a panelist sensory test, and a favorite test form at the exhibition. Data analysis techniques used are qualitative descriptive analysis, T-test analysis, percentage analysis.

The results obtained from the research of this product are: 1) The right recipe for Blason Cake product is 40% ground peanuts and 60% medium protein flour. 2) Community acceptance of Blason Cake products. The level of public acceptance is indicated by the form that has been received from the result of t test analysis with the average of 3.67 with the result of t test equal to 0,279 for the color, average 3,58 with result of t test 0,201 for aroma, average 3, 28 with a t test result of 0.173 for texture, averaging 3.36 with t test results of 0.487 for taste, averaging 3.5 with a t test result of 0.441 for the whole of the above data indicates that the product is acceptable to the public .

Keywords: Peanut, Substitution, Blason Cake

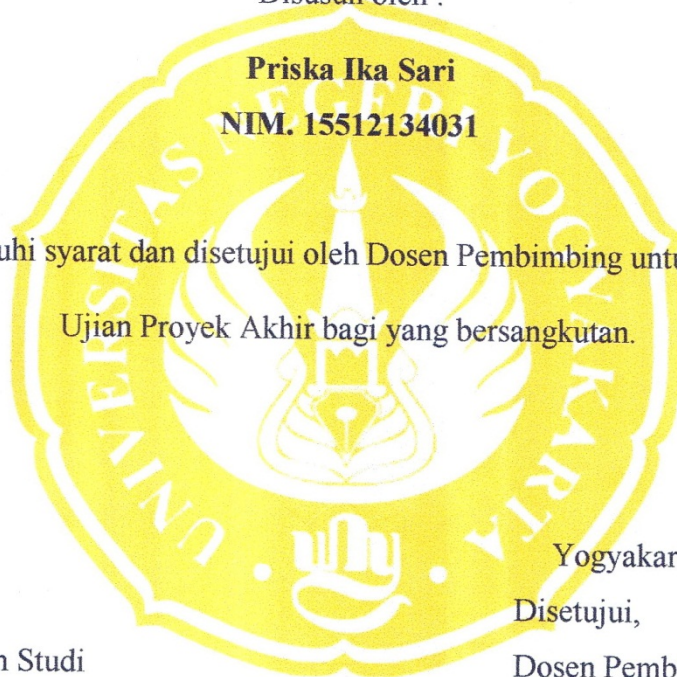
LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir dengan Judul
**SUBSTITUSI KACANG TANAH PADA PEMBUATAN BLACK FOREST
OF NUT CAKE (BLASON CAKE)**

Disusun oleh :

Priska Ika Sari
NIM. 15512134031

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan.



Yogyakarta, 4 Juni 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Dr. Ir. Sugijono, M. Kes
NIP. 19530412 198601 1 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir

**SUBSTITUSI KACANG TANAH PADA PEMBUATAN *BLACK FOREST*
*OF NUT CAKE (BLASON CAKE)***

Disusun Oleh :

Priska Ika Sari

NIM. 15512134031

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik

Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal 4 Juni 2018



TIM PENGUJI

Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Ir. Sugijono, M. Kes Ketua/ Pembimbing		12 Juli 2018
Dr. Badraningsih L, M. Kes Sekretaris		25 Juli 2018
Andian Ari Anggraeni, ST. M. Sc. Penguji		24 Juli 2018

Yogyakarta, 4 Juni 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Priska Ika Sari
NIM : 15512134031
Program Studi : Teknik Boga
JudulProyekAkhir : Substitusi Kacang Tanah Pada
Pembuatan *Black Forest Of Nut Cake*
(Blason Cake)

Menyatakan bahwa dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Teknik atau gelar lainnya disuatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 4 Juni2017

Yang menyatakan,



PriskaIka Sari

NIM. 15512134031

MOTTO

“Barang siapa yang menunjuki kepada kebaikan maka dia akan mendapatkan pahala seperti pahala orang yang mengerjakannya.”
(HR. Muslim)



“Hidup ini seperti sepeda. Agar tetap seimbang, kau harus terus bergerak.” (Albert Einstein)



“Lakukan yang terbaik, sehingga aku tak akan menyalahkan diriku sendiri atas segalanya.” (Magdalena Neuner)



“Setajam perkataan menghunus hati. Setajam waktu menghunus masa depan”.



“Dan janganlah kamu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada berputus asa dari rahmat Allah melainkan orang-orang yang kufur (terhadap karunia Allah).” (Q.S. Yusuf 87)



“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kadar kesanggupannya.” (Q.S. Al-Baqarah: 286)



Kita memang tidak selalu mendapatkan apa yang kita inginkan, namun percayalah, Tuhan memberikan apa yang kita butuhkan.

PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini saya persembahkan kepada :

Allah SWT



Almamater UNY



Ayah dan ibu saya yang selalu mendukung dan mendidik saya dengan baik.



Kakak saya yang selalu memberi saya semangat



Dr. Ir. Sugijono M.Kes selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dan semangat untuk saya supaya tidak mudah menyerah untuk terus mencoba.



Seluruh sahabat – sahabat tercinta, serta teman-teman seperjuanganku D3 Teknik Boga UNY angkatan 2015.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**SUBSTITUSI KACANG TANAH PADA PEMBUATAN *BLACK FOREST OF NUT CAKE (BLASON CAKE)***” yang dapat disusun dengan baik. Laporan ini tidak akan disusun dengan baik tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Ir. Sugijono, M. Kes selaku pembimbing tugas akhir yang telah memberikan semangat, dorongan dan bimbingan selama penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
2. Prihastuti Ekawatiningsih, S. Pd. M. Pd dan Dr. Ir. Sugijono, M. Kes selaku validator instrumen penelitian yang memberikan saran atau masukan perbaikan sehingga Proyek Akhir ini dapat terlaksana sesuai dengan tujuan
3. Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc selaku Penguji tugas akhir yang telah menguji dan memberikan arahan dan bimbingan agar lulus tepat waktu.
4. Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes selaku Sekretaris penguji tugas akhir yang telah menguji dan memberikan koreksi perbaikan secara komperhensif terhadap proyek akhir ini..
5. Dr. Mutiara Nugraheni dan Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Prodi Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan praproposal sampai dengan sekesainya Laporan Proyek Akhir ini.
6. Dr. Ir. Sugijono, M. Kes selaku Dosen Penasehat Akademik yang selalu memberi pengarahan selama kuliah.
7. Dr.Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Proyek akhir.
8. Seluruh teman-teman D3 Reguler yang selalu canda tawa serta semangat

9. Serta semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu dalam memberikan dukungan dan bantuan.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Laporan Tugas Akhir ini menjadi informasi yang bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 4 Juni 2018

Penulis,

Priska Ika Sari

NIM. 15512134031

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan penelitian	6
F. Spesifikasi Produk	6
G. Manfaat Pengembangan produk	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Produk	8
B. Kajian Bahan	11
C. Kajian Teknik Pengolahan	17
D. Kajian Teknik Penyajian	19
E. Uji Kesukaan	20
F. Kerangka Pemikiran	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Prosedur Penelitian dan Pengembangan	26
D. Bahan dan Alat Penelitian	29
E. Sumber Data/ Subjek Pengujian Produk	34
F. Metode Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan	37
B. Hasil dan Pembahasan	38
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	56
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1. Produk <i>Black Forest Cake</i>	8
Gambar. 2. Produk <i>Pie Crust</i>	10
Gambar. 3. Kerangka Pemikiran	23
Gambar. 4. Borang Uji Sensoris	31
Gambar. 5. Borang Uji Kesukaan Terbatas	32
Gambar. 6. Borang Uji Kesukaan Pameran	33
Gambar. 7. Produk Blason Cake	37
Gambar. 8. Diagram alir proses pembuatan <i>Black Forest Cake</i>	42
Gambar. 9. Diagram alir proses pembuatan <i>Pie</i>	43
Gambar. 10. Produk acuan dan modifikasi I (20% dan 25%).....	45
Gambar. 11. Produk Acuan dan Modifikasi II (30% dan 35%)	46
Gambar. 12. Produk Acuan dan Modifikasi III (40%)	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi kimia kacang tanah(per 100 g bahan kering).....	12
Tabel 2.	Spesifikasi bahan pembuatan <i>Black Forest Cake</i>	30
Tabel 3.	Spesifikasi alat pembuatan <i>Black Forest Cake</i>	30
Tabel 4.	Sumber Data/ Subject Pengujian Produk.....	34
Tabel 5.	Karakteristik <i>Blason Cake</i>	38
Tabel 6.	Karakteristik Produk <i>Blason Cake</i>	39
Tabel 7.	Resep acuan <i>Black Forest Cake</i>	39
Tabel 8.	Karakteristik produk hasil resep acuan <i>Black Forest Cake</i>	40
Tabel 9.	Resep Acuan <i>Pie</i> Sebagai layer pada bagian tengah.....	40
Tabel 10.	Karakteristik produk hasil resep acuan <i>Pie</i>	40
Tabel 11.	Resep Acuan <i>Black Forest Cake</i> yang digunakan	41
Tabel 12.	Resep Acuan <i>Pie</i> Sebagai layer yang digunakan	41
Tabel 13.	Resep acuan dan resep modifikasi I.....	44
Tabel 14.	Resep acuan dan resep modifikasi II.....	46
Tabel 15.	Validasi I <i>Blason Cake</i>	47
Tabel 16.	Resep acuan dan resep modifikasi III.....	48
Tabel 17.	Validasi II <i>Blason Cake</i>	49
Tabel 18.	Rancangan Harga <i>Blason Cake</i>	51
Tabel 19.	Rata-rata Hasil Uji Kesukaan Panelis Semi Terlatih Produk <i>Blason Cake</i>	53
Tabel 20.	Hasil Uji-T Data Uji Kesukaan Skala Terbatas <i>Produk Blason Cake</i>	55

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ditinjau dari aspek gizi, kacang - kacangan merupakan sumber Protein, lemak, dan karbohidrat. Kacang lokal tidak kalah dalam kandungan protein, begitu pula kualitas protein yang ditentukan oleh susunan asam amino. Secara umum, kacang-kacangan lokal memiliki kelebihan asam amino esensialisin, tetapi kekurangan asam amino sulfur seperti metionin dan sistin. Namun, kekurangan ini dapat dikompensasi dengan mengombinasi-kannya dengan protein serealialia yang mengandung metionin dan sistin. (WindaHaliza, 2010)

Seperti yang telah kita ketahui di Indonesia banyak sekali jenis kacang-kacangan dengan beragam varietas, bentuk, ukuran, bahkan warna. Banyak berbagai jenis kacang-kacangan yang digunakan untuk bahan makanan, contohnya kacang tanah, kacang kedelai dan lain sebagainya. Ada beberapa jenis kacang - kacangan yang dapat dibuat menjadi makanan. Misalkan: kacang tanah.

Kacang tanah (*Arachishy pogeae L.*) merupakan tanaman pangan kedua terpenting setelah kedelai. Sebagai bahan pangan dan pakan ternak yang bergizi tinggi, kacang tanah mengandung lemak (40, 50%), protein (27%), karbohidrat serta vitamin (A, B, C, D, E dan K), juga mengandung mineral antara lain calcium, chlorida, ferro, magnesium, phospor, kalium dan sulphur.

Lima manfaat atau keunggulan kacang tanah untuk kesehatan:

- 1) Kacang tanah dikenal sebagai lemak baik yang menurunkan resiko penyakit jantung dengan cara menurunkan kolesterol jahat (LDL) dalam tubuh.
- 2) Kandungan *resveratrol*, bermanfaat bagi kelancaran fungsi tubuh.
- 3) Mengandung folat niasin, mangan, protein, serta vitamin E yang melimpah, sangat baik untuk kelancaran fungsi usus.
- 4) Mengandung serat, membantu menurunkan resiko kanker usus besar dan pembentukan batu empedu.
- 5) Mengandung limpaan kalsium dan vitamin D, yang dapat membantu menjaga kesehatan tulang dan gigi. Dalam jangka panjang mencegah serangan osteoporosis (Anonymous, 2012).

Kacang tanah adalah benih dari kacang polong yang dijemur. Memiliki tekstur kulit coklat tipis dan bila kulitnya dilepas maka terlihat kacang yang berwarna putih. Kacang tanah itu sendiri memiliki rasa yang manis. Biasanya kacang tanah tersedia utuh dengan lapisan tipis kulitnya atau pun yang sudah dikupas, dan ada juga yang masih benar - benar utuh berkulit.

Kegunaan kacang tanah itu bisa untuk dimakan sebagai cemilan yang sudah dimasak atau dipanggang dan diberi rasa manis ataupun gurih. Bisa digunakan sebagai bahan masak atau sebagai perasa untuk makanan seperti permen dan produksi selai kacang dan minyak. (Mizer, 1999)

Biji tanaman kacang tanah merupakan bahan makanan yang sehat karena mengandung protein nabati dan lemak yang dibutuhkan manusia. Pemanfaatan

terbesar kacang tanah sebagai bahan makanan dan industri. Kacang tanah sebagai bahan pangan memang tidak dapat diandalkan sebagai sumber protein, namun sebagai makanan ringan banyak digemari.

Selain menu makanan ringan, Indonesia juga sudah tidak asing lagi dengan menu oriental dan menu kontinental. Menu oriental yaitu menu yang berasal dari Negara - negara yang berasal dari benua Asia, sedangkan menu kontinental yaitu menu yang berasal dari negara-negara benua Eropa dan benua Amerika. Dari penjelasan menu tersebut pada penelitian ini akan menggunakan menu kontinental dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu kacang tanah sebagai bahan tambahan pada hidangan kontinental.

Belum banyak kacang tanah yang digunakan pada hidangan kontinental yang diolah sebagai hidangan *main course* dan *dessert*. Dengan pengolahan kacang tanah yang dihaluskan menggunakan grinder menjadi tepung kacang yang bertestur namun dapat mengurangi penggunaan tepung gandum. Dengan menggunakan kacang tanah giling sebagai bahan substitusi utama dalam pembuatan produk patiseri.

Tepung kacang tanah adalah tepung yang terbuat dari kacang tanah yang telah dijemur dan dibersihkan kulitnya, lalu disangrai, dan dihancurkan hingga menjadi tepung kacang. Dengan pengolahan kacang yang benar pastikan didapat tepung kacang yang baik dan berkualitas.

Banyaknya kandungan yang dimiliki kacang tanah, ada salah satu yang menjadi pertimbangan yaitu lemak. Kandungan lemak yang sangat tinggi

kurang lebih 44.2 g/100 g BDD mengakibatkan kacang tanah dihindari beberapa kalangan.

Black forest cake merupakan salah satu jenis *cake* atau kue yang paling digemari oleh banyak orang. Kue *Black Forest* yang secara bahasa berasal dari bahasa German yaitu dari kata *Schwarz Alder Kirsch Torte*, yang artinya adalah sebuah jenis kue khas dari Negara German yang paling dikenal di dunia. Kue ini terbuat dari tepung, gula, telur, bubuk coklat, melted buter menggunakan metode *sponge* dan dioven dengan suhu 180°C selama \pm 15 menit yang kemudian dilapisi dengan krim yang segar, ditambah dengan taburan serutan coklat dan buah cherry segar.

Pie merupakan produk patiseri yang sangat sederhana. *Pie* dapat disebut juga *Short crust*. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan *pie* adalah tepung, lemak, air dan garam menggunakan metode flaky (lemak yang dipotong-potong atau dicampur kedalam tepung sampai menjadi butiran-butiran kecil sebesar biji kacang) dan dioven dengan suhu 180 ° C selama 40-45 menit.

Black forest of nut cake adalah perpaduan antara *black forest cake* dan *pie* yang dilayer dan berbebtuk persegi panjang dengan ukuran 2 cm X 6 cm. *Pie* digunakan sebagai layer diantara *cake* dan butter cream. Serta untuk menambah variasi tekstur produk menjadi perpaduan antara lembut dan renyah.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat di identifikasikan sebagai berikut:

- a. Pemanfaatan kacang tanah oleh masyarakat Indonesia yang masih terbatas dalam produksi makanan.
- b. Banyaknya produk bakery berbahan dasar tepung terigu menyebabkan sedikitnya penggunaan bahan baku lokal khususnya kacang tanah.
- c. Minimnya pengolahan dan kreasi kacang tanah dalam produk bakery.
- d. Terbatasnya teknik pengolahan kacang tanah.
- e. Resep *Black Forest Cake* dan *Pie* dengan memanfaatkan kacang tanah giling sebagai substitusi tepung terigu masih terbatas dan belum banyak diteliti.
- f. Belum diketahui tingkat penerimaan *Black Forest Cake* dan *Pie* dengan memanfaatkan kacang tanah giling sebagai substitusi tepung terigu oleh masyarakat masih terbatas, karena belum adanya produk *Black Forest Cake* dan *Pie* dengan substitusi kacang tanah giling yang beredar dipasaran.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang dan identifikasi masalah dari proposal proyek ahir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan tepung kacang tanah sebagai bahan substitusi pembuatan black forest cake coklat. Membuat produk tersebut agar dapat diterima oleh masyarakat dan serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah seperti yang dikemukakan diatas maka timbul permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana resep BlasOn Cake kacang tanah?
- b. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk BlasOn Cake kacang tanah?

E. Tujuan Penelitian

- a. Menemukan Resep pembuatan black forest pie kacang tanah.
- b. Mengetahui Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk *Black Forest Pie* kacang tanah.

F. Spesifikasi Produk Yang Di Kembangkan

Dari penelitian ini spesifikasi produk yang dikembangkan adalah penggabungan black forest cake dan pie dari substitusi tepung kacang tanah :

Black forest of nut cake (BLASON CAKE)

Black forest cake kacang tanah atau di sebut Blason Cake (*Black Forest Of Nut Cake*) agar lebih mudah diingat adalah olahan menu dessert yang dikembangkan dengan memodifikasi bahan utama tepung terigu yang disubstitusi dengan menggunakan kacang tanah, produk ini adalah penggabungan dari *Cake* dan *Pie*. Produk ini merupakan olahan makanan *Continental* yang mengacu pada hidangan *dessert* atau penutup yang memiliki rasa manis lembut pada *cake* dan renyah pada *pie*.

G. Manfaat Pengembangan Produk

Adapun manfaat dari penelitian pengembangan produk proyek akhir adalah sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengetahui pengembangan produk olahan yang lebih bervariasi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.
- b. Mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk olahan makanan.
- c. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah didapat saat perkuliahan tentang membuat penyajian, rasa dan bentuk olahan sehingga membuat kacang tanah memiliki nilai jual yang tinggi.

2. Bagi Instansi

- a. Menambah informasi tentang aneka olahan produk lokal.
- b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui penelitian lanjutan.

3. Bagi masyarakat

- a. Memberi informasi pada masyarakat tentang kacang tanah sebagai produk pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan dengan memperhatikan cara pengolahan yang benar.
- b. Meningkatkan nilai jual bahan local karena diolah menjadi produk yang digemari oleh masyarakat.
- c. Meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan lokal.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk

Produk merupakan hasil suatu proses produksi dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Produk yang dikembangkan adalah produk dessert. *Dessert* adalah hidangan penutup yang berasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas disebut juga hidangan pencuci mulut. Berat hidangan *dessert* mulai dari 100 – 120 gr. Contoh dessert dingin : puding, ice cream, cake. Contoh dessert panas : pie. Penelitian ini merupakan pengembangan produk penggabungan cake dan pie dengan pemanfaatan bahan local kacang tanah yang akan diolah menjadi suatu produk baru dengan produk acuan sebagai berikut :

1) *Black Forest Cake*

Gambar 1. Produk *Black Forest Cake*

(Sumber: www.educake.com)

Black forest cake merupakan salah satu jenis *cake* atau kue yang paling digemari oleh banyak orang. *Black forest* selalu hadir dalam setiap merayakan moment bahagia seperti ulang tahun, pesta pernikahan perayaan kesuksesan dan lain sebagainya. Kue yang satu ini seakan menjadi hidangan wajib yang

harus selalu ada di setiap moment-moment tersebut. Saking terkenalnya kue ini sangat mudah untuk dijumpai di seluruh toko atau penjual kue dimanapun.

Kue *Black Forest* yang secara bahasa berasal dari bahasa German yaitu dari kata *Schwarz Alder Kirsch Torte*, yang artinya adalah sebuah jenis kue khas dari Negara German yang paling dikenal di dunia. Kue ini dapat terbuat dari bahan bolu coklat yang kemudian dilapisi dengan krim yang segar, ditambah dengan taburan serutan coklat dan buah cherry segar yang di rendam dalam balutan krim coklat yang lezat.

Walaupun dalam sejarahnya kue *Black Forest* ini dikenal berasal dari daerah *black forest* sebuah kota kecil di German. Menurut catatan Wikipedia, seorang pembuat kue yang berasal dari Bad Godesberg, sebuah daerah dekat wilayah kota Bonn German, telah mengklaim menemukan resep pembuatan kue *Black Forest* ini pada tahun 1915. Karena sang penemu resep ini berasal dari daerah tepian Danau Constance, yang berada sangat dekat dengan *Black forest*, jadi sejak saat itu ia menamakan resep kue buatannya itu dari nama daerah asalnya yaitu *Black Forest*.

Sebelumnya telah ada beberapa teori yang menyebutkan tentang sejarah asal usul kue ini serta makna dan arti yang terkandung di dalamnya. Pertama, taburan serutan coklat yang ada diatas kue dapat diartikan melambangkan sebagai *Black Forest* itu sendiri. Kedua, mungkin karena namanya itu atau kue ini dianggap mengandung kosa kata *Kirshwasser* (istilah bahasa German) yang merupakan ciri khas dari daerah *Black Forest* tersebut. Yang ketiga, ada juga beberapa pandangan yang mengatakan bahwa nama atau sebutan kata

Black Forest sendiri sebenarnya berasal dari pakaian tradisional wanita di wilayah black forest yang berwarna hitam dengan paduan blus putih dan topi berwarna putih dengan hiasan bola-bola merah yang diartikan melambangkan buah cherry yang segar. Untuk itulah mengapa kue ini disebut *Black Forest*.(educake.com)

2) *Pie*



Gambar 2 . produk *pie crust*

(Sumber: www.finecooking.com)

Pie merupakan produk patiseri yang sangat sederhana. *Pie* dapat disebut juga *Short crust*. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan *pie* adalah tepung, lemak, air dan garam. Kesukaran atau kegagalan dalam pembuatan *pie* ditentukan oleh proses pencampuran antara tepung dengan lemak, dan seberapa jauh gluten dikembangkan.

Untuk itu pada waktu pencampuran antara tepung dengan lemak jangan dicampur dengan tangan tetapi dengan alat. Dan hasil campuran antara lemak dengan tepung berbutir-butir atau agak menyatu, dengan kata lain lemak lebih terdistribusi kedalam tepung. Kemudian pada saat air ditambahkan kedalam adonan, gluten menjadi mengembang dan pada waktu diroll butir-butir lemak

dan tepung menyatu sehingga ada sebaran-sebaran lemak didalam tepung, keadaan ini menjadikan hasil yang berlapis-lapis. Selain itu pastikan pada proses pencampuran baik air maupun alat dalam kondisi dingin. Dan istirahatkan adonan sebelum di roll untuk hasil yang baik. (Hamidah& Sutriati 2009).

B. Kajian Bahan

1. Bahan utama

a) Kacang Tanah

Kacang tanah adalah benih dari kacang polong yang dijemur. Memiliki tekstur kulit cokelat tipis dan bila kulitnya dilepas maka terlihat kacang yang berwarna putih. Kacang tanah itu sendiri memiliki rasa yang manis. Biasanya kacang tanah tersedia utuh dengan lapisan tipis kulitnya ataupun yang sudah dikupas, dan ada juga yang masih benar-benar utuh berkulit. Untuk kegunaannya, kacang tanah bisa untuk dimakan sebagai cemilan yang sudah dimasak atau dipanggang dan diberi rasa manis ataupun gurih. Bisa digunakan sebagai bahan masak atau sebagai perasa untuk makanan seperti permen dan juga untuk memproduksi selai kacang dan minyak. (Mizer, 1999)

Pada penelitian ini kacang tanah saya perlakukan dengan cara di jemur, setelah kering kupas kulit arinya, sangrai hingga matang, lalu haluskan dengan grinder.

Tabel 1. Komposisi Kimia Kacang Tanah (Per 100 g Bahan Kering)

Komposisi	Jumlah
Kadar air (g)	4,0
Protein (g)	25,3
Lemak (g)	42,8
Carbohydrates (g)	21,1
Phosphor (mg)	335,0
Calorie (kal)	425,0
BDD (%)	100,0

Sumber : Departemen Kesehatan RI (1996)

b) Telur

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuning telurnya. Macam-macam jenis telur antara lain telur ayam, telur bebek, puyuh, dan lain-lain (Gardjito, 2009).

Dalam pembuatan kue telur yang biasa digunakan adalah telur ayam. Kualitas telur yang baik adalah telur yang utuh dan bersih dari kotoran, masih segar dan kuning telurnya masih utuh dan berada ditengah-tengah putih telur dan kental, jika dipecahkan warnanya kuning dan tidak kusam. Adapun fungsi telur adalah sebagai pengikat bahan-bahan lain dalam adonan, membantu mempertajam warna pada permukaan kulit (Desrosier, 1988).

Telur merupakan bahan yang harus ada dalam pembuatan roti dan kue. Lecitin dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur berfungsi sebagai penambah warna, rasa, kelembaban, membentuk struktur, dan menambah gizi. Fungsi

telur dalam penyelenggaraan gizi kuliner sebagai pengental, perekat atau pengikat (Veronita, 2012).

c) Cake Emulsifier (Ovalet)

Cake emulsifier adalah zat penstabil adonan *cake* agar adonan tidak mudah “turun” pada saat pengocokan dan hasil akhir *cake* menjadi lebih lembut dan tahan lama. *Cake emulsifier* ini juga merupakan zat “pengirit” telur. Karena dengan menambahkan *cake emulsifier*, telur yang digunakan tidak terlalu banyak. Dipasaran terdapat berbagai macam merk dagang, seperti *sponge 28*, TBM, Ovalet, SP, *Quick*, dan lain-lain. Semuanya mempunyai fungsi yang sama (Ningrum, 2012).

Cake emulsifier, sesuai dengan namanya adalah bahan penstabil adonan. Karena *cake* dibuat dari aneka bahan, yaitu bahan cair (telur), padat (gula, tepung), dan lemak (bisa padat atau cair) maka diperlukan bahan yang dapat menyatukan dan menstabilkan seluruhnya. Pemakaian *cake emulsifier* dapat menghemat pemakaian kuning telur, namun harus hati-hati karena pemakaian yang berlebihan dapat meninggalkan rasa (*aftertaste*) yang kurang enak di lidah (Ananto, 2014).

d) Tepung terigu

Tepung merupakan bahan yang membentuk susunan adonan *cake* dan menahan bahan – bahan lainnya. Tepung yang baik untuk membuat *cake* adalah tepung terigu putih dengan kandungan kandungan protein 7 % - 9 %. Tepung terigu putih memudahkan dalam pencampuran gula, air dan lemak. pH tepung yang baik $\pm 5,2$.

Selain itu dapat juga menggunakan tepung self-raising yaitu tepung terigu yang telah diberi tambahan baking powder. Penambahan tersebut dilakukan dipabrik. Untuk itu adakalanya dalam penggunaannya tepung ini dicampur dengan tepung terigu agar hasil tidak terlalu mengembang. (Hamidah & Sutriyati, 2009)

e) Gula Pasir

Fungsi gula dalam pembuatan kue adalah menghaluskan *crumb*, memberi rasa manis, membantu aerasi, menjaga kelembaban, memberi warna pada kulit, melembutkan *crumb*, memperpanjang umur simpan. Gula ini dapat digunakan untuk teknik *creaming* atau *sponge*. Beberapa petunjuk dalam penggunaan gula yaitu gunakan gula dua kali jumlah lemak bila menggunakan teknik *creaming* dan gunakan gula sama dengan berat telur bila menggunakan teknik *sponge*, bila berat gula lebih banyak daripada telur maka sisanya harus dilarutkan dan dimasukkan berikutnya (Ningrum, 2012).

f) Susu

Susu padat memiliki fungsi untuk menambah gizi, membangkitkan rasa, aroma dan mampu menjaga cairan dan membantu mengontrol kerak cake. Gula susu akan terkaramelisasi pada suhu rendah dan memberi warna kerak yang diinginkan. Dan efek pengikat yang ada pada protein tepung bersama-sama padatan susu akan membentuk struktur cake. (Hamidah & Sutriyati, 2009)

g) Coklat Powder

Coklat adalah olahan yang dihasilkan dari bahan baku yaitu biji dan lemak kakao. Cokelat merupakan kategori makanan yang mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung banyak vitamin seperti vitamin A1, B1, B2, C, D, dan E serta beberapa mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, zinc, dan juga tembaga (Spillane, 1995).

h) Margarin

Margarin merupakan pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi, rasa dan nilai gizi yang hampir sama. Margarin juga merupakan emulsi air dalam minyak, dengan persyaratan mengandung tidak kurang 80% lemak. Lemak yang digunakan dapat berasal dari lemak hewani atau lemak nabati. Karena minyak nabati umumnya dalam bentuk cair, maka harus dihidrogenisasi lebih dahulu menjadi lemak padat, yang berarti margarin harus bersifat plastis, padat pada suhu ruang, agak keras pada suhu rendah dan segera dapat mencair dalam mulut (Winarno, 2004).

Fungsi lemak dalam pembuatan cake adalah:

- 1) Meningkatkan cita rasa, hal ini karena lemak tidak bersatu dengan bahan cair tetapi tetap melingkupi partikel cake dan menjaga cake tetap kompak selama proses pembakaran, dan menjadikan cake menjadi empuk.
- 2) Membantu dalam membentuk volume, struktur cake terminyakki oleh lemak dan ini menjaga partikel yang ada dalam adonan dan bersama dengan bahan cair terdistribusi dalam adonan. Selanjutnya adanya gas yang terbentuk oleh aktifitas baking powder dan juga udara yang

tertangkap selama pengadukan dan akan mengembang selama pemanggan. Adanya lemak yang berfungsi untuk meminyaki partikel adonan akan menurunkan gesekan antar partikel dan menjadikan udara dapat berkembang semaksimal mungkin. Volume cake terbentuk sesuai dengan yang seharusnya.

3) Menaikkan tingkat kesegaran *cake*. Adanya emulsi yang stabil menjadikan lemak berperan sebagai penutup partikel adonan. Lemak membentuk lapisan-lapisan tipis dan saat dibakar lapisan tersebut menjaga terjadinya penguapan bahan cair. Ini menjadikan lemak memberi sumbangan dalam menjaga *cake* tidak mudah basi. (Hamidah & Sutriyati, 2009)

i) Esens Vanilli

Esens vanilli ditambahkan dalam pembuatan *cookies* untuk lebih menguatkan aroma dari *cookies* (Sutomo, 2012).

2. Bahan Tambahan

Bahan tambahan yang digunakan mengacu pada produk acuan yang akan digunakan.

a. Dark Cooking Chocolate

Dark Cooking Chocolate termasuk dalam golongan compound chocolate karena jenis ini biasa digunakan pada industri dan penggunaannya sangat mudah. Cokelat jenis ini dipanaskan langsung hingga suhu 45°C tanpa berubah rasa. Chocolate compound mudah menjadi beku pada suhu ruang sehingga banyak digunakan untuk membuat isi/lapisan cake. (Ismayani, 2008:4)

Penggunaan dark cooking chocolate dalam penelitian ini adalah sebagai bahan utama dari black forest dan juga sebagai toping.

b. Buah Segar

Buah segar disini bisa berfungsi sebagai garnis atau penambah rasa.

C. Kajian Teknik Pengolahan

Teknik olah adalah suatu teknik yang digunakan dalam proses pembuatan makanan dari awal bahan mentah hingga menjadi makanan siap dikonsumsi. Dalam pembuatan *cake* dan *cookies* ada beberapa teknik olah, namun dalam penelitian ini kita menggunakan hanya beberapa saja.

1. SPONGE CAKE METHOD

Sponge cake adalah *cake* yang dibuat dari telur yang dikocok dan margarin yang dicairkan. Ciri khas dari *cake* jenis ini adalah cara membuat dan hasil akhirnya. Kunci utama pembuatannya adalah cara penocokan telur yang tepat.

Metode pembuatan *cake* adalah diawali dengan pengocokan telur dan gula pasir sampai mengembang. Hingga menjadi adonan yang sangat kental, sedemikian rupa sehingga adonan menjadi seperti bila disendok dan dituang. Bahan margarin dicairkan, tidak dikocok.

Untuk mendapatkan adonan yang tahan kental, dunia kuliner kemudian mengenal bahan pembantu yang dinamakan “*emulsifier*”, yaitu bahan yang dapat membantu telur dan gula menjadi adonan (emulsi) yang mengikat pekat, kental dan tidak mudah mencair. Banyak sekali merk dagang emulsifier yang beredar saat ini, sebut saja TBM, SP, *Sponge –28*, *Quick –75*, *Starkies*.

2. BAKING

Baking atau memanggang adalah teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan oven tanpa menggunakan minyak atau air. contoh: cookies, cake, pizza

3. PENDINGINAN

Dinginkan cake didalam Loyang sekitar 15 menit kemudian angkat selagi masih hangat. *Cake* sangat mudah pecah maka bila diangkat selagi panas maka akan mudah pecah. Kemudian dinginkan dan bila akan ditangani selanjutnya tunggu sampai dingin. (Hamidah & Sutriyati, 2009).

4. DEKORASI/MENGHIAS CAKE

a. Menggunakan Cokelat

- 1) Cake yang dihias harus telah matang dan dingin. Cairkan *dark* cokelat dengan cara menyetim cokelat. Pencairan cokelat dapat juga dilakukan dalam kantong plastik lalu ratakan pada permukaan rata dan bentuk sesuai selera. Tunggu hingga mengeras.
- 2) Gunakan cokelat yang telah dibentuk tadi untuk menghias cake sesuai selera dengan memasangkan pada permukaan cake yang telah diberi *butter cream*.

b. Menggunakan buah segar

- 1) Buah yang digunakan adalah buah *strawberry*. Pertama buah *strawberry* disortir dan dicuci bersih selanjutnya dipotong melintang untuk menghasilkan bentuk yang indah dari buah *strawberry* tersebut.

D. Kajian Teknik Penyajian

1. *Garnish*

Garnish merupakan hiasan pada suatu hidangan, hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan (Bartono, 2010 : 137). *Garnish* yang digunakan dalam produk cake adalah buah segar, selai buah dll.

2. Standar Porsi

Standar porsi merupakan aturan tentang porsi makanan yang disajikan, berapa takaran beratnya. Hal ini menyangkut kuantitas makanan, tujuan dari pemorsian adalah harga jual makanan dapat sesuai dengan porsi yang didapatkan (Bartono, 2010:165). Terdapat standar porsi untuk dessert 100-120 gram (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:302)

3. *Plating*

Plating merupakan cara penyajian dan penataan makanan diatas piring, dengan memadukan makan yang dihidangkan dengan *garnish*. Tujuan dari *plating* adalah untuk mempercantik makanan sehingga dapat meningkatkan selera makan serta meningkatkan nilai jual (Bartono, 2010 : 174).

4. Kemasan

Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan–keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Fungsi dari kemasan adalah sebagai tempat atau wadah, sebagai pelindung, sebagai penunjang

penyimpanan dan transport, dan sebagai alat pesaing dalam pemasaran. Kemasan dapat terbuat dari kayu, logam, kaca, kertas, plastik, dan foil (Fitri Rahmawati, 2016 : 1).

E. Uji Kesukaan

Sasaran dalam uji kesukaan ini adalah mahasiswa teknik boga yang sudah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan dan calon konsumen. Pemilihan mahasiswa teknik boga dengan kriteria khusus dimaksudkan karena mahasiswa tersebut telah memperoleh dasar-dasar ilmu penilaian sensoris terhadap suatu makanan seperti penilaian warna, rasa, dan tekstur. Uji kesukaan dilakukan pada uji panelis terbatas dan pameran, dan diharapkan dapat memberikan penilaian yang valid (Nani Ratnaningsih., 2010: 3).

Pengujian berupa panelis mengemukakan respon suka atau tidak terhadap sifat bahan yang diuji. Pada pengujian ini panelis diminta mengemukakan pendapatnya secara spontan tanpa membandingkan dengan sampel standar atau sampel-sampel yang diuji sebelumnya, sehingga sampel standar atau sampel-sampel yang diuji sebelumnya, sehingga sebaiknya penyajian dilakukan secara berurutan dan tidak bersama-sama. Panelis yang digunakan adalah tidak terlatih dan panelis yang terlatih (Nani Ratnaningsih, 2008: 25).

F. Kerangka Berpikir

Kacang - kacang merupakan sumber Protein, lemak, dan karbohidrat. Secara umum, kacang-kacangan lokal memiliki kelebihan asam amino esensial, tetapi kekurangan asam amino sulfur seperti metionin dan sistin. Namun, kekurangan ini dapat dikompensasi dengan mengombinasikannya dengan protein sereal yang mengandung metionin dan sistin. (WindaHaliza, 2010)

Kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) merupakan tanaman pangan kedua terpenting setelah kedelai. Sebagai bahan pangan dan pakan ternak yang bergizi tinggi, kacang tanah mengandung lemak (40, 50%), protein (27%), karbohidrat serta vitamin (A, B, C, D, E dan K), juga mengandung mineral antara lain calcium, chlorida, ferro, magnesium, phospor, kalium dan sulphur.

Tepung kacang tanah adalah tepung yang terbuat dari kacang tanah yang telah dijemur dan dibersihkan kulitnya, lalu disangrai, dan dihancurkan hingga menjadi tepung kacang. Dengan pengolahan kacang yang benar pastikan didapat tepung kacang yang baik dan berkualitas.

Banyaknya kandungan yang dimiliki kacang tanah, ada salah satu yang menjadi pertimbangan yaitu lemak. Kandungan lemak yang sangat tinggi kurang lebih 44.2 g/100 g BDD mengakibatkan kacang tanah dihindari beberapa kalangan.

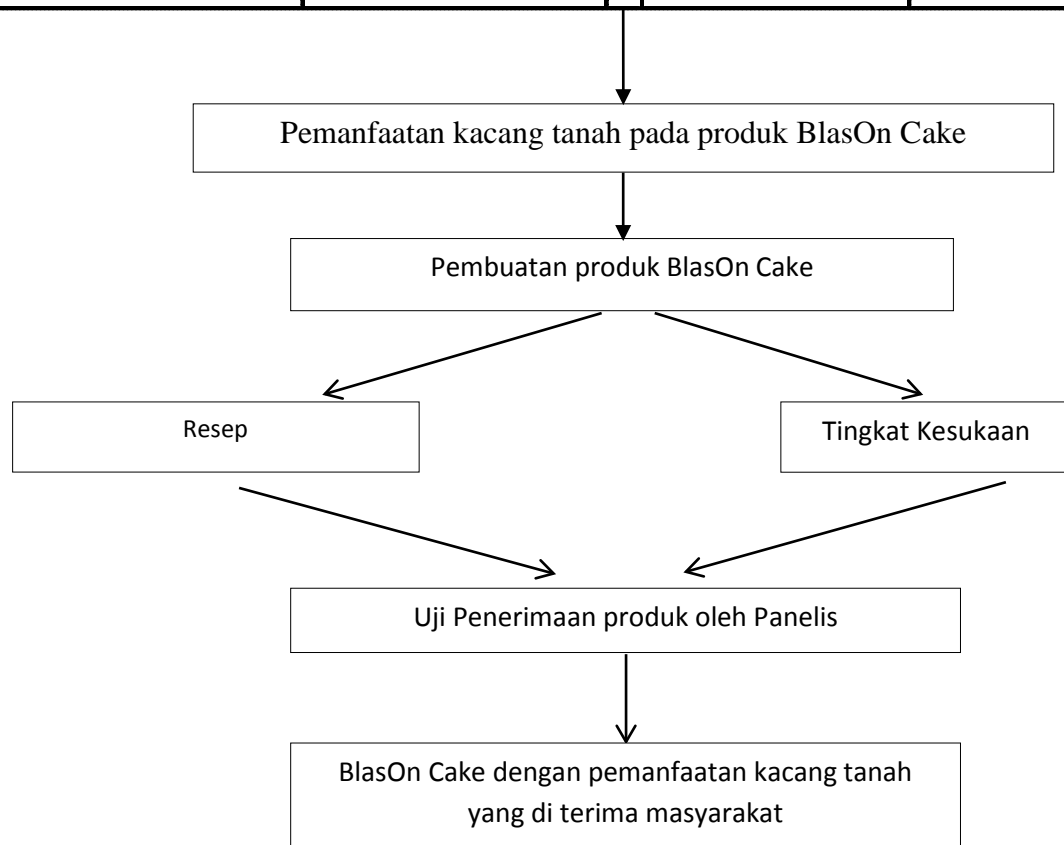
Black forest cake merupakan salah satu jenis *cake* atau kue yang paling digemari oleh banyak orang. Kue ini terbuat dari tepung, gula, telur, bubuk coklat, melted buter menggunakan metode *sponge* dan dioven dengan suhu

180°C selama \pm 15 menit yang kemudian dilapisi dengan krim yang segar, ditambah dengan taburan serutan coklat dan buah cherry segar.

Pie merupakan produk patiseri yang sangat sederhana. *Pie* dapat disebut juga *Short crust*. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan *pie* adalah tepung, lemak, air dan garam menggunakan metode flaky (lemak yang dipotong-potong atau dicampur kedalam tepung sampai menjadi butiran-butiran kecil sebesar biji kacang) dan dioven dengan suhu 180 ° C selama 40-45 menit.

Black forest of nut cake adalah perpaduan antara *black forest cake* dan *pie* yang dilayer dan berbetuk persegi panjang dengan ukuran 2 cm X 6 cm. *Pie* digunakan sebagai layer diantara *cake* dan butter cream. Serta untuk menambah variasi tekstur produk menjadi perpaduan antara lembut dan renyah.

Kacang Tanah		Cake	
Kelebihan	Kekurangan	Kelebihan	Kekurangan
1. Mengandung protein nabati yang tinggi 2. Bahan mudah didapat 3. Mempunyai kandungan gizi untuk tubuh	1. Kandungan aflatoksin cukup tinggi 2. Mempunyai kandungan lemak yang cukup tinggi membuat cake menjadi rapuh.	1. Bahan mudah di dapat 2. Tekstur lembut dan mudah ditelan 3. Cara pembuatan mudah	1. Kadar gula tinggi 2. Tidak tahan lama



Gambar 3. Kerangka Pemikiran

Keterangan: Diteliti Tidak diteliti

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Metode penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah jenis *Project-based learning* (PjBL). *Project Based Learning* adalah sebuah model atau pendekatan pembelajaran yang inovatif, yang menekankan belajar kontekstual melalui kegiatan-kegiatan yang kompleks. PjBL merupakan bagian dari proses pembelajaran yang memberikan penekanan kuat pada pemecahan masalah sebagai suatu usaha kolaboratif (Richmond & Striley, 1996). Fokus pembelajaran terletak pada konsep-konsep dan prinsip-prinsip inti dari suatu disiplin studi, melibatkan pebelajar dalam investigasi pemecahan masalah dan kegiatan tugas-tugas bermakna yang lain, memberi kesempatan pebelajar bekerja secara otonom mengkonstruksi pengetahuan mereka sendiri, dan mencapai puncaknya menghasilkan produk nyata (Thomas, 2000). Penerapan *Project-based Learning* dapat memfasilitasi tingkat kemandirian partisipan (Suratno *et al.*, 2007) serta menumbuhkan tingkat pencapaian dan kinerja mahasiswa (Beveridge & Archer, 2006). Informasi tersebut mendasari pengembangan desain perkuliahan *Project-based Learning* dimana mahasiswa tersebut mengidentifikasi proyek tentang Evaluasi Penelitian dan hasil pengembangan ini diukur untuk melihat efektivitas serta pengaruhnya terhadap capaian perkuliahan mahasiswa.

Pendidikan bidang keteknikan hendaknya memberikan teori-teori yang cukup dan memberikan contoh pemecahan proyek nyata. Dengan demikian,

pengembangan profesi bidang keteknikan secara alamiah disimulasi oleh masalah-masalah teknik pada situasi nyata (Purnawan, 2007). Hal ini di dasari pada alasan bahwa pengetahuan dan keterampilan yang kokoh dan bermakna-guna (*meaningful-use*) dapat dikonstruksi melalui tugas-tugas dan pekerjaan yang otentik (Cord, 2001; Waras, 2007). Sebagai suatu pembelajaran yang konstruktivis, *project based learning* menyediakan pembelajaran dalam situasi masalah yang nyata bagi mahasiswa sehingga dapat melahirkan pengetahuan yang bersifat permanen. *Project based learning* memberikan ruang gerak bagi pembelajar dalam berkreasi dan melakukan kerja proyek dalam upaya menemukan informasi-informasi baru dari berbagai sumber informasi (Rais, 2010).

Desain program proyek akhir untuk mahasiswa Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta 2018 dikembangkan berdasarkan prinsip *Project based Learning*. Kegiatan proyek akhir dibagi ke dalam beberapa fase yang ditujukan agar mahasiswa memiliki kesempatan untuk merencanakan, mengimplementasi dan mendiseminasikan proyek yang mereka kembangkan. Dari fase-fase tersebut diharapkan mahasiswa dapat memperkaya wawasan teoretis dan empiris berdasarkan hasil pengembangan diri misalnya melalui refleksi terhadap praktik (Blaise *et al.*, 2006) dan pengembangan sejawatnya (Beveridge *et al.*, 2006). Melalui strategi ini juga diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan suatu produk dengan prosedur penelitian dan pengembangan *Project based Learning*

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat pembuatan dan penelitian

Proses produksi dilaksanakan di Laboratorium Dapur PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

2. Waktu pembuatan dan penelitian

Waktu dari penyusunan proposal yaitu bulan Februari 2018 sampai akhir penyusunan laporan proyek akhir pada bulan Mei 2018

C. Prosedur Pengembangan

1. Menentukan spesifikasi produk yang dikembangkan

Tahap ini peneliti menentukan spesifikasi produk yang akan dikembangkan. Peneliti menentukan nama produk dan spesifikasi produk yang akan dikembangkan seperti warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa dan penyajian.

2. Penentuan resep produk standar

Tahap ini peneliti mengkaji resep dari sumber terpercaya untuk masing-masing produk. Resep atau formula merupakan resep yang berasal dari buku, majalah atau sumber primer seperti penjual atau chef sehingga resep yang dibandingkan merupakan resep yang menghasilkan produk sesuai standar dan terjamin keberhasilannya.

3. Presentasi 1 : Seminar proposal, bab 1-3

Pada tahap ini mahasiswa melakukan pemaparan usulan penelitian proyek akhir mahasiswa dalam upaya untuk mendapatkan penilaian dan penyempurnaan dengan maksud agar usulan penelitian dapat menjadi

pedoman yang sejelas-jelasnya bagi mahasiswa tersebut dalam melaksanakan penelitian proyek akhirnya.

4. Validasi dan revisi 1: Pembuatan produk standar

Resep acuan yang sudah ditentukan pada tahap sebelumnya akan dilakukan proses pengolahan produk agar hasilnya dapat dibandingkan satu dengan lainnya. Satu resep dengan hasil terbaik dipilih dan digunakan sebagai resep acuan, pada tahap ini komponen bahan harus benar-benar sesuai dengan acuan resep yang sudah ditentukan agar hasil dari proses pengolahan dapat dilihat kelebihan dan kekurangannya untuk memudahkan pemilihan produk terbaik.

5. Validasi dan revisi 2: Pembuatan produk standar + produk modifikasi (I)

Dilakukan pembuatan produk standar yang telah disempurnakan pada langkah sebelumnya. Setelah produk standar yang baik diperoleh, kemudian pada tahapan ini mulai bereksperimen untuk mengubah resep acuan terpilih untuk dimodifikasi pada komponen bahan yang digunakan.

6. Validasi dan revisi 3: Pembuatan produk standar + produk modifikasi

(II) -> berdasar masukan saat validasi 2.

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk standar terpilih dan produk modifikasi (II) yang telah direvisi pada saat validasi 3 agar memperoleh produk yang lebih baik. Dilakukan uji validation testing tahap I oleh 3 dosen pembimbing, produk standar dan produk modifikasi yang telah direvisi dan perancangan packaging pengemasan dan penyajian produk. Kegiatan ini

dilakukan oleh para ahli dalam bidang yang sesuai dengan produk yang dikembangkan.

7. Validasi dan revisi 4 : Pembuatan produk standar + produk modifikasi (III) -> berdasar masukan saat validasi 3.

Pada tahapan ini dilakukan pembuatan produk standar terpilih dan produk modifikasi (III) yang telah direvisi pada saat validasi 4 agar produk akhir dari sebuah penelitian baik dan layak dikonsumsi oleh umum.

Dilakukan uji validation testing tahap II oleh 3 dosen pembimbing, produk standar dan produk modifikasi yang telah direvisi berdasarkan masukan dari 3 dosen pembimbing sebelum berlanjut ke tahap selanjutnya yaitu tahap uji kesukaan skala terbatas semi terlatih.

Pada tahap ini juga dilakukan perhitungan harga jual terhadap produk yang diuji. Guna untuk menentukan harga jual produk jika akan dipasarkan kepada khalayak umum. Perhitungan harga jual dapat dijadikan sebagai perhitungan peluang usaha jika kemudian produk diinginkan untuk dipasarkan. Melalui perhitungan harga jual juga dapat memperkirakan besar laba jika produk dipasarkan.

8. Presentasi 2 : Uji kesukaan skala terbatas -> 30 panelis semi terlatih

Pada tahap dilakukan uji panelis skala terbatas yaitu uji penerimaan panelis semi terlatih yang dilakukan oleh 30 mahasiswa boga. Masukan dan saran pada saat uji panelis semi terlatih harus menjadi pertimbangan untuk melakukan perubahan pada produk sebelum dilakukan uji kesukaan skala luas.

9. Presentasi 3 : Uji kesukaan skala luas (Pameran) -> 80 panelis tidak terlatih

Pada tahap ini akan dilakukan uji kesukaan skala luas (pameran) dengan 80 panelis tidak terlatih. Pameran bertujuan untuk mengenalkan produk hasil modifikasi agar dapat dikenal, diterima dan dikembangkan lebih lanjut.

D. Bahan dan Alat Penelitian

Dalam penelitian produk, adanya bahan dan alat adalah suatu hal yang wajib. Bahan dan alat adalah sebagai komponen penunjang pengadaan produk yang akan diteliti. Bahan dan alat dalam penelitian ini dibagi menjadi dua kelompok, yaitu bahan dan alat untuk pembuatan produk serta bahan dan alat untuk pengujian produk. Adapun penjelasan lebih rinci adalah sebagai berikut:

1. Bahan dan alat pembuatan produk

Untuk mendapatkan produk yang maksimal secara kualitas dan kuantitas, bahan-bahan komposisi produk dan peralatan yang perlu dikarakteristikkan.

a. Bahan pembuatan produk

Bahan yang digunakan adalah bahan umum yang mudah ditemukan di pasar, supermarket atau pusat perbelanjaan. Diharapkan jika produk ini dicoba oleh masyarakat tidak mengalami kesulitan dalam pengadaan bahan. Berikut rincian bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Black Forest Cake.

Tabel 2. Spesifikasi bahan pembuatan Black Forest Cake

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
1.	Kacang tanah	Local	Berwarna putih
2.	Tepung terigu	Segitiga	Tidak apek
3.	Telur	Boiler	Segar
4.	Coklat bubuk	Inti	Tidak apek
5.	Margarin	Blue band	Berwarna kuning bersih
6.	Susu bubuk	Dancow	Kualitas baik

b. Alat pembuatan produk

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk pengembangan ini adalah alat yang biasa digunakan dalam skala rumah tangga. Hal ini dikarenakan produk pengembangan ini diproduksi dalam skala kecil. Rincian alat yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Spesifikasi alat pembuatan Black Fores Cake

No	Nama alat	Spesifikasi
1.	Kom adonan	Stainless steel
2.	Mixer	Mesin
3.	Loyang	Stainless Steel
4.	Kertas roti	Kertas
5.	Pisau	Stainless steel
6.	Ladel	Stainless steel

2. Bahan dan alat pengujian produk

a. Borang

1) Borang percobaan

Borang Percobaan digunakan untuk mengetahui produk yang mendekati kriteria yang diharapkan untuk

pengembangan. Borang ini digunakan untuk 3 resep acuan setiap produknya. Penilaian dapat dilakukan oleh teman sejawat atau yang lainnya. Karakteristik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penelitian tersebut akan digunakan sebagai masukan untuk pengembangan produk.

2) Borang Uji Sensoris Validasi

Borang uji sensoris validasi I terhadap produk Soyfun Cookies merupakan alat untuk uji sensoris oleh expert yang isinya meliputi nama, tanggal, nama produk, penilaian dan tanda tangan. Cara penggunaan borang validasi, expert harus menilai produk hasil praktik yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penilaian tersebut akan dijadikan sebagai saran dalam perbaikan produk.

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)		
Nama Dosen	:	
Tanggal	:	
Nama Produk	:	
		Hasil Pengamatan
Karakteristik		Produk Standart
		Produk Modifikasi
Warna		
Aroma		
Tekstur		
Rasa		
Keseluruhan		
Saran Perbaikan:		

Gambar 4. Borang uji Sensoris

3) Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris (panelis) digunakan untuk uji penerimaan produk skala terbatas terhadap 30 orang. Cara penggunaan borang uji sensoris adalah panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap tingkat kesukaan produk yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur serta komentar hasil produk. Pemberian nilai berupa menyilang angka yang mewakili dari sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai, sangat disukai.

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS									
Nama	:								
Tanggal	:								
Nama Produk	:								
Instruksi:									
Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.									
Nilai 1 untuk sangat tidak disukai									
Nilai 2 untuk tidak disukai									
Nilai 3 untuk disukai									
Nilai 4 untuk sangat disukai									
Berikan tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut.									
Karakteristik	Nilai								
	Kode.....				Kode.....				
Warna	1	2	3	4	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	1	2	3	4	

Gambar 5. Borang Uji Kesukaan Terbatas

4) Borang Penerimaan

Setelah uji validasi dan penerimaan produk, hasil produk pengembangan yang telah menghasilkan resep baku kemudian dilakukan pameran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat umum dan melakukan uji skala luas. Borang berisi nama, tanggal, nama produk dan penilaian. Penilaian tingkat kesukaan produk berupa disukai atau tidak disukai. Untuk lebih jelasnya borang dapat dilihat pada lampiran.

BORANG UJI KESUKAAN PAMERAN

Tanggal : _____

Nama Produk : _____

Instruksi:

Dihadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nih1 untuk sangat tidak disukai

Nih2 untuk tidak disukai

Nih3 untuk disukai

Nih4 untuk sangat disukai

Berilah tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut.

Penilaian				
Aroma	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Warna	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

....., April 2018

Gambar 6. Borang Uji Kesukaan Pameran

b. Alat tulis

Alat tulis digunakan untuk mengisi borang yang telah disediakan oleh peneliti. Alat tulis berupa pulpen yang bertinta hitam atau biru.

E. Sumber Data/ Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa penulis sebagai sumber data. Penulis memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan terhadap produk BlasOn Cake. Sumber data yang disajikan pada Tabel 4 yaitu:

Table 4. Sumber Data/ Subject Pengujian Produk

No.	Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
1.	Presentasi 1: Seminar Proposal	Expert	2 Orang
2.	Validasi dan Revisi	Expert	2 Orang
3.	Presentasi 2: Uji Sensoris	Sasaran panelis semi terlatih	36 orang
4.	Presentasi 3: Pameran Produk	Sasaran pengunjung pameran	80 orang

F. Metode Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis sebagai berikut :

1. Data pengujian validasi dianalisis secara deskriptif kualitatif

Metode penelitian deskriptif adalah suatu metode penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini atau saat yang lampau. Penelitian deskriptif tidak mendeskripsikan suatu keadaan saja, tetapi bisa juga mendeskripsikan keadaan dalam tahapan-tahapan perkembangannya. Penelitian ini tidak mengadakan manipulasi atau perubahan pada variabel-variabel bebas, tetapi menggambarkan suatu kondisi apa adanya (Hamdi dan bahrudin, 2014). Tujuan penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau

lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta fakta, sifat-sifat atau hubungan antar fenomena yang diselidiki (Nazir, 2005). Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang temuan-temuannya diperoleh tidak melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya dan bertujuan untuk mengungkapkan gejala secara holistik-kontekstual melalui pengumpulan data dari latar alami dengan memanfaatkan diri peneliti sebagai instrumen kunci. Penelitian kualitatif bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif. Proses dan makna berdasarkan prespektif subyek lebih ditonjolkan dalam penelitian kualitatif (Sugiarto, 2015). Berdasarkan uraian sebelumnya dapat disimpulkan bahwa analisa data secara deskriptif kualitatif adalah analisa dengancara mendeskripsikan temuan temuan yang ada dengan tidak menggunakan cara-cara statistika atau angka-angka. Data yang diperoleh dari setiap tahapan dan perkembangan akan dijelaskan secara narasi oleh peneliti.

Data pengujian validasi produk diperoleh dari borang yang diserahkan kepada dosen. Borang uji sensoris yang telah diberikan kepada dosen kemudian diisi penilaian tentang karakteristik sensori produk standar dan produk modifikasi dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, keseluruhan serta saran dan perbaikan. Data yang diperoleh berupa pengamatan serta saran dan perbaikan, hasil akan dianalisa secara deskriptif kualitatif oleh peneliti.

2. Data uji kesukaan saat uji sensoris dianalisa dengan uji-T

Uji T adalah uji statistik yang digunakan untuk mengetahui perbedaan antara dua variabel bebas yang menjelaskan tentang variasi variabel terkait. Analisis uji T ini digunakan jika peneliti ingin membandingkan antara dua kelompok data.

Ciri-ciri utama dari uji T adalah pada jumlah sampel yang relatif kecil. Dimana besar sample yang masih bisa diolah dengan menggunakan uji T adalah sebanyak 30 sampel, jika sampel lebih dari 30 maka yang digunakan adalah uji z. Syarat dari uji bahwa suatu data dapat dilakukan uji T yaitu pertama varian populasi harus sama dan kedua data harus terdistribusi normal (Sani, 2016).

3. Data uji kesukaan saat pameran dianalisis dengan persentase

Pada saat dilaksanakan pameran akan ada 80 panelis tidak terlatih atau masyarakat yang akan diberikan borang uji kesukaan pameran. Panelis akan menilai produk *Blason Cake* dari beberapa aspek yaitu aroma, rasa, tekstur, warna, dan keseluruhan. Skala nilai yaitu 1 sampai 4, nilai 1 untuk sangat tidak disukai, nilai 2 untuk tidak disukai, nilai 3 untuk disukai, nilai 4 untuk sangat disukai. Panelis akan memberikan tanda (x) pada angka yang sesuai dengan tingkat kesukaan. Setelah dilakukan penilaian oleh panelis kemudian data akan dianalisis dengan persentase.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Pengembangan produk *cake* peneliti berhasil mengembangkan produk baru yang diberi nama “*Blason Cake*” yang terdiri dari bahan pangan lokal kacang tanah. Oleh karena itu, nama yang di berikan mempunyai arti *Black Forest of Nut Cake* yang berbahan dasar kacang tanah. *Blason Cake* dibuat dengan me-layer *cake* dan *pie* kacang tanah dengan tinggi 2 cm untuk *cake* dan 1 cm untuk *pie* serta sentuhan terakhir untuk hiasan atau *garnish*. Produk *cake* ini menggunakan substitusi 40% kacang tanah. Aroma khas kacang tanah dan coklat, tekstur yang lembut pada *cake* dan renyah pada *pie* serta terdapat sedikit *crunchy* yang berasal dari kacang tanah. *Blason Cake* ini berasa manis. Metode yang digunakan adalah *sponge method*, *Blason Cake* menggunakan teknik layer. Teknik olah yang digunakan pada pengolahan *Blason Cake* adalah *baking*.



Gambar 7. Produk *Blason Cake*
(Sumber: dokumentasi pribadi)

Berikut ini adalah karakteristik *Blason Cake* hasil dari pengembangan yang telah dilakukan:

Tabel 5. Karakteristik Blason Cake

No	Karakteristik Produk	Hasil
1.	Warna	Coklat tua pada cake dan keemasan pada pie
2.	Aroma	Khas kacang tanah dan coklat
3.	Tekstur	Lembut dan Renyah
4.	Rasa	Manis

B. Hasil dan Pembahasan

Pada penelitian ini kacang tanah dibuat sebagai produk patiseri yang diolah menjadi *cake* dengan layer *pie* yang sangat diminati oleh masyarakat. Oleh karena itu dalam penelitian ini diperlukan pemilihan resep dari beberapa sumber, kemudian membandingkan resep sehingga mendapatkan formula yang tepat untuk produk *cake*.

1. Menentukan spesifikasi produk yang dikembangkan

Tahap ini peneliti menentukan spesifikasi produk yang akan dikembangkan. Peneliti menentukan nama produk dan spesifikasi produk yang akan dikembangkan serta karakteristik produk seperti warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa dan penyajian.

- a. Nama produk: *Blason Cake (Black Forest of Nut Cake)*
- b. Spesifikasi produk: *Black Forest of Nut Cake* berbahan dasar tepung terigu yang di substitusi dengan kacang tanah dengan presentase 40%.
- c. Karakteristik produk *Blason Cake*

Karakteristik produk *Blason Cake* dipaparkan pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6. Karakteristik *Produk Blason Cake*

No	Karakteristik Produk	Hasil
1.	Warna	Coklat tua pada cake dan keemasan pada pie
2.	Aroma	Khas kacang tanah dan coklat
3.	Tekstur	Lembut dan renyah
4.	Rasa	Manis

2. Penentuan resep produk standar

Tahap ini peneliti mengkaji resep dari sumber terpercaya untuk masing-masing produk. Resep atau formula merupakan resep yang berasal dari buku, majalah atau sumber primer seperti penjual atau chef sehingga resep yang dibandingkan merupakan resep yang menghasilkan produk sesuai standar dan terjamin keberhasilannya.

Berikut ini resep yang digunakan dalam penelitian ini sebagai resep acuan atau resep dasar untuk dikembangkan ada pada tabel berikut:

Tabel 7. Resep Acuan Black Forest Cake

No.	Nama Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Telur utuh, g	340	390	520
2.	Kuning telur, g	120	-	-
3.	Gula pasir, g	100	200	100
4.	Ovalet, g	5	5	5
5.	Tepung terigu, g	75	100	100
6.	Coklat bubuk, g	75	60	60
7.	Susu bubuk, g	25	-	-
8.	Maizena	-	40	40
9.	Vanili bubuk, sdt	¼	1	¼
10.	Margarin cair, g	15	-	-
11.	Butter cair, g	15	100	100
12.	Black forest pasta, sdm	1	2	-
13.	Sirup vanilla, sdm	5	-	-
14.	Butter cream putih, g	250	500	500
15.	Dark cooking chocolate, g	250	100	100
16.	Black cherry, buah	10	10	Sck
17.	Red cherry, buah	6	Sck	10
18.	Baking powder, sdt	-	½	-

Sumber:

Resep1: Auliana Risqie, pengembangan cake dan cookies 2016

Resep2 : www.cookpad.com

Resep3 : <http://ncc-indonesia.com/2013/10/black-forest-cake/>

Tabel 8. Karakteristik Produk hasil resep acuan *Black Forest Cake*

No	Karakteristik Produk	Hasil Resep 1	Hasil Resep 2	Hasil Resep 3
1.	Warna	Coklat tua	Coklat tua	Coklat tua
2.	Aroma	Khas coklat	Khas coklat	Khas coklat
3.	Tekstur	Lembut	Lembut	Lembut
4.	Rasa	Tidak Terlalu manis	Manis	Manis

Tabel 9. Resep Acuan Pie Sebagai layer pada bagian tengah

No.	Nama Bahan	Hasil Resep 1	Hasil Resep 2	Hasil Resep 3
1.	Tepung terigu protein sedang, g	150	360	350
2.	Gula halus, g	15		
3.	Margarin, g	70		225
4.	Butter, g	20		
5.	Salted butter, block		1	
6.	Kuning telur, butir	1		
7.	Garam, sdt		¼	½
8.	Air es, sdm	1	5	5

Sumber: Auliana Risqie, pengembangan cake dan cookies 2016

www.dapoeromih.com

<http://www.justtryandtaste.com/2014/12/fudgy-chocolate-pie.html?m=1>

Tabel 10. Karakteristik Produk hasil resep acuan *Pie* sebagai layer

No	Karakteristik Produk	Hasil Resep 1	Hasil Resep 1	Hasil Resep 1
1.	Warna	Kuning keemasan	Kuning keemasan	Kuning keemasan
2.	Aroma	Khas tepung	Khas tepung	Khas tepung
3.	Tekstur	Renyah	Renyah	Renyah
4.	Rasa	Gurih	Gurih	Gurih

3. Presentasi 1 : Seminar proposal, bab 1-3

Pada tahap ini mahasiswa melakukan pemaparan usulan penelitian proyek akhir mahasiswa dalam upaya untuk mendapatkan penilaian dan penyempurnaan dengan maksud agar usulan penelitian dapat menjadi pedoman yang sejelas-jelasnya bagi mahasiswa tersebut dalam melaksanakan penelitian proyek akhirnya.

4. Validasi dan revisi 1: Pembuatan produk standar

Resep acuan yang sudah ditentukan pada tahap sebelumnya akan dilakukan proses pengolahan produk agar hasilnya dapat dilihat. Resep dengan hasil terbaik dipilih dan digunakan sebagai resep acuan, pada tahap ini komponen bahan harus benar-benar sesuai dengan acuan resep yang sudah ditentukan agar hasil dari proses pengolahan dapat dilihat kelebihan dan kekurangannya untuk memudahkan pemilihan produk terbaik.

Tabel 11. Resep Acuan Black Forest Cake

No.	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Telur utuh, g	340	
2.	Kuning telur, g	120	
3.	Gula pasir, g	100	
4.	Ovalet, g	5	
5.	Tepung terigu, g	75	
6.	Coklat bubuk, g	75	
7.	Susu bubuk, g	25	
8.	Vanili bubuk, sdt	¼	
9.	Margarin cair, g	15	Lelehkan
10.	Butter cair, g	15	Lelehkan
11.	Black forest pasta, sdm	1	
12.	Sirup vanilla, sdm	5	
13.	Butter putih, g	250	
14.	Dark cooking chocolate, g	250	
15.	Black cherry, buah	10	Potong-potong untuk isian
16.	Red cherry, buah	6	

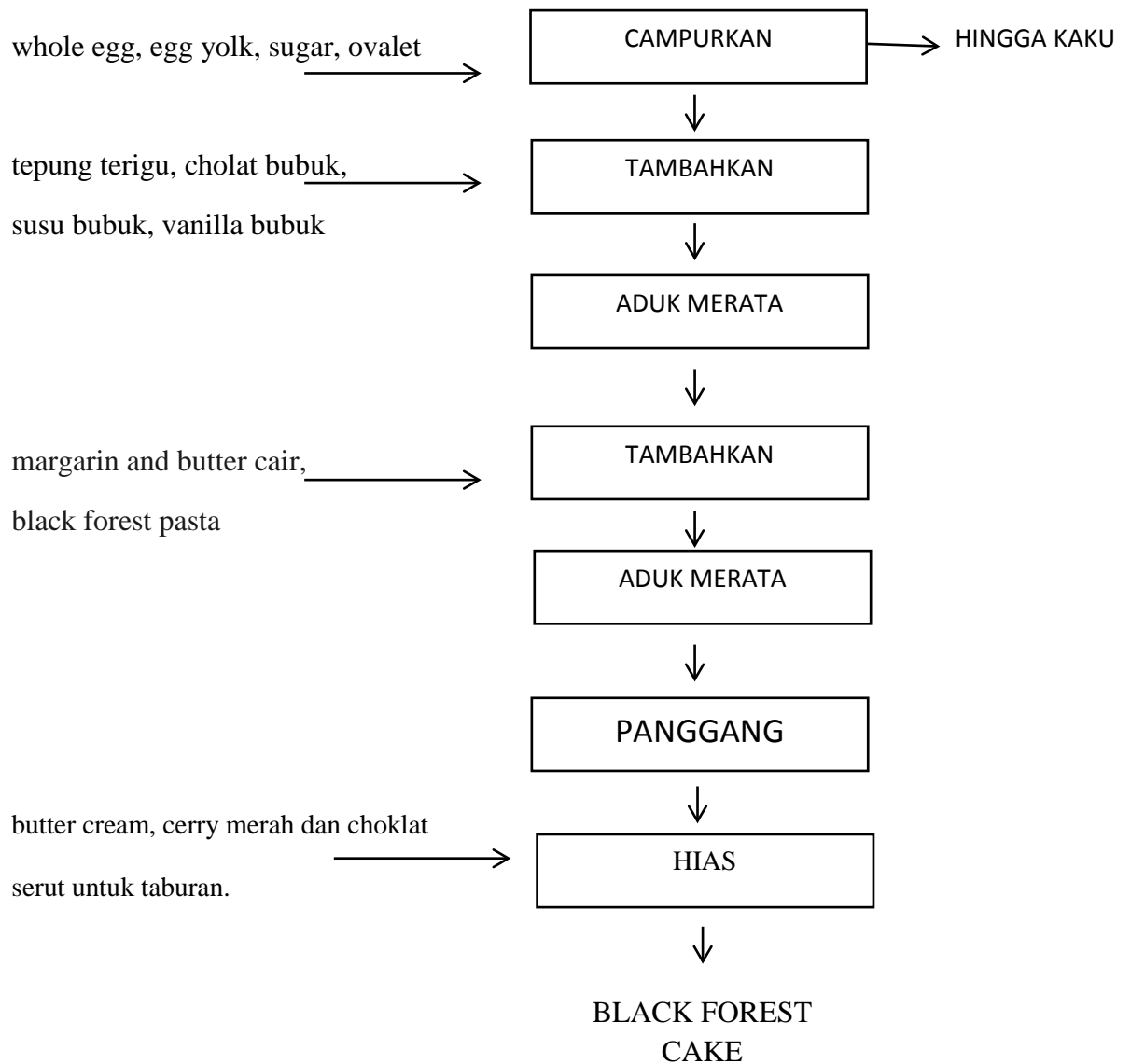
(Sumber: Auliana Risqie, pengembangan cake dan cookies 2016)

Tabel 12. Resep Acuan Pie Sebagai layer pada bagian tengah

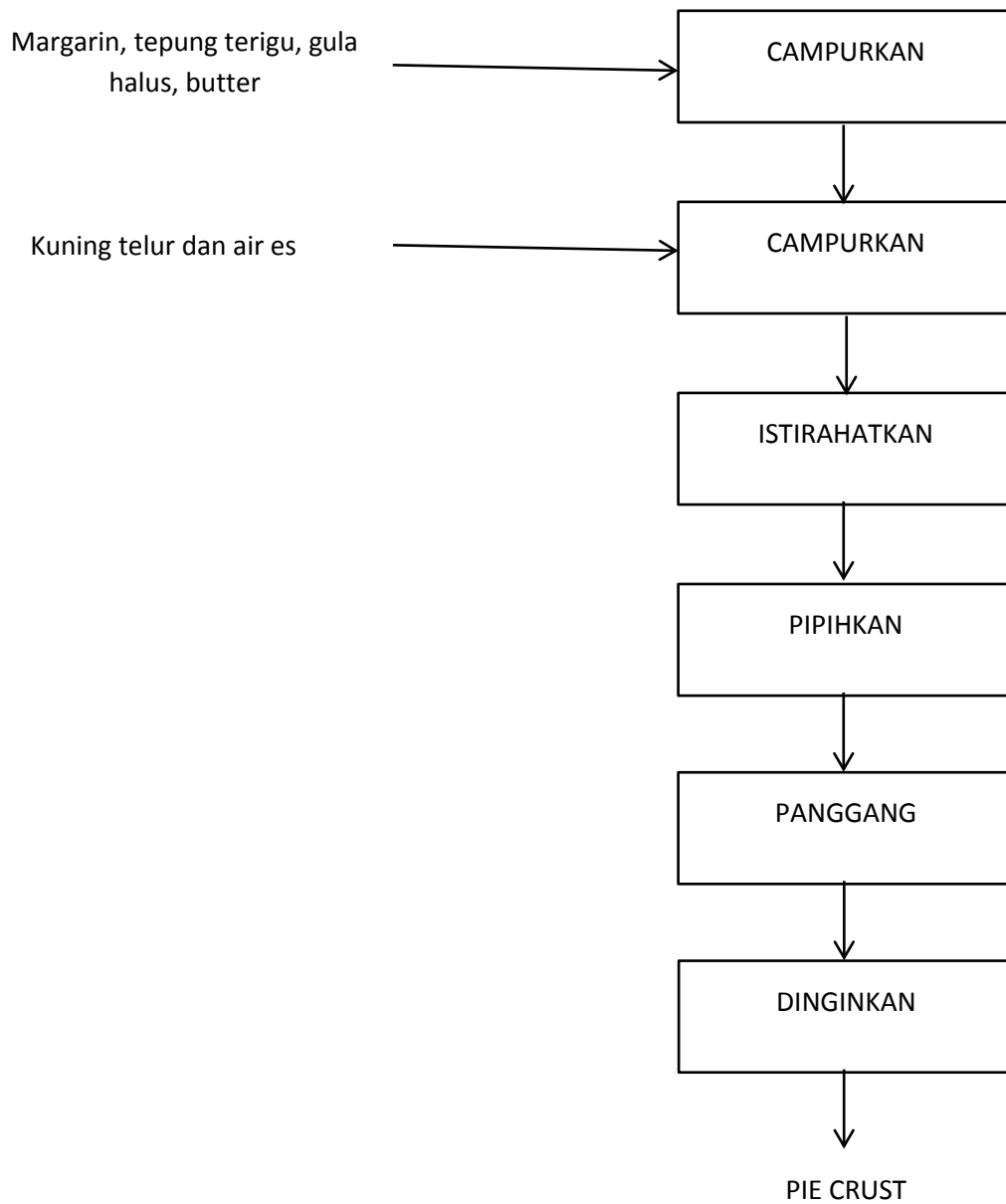
No.	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Tepung terigu protein sedang, g	150	Diayak
2.	Gula halus, g	15	Diayak
3.	Margarin, g	70	
4.	Butter, g	20	
5.	Kuning telur, butir	1	
6.	Air es, sdm	1	

(Sumber: Auliana Risqie, pengembangan cake dan cookies 2016)

Adapun pembuatan resep acuan memiliki proses yang sama, untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram alir pembuatan produk sebagai berikut:



Gambar 8. Diagram alir proses pembuatan *Black Forest Cake*



Gambar 9. Diagram alir proses pembuatan *Pie*

5. Validasi dan revisi 3: Pembuatan produk standar + produk modifikasi (I)

Dilakukan pembuatan produk standar yang telah disempurnakan pada langkah sebelumnya. Setelah produk standar yang baik diperoleh, kemudian pada tahapan ini mulai bereksperimen untuk mengubah resep acuan terpilih untuk dimodifikasi pada komponen bahan yang digunakan.

Tabel 13. Resep acuan dan resep validasi I

No.	Nama Bahan	Acuan	Validasi I	
			20 %	25 %
	<i>Cake:</i>			
1.	Telur utuh, g	340	340	340
2.	Kuning telur, g	120	120	120
3.	Gula pasir, g	100	100	100
4.	Ovalet, g	5	5	5
5.	Tepung terigu, g	75	60	56
6.	Kacang tanah giling, g	-	15	19
7.	Coklat bubuk, g	75	75	75
8.	Susu bubuk, g	25	25	25
9.	Vanili bubuk, sdt	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$
10.	Margarin cair, g	20	20	20
11.	Butter cair, g	15	15	15
12.	Black forest pasta, sdm	1	1	1
13.	Sirup vanilla, sdm	5	5	5
14.	Butter putih, g	250	250	250
15.	Dark cooking chocolate, g	250	150	150
16.	Strawberry, buah	10	10	10
17.	Strawberry, buah	4	4	4
	<i>Pie:</i>			
18.	Tepung terigu protein sedang, g	150	120	112
19.	Kacang tanah giling, g	-	30	38
20.	Gula halus, g	15	15	15
21.	Margarin, g	70	70	70
22.	Butter, g	20	20	20
23.	Kuning telur, butir	1	1	1
24.	Air es, sdm	1	1	1



Gambar 10. Produk acuan dan produk Validasi I (20 % dan 25 %)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Hasil dari experiment I kurang memuaskan, produk modifikasi pada *cake* terlalu rapuh sehingga dilakukan pengurangan kuning telur dan penambahan kadar substitusinya. Pada pie teksturnya terlalu keras, sehingga kurang nyaman untuk dimakan, saran dari validator adalah melakukan penambahan kadar substitusi pie.

6. Validasi dan revisi 4 : Pembuatan produk standar + produk modifikasi (II) -> berdasar masukan saat validasi dan revisi 3

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk standar terpilih dan produk modifikasi (II) yang telah direvisi pada saat validasi II agar memperoleh produk yang lebih baik.

Tabel 14. Resep acuan dan resep validasi II

No.	Nama Bahan	Acuan	Validasi II	
			30 %	35 %
	<i>Cake:</i>			
1.	Telur utuh, g	340	340	340
2.	Kuning telur, g	120	100	100
3.	Gula pasir, g	100	100	100
4.	Ovalet, g	5	5	5
5.	Tepung terigu, g	75	52	49
6.	Kacang tanah giling, g	-	23	26
7.	Coklat bubuk, g	75	75	75
8.	Susu bubuk, g	25	25	25
9.	Vanili bubuk, sdt	¼	¼	¼
10.	Margarin cair, g	20	20	20
11.	Butter cair, g	15	15	15
12.	Black forest pasta, sdm	1	1	1
13.	Sirup vanilla, sdm	5	5	5
14.	Butter putih, g	250	250	250
15.	Dark cooking chocolate, g	250	150	150
16.	Strawberry, buah	10	10	10
17.	Strawberry, buah	4	4	4
	<i>Pie:</i>			
18.	Tepung terigu protein sedang, g	150	105	97
19.	Kacang tanah giling, g	-	45	53
20.	Gula halus, g	15	15	15
21.	Margarin, g	70	70	70
22.	Butter, g	20	20	20
23.	Kuning telur, butir	1	1	1
24.	Air es, sdm	1	1	1



Gambar 11. produk acuan dan validasi II (30% dan 35 %)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Tabel 15. Validasi I Blason Cake

Karakteristik Produk	Produk Acuan		Produk Modifikasi	
	Validator I	Validator II	Validator I	Validator II
Warna	5	5	5	5
Rasa	4	4	4	4
Tekstur	5	5	5	5
Aroma	5	5	5	5
Keseluruhan	5	5	5	5

Keterangan:

Warna :

1. Caramel
2. Mocha
3. Walnut
4. Coklat terang
5. Coklat

Rasa :

1. Sangat manis
2. Agak manis
3. Manis
4. Agak pahit

5. Sangat pahit

Tekstur :

1. Rapuh
2. Keras
3. Agak keras
4. Agak lembut
5. Lembut

Aroma :

1. 60 % coklat
2. 70 % coklat
3. 80 % coklat

4. 90 % coklat
5. 100 % coklat

Keseluruhan :

1. Sangat tidak disukai
2. Tidak disukai
3. Suka
4. Disukai
5. Sangat disukai

Hasil dari validasi I cukup memuaskan, mendapat masukan dari validator I dan validator II potongan kurang rapi, ukuran kurang proporsional dan kemasan terlalu besar. Pada validasi II peneliti memperbaiki saran dan masukan dari tim validator agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Pada tahap selanjutnya peneliti menambah kadar substitusi produk modifikasi dan pengurangan kuning telur agar produk tidak terlalu rapuh.

7. Validasi dan revisi 5 : pembuatan produk standar + produk modifikasi (III) -> berdasarkan masukan saat validasi dan revisi 4

Pada tahapan ini dilakukan pembuatan produk standar terpilih dan produk modifikasi (III) yang telah direvisi pada saat validasi 4 agar produk akhir dari sebuah penelitian baik dan layak dikonsumsi oleh umum.

Tabel 16. Resep acuan dan resep validasi III

No.	Nama Bahan	Standar	Validasi III
			40 %
	<i>Cake:</i>		
1.	Telur utuh, g	340	340
2.	Kuning telur, g	120	80
3.	Gula pasir, g	100	100
4.	Ovalet, g	5	5
5.	Tepung terigu, g	75	45
6.	Kacang tanah giling, g	-	30
7.	Coklat bubuk, g	75	75
8.	Susu bubuk, g	25	25
9.	Vanili bubuk, sdt	¼	¼
10.	Margarin cair, g	20	25
11.	Butter cair, g	15	10
12.	Black forest pasta, sdm	1	1
13.	Sirup vanilla, sdm	5	5
14.	Butter putih, g	250	250
15.	Dark cooking chocolate, g	250	250
16.	Strawberry, buah	10	10
17.	Strawberry, buah	4	4
	<i>Pie:</i>		
18.	Tepung terigu protein sedang, g	150	90
19.	Kacang tanah giling, g	-	60
20.	Gula halus, g	15	15
21.	Margarin, g	70	90
22.	Butter, g	20	-
23.	Kuning telur, butir	1	1
24.	Air es, sdm	1	1



Gambar 12 . Produk acuan dan produk validasi III (40 %)

(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Dilakukan uji validasi II produk standar dan produk modifikasi berdasarkan masukan dari 2 dosen pembimbing sebelum berlanjut ke tahap selanjutnya yaitu tahap uji kesukaan skala terbatas semi terlatih.

Tabel 17. Validasi II Blason Cake

Karakteristik Produk	Produk Acuan	
	Validator I	Validator II
Warna	Coklat	Coklat
Rasa	Manis	Manis
Tekstur	Lembut	Lembut
Aroma	Segar coklat	Segar coklat
Keseluruhan	Baik	Baik

Karakteristik Produk	Produk Modifikasi	
	Validator I	Validator II
Warna	Coklat	Coklat
Rasa	Manis	Manis
Tekstur	Kurang padat	Kurang padat
Aroma	Coklat	Coklat
Keseluruhan	Kemasan disesuaikan (kuran proporsional) Potongan/slice kurang rapi (pakai pisau yng tajam)	Kemasan disesuaikan (kuran proporsional) Potongan/slice kurang rapi (pakai pisau yng tajam)
Saran	Baik	Baik

Hasil dari validasi II memuaskan, mendapat masukan dari validator I dan validator II cake cukup lembut namun kurang padat, kemasan kurang proporsional. Peneliti memperbaiki saran dan masukan dari tim validator agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Pada tahap selanjutnya peneliti melakukan pengurangan kuning telur agar produk menjadi padat.

Pada tahap ini juga dilakukan perhitungan harga jual terhadap produk yang diuji. Hal ini dilakukan untuk menentukan harga jual produk jika akan dipasarkan kepada khalayak umum. Perhitungan harga jual ini dapat dijadikan sebagai perhitungan peluang usaha jika kemudian produk diinginkan untuk dipasarkan. Melalui perhitungan harga jual ini juga dapat memperkirakan besar laba jika produk dipasarkan.

Perhitungan harga jual untuk produk Blason Cake diperuntukkan untuk 30 porsi. Hal ini dikarenakan satu resep diperkirakan dapat menghasilkan 30 porsi hidangan. Pada perhitungan harga jual juga ditambahkan alokasi untuk kemasan dan label produk. Hal ini dilakukan karena produk makanan sangat rentan dengan kontaminasi baik dari sentuhan ataupun udara. Selain alokasi untuk kemasan, ada juga alokasi perhitungan untuk biaya tetap meliputi bahan bakar pembuatan produk, penyusutan alat dan tenaga kerja. Pada perhitungan harga jual ini diambil keuntungan 30% pada setiap pembuatan per-resep.

Berikut adalah rincian dari harga jual produk Blason Cake:

Tabel 18. Rancangan Harga Blason Cake

No.	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Harga Bahan
1.	Telur utuh	340 gram	Rp 10.500
2.	Kuning telur	80 gram	Rp 5.500
3.	Gula pasir	100 gram	Rp 1.100
4.	Ovalet	5 gram	Rp 300
5.	Tepung terigu	45 gram	Rp 300
6.	Kacang tanah giling	30 gram	Rp 1.800
7.	Coklat bubuk	75 gram	Rp 6.500
8.	Susu bubuk	25 gram	Rp 3.000
9.	Vanili bubuk	¼ sdt	Rp 100
10.	Margarin cair	25 gram	Rp 450
11.	Butter cair	10 gram	Rp 600
12.	Black forest pasta	1 sdm	Rp 1.750
13.	Sirup vanilla	5 sdm	Rp 1.000
14.	Butter putih	500 gram	Rp 10.000
15.	Dark cooking chocolate	150 gram	Rp 5.000
16.	Strawberry	14 buah	Rp 10.000
17.	Tepung terigu protein sedang	90 gram	Rp 600
18.	Kacang tanah giling	60 gram	Rp 3.600
19.	Gula halus	15 gram	Rp 300
20.	Margarin	90 gram	Rp 1.600
21.	Kuning telur	1 butir	Rp 1.500
22.	Kertas Roti	A1	Rp 1.200
	Total Biaya Bahan Baku (A)		Rp 66.700
Kemasan			
No.	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Harga Bahan
23.	Kemasan	1 pcs	Rp 800
24.	Label	1 pcs	Rp 300
	Total Biaya Kemasan (B)		Rp 1.100
Biaya Tetap			
25.	Tenaga kerja		Rp 2.000
26.	Penyusutan alat		Rp 1.000
27.	Bahan bakar		Rp 3.000
28.	Total Biaya Tetap (C)		Rp 6.000
Modal Kotor (A+B+C)			Rp 73.800
Modal tiap porsi Rp73.800/30 porsi			Rp 2.460
Laba 30%			Rp 738
Harga jual/porsi			Rp 3.198/porsi
Harga jual pembulatan			Rp 3.500/porsi

Harga jual per porsi Rp 3.198 dibulatkan menjadi **Rp 3.500/porsi**

Berdasarkan perhitungan tersebut, harga jual setiap produk yaitu sebesar Rp 3.500,00 dengan keuntungan setiap produk diperhitungkan mencapai 30%. Pengambilan keuntungan dapat diubah sesuai dengan keinginan. Pada kesempatan perhitungan harga jual kali ini, peneliti menggunakan pengambilan keuntungan 30% guna mempercepat pengembalian titik aman modal atau yang biasa disebut Break Event Point (BEP).

Tahap selanjutnya yaitu development, pada tahap ini dilakukan developmental testing atau kegiatan uji coba produk yang dilakukan pada sasaran objek yang sesungguhnya. Kegiatan development dilakukan dengan cara membuat produk yang telah disubstitusi dan melalui validasi II kemudian di ujikan kepada panelis semi terlatih yaitu 30 mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan serta expert atau dosen yang ahli dalam bidang boga.

8. Presentasi 2 : Uji kesukaan skala terbatas -> 30 panelis semi terlatih

Pada tahap dilakukan uji panelis skala terbatas yaitu uji penerimaan panelis semi terlatih yang dilakukan oleh 36 mahasiswa boga. Masukan dan saran pada saat uji panelis semi terlatih harus menjadi pertimbangan untuk melakukan perubahan pada produk sebelum dilakukan uji kesukaan skala luas.

Tabel 19. Rata-rata Hasil Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih

Produk *Blason Cake*

Karakteristik	Acuan (729)	Modifikasi (910)	Sig Hasil Analisis
Warna	3,5	3,67	0,279
Aroma	3,72	3,58	0,201
Tekstur	3,5	3,28	0,173
Rasa	3,47	3,36	0,487
Keseluruhan	3,61	3,5	0,441

Keterangan : n (jumlah sample) = 36 sampel

1. Jika nilai sig hasil analisis > 0,05 artinya tidak ada perbedaan yang signifikan
2. Jika nilai sig hasil analisis <= 0,05 artinya ada perbedaan yang signifikan

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *black forest pie cake* acuan dan *black forest pie cake* modifikasi pada karakteristik warna tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena produk acuan dan modifikasi memiliki warna yang sama. Pada karakteristik aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena aroma tepung terigu dan kacang tanah tidak terlalu berbeda sehingga kedua produk tersebut memiliki aroma yang sangat khas.

Pada karakteristik tekstur dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena kacang tannah dan tepung terigu memiliki tekstur yang berbeda, sedangkan rasa pada tepung terigu dan kacang tanah tidak terdapat perbedaan hanya terdapat rasa kacang yang khas. Secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signifikan, jadi antara produk acuan dan

produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat.

Dari data hasil perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan panelis untuk produk *Blason Cake* dari rata-rata karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa termasuk dalam kategori “disukai”.

9. Presentasi 3 : Uji kesukaan skala luas (Pameran) -> 80 panelis tidak terlatih

Setelah uji kesukaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba dan telah menghasilkan resep buku kemudian dipamerkan untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat umum. Penyelenggaraan pameran juga sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan produk baru kepada khalayak ramai tentang pemanfaatan kacang tanah. Dalam pameran tersebut produk *Blason Cake* disajikan dan dikemas sebaik mungkin untuk menarik minat dan perhatian pengunjung. Dengan diselenggarakan pameran produk, dapat diketahui tingkat kesukaan terhadap produk pengembangan.

Peserta pameran menyediakan 80 sampel produk untuk dicicip oleh pengunjung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan tanggapan dari masyarakat umum terhadap produk baru yang dihasilkan. Hasil uji akhir penerimaan produk disajikan dalam Tabel 20 berikut berdasarkan jumlah borang yang kembali yaitu 80 borang.

Tabel 20. Presentase penerimaan produk oleh panelis
(pengunjung pameran)

Karakteristik	<i>Blason cake</i>				
	1	2	3	4	Rerata
Warna	0	0	34	48	3,67
Aroma	0	1	40	39	3,47
Tekstur	0	2	45	35	3,48
Rasa	0	3	31	46	3,53
Keseluruhan	0	0	35	45	3,56

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

Tabel di atas adalah jumlah panelis yang menerima produk *Blason Cakes* berdasarkan karakteristik warna 48 orang panelis menyatakan sangat disukai, 34 orang panelis menyatakan. Pada karakteristik aroma 39 orang panelis mengatakan sangat disukai, 40 orang panelis menyatakan disukai, 1 orang panelis menyatakan tidak disukai. Pada karakteristik tekstur 35 orang panelis menyatakan sangat disukai, 45 orang panelis menyatakan disukai, 2 orang panelis menyatakan tidak disukai. Pada karakteristik rasa 46 orang panelis menyatakan sangat disukai, 31 orang panelis menyatakan disukai, 3 orang panelis menyatakan tidak disukai. Dari keseluruhan 45 orang panelis menyatakan sangat disukai, 35 orang panelis menyatakan disukai. Rerata keseluruhan menunjukkan angka 3,56 sehingga produk blason cake termasuk dalam kategori “disukai”.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan kacang tanah sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk seperti *Blason Cake* dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat dari produk *Blason Cake* adalah 40 % kacang tanah giling dan 60 % tepung terigu protein sedang.
2. Daya terima masyarakat terhadap produk *Blason Cake*. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan borang yang telah diterima dari hasil analisis uji t dengan rata-rata 3,67 dengan hasil uji t sebesar 0,279 untuk warna, rata-rata 3,58 dengan hasil uji t sebesar 0,201 untuk aroma, rata-rata 3,28 dengan hasil uji t sebesar 0,173 untuk tekstur, rata-rata 3,36 dengan hasil uji t sebesar 0,487 untuk rasa, rata-rata 3,5 dengan hasil uji t sebesar 0,441 untuk keseluruhan dari data diatas menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

B. SARAN

1. Penimbangan bahan harus pas sesuai resep.
2. Pengocokan telur dan gula harus sampai kaku
3. Finising pemotongan *cake* harus hati-hati karena *pie* rapuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Gisslen, Wayne., 2011. Professional Cooking seventh edition. John Wiley & sons. United States of America
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwati. 2009. Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Hamidah, Siti. 1996. Bahan Ajar Patiseri. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Hamidah, Siti. 2008. Job Sheet Patiseri I. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Jaka Afriana. (2015). *PROJECT BASED LEARNING* (PjBL). Bandung: Program Studi Pendidikan IPA, Sekolah Pascasarjana, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Koswara. 2013. Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat. <http://ebookpangan.com>. (Diakses 20 Januari 2018)
- Marlinda Retno Budya Ningrum. (2012). Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. Riset Terapan. Yogyakarta: UNY Press. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ni Made Yeni Suranti, dkk. (2016). Pengaruh Model *Project Based Learning* Berbantuan Media Virtual Terhadap Penguasaan Konsep Peserta didik pada Materi Alat-alat Optik. Mataram: Program Studi Pendidikan Fisika, FKIP Universitas Mataram.
- Ratnaningsih, N. (2005). Analisis Gizi Dalam Pengolahan. Yogyakarta: PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ratnaningsih, N. (2008). Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan. Yogyakarta : PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Saidun Hutasuht. (2010). Implementasi Pembelajaran Berbasis Proyek IMP (*Project-Based Learning*) Untuk Meningkatkan Motivasi dan Hasil Belajar Mata Kuliah Pengantar Ekonomi Pembangunan Pada Jurusan Manajemen FE UNIMED. Medan: Staf Pengajar Universitas Negeri Medan (UNIMED).

- Sani, K Fatur. 2016. Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental. Yogyakarta: Depublish.
- Sugiarto, Eko. 2015. Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif: Skripsi dan Tesis. Yogyakarta: Suka Media
- Tim pengampu mata kuliah Patiseri I ,UNY. 2015. Pengolahan Bakery Patiseri I FT UNY, Yogyakarta.

LAMPIRAN I

(Log Book Proposal dan Laporan Proyek Akhir Boga)

Log Book Proposal dan Laporan Proyek Akhir Boga

No.	Hari, Tanggal	Evaluasi
1.	2 Januari 2018	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatap muka bimbingan pertama. 2. Menyampaikan dan diskusi ide dan gagasan produk dan rancangan produk.
2.	10 Januari 2018	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjabaran sistematika proposal Proyek Akhir Boga mulai dari Bab I sampai dengan Bab III.
3.	23 Januari 2018	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagian latar belakang masih kurang jelas apa yang melatar belakangi proposal produk untuk Proyek Akhir Boga. 2. Tata tulis perlu diperhatikan lagi . 3. Spesifikasi produk dijabarkan lebih detail. 4. Jangan menggunakan bulletin. Bulletin dihilangkan
5.	Senin, 7 Mei 2018	<p>Seminar Proposal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Latar belakang produk acuan yang dipilih. 2. Tata tulis numbering dan sub bab diperbaiki. 3. Format penulisan tabel. 4. Daftar pustaka belum ada. 5. Sumber materi atau teori. 6. Diagram alir pada kerangka pikiran jangan terpotong
6.	Selasa, 8 Mei 2018	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kata pengantar rata kiri 2. Urutan ucapan terimakasih sesuaikan dengan panduan. 3. Abstrak pada alenia tiga, sesuaikan dengan uraian hasil yang diperoleh. 4. Tata tulis, spasi, numbering dan margin perlu diperbaiki. 5. Lembar persetujuan letakkan setelah abstrak. 6. Simpulan ditambahkan dengan hasil penelitian. 7. Tata tulis pada daftar pustaka, sesuaikan dengan panduan.
8.	Senin, 14 Mei 2018	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki daftar pustaka 2. Tata tulis 3. Ikutin prosedur TA
9.	Senin, 21 Mei 2018	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tata tulis 2. Perbaiki untuk tabel rancangan harga produk 3. Perbaiki untuk analisis data

10.	Kamis, 24 Mei 2018	<ol style="list-style-type: none">1. Lakukan bimbingan online2. Tata tulis pada daftar pustaka, sesuaikan dengan panduan.3. Perbaiki lampiran
11.	Senin, 4 Juni 2018	Sidang Pendadaran <ol style="list-style-type: none">1. Perbaiki abstrak2. Perbaiki kerangka berpikir3. Perbaiki Metode penelitian4. Perbaiki pembahasan pada penentuan resep standar5. Penambahan kesimpulan untuk hasil uji t6. Konsistensi penulisan.

LAMPIRAN II

(Log Book Produk *Blason Cake*)

LOG BOOK

Black Forest Of Nut Cake

No.	Hari, Tanggal	Kegiatan	Evaluasi																																		
1.	2 Januari 2018	Konsultasi ide produk yang akan dibuat. Menentukan resep produk acuan.	Pembuatan produk dan menentukan resep acuan dan resep modifikasi																																		
2.	11 Januari 2018 Pembuatan Produk Standar	Membuat resep acuan " <i>Black Forest Cake</i> " <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>120 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>5 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Red cherry</td><td>6 buah</td></tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	5 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Red cherry	6 buah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk kurang manis 2. Pie terlalu kering 3. Lakukan penambahan syrup vanilla 4. Pencampuran harus merata
Nama Bahan	Jumlah																																				
Telur utuh	340 gram																																				
Kuning telur	120 gram																																				
Gula pasir	100 gram																																				
Ovalet	5 gram																																				
Tepung terigu	75 gram																																				
Coklat bubuk	75 gram																																				
Susu bubuk	25 gram																																				
Vanili bubuk	¼ sdt																																				
Margarin cair	15 gram																																				
Butter cair	15 gram																																				
Black forest pasta	1 sdm																																				
Sirup vanilla	5 sdm																																				
Butter putih	1 resep																																				
Chocolate bar	250 gram																																				
Black cherry	10 buah																																				
Red cherry	6 buah																																				
3.	17 Januari 2018 Revisi Produk Acuan	Membuat resep acuan " <i>Black Forest Cake</i> " <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>90 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>5 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Red cherry</td><td>6 buah</td></tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	90 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	5 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Red cherry	6 buah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk sudah cukup baik 2. Lakukan pembuatan produk modifikasi
Nama Bahan	Jumlah																																				
Telur utuh	340 gram																																				
Kuning telur	90 gram																																				
Gula pasir	100 gram																																				
Ovalet	5 gram																																				
Tepung terigu	75 gram																																				
Coklat bubuk	75 gram																																				
Susu bubuk	25 gram																																				
Vanili bubuk	¼ sdt																																				
Margarin cair	15 gram																																				
Butter cair	15 gram																																				
Black forest pasta	1 sdm																																				
Sirup vanilla	5 sdm																																				
Butter putih	1 resep																																				
Chocolate bar	250 gram																																				
Black cherry	10 buah																																				
Red cherry	6 buah																																				

	Hari, Tanggal	Resep	Evaluasi																																																																												
4.	24 Januari 2018 Pembuatan produk standar + produk modifikasi (I)	<p>Membuat resep acuan “Black Forest Cake dan Pie”</p> <table border="1" data-bbox="646 485 979 989"> <thead> <tr> <th data-bbox="646 485 816 512">Nama Bahan</th> <th data-bbox="816 485 979 512">Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="646 512 816 539">Telur utuh</td><td data-bbox="816 512 979 539">340 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 539 816 567">Kuning telur</td><td data-bbox="816 539 979 567">120 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 567 816 594">Gula pasir</td><td data-bbox="816 567 979 594">100 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 594 816 621">Ovalet</td><td data-bbox="816 594 979 621">5 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 621 816 648">Tepung terigu</td><td data-bbox="816 621 979 648">75 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 648 816 676">Coklat bubuk</td><td data-bbox="816 648 979 676">75 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 676 816 703">Susu bubuk</td><td data-bbox="816 676 979 703">25 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 703 816 730">Vanili bubuk</td><td data-bbox="816 703 979 730">¼ sdt</td></tr> <tr><td data-bbox="646 730 816 758">Margarin cair</td><td data-bbox="816 730 979 758">15 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 758 816 785">Butter cair</td><td data-bbox="816 758 979 785">15 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 785 816 812">Black forest pasta</td><td data-bbox="816 785 979 812">1 sdm</td></tr> <tr><td data-bbox="646 812 816 840">Sirup vanilla</td><td data-bbox="816 812 979 840">10 sdm</td></tr> <tr><td data-bbox="646 840 816 867">Butter putih</td><td data-bbox="816 840 979 867">1 resep</td></tr> <tr><td data-bbox="646 867 816 894">Chocolate bar</td><td data-bbox="816 867 979 894">250 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 894 816 921">Black cherry</td><td data-bbox="816 894 979 921">10 buah</td></tr> <tr><td data-bbox="646 921 816 949">Red cherry</td><td data-bbox="816 921 979 949">6 buah</td></tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="646 1014 979 1234"> <thead> <tr> <th data-bbox="646 1014 816 1041">Nama Bahan</th> <th data-bbox="816 1014 979 1041">Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="646 1041 816 1068">Tepung terigu protein sedang</td><td data-bbox="816 1041 979 1068">150 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1068 816 1096">Gula halus</td><td data-bbox="816 1068 979 1096">15 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1096 816 1123">Margarin</td><td data-bbox="816 1096 979 1123">70 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1123 816 1150">Butter</td><td data-bbox="816 1123 979 1150">20 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1150 816 1178">Kuning telur</td><td data-bbox="816 1150 979 1178">1 butir</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1178 816 1205">Air es</td><td data-bbox="816 1178 979 1205">1 sdm</td></tr> </tbody> </table> <p>Membuat resep modifikasi “Blason Cake”</p> <table border="1" data-bbox="646 1346 979 1839"> <thead> <tr> <th data-bbox="646 1346 816 1373">Nama Bahan</th> <th data-bbox="816 1346 979 1373">Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="646 1373 816 1400">Telur utuh</td><td data-bbox="816 1373 979 1400">340 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1400 816 1428">Kuning telur</td><td data-bbox="816 1400 979 1428">120 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1428 816 1455">Gula pasir</td><td data-bbox="816 1428 979 1455">100 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1455 816 1482">Ovalet</td><td data-bbox="816 1455 979 1482">5 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1482 816 1509">Tepung terigu</td><td data-bbox="816 1482 979 1509">60 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1509 816 1537">Kacang Tanah</td><td data-bbox="816 1509 979 1537">15 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1537 816 1564">Coklat bubuk</td><td data-bbox="816 1537 979 1564">75 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1564 816 1591">Susu bubuk</td><td data-bbox="816 1564 979 1591">25 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1591 816 1619">Vanili bubuk</td><td data-bbox="816 1591 979 1619">¼ sdt</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1619 816 1646">Margarin cair</td><td data-bbox="816 1619 979 1646">15 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1646 816 1673">Butter cair</td><td data-bbox="816 1646 979 1673">15 gram</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1673 816 1701">Black forest pasta</td><td data-bbox="816 1673 979 1701">1 sdm</td></tr> <tr><td data-bbox="646 1701 816 1728">Sirup vanilla</td><td data-bbox="816 1701 979 1728">10 sdm</td></tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Red cherry	6 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu protein sedang	150 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	60 gram	Kacang Tanah	15 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk acuan sudah cukup baik. 2. Cake modifikasi terlalu rapuh 3. Lakukan pengurangan kuning telur pada cake 4. Menginovasi produk modifikasi <i>cake dan pie</i> dengan menambah kadar substitusi kacang tanah.
Nama Bahan	Jumlah																																																																														
Telur utuh	340 gram																																																																														
Kuning telur	120 gram																																																																														
Gula pasir	100 gram																																																																														
Ovalet	5 gram																																																																														
Tepung terigu	75 gram																																																																														
Coklat bubuk	75 gram																																																																														
Susu bubuk	25 gram																																																																														
Vanili bubuk	¼ sdt																																																																														
Margarin cair	15 gram																																																																														
Butter cair	15 gram																																																																														
Black forest pasta	1 sdm																																																																														
Sirup vanilla	10 sdm																																																																														
Butter putih	1 resep																																																																														
Chocolate bar	250 gram																																																																														
Black cherry	10 buah																																																																														
Red cherry	6 buah																																																																														
Nama Bahan	Jumlah																																																																														
Tepung terigu protein sedang	150 gram																																																																														
Gula halus	15 gram																																																																														
Margarin	70 gram																																																																														
Butter	20 gram																																																																														
Kuning telur	1 butir																																																																														
Air es	1 sdm																																																																														
Nama Bahan	Jumlah																																																																														
Telur utuh	340 gram																																																																														
Kuning telur	120 gram																																																																														
Gula pasir	100 gram																																																																														
Ovalet	5 gram																																																																														
Tepung terigu	60 gram																																																																														
Kacang Tanah	15 gram																																																																														
Coklat bubuk	75 gram																																																																														
Susu bubuk	25 gram																																																																														
Vanili bubuk	¼ sdt																																																																														
Margarin cair	15 gram																																																																														
Butter cair	15 gram																																																																														
Black forest pasta	1 sdm																																																																														
Sirup vanilla	10 sdm																																																																														

		<table> <tr> <td>Butter putih</td> <td>1 resep</td> </tr> <tr> <td>Chocolate bar</td> <td>250 gram</td> </tr> <tr> <td>Black cherry</td> <td>10 buah</td> </tr> <tr> <td>Strawberry</td> <td>10 buah</td> </tr> </table> <hr/> <table> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tepung terigu protein sedang</td> <td>120 gram</td> </tr> <tr> <td>Kacang Tanah</td> <td>30 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula halus</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Margarin</td> <td>70 gram</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>20 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>1 butir</td> </tr> <tr> <td>Air es</td> <td>1 sdm</td> </tr> </tbody> </table>	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Strawberry	10 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu protein sedang	120 gram	Kacang Tanah	30 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm																																			
Butter putih	1 resep																																																												
Chocolate bar	250 gram																																																												
Black cherry	10 buah																																																												
Strawberry	10 buah																																																												
Nama Bahan	Jumlah																																																												
Tepung terigu protein sedang	120 gram																																																												
Kacang Tanah	30 gram																																																												
Gula halus	15 gram																																																												
Margarin	70 gram																																																												
Butter	20 gram																																																												
Kuning telur	1 butir																																																												
Air es	1 sdm																																																												
5.	<p>1 Februari 2018</p> <p>Pembuatan produk standar + produk modifikasi (II)</p>	<p>Membuat resep acuan “<i>Black forest dan Pie</i>”</p> <hr/> <table> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Telur utuh</td> <td>340 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>120 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula pasir</td> <td>100 gram</td> </tr> <tr> <td>Ovalet</td> <td>5 gram</td> </tr> <tr> <td>Tepung terigu</td> <td>75 gram</td> </tr> <tr> <td>Coklat bubuk</td> <td>75 gram</td> </tr> <tr> <td>Susu bubuk</td> <td>25 gram</td> </tr> <tr> <td>Vanili bubuk</td> <td>¼ sdt</td> </tr> <tr> <td>Margarin cair</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Butter cair</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Black forest pasta</td> <td>1 sdm</td> </tr> <tr> <td>Sirup vanilla</td> <td>10 sdm</td> </tr> <tr> <td>Butter putih</td> <td>1 resep</td> </tr> <tr> <td>Chocolate bar</td> <td>250 gram</td> </tr> <tr> <td>Black cherry</td> <td>10 buah</td> </tr> <tr> <td>Red cherry</td> <td>6 buah</td> </tr> </tbody> </table> <hr/> <table> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tepung terigu protein sedang</td> <td>150 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula halus</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Margarin</td> <td>70 gram</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>20 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>1 butir</td> </tr> <tr> <td>Air es</td> <td>1 sdm</td> </tr> </tbody> </table> <p>Membuat resep modifikasi “<i>Blason Cake</i>”</p> <hr/> <table> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Telur utuh</td> <td>340 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>90 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula pasir</td> <td>100 gram</td> </tr> <tr> <td>Ovalet</td> <td>5 gram</td> </tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Red cherry	6 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu protein sedang	150 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	90 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk acuan dan produk modifikasi sudah baik 2. Memulai merancang penyajian dan kemasan
Nama Bahan	Jumlah																																																												
Telur utuh	340 gram																																																												
Kuning telur	120 gram																																																												
Gula pasir	100 gram																																																												
Ovalet	5 gram																																																												
Tepung terigu	75 gram																																																												
Coklat bubuk	75 gram																																																												
Susu bubuk	25 gram																																																												
Vanili bubuk	¼ sdt																																																												
Margarin cair	15 gram																																																												
Butter cair	15 gram																																																												
Black forest pasta	1 sdm																																																												
Sirup vanilla	10 sdm																																																												
Butter putih	1 resep																																																												
Chocolate bar	250 gram																																																												
Black cherry	10 buah																																																												
Red cherry	6 buah																																																												
Nama Bahan	Jumlah																																																												
Tepung terigu protein sedang	150 gram																																																												
Gula halus	15 gram																																																												
Margarin	70 gram																																																												
Butter	20 gram																																																												
Kuning telur	1 butir																																																												
Air es	1 sdm																																																												
Nama Bahan	Jumlah																																																												
Telur utuh	340 gram																																																												
Kuning telur	90 gram																																																												
Gula pasir	100 gram																																																												
Ovalet	5 gram																																																												

		<table> <tr><td>Tepung terigu</td><td>45 gram</td></tr> <tr><td>Kacang Tanah</td><td>30 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>10 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Strawberry</td><td>10 buah</td></tr> </table> <hr/> <table> <thead> <tr><th>Nama Bahan</th><th>Jumlah</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Tepung terigu</td><td>102 gram</td></tr> <tr><td>protein sedang</td><td></td></tr> <tr><td>Kacang Tanah</td><td>48 gram</td></tr> <tr><td>Gula halus</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Margarin</td><td>70 gram</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>20 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>1 butir</td></tr> <tr><td>Air es</td><td>1 sdm</td></tr> </tbody> </table>	Tepung terigu	45 gram	Kacang Tanah	30 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Strawberry	10 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu	102 gram	protein sedang		Kacang Tanah	48 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm							
Tepung terigu	45 gram																																																				
Kacang Tanah	30 gram																																																				
Coklat bubuk	75 gram																																																				
Susu bubuk	25 gram																																																				
Vanili bubuk	¼ sdt																																																				
Margarin cair	15 gram																																																				
Butter cair	15 gram																																																				
Black forest pasta	1 sdm																																																				
Sirup vanilla	10 sdm																																																				
Butter putih	1 resep																																																				
Chocolate bar	250 gram																																																				
Black cherry	10 buah																																																				
Strawberry	10 buah																																																				
Nama Bahan	Jumlah																																																				
Tepung terigu	102 gram																																																				
protein sedang																																																					
Kacang Tanah	48 gram																																																				
Gula halus	15 gram																																																				
Margarin	70 gram																																																				
Butter	20 gram																																																				
Kuning telur	1 butir																																																				
Air es	1 sdm																																																				
6.	2 Februari 2017 Pembuatan produk standar + modifikasi (III)	<p>Membuat resep acuan “<i>Black forest dan Pie</i>”</p> <hr/> <table> <thead> <tr><th>Nama Bahan</th><th>Jumlah</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>120 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>10 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Red cherry</td><td>6 buah</td></tr> </tbody> </table> <hr/> <table> <thead> <tr><th>Nama Bahan</th><th>Jumlah</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Tepung terigu</td><td>150 gram</td></tr> <tr><td>protein sedang</td><td></td></tr> <tr><td>Gula halus</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Margarin</td><td>70 gram</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>20 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>1 butir</td></tr> <tr><td>Air es</td><td>1 sdm</td></tr> </tbody> </table> <p>Membuat resep modifikasi</p>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Red cherry	6 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu	150 gram	protein sedang		Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki penyajian 2. Perbaiki kemasan
Nama Bahan	Jumlah																																																				
Telur utuh	340 gram																																																				
Kuning telur	120 gram																																																				
Gula pasir	100 gram																																																				
Ovalet	5 gram																																																				
Tepung terigu	75 gram																																																				
Coklat bubuk	75 gram																																																				
Susu bubuk	25 gram																																																				
Vanili bubuk	¼ sdt																																																				
Margarin cair	15 gram																																																				
Butter cair	15 gram																																																				
Black forest pasta	1 sdm																																																				
Sirup vanilla	10 sdm																																																				
Butter putih	1 resep																																																				
Chocolate bar	250 gram																																																				
Black cherry	10 buah																																																				
Red cherry	6 buah																																																				
Nama Bahan	Jumlah																																																				
Tepung terigu	150 gram																																																				
protein sedang																																																					
Gula halus	15 gram																																																				
Margarin	70 gram																																																				
Butter	20 gram																																																				
Kuning telur	1 butir																																																				
Air es	1 sdm																																																				

		<p style="text-align: center;"><i>“Blason Cake”</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>90 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>45 gram</td></tr> <tr><td>Kacang Tanah</td><td>30 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>10 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Strawberry</td><td>10 buah</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Tepung terigu</td><td>102 gram</td></tr> <tr><td>protein sedang</td><td></td></tr> <tr><td>Kacang Tanah</td><td>48 gram</td></tr> <tr><td>Gula halus</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Margarin</td><td>70 gram</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>20 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>1 butir</td></tr> <tr><td>Air es</td><td>1 sdm</td></tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	90 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	45 gram	Kacang Tanah	30 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Strawberry	10 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu	102 gram	protein sedang		Kacang Tanah	48 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	
Nama Bahan	Jumlah																																																								
Telur utuh	340 gram																																																								
Kuning telur	90 gram																																																								
Gula pasir	100 gram																																																								
Ovalet	5 gram																																																								
Tepung terigu	45 gram																																																								
Kacang Tanah	30 gram																																																								
Coklat bubuk	75 gram																																																								
Susu bubuk	25 gram																																																								
Vanili bubuk	¼ sdt																																																								
Margarin cair	15 gram																																																								
Butter cair	15 gram																																																								
Black forest pasta	1 sdm																																																								
Sirup vanilla	10 sdm																																																								
Butter putih	1 resep																																																								
Chocolate bar	250 gram																																																								
Black cherry	10 buah																																																								
Strawberry	10 buah																																																								
Nama Bahan	Jumlah																																																								
Tepung terigu	102 gram																																																								
protein sedang																																																									
Kacang Tanah	48 gram																																																								
Gula halus	15 gram																																																								
Margarin	70 gram																																																								
Butter	20 gram																																																								
Kuning telur	1 butir																																																								
Air es	1 sdm																																																								
7.	<p>Kamis, 22 Maret 2018</p> <p>Validasi I</p>	<p>Membuat resep acuan <i>“Black forest dan Pie”</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>120 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>10 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Red cherry</td><td>6 buah</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Tepung terigu</td><td>150 gram</td></tr> <tr><td>protein sedang</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Red cherry	6 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu	150 gram	protein sedang		<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyajian belum tepat 2. Kemasan sudah bagus 3. Pie terlalu keras 														
Nama Bahan	Jumlah																																																								
Telur utuh	340 gram																																																								
Kuning telur	120 gram																																																								
Gula pasir	100 gram																																																								
Ovalet	5 gram																																																								
Tepung terigu	75 gram																																																								
Coklat bubuk	75 gram																																																								
Susu bubuk	25 gram																																																								
Vanili bubuk	¼ sdt																																																								
Margarin cair	15 gram																																																								
Butter cair	15 gram																																																								
Black forest pasta	1 sdm																																																								
Sirup vanilla	10 sdm																																																								
Butter putih	1 resep																																																								
Chocolate bar	250 gram																																																								
Black cherry	10 buah																																																								
Red cherry	6 buah																																																								
Nama Bahan	Jumlah																																																								
Tepung terigu	150 gram																																																								
protein sedang																																																									

		<table> <tr><td>Gula halus</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Margarin</td><td>70 gram</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>20 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>1 butir</td></tr> <tr><td>Air es</td><td>1 sdm</td></tr> </table> <p>Membuat resep modifikasi “Blason Cake”</p> <table> <thead> <tr><th>Nama Bahan</th><th>Jumlah</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>90 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>45 gram</td></tr> <tr><td>Kacang Tanah</td><td>30 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>10 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> <tr><td>Strawberry</td><td>10 buah</td></tr> </tbody> </table> <table> <thead> <tr><th>Nama Bahan</th><th>Jumlah</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Tepung terigu</td><td>102 gram</td></tr> <tr><td>protein sedang</td><td></td></tr> <tr><td>Kacang Tanah</td><td>48 gram</td></tr> <tr><td>Gula halus</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Margarin</td><td>70 gram</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>20 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>1 butir</td></tr> <tr><td>Air es</td><td>1 sdm</td></tr> </tbody> </table>	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	90 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	45 gram	Kacang Tanah	30 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Strawberry	10 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu	102 gram	protein sedang		Kacang Tanah	48 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	
Gula halus	15 gram																																																																		
Margarin	70 gram																																																																		
Butter	20 gram																																																																		
Kuning telur	1 butir																																																																		
Air es	1 sdm																																																																		
Nama Bahan	Jumlah																																																																		
Telur utuh	340 gram																																																																		
Kuning telur	90 gram																																																																		
Gula pasir	100 gram																																																																		
Ovalet	5 gram																																																																		
Tepung terigu	45 gram																																																																		
Kacang Tanah	30 gram																																																																		
Coklat bubuk	75 gram																																																																		
Susu bubuk	25 gram																																																																		
Vanili bubuk	¼ sdt																																																																		
Margarin cair	15 gram																																																																		
Butter cair	15 gram																																																																		
Black forest pasta	1 sdm																																																																		
Sirup vanilla	10 sdm																																																																		
Butter putih	1 resep																																																																		
Chocolate bar	250 gram																																																																		
Black cherry	10 buah																																																																		
Strawberry	10 buah																																																																		
Nama Bahan	Jumlah																																																																		
Tepung terigu	102 gram																																																																		
protein sedang																																																																			
Kacang Tanah	48 gram																																																																		
Gula halus	15 gram																																																																		
Margarin	70 gram																																																																		
Butter	20 gram																																																																		
Kuning telur	1 butir																																																																		
Air es	1 sdm																																																																		
8.	<p>Kamis, 5 April 2018</p> <p>Validasi II</p>	<p>Membuat resep acuan “Black forest dan Pie”</p> <table> <thead> <tr><th>Nama Bahan</th><th>Jumlah</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Telur utuh</td><td>340 gram</td></tr> <tr><td>Kuning telur</td><td>120 gram</td></tr> <tr><td>Gula pasir</td><td>100 gram</td></tr> <tr><td>Ovalet</td><td>5 gram</td></tr> <tr><td>Tepung terigu</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Coklat bubuk</td><td>75 gram</td></tr> <tr><td>Susu bubuk</td><td>25 gram</td></tr> <tr><td>Vanili bubuk</td><td>¼ sdt</td></tr> <tr><td>Margarin cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Butter cair</td><td>15 gram</td></tr> <tr><td>Black forest pasta</td><td>1 sdm</td></tr> <tr><td>Sirup vanilla</td><td>10 sdm</td></tr> <tr><td>Butter putih</td><td>1 resep</td></tr> <tr><td>Chocolate bar</td><td>250 gram</td></tr> <tr><td>Black cherry</td><td>10 buah</td></tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	120 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	75 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk sudah baik 2. Lanjutkan perancangan harga 																																
Nama Bahan	Jumlah																																																																		
Telur utuh	340 gram																																																																		
Kuning telur	120 gram																																																																		
Gula pasir	100 gram																																																																		
Ovalet	5 gram																																																																		
Tepung terigu	75 gram																																																																		
Coklat bubuk	75 gram																																																																		
Susu bubuk	25 gram																																																																		
Vanili bubuk	¼ sdt																																																																		
Margarin cair	15 gram																																																																		
Butter cair	15 gram																																																																		
Black forest pasta	1 sdm																																																																		
Sirup vanilla	10 sdm																																																																		
Butter putih	1 resep																																																																		
Chocolate bar	250 gram																																																																		
Black cherry	10 buah																																																																		

		<p>Red cherry 6 buah</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tepung terigu protein sedang</td> <td>150 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula halus</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Margarin</td> <td>70 gram</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>20 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>1 butir</td> </tr> <tr> <td>Air es</td> <td>1 sdm</td> </tr> </tbody> </table> <p>Membuat resep modifikasi "Blason Cake"</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Telur utuh</td> <td>340 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>90 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula pasir</td> <td>100 gram</td> </tr> <tr> <td>Ovalet</td> <td>5 gram</td> </tr> <tr> <td>Tepung terigu</td> <td>45 gram</td> </tr> <tr> <td>Kacang Tanah</td> <td>30 gram</td> </tr> <tr> <td>Coklat bubuk</td> <td>75 gram</td> </tr> <tr> <td>Susu bubuk</td> <td>25 gram</td> </tr> <tr> <td>Vanili bubuk</td> <td>¼ sdt</td> </tr> <tr> <td>Margarin cair</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Butter cair</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Black forest pasta</td> <td>1 sdm</td> </tr> <tr> <td>Sirup vanilla</td> <td>10 sdm</td> </tr> <tr> <td>Butter putih</td> <td>1 resep</td> </tr> <tr> <td>Chocolate bar</td> <td>250 gram</td> </tr> <tr> <td>Black cherry</td> <td>10 buah</td> </tr> <tr> <td>Strawberry</td> <td>10 buah</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan</th> <th>Jumlah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tepung terigu protein sedang</td> <td>102 gram</td> </tr> <tr> <td>Kacang Tanah</td> <td>48 gram</td> </tr> <tr> <td>Gula halus</td> <td>15 gram</td> </tr> <tr> <td>Margarin</td> <td>70 gram</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>20 gram</td> </tr> <tr> <td>Kuning telur</td> <td>1 butir</td> </tr> <tr> <td>Air es</td> <td>1 sdm</td> </tr> </tbody> </table>	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu protein sedang	150 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	Nama Bahan	Jumlah	Telur utuh	340 gram	Kuning telur	90 gram	Gula pasir	100 gram	Ovalet	5 gram	Tepung terigu	45 gram	Kacang Tanah	30 gram	Coklat bubuk	75 gram	Susu bubuk	25 gram	Vanili bubuk	¼ sdt	Margarin cair	15 gram	Butter cair	15 gram	Black forest pasta	1 sdm	Sirup vanilla	10 sdm	Butter putih	1 resep	Chocolate bar	250 gram	Black cherry	10 buah	Strawberry	10 buah	Nama Bahan	Jumlah	Tepung terigu protein sedang	102 gram	Kacang Tanah	48 gram	Gula halus	15 gram	Margarin	70 gram	Butter	20 gram	Kuning telur	1 butir	Air es	1 sdm	
Nama Bahan	Jumlah																																																																				
Tepung terigu protein sedang	150 gram																																																																				
Gula halus	15 gram																																																																				
Margarin	70 gram																																																																				
Butter	20 gram																																																																				
Kuning telur	1 butir																																																																				
Air es	1 sdm																																																																				
Nama Bahan	Jumlah																																																																				
Telur utuh	340 gram																																																																				
Kuning telur	90 gram																																																																				
Gula pasir	100 gram																																																																				
Ovalet	5 gram																																																																				
Tepung terigu	45 gram																																																																				
Kacang Tanah	30 gram																																																																				
Coklat bubuk	75 gram																																																																				
Susu bubuk	25 gram																																																																				
Vanili bubuk	¼ sdt																																																																				
Margarin cair	15 gram																																																																				
Butter cair	15 gram																																																																				
Black forest pasta	1 sdm																																																																				
Sirup vanilla	10 sdm																																																																				
Butter putih	1 resep																																																																				
Chocolate bar	250 gram																																																																				
Black cherry	10 buah																																																																				
Strawberry	10 buah																																																																				
Nama Bahan	Jumlah																																																																				
Tepung terigu protein sedang	102 gram																																																																				
Kacang Tanah	48 gram																																																																				
Gula halus	15 gram																																																																				
Margarin	70 gram																																																																				
Butter	20 gram																																																																				
Kuning telur	1 butir																																																																				
Air es	1 sdm																																																																				
9.	Kamis, 18 April 2018	Uji Kesukaan Skala Terbatas Panelis Semi Terlatih	-																																																																		
10.	Jumat, 4 Mei 2018	Uji Kesukaan Skala Luas Panelis Tidak Terlatih	-																																																																		

DOKUMENTASI LOGBOOK *BLASON CAKE*



Display Produk Modifikasi I



Display Produk Modifikasi III



Display Produk Modifikasi II



Display Penjurian Produk



Display Uji Panelis Semi Terlatih



Kemasan Produk Saat Pameran



Logo Kemasan Blason Cake

LAMPIRAN III

(Contoh Borang Validasi I dan II)

BORANG UJI SENSORIS (VALIDASI)

Nama Dosen :

Tanggal :

Nama Produk :

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna		
Rasa		
Tekstur		
Aroma		
Keseluruhan		

Saran Perbaikan :

LAMPIRAN IV

(Contoh Borang Uji Panelis dan Pameran)

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama :

Tanggal :

Nama Produk :

Intruksi :

Di hadapn saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode				Kode			
Warna	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4	1	2	3	4

BORANG UJI KESUKAAN PAMERAN

Tanggal :

Nama Produk :

Instruksi:

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut.

Penilaian				
Aroma	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Warna	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

....., April 2018

LAMPIRAN V

(Borang Validasi I)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Dr. Ir. Sugijono Mkes

Tanggal : 23 Maret 2018

Nama Produk : Blason Cake

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna	5	5
Aroma	5	4
Tekstur	5	5
Rasa	4	5
Keseluruhan		

Saran Perbaikan:



Skala Likert (1-5)

LAMPIRAN VI

(Borang Validasi II)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Bu Prihastuti

Tanggal : 6 April 2018

Nama Produk : Blos on cake

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna	Cokelat	Cokelat
Rasa	manis / ringan	manis / ringan
Tekstur	lembut	Kurang padat
Aroma	segar / coklat	segar / coklat
Keseluruhan		

Saran Perbaikan:

Kemasan disesuaikan (kurang proporsional)

Potongan slice kurang rapi

Prinsip cutting v/ cake yg tajam agar potongan rapi

LAMPIRAN VII

(Borang Uji Panelis)

No	WARNA		AROMA		TEKSTUR		RASA		KESELURUHAN	
	729	910	729	910	729	910	729	910	729	910
1	2	3	3	4	3	3	3	4	3	4
2	3	3	3	3	2	3	3	4	3	4
3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4
4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3
5	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
6	4	2	4	3	3	1	2	1	3	2
7	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3
8	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4
9	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4
10	3	4	4	3	4	3	2	4	3	4
11	3	4	4	4	4	2	2	3	4	3
12	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
13	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
14	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3
15	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4
17	3	4	4	4	2	4	3	4	3	4
18	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
19	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4
22	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3
24	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4
25	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3
26	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3
27	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3
28	3	4	4	2	4	3	4	3	4	3
29	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4
30	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3
31	4	4	3	3	2	3	3	2	3	3
32	2	4	4	4	3	4	4	4	3	4
33	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3
34	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
35	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3
36	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Deaira Oliviana

5

Tanggal : 18 April 2018

Nama Produk : Black Forest Of Nut Cake (BlasOn Cake)

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 729				Kode 910			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Warna			X					X
Aroma				X				X
Tekstur				X			X	
Rasa				X				X
Keseluruhan				X				X

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Salma Hag

6

Tanggal : 18 April 2018

Nama Produk : Black Forest Of Nut Cake (BlasOn Cake)

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 729				Kode 910			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Warna				X		X		
Aroma				X			X	
Tekstur			X		X			
Rasa		X			X			
Keseluruhan			X			X		

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Christina Firda - 0

Tanggal : 18 April 2018

Nama Produk : Black Forest Of Nut Cake (BlasOn Cake)

Intruksi :

Di hadapn saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 729				Kode 910			
Warna	1	2	3	X	1	2	3	X
Aroma	1	2	3	X	1	2	3	X
Tekstur	1	2	3	X	1	2	X	4
Rasa	1	2	3	X	1	2	X	4
Keseluruhan	1	2	3	X	1	2	X	4

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Annisa Nger Permatasari

Tanggal : 18 April 2018

Nama Produk : Black Forest Of Nut Cake (BlasOn Cake)

Intruksi :

Di hadapn saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 729				Kode 910			
Warna	1	2	X	4	1	2	3	X
Aroma	1	2	3	X	1	2	3	X
Tekstur	1	2	X	4	1	2	3	X
Rasa	1	2	X	4	1	2	3	X
Keseluruhan	1	2	X	4	1	2	3	X

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

1

Nama : Balgis Salita Y

Tanggal : 18 April 2018

Nama Produk : Black Forest Of Nut Cake (BlasOn Cake)

Intruksi :

Di hadapn saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 729				Kode 910			
Warna	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

2

Nama : Tika

Tanggal : 18 April 2018

Nama Produk : Black Forest Of Nut Cake (BlasOn Cake)

Intruksi :

Di hadapn saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 729				Kode 910			
Warna	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Tekstur	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

LAMPIRAN VIII

(Borang Pameran)

Blason Cake				Blason Cake			
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :			
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai		
Nilai 2	: untuk tidak disukai			Nilai 2	: untuk tidak disukai		
Nilai 3	: untuk disukai			Nilai 3	: untuk disukai		
Nilai 4	: untuk sangat disukai			Nilai 4	: untuk sangat disukai		
Karakteristik	Penilaian			Komentar			
Warna	1	2	3	X	4	Enak!	
Aroma	1	2	3	X	4		
Tekstur	1	2	X	4	4		
Rasa	1	2	3	X	4		
Keseluruhan	1	2	3	X	4		

Blason Cake				Blason Cake			
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :			
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai		
Nilai 2	: untuk tidak disukai			Nilai 2	: untuk tidak disukai		
Nilai 3	: untuk disukai			Nilai 3	: untuk disukai		
Nilai 4	: untuk sangat disukai			Nilai 4	: untuk sangat disukai		
Karakteristik	Penilaian			Komentar			
Warna	1	2	3	X	4	Naknan! Sukses selalu ☺	
Aroma	1	2	3	X	4		
Tekstur	1	2	3	X	4		
Rasa	1	2	3	X	4		
Keseluruhan	1	2	3	X	4		

Blason Cake				Blason Cake			
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :			
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai		
Nilai 2	: untuk tidak disukai			Nilai 2	: untuk tidak disukai		
Nilai 3	: untuk disukai			Nilai 3	: untuk disukai		
Nilai 4	: untuk sangat disukai			Nilai 4	: untuk sangat disukai		
Karakteristik	Penilaian			Komentar			
Warna	1	2	X	4	Good job :)		
Aroma	1	2	X	4			
Tekstur	1	2	X	4			
Rasa	1	2	X	4			
Keseluruhan	1	2	X	4			

Blason Cake					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	Enak, Porsi Kurang banyak
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Blason Cake					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	Enak, agak seras
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Blason Cake					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	Layar kengah dikasih krim kurang nggat terlalu keding
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Blason Cake					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	Wadidaw
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Blason Cake					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	Enak Tak ada Sendakaya
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Blason Cake					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	♡
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Data hasil uji kesukaan pameran

NO	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA	KESELURUHAN
1	4	4	3	4	4
2	4	3	3	4	4
3	4	4	4	3	4
4	3	3	3	3	3
5	4	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4
7	4	4	4	4	4
8	3	3	3	3	3
9	3	3	3	3	3
10	3	3	4	3	3
11	3	3	3	3	3
12	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4
14	4	4	3	4	4
15	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3
18	4	4	4	4	4
19	4	3	4	4	4
20	4	4	4	4	4
21	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	4
23	4	4	4	4	4
24	3	3	4	3	3
25	3	3	3	3	3
26	4	3	3	4	3
27	3	3	4	4	4
28	4	3	4	4	4
29	3	3	3	3	3
30	4	4	3	4	4
31	4	3	3	4	4
32	4	3	4	4	4
33	3	3	3	3	3
34	3	3	3	4	3
35	3	3	3	3	3
36	4	3	3	4	3
37	4	3	4	3	4
38	4	3	3	3	3
39	3	3	3	3	3

40	3	4	3	4	3
41	4	4	4	4	4
42	4	3	3	3	3
43	4	4	4	4	4
44	4	4	4	4	4
45	4	4	2	4	3
46	4	4	4	4	4
47	3	2	4	3	3
48	4	4	4	4	4
49	4	4	3	4	3
50	4	4	4	4	4
51	3	3	3	3	4
52	3	3	3	4	4
53	3	3	3	3	3
54	3	3	3	3	3
55	4	4	4	4	4
56	3	3	3	3	4
57	4	3	3	4	4
58	4	3	3	3	3
59	3	3	3	3	3
60	3	4	2	3	3
61	3	3	3	2	3
62	4	4	3	2	3
63	4	3	4	4	4
64	4	4	3	2	3
65	4	4	4	4	4
66	3	4	3	4	4
67	3	4	3	4	4
68	4	4	3	3	3
69	4	4	4	4	4
70	4	4	3	4	4
71	3	3	3	3	3
72	4	4	4	4	4
73	4	3	3	3	3
74	3	3	3	3	3
75	3	4	4	4	4
76	4	3	3	3	4
77	4	4	4	4	4
78	4	4	4	4	4
79	4	4	4	4	4
80	4	4	4	4	4

LAMPIRAN IX

(Dokumentasi Kegiatan Proyek Akhir Boga 2018)



GAMBAR DISPLAY PAMERAN PROYEK AKHIR



GAMBAR DISPLAY PENJURIAN PRODUK



GAMBAR SUASANA PROYEK AKHIR 2018

LAMPIRAN X

(Analisis Data Hasil Uji-T)

1. Hasil Paired T-test Karakteristik Warna

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	729	3.50	36	.609	.102
	910	3.67	36	.535	.089

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	729 & 910	36	-.263	.121

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	729 - 910	-.167	.910	.152	-.475	.141	-1.099	35	.279

2. Hasil Paired T-test Karakteristik Aroma

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	729	3.72	36	.454	.076
	910	3.58	36	.554	.092

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	729 & 910	36	.208	.223

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	729 - 910	.139	.639	.107	-.077	.355	1.303	35	.201

3. Hasil Paired T-test Karakteristik Tekstur

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	729	3.50	36	.655	.109
	910	3.28	36	.659	.110

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	729 & 910	36	-.066	.701

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	729 - 910	.222	.959	.160	-.102	.547	1.390	35	.173

4. Hasil Paired T-test Karakteristik Rasa

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	729	3.47	36	.654	.109
	910	3.36	36	.683	.114

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	729 & 910	36	-.009	.959

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	729 - 910	.111	.950	.158	-.210	.432	.702	35	.487

5. Hasil Paired T-test Keseluruhan

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	729	3.61	36	.494	.082
	910	3.50	36	.561	.093

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	729 & 910	36	-.309	.066

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	729 - 910	.111	.854	.142	-.178	.400	.780	.35	.441

LAMPIRAN XI

(RESEP *BLASON CAKE*)

RESEP
BLASON CAKE
“Black Forest of Nut Cake”



Potion Size	: 30 pcs	
Cooking Time	: 60 minutes	
Cooking Methode	: Baking	
Bahan	Jumlah	Keterangan
Telur utuh, g	340	
Kuning telur, g	90	
Gula pasir, g	100	
Ovalet, g	5	
Tepung terigu, g	45	
Kacang Tanah, g	30	Sangrai, giling
Coklat bubuk, g	75	
Susu bubuk, g	25	
Vanili bubuk, sdt	¼	
Margarin cair, g	15	Lelehkan
Butter cair, g	15	Lelehkan
Black forest pasta, sdm	1	
Sirup vanilla, sdm	10	
Butter putih, g	500	
Dark cooking chocolate, g	250	Serut dengan pisau
Strawberry, buah	10	
LAYER PIE		
Tepung terigu protein sedang, g	102	
Kacang Tanah, g	48	Sangrai, giling
Gula halus, g	15	
Margarin, g	70	
Butter, g	20	
Kuning telur, g	32	
Air es, sdm	1	

PROCEDURE :

1. Siapkan semua bahan dan alat yang akan digunakan.
2. Timbang semua bahan yang digunakan sesuai resep.
3. Panaskan oven dan siapkan Loyang yang sudah dioles margarine dan di kertas roti.
4. Kocok telur, gula dan ovalet hingga mengembang kaku.
5. Tambahkan bahan kering. Aduk rata menggunakan spatula dengan teknik melipat.
6. Masukkan masukkan kedalam loyang.
7. Oven hingga matang dengan suhu 180 derajat celcius. Dinginkan
8. Buat layer pie seperti membuat adonan pie menggunakan teknik mealy.
9. Cetak dengan Loyang pendek berbentuk persegi sesuai ukuran Loyang cake.
10. Oven dengan suhu 190 derajat celcius hingga matang.
11. Layer cake dan pie dengan memberika sirup vanilla dan selai strawberi diantaranya. Garnis dengan buah strawberry dan serutan coklat
12. *Blason Cake* siap disajikan.