

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. KAJIAN BAHAN**

##### **1. Diversifikasi Bahan Pangan Lokal**

Indonesia merupakan negara yang terdiri atas ribuan pulau dengan tanah yang subur dan kaya akan sumber daya alam. Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang terdiri dari berbagai macam flora dan fauna. Indonesia yang merupakan negara maritim yang memiliki kawasan perairan yang sangat luas. Dengan ini semua Indonesia seharusnya memiliki potensi yang besar dalam menyediakan pangan bagi rakyatnya, namun masih banyak kasus busung lapar dan gizi buruk yang terjadi diberbagai daerah di Indonesia. Hal ini dikarenakan kurangnya asupan dari bahan makanan yang bergizi. Masih banyak rumah tangga yang belum mampu mewujudkan ketersediaan pangan yang cukup, terutama dalam hal mutu dan tingkat gizinya. Dalam hal ini keanekaragaman pangan menjadi salah satu pilar utama dalam ketahanan pangan (Himagizi:2009).

Diversifikasi pangan merupakan salah satu persyaratan pokok dalam konsumsi pangan yang cukup mutu dan gizinya. Dan usaha menganeekaragamkan pangan masyarakat sebenarnya bukan hal baru. Bahan pangan lokal seperti jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian ditinggalkan masyarakat, sebaliknya pangan global seperti mie yang semakin banyak digemari. Beberapa faktor yang menjadi penghambat

diversifikasi konsumsi pangan adalah karena rasa beras lebih enak dan mudah diolah, konsep makan merasa belum makan kalau belum makan.

Pangan adalah segala sesuatu yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, harus mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Upaya kebutuhan pangan tidak akan pernah berhenti, bahkan harus terus ditingkatkan menjadi suatu kemampuan utama dalam kehidupan bernegara. Melalui diversifikasi/penganekaragaman kita bisa mendapatkan variasi makanan pokok yang beranekaragam sesuai hasil pertanian yang ada <http://tabloidsinartani.com/Pangan/Sikap-Malu-Makan-Pangan-Lokal-Kendala-Diversifikasi.html>.

Menurut Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan Ketahanan Pangan Keluarga diartikan sebagai kondisi pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup baik mutunya, aman, merata dan terjangkau.

Manusia Indonesia harus mampu dirubah bahwa pangan itu hanya beras saja, sehingga budaya “ kalau belum makan nasi sama saja belum makan” yang melekat di warga kita bisa kita tinggalkan.

Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan, dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting artinya dalam penyediaan bahan pangan karbohidrat non beras dalam

diversifikasi/penganekaragaman konsumsi pangan lokal, substansi gandum/terigu, pengembangan industri pengolahan hasil dan agroindustri serta komoditi strategi sebagai pemasok devisa melalui ekspor.

Ada banyak sekali bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti beras, seperti jagung, sukun, sagu, dan umbi-umbian (talas, ubi jalar, ubi kayu, kentang, ganyong dll). Konsumsi pangan berbasis bahan baku lokal menjadi prasyarat untuk mewujudkan kemandirian pangan.

## 2. Analisis Bahan

Talas merupakan tanaman pangan berupa herba menahun. Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*), berperawakan tegak tingginya 1 cm atau lebih dan merupakan tanaman semusim atau sepanjang tahun.

Asal mula tanaman ini berasal dari asia tenggara, menyebar ke china dalam abad pertama, ke jepang, ke daerah Asia Tenggara lainnya dan ke beberapa pulau di samudera pasifik, terbawa oleh migrasi penduduk. Di indonesia talas bisa dijumpai hampir diseluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m. Baik liar maupun di tanam (Yajri, 2010 : 17). Di Indonesia ini tanaman talas yang sering dikenal masyarakat adalah talas bogor, talas belitung dan talas padang. Berikut gambar 1. Macam-macam gambar talas



a. Talas Bogor      b. Talas Belitung (kimpul)      c. Talas Bentul

Tanaman talas ini hidup pada tanah yang beriklim tropis. Tanaman talas dipanen setelah berumur 6-9 bulan. Pada umumnya tanaman ini telah dibudidayakan oleh para petani (Anonim, 2010). Pembudidayaan secara teratur ada di daerah Sumatera selatan dan Sulawesi utara, Bengkulu, Kalimantan Timur, Nusa Tenggara Barat dan di Kalimantan Barat. Pembudidayaan yang tidak teratur ada di daerah DI. Aceh dan Nusa Tenggara Timur. Untuk daerah Sumatera utara dan Kalimantan tengah tanaman ini merupakan tumbuhan liar. Tanaman ini dapat ditanam di ladang-ladang maupun di pekarangan dekat rumah.

Di Indonesia talas dikonsumsi sebagai makanan pokok dan makanan ringan. Talas mengandung karbohidrat yang tinggi, protein, lemak, vitamin dan mineral. Talas mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Umbi, pelepah daunnya banyak digunakan sebagai bahan makanan, obat maupun pembungkus. Daun, sisa umbi dan kulit umbi dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan secara langsung maupun setelah difermentasi (Rukmana 1998). Selain itu juga daun talas dapat

dimasak buntil. Umbi talas banyak mengandung air (Rukmana, 1998) dan daun talas kaya akan vitamin dan mineral. Nutrisi dalam daun talas setara dengan bayam.

Talas merupakan umbi yang berbentuk silinder atau lonjong sampai agak bulat. Kulit talas berwarna merah-kemerahan, bertekstur kasar dan dapat terdapat bekas-bekas pertumbuhan akar. Sedangkan warna dagingnya putih keruh. Kandungan kimia dalam talas dipengaruhi oleh varietas, iklim, kesuburan tanah, dan umur panen. Umbi talas segar sebagian besar terdiri dari air dan karbohidrat. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gr umbi talas terdapat dalam tabel 1.

Tabel. 1 Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gr umbi talas

Kandungan gizi	Mentah	Talas rebus
Energi (kal)	120	108
Protein (gram)	1,5	1,4 gram
Lemak (gram)	0,3	0,4 gram
Hidrat arang total (gram)	28,8	25,0 g
Serat gram	0,7	0,9 g
Abu gram	0,8	0,8 g
Calcium mg	31	47 mg
Phospor mg	67	67 mg
Zat besi (mg)	0,7	0,7 mg
Karoten total	0	0
Vitamin B (mg)	0,05	0,06 mg
Vitamin C (mg)	2 mg	4 mg
Air (gram)	69,2	72,4 g
Bagian yang dapat dimakan	85%	100%

Sumber : Direktorat gizi depkes RI, 1981

Talas mengandung banyak senyawa kimia yang dihasilkan dari metabolisme sekunder seperti alkaloid, glikosida, saponin, essensial oil, resin, gula dan asam-asam organik. Umbi talas mengandung pati yang

mudah dicerna kira-kira sebanyak 18,2% dan sukrosa serta gula pereduksinya 1,42%.

Rasa gatal yang tertinggal dimulut setelah memakan talas menjadi masalah sendiri. Rasa gatal tersebut disebabkan oleh suatu zat kimia yang disebut kalsium oksalat. Kalsium oksalat tidak menimbulkan gangguan serius. Kalsium oksalat ini dapat dihilangkan dengan cara pencucian menggunakan banyak air, setelah dikupas dan cuci bersih rendam menggunakan air garam selama 30 menit. Kemudian cuci bersih dan siap diolah.

Selain untuk jenis-jenis makanan talas juga dapat digunakan sebagai obat-obatan antara lain adalah:

a. Talas mengatasi diare

Umbi talas (*Colocasia esculenta*) bisa dinikmati dengan cara direbus dan digoreng. Namun, kegunaan talas tidak hanya sebatas itu. Tumbuhan talas ternyata memiliki berbagai obat khasiat obat. Menurut Prof Hembing Wijayakusuma, umbi talas memiliki efek farmokologis anti pembengkakan. Kandungan kimia yang ada dalam tumbuhan ini adalah zat besi, kalsium, garam, fosfat, protein, vitamin A dan B. Bagian yang bisa dipakai adalah daun, batang, dan umbinya. Talas bisa mengatasi penyakit diare, yaitu dengan cara ambil 30 gram batang talas dan 30 gram tumbuhan patikan kebo (*Euphorbia hirta*), direbus dengan 800 cc air hingga tersisa 400 cc. Ramuan kemudian disaring dan

diminum airnya selagi hangat. (sumber: Republika online, selasa 17 Desember 2002).

b. Pemanfaatan lainnya

Pemanfaatan talas lainnya sebagai obat tradisional adalah bubur talas dapat memperlancar pencernaan makanan sehingga dapat juga dikonsumsi oleh bayi dengan tingkat alergi yang rendah. Bubur akar rimpang dapat dijadikan obat encok, cairan akar rimpang dapat digunakan sebagai obat bisul. Batang umbi talas dapat digunakan sebagai obat luka akibat benda tajam, umbinya juga dapat dibuat lotis untuk sakit malaria.

3. Tepung Talas

Tepung merupakan hasil olahan yang berbentuk bubuk, pada umumnya bahan pangan lokal hasil bumi yang dibuat melalui proses sampai halus. Dalam pengolahan tepung ini adalah melalui penyaringan dan pemanasan dengan tujuan untuk mengaktifkan enzim dan menghilangkan bau apek. Tepung memiliki kadar air yang rendah, sehingga berperan penting terhadap keawetan bahan pangan (mayasari, pustaka 2010).

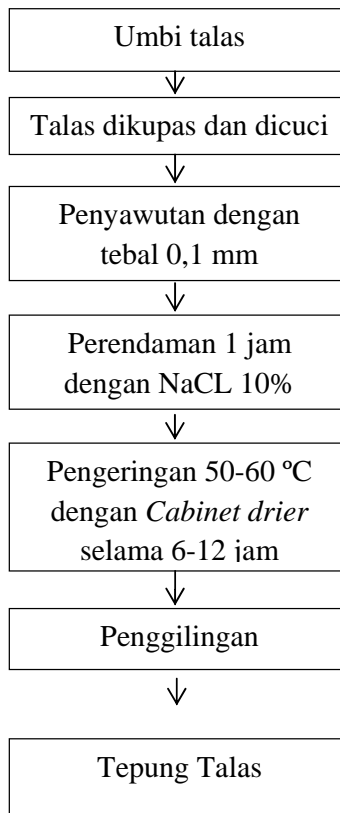
Tepung talas telah digunakan dalam berbagai produk pangan diantaranya adalah makanan ASI (tambahan pendamping ASI), makanan kaleng untuk bayi, *snack*, *mie*, roti, dan biskuit (Jurnal Natur Indonesia 6 : 29-33). Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan, pemanfaatan sumber pangan lokal serta peningkatan nilai gizi pangan.

Teknologi tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur, diperkaya zat gizi, dan lebih cepat dimasak. Prosedur pembuatan tepung sangat beragam, dibedakan berdasarkan sifat dan komponen kimia bahan pangan.

Saat ini produk olahan umbi talas dengan bahan baku tepung talas masih terbatas karena tepung talas belum banyak tersedia dipasaran. Padahal penggunaan tepung talas memungkinkan munculnya produk olahan talas yang lebih sebagai bahan pangan berpati non beras cukup besar dan terus didorong oleh pemerintah maupun lembaga lainnya.

Konversi umbi segar talas menjadi bentuk tepung yang siap pakai terutama untuk produksi makanan. Disamping mendorong berkembangnya produk-produk yang lebih beragam juga dapat mendorong berkembangnya industri berbahan dasar tepung sehingga dapat meningkatkan nilai jual komoditas talas. Penepungan talas juga diharapkan dapat menghindari kerugian akibat tidak terserapnya umbi segar talas dipasar ketika produksi panen berlebih (Sriwidodo, Nasrul Wathoni, Desi Maulani Rosadi (Pustaka 2007). Adapun proses pembuatan tepung dapat dilihat pada gambar 1.





Gambar 2. Diagram Alir pembuatan Tepung talas

Sumber : Mayasari (Pustaka 2010)

Setelah diketahui cara pembuatan tepung talas, maka dapat dilihat hasil tepung talas yang dibeli langsung dari pembuat tepung talas (mekarsari, kulonprogo).

Tepung talas dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Tepung Talas (Mekarsari)

## B. KAJIAN FORMULA

### 1. Konsep Produk

#### a. *Cinnamon Bothe Cake*

*Cake* merupakan adonan *cake* yang berasa manis kaya akan lemak dan gula diperoleh dari pembakaran. *Cinnamon Bothe Cake* merupakan *cake* disubstitusi antara tepung terigu terhadap tepung talas yang dimodifikasi dengan rasa talas dan bubuk kayu manis. *Cinnamon Bothe cake* akan dimodifikasi bentuk sesuai selera dan akan di hias sesuai keinginan agar *cake* kelihatan lebih menarik (Siti hamidah. 1996:116).

#### b. *Cup cake chochip*

*Cup cake chochip* adalah adonan sama seperti *cake* yang didiversifikasi antara tepung dengan tepung talas yang dimodifikasi antara rasa dan bentuk. *Cup cake chochip* ini di bentuk atau dicetak menggunakan *cup casses* kemudian dihias sesuai ukuran dan keinginan dibuat agar sederhana dan lebih menarik.

#### c. *Brownies with pound cake*

*Brownies talas* merupakan *brownies* yang dikombinasikan dengan *cake teknik creaming (brownies with pound cake)* Ini merupakan formula atau inovasi dalam pengembangan suatu produk baru yang sudah ditentukan. Dalam pengembangan produk ini akan dibuat adonan 2 lapis.

## 2. Konsep Bahan

### a. Bahan Dasar *Cake*

#### 1) 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 protein 7%-9% baik. Tepung terigu putih memudahkan dalam prncampuran gula, air, dan lemak. pH tepung yang baik  $\pm 5,2$ .

Selain itu juga dapat tepung *self raising* yaitu tepung terigu yang telah ditambahi *baking powder*. Penambahan tersebut dilakukan di pabrik. Untuk itu adakalanya dalam penggunaannya tepung ini dicampur dengan tepung terigu agar hasil tidak terlalu mengembang.

#### 2) Gula

Gula berfungsi sebagai bahan pemanis, menghaluskan susunan sel, memberi warna pada kulit, menjaga kelembaban, memperpanjang umur simpan, serta mematangkan dan mengempukkan susunan sel (Anni Faridah, dkk. 2008). Gula yang digunakan dalam pembuatan *cake* adalah gula halus atau gula pasir dengan butiran yang halus agar susunan *cake* rata dan empuk. Gula ini dapat digunakan untuk teknik *creaming* atau *sponge* (Siti hamidah. 1996: 117).

### 3) Lemak

Lemak tidak dapat larut ke dalam bahan cair adonan. Untuk itu agar lemak dapat stabil ke dalam adonan maka kremkan lemak dan gula bersama-sama. Bila tidak lemak harus dicairkan terlebih dahulu kemudian dimasukkan kedalam adonan. Fungsi lemak adalah meningkatkan cita rasa, membantu membentuk volume, meningkatkan tingkat kesegaran *cake* (Siti hamidah, 1996: 118). Fungsi lemak dalam *cake* adalah membantu dalam aerasi, melembabkan tekstur, memperbaiki rasa, memperbaiki kualitas penyimpanan, membuat tidak kenyal, dan memberi warna pada permukaan (Anni Faridah, dkk: 2008).

### 4) Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama *cake*. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) *cake*. Selain itu, telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% solid) sehingga *cake* menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari *cake*. Lectin dalam kuning telur mempunyai daya pengemulsi, sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produksi.

### 5) 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 memberikan warna kerak yang diinginkan. Dan efek yang ada pada protein tepung bersama-sama bahan padatan susu akan membentuk struktur *cake*. Air yang ada dalam susu cair akan menimbulkan rasa yang lebih enak pada *cake*.

### 6) Pengembang

Pengembang dapat membantu dalam mengempukkan *cake*. Jenis yang digunakan tergantung pada jenis *cake* yang akan dibuat. Antara lain tergantung pada banyaknya lemak dalam formula, besarnya loyang, kepadatan adonan dan suhu oven. Adonan yang kaya akan lemak menggunakan sedikit *baking powder* dan pengembang uap yang terbentuk selama pembakaran. Formula yang sedikit lemak mengandalkan *baking powder* dan tekanan uap yang ada didalam *oven*.

## b. Bahan Tambahan *Cake*

### 1) Bahan Cair

Bahan cair merupakan bagian yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *cake*. Bahan cair dapat berupa air, susu cair, telur dan semua bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* yang ada unsur cairan.

Fungsi bahan cair ini antara lain untuk melarutkan gula, berpengaruh pada kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung, menahan gas dari *baking powder*, memberi kontribusi dalam membentuk struktur *cake* dan kelembaban. Terutama air dapat menimbulkan tekanan uap bila adonan mencapai suhu 208 °F selama pembakaran.

## 2) Garam

Garam digunakan untuk mengurangi rasa manis yang ada pada gula. Selain itu fungsi garam adalah membangkitkan rasa dan aroma, penggunaan garam harus ada ukurannya, memberi sumbangan juga dalam pembentukan warna kerak.

## 3) Perasa/pengaroma

Perasa/Pengaroma adalah memberi sumbangan dalam memberi aroma khas. Pengaroma memiliki aroma yang kuat, oleh karenanya dalam penggunaan perlu diukur secara tepat dan dipilih mana yang cocok dengan jenis *cake* yang akan dibuat. Sebaiknya menggunakan dalam jumlah kecil dengan mutu yang baik. Bahan pewangi diperoleh dari rempah-rempah, sari (ekstrak) dan emulsi. Rempah-rempah adalah bubuk akar, kulit, biji dan bunga dari tanaman yang mengandung aroma.

Sari (ekstrak) adalah larutan alkohol yang mengandung bahan pewangi dari bahan yang diekstrak. Emulsi adalah suatu zat perekat yang mudah menguap, minyak-minyak yang harus

dicampur dengan air dan distabilkan dengan zat perekat nabati  
(Siti hamidah, 1996:117-120).

c. Bahan hiasan dalam penyajian *cake*

1) Keju

Keju kraft yang di parut kemudian ditaburkan diatas *cake*. Keju yang memiliki rasa khas susu yang difermentasi.

2) *Butter cream*

*Butter cream* ini terbuat dari gula halus, mentega putih, dan ditambah susu kental manis. *Butter cream* memiliki rasa yang manis, digunakan sebagai hiasan atau perekat.

3) *Strawberry*

Ini merupakan buah segar yang digunakan sebagai pelengkap dalam pembuatan *cake*.

4) *Chocochip*

*Chocochip* ini merupakan hiasan yang bentuknya bulat kecil berwarna coklat. Fungsinya untuk taburan *cup cake*.

5) Springkel

Springkel merupakan taburan kecil-kecil yang berwarna-warni, dan digunakan untuk taburan *cup cake* dll.

6) Cokelat

Cokelat yang digunakan sebagai pelengkap yang diiris tipis.

### 3. Formula *Cake* yang di Kembangkan

Pada pembuatan *cake* yang berbasis tepung terigu-tepung talas yang dihasilkan, diusahakan memenuhi standar mutu *cake* baik dari rasa, bau, warna, tekstur harus normal, artinya bau khas *cake* harus sesuai dengan bahan yang digunakan, rasa enak, warna sesuai dengan zat pewarna yang ditambahkan dan tekstur yang empuk. Secara umum, keadaan fisik *cake* tersebut sesuai aslinya.

Pembuatan *cake* berbasis tepung talas ini bahan yang digunakan adalah talas dan bahan lain (tepung terigu, gula, telur, lemak, susu, bahan pengembang, rasa/aroma, bahan tambahan). Untuk mengetahui tingkat kesukaan *cake* dilakukan penilaian dengan menggunakan indra pencicip dan penglihatan. Sifat yang diuji adalah tekstur, warna, rasa dan aroma *cake*. Dengan Formulasi:

Tabel 2. Formula perbandingan persentase antara tepung terigu dan tepung talas

Tepung terigu	Talas
100	0 ( control)
25	75
50	50
75	25

## C. KAJIAN TEKNIK PENGOLAHAN

### 1. *Cinnamon bothe cake*

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan *cake* adalah dengan cara pembakaran. Pembakaran adalah proses memanggang/mengoven produk kue/*cake* yang diperoleh dari api panas atau sesuai ukuran suhu



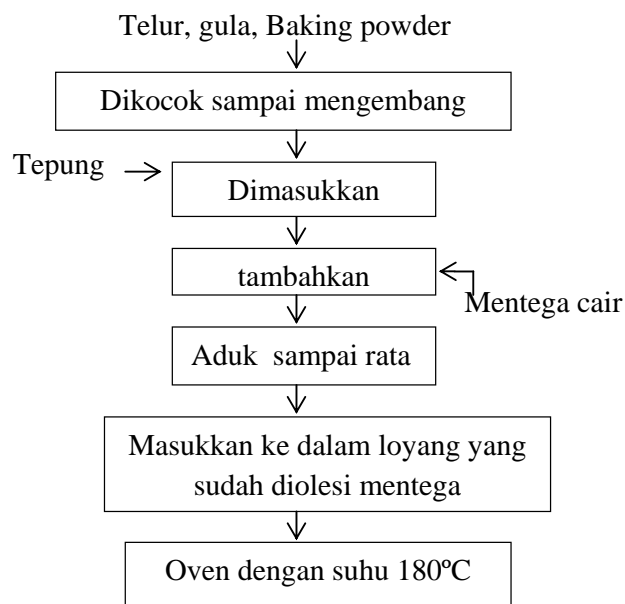
dari masing-masing *cake*. Untuk suhu *cake teknik sponge* menggunakan suhu 180°C. *Cake* talas ini menggunakan cara metode pencampuran. Metode ini digunakan untuk *cake* yang “*high ratio*”(blending (pencampuran) artinya menunjukkan tingginya prosentase gula dan bahan cair, bila dibandingkan dengan bahan tepung). Metode ini diterapkan pada *cake* yang mewah, basah, lunak, butiran-butiran halus, berkualitas, daya simpan yang tinggi (Siti hamidah, 1996).

Tabel 3. Resep dasar dalam pembuatan *cake*

Bahan	Berat
Tepung terigu	150gr
Gula halus	150 gr
Margarin	150 gr
Telur	4 butir
Ovalet	½ sdt

Sumber : job sheet patiseri SMK N 1 Magelang

Proses pembuatan *cinnamon bothe cake* dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 4. Diagram alir proses pembuatan *cake teknik sponge*

## 2. *Cup Cake chochip*

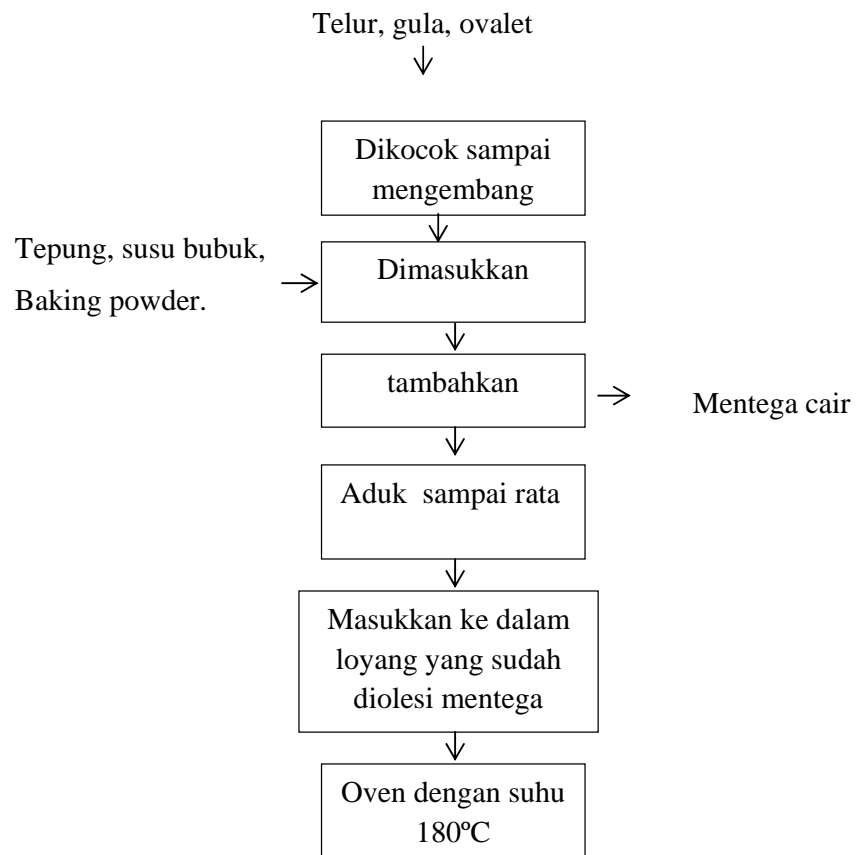
Teknik olah yang digunakan pada pembuatan *cup cake* adalah sama seperti cake biasa melalui pembakaran. Metode yang digunakan adalah metode pengadukan. Adonan *cup cake* ini dicetak langsung menggunakan cetakan/loyang *cake* yang telah dialasi menggunakan *cup casses* langsung. Sehingga pada saat *cake* sudah matang sudah bisa langsung disajikan. Tetapi apabila ingin lebih menarik dihias menggunakan *butter cream* dan *topping* yang lainnya. Suhu pada pengovenan *cup cake* ini sama seperti *cake* 170-180°C. Adapun bahan dari *cup cake* terdapat pada tabel.

Tabel 4. Bahan *cup cake* pada tabel berikut:

<b>Bahan</b>	<b>Berat</b>
Tepung terigu	250 gr
Gula halus	200 gr
Margarin	200 gr
Telur	10 butir
Susu bubuk	20 gr
Baking powder	1 sdt
Vanili	1 sdt

Sumber : Resep job sheet patiseri SMK 4 Yogyakarta

Proses pembuatan *cup cake* dapat dilihat pada bagan dibawah ini:



Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan *cup cake*

### 3. *Brownies with pound cake* (kombinasi dengan teknik *creaming*)

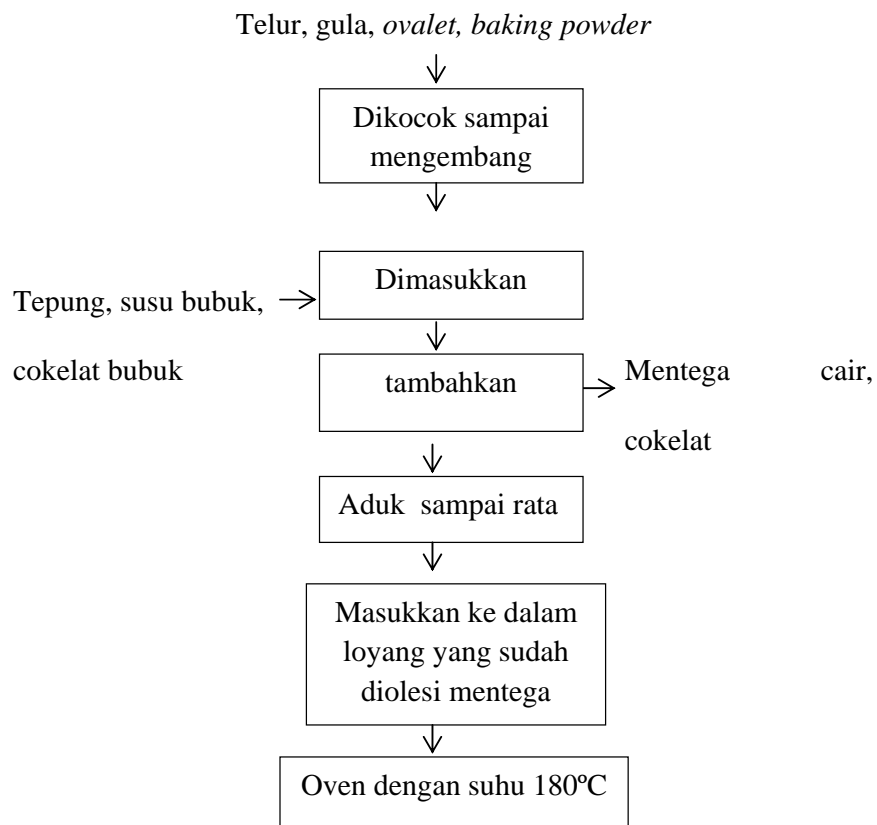
Teknik olah yang digunakan pada pembuatan *brownies* adalah sama seperti membuat adonan cake dengan metode pengadukan. Di dalam pengolahan ini2 (dua) adonan yang berbeda. Satunya menggunakan adonan teknik *creaming* dan satunya *brownies*. *Brownies* termasuk produk *cookies*.

a. Tabel 5. Bahan dasar *brownies*

Bahan	Berat
Tepung terigu	150 gr
Cokelat bubuk	50 gr
Cokelat dark	200 gr
Gula halus	250 gr
Margarin	200 gr
Kuning telur	6 butir
Putih telur	4 butir
Susu bubuk	25 gr
Baking powder	½ sdt
Ovalet	½ sdt

Sumber: Oleh : siti hamidah, jurusan PTBB bahan ajar patiseri 2010

Dibawah ini adalah tahap pembuatan *brownies*



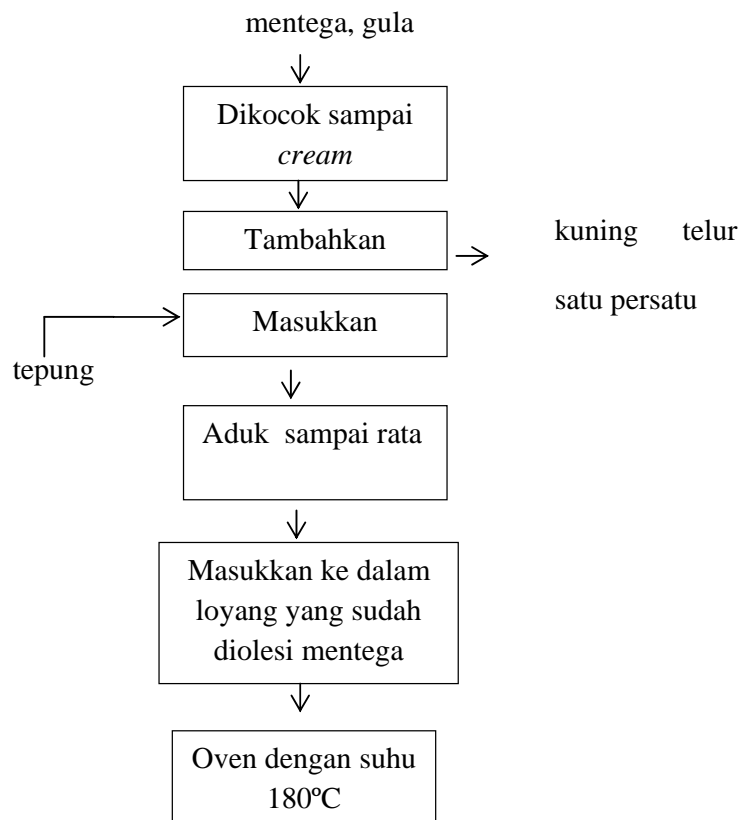
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan *brownies*

b. Tabel 6. *Cake* teknik *creaming* (*pound cake*)

Bahan	Berat
Tepung terigu sedang	125 gr
Butter	125 gr
Telur	2 btr
Gula halus	125 gr
Baking powder	1/3 sdt
Essence	Sck

Sumber: panduan patiseri 1

Dibawah ini adalah tahap pembuatan *cake* dengan teknik *creaming*.



Gambar 7. Diagram alir proses pembuatan *pound cake*

## D. KAJIAN KARAKTERISTIK PRODUK

### 1. *Cinnamon Bothe Cake*

Produk cake mempunyai rasa manis dihasilkan dari bahan gulanya, aroma khas talas, serta untuk memperoleh tekstur yang lembut harus diperhatikan dengan benar formulanya bahannya. Hasil karakteristik cake talas keju dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Hasil karakteristik *cinnamon bothe cake* dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

<b>Kriteria</b>	<b>Cinnamon bothe cake</b>
Rasa	Manis, bubuk kayu manis
Aroma	Khas tepung talas, kayu manis
Tekstur	Lembut
Warna	Pucat, Kecoklatan

### 2. *Cup cake chochip*

Produk *cup cake* hampir sama dengan cake namun menggunakan adonan *cake teknik creaming*. *Cup cake* merupakan produk yang dimodifikasi pada bentuknya. *Cup cake* memiliki rasa manis, aroma khas tepung talas, serta memiliki tekstur yang lembut tetapi juga sedikit kasar. Hasil karakteristik pada cup cake talas dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Hasil karakteristik *cup cake chochip* dapat dilihat dibawah ini:

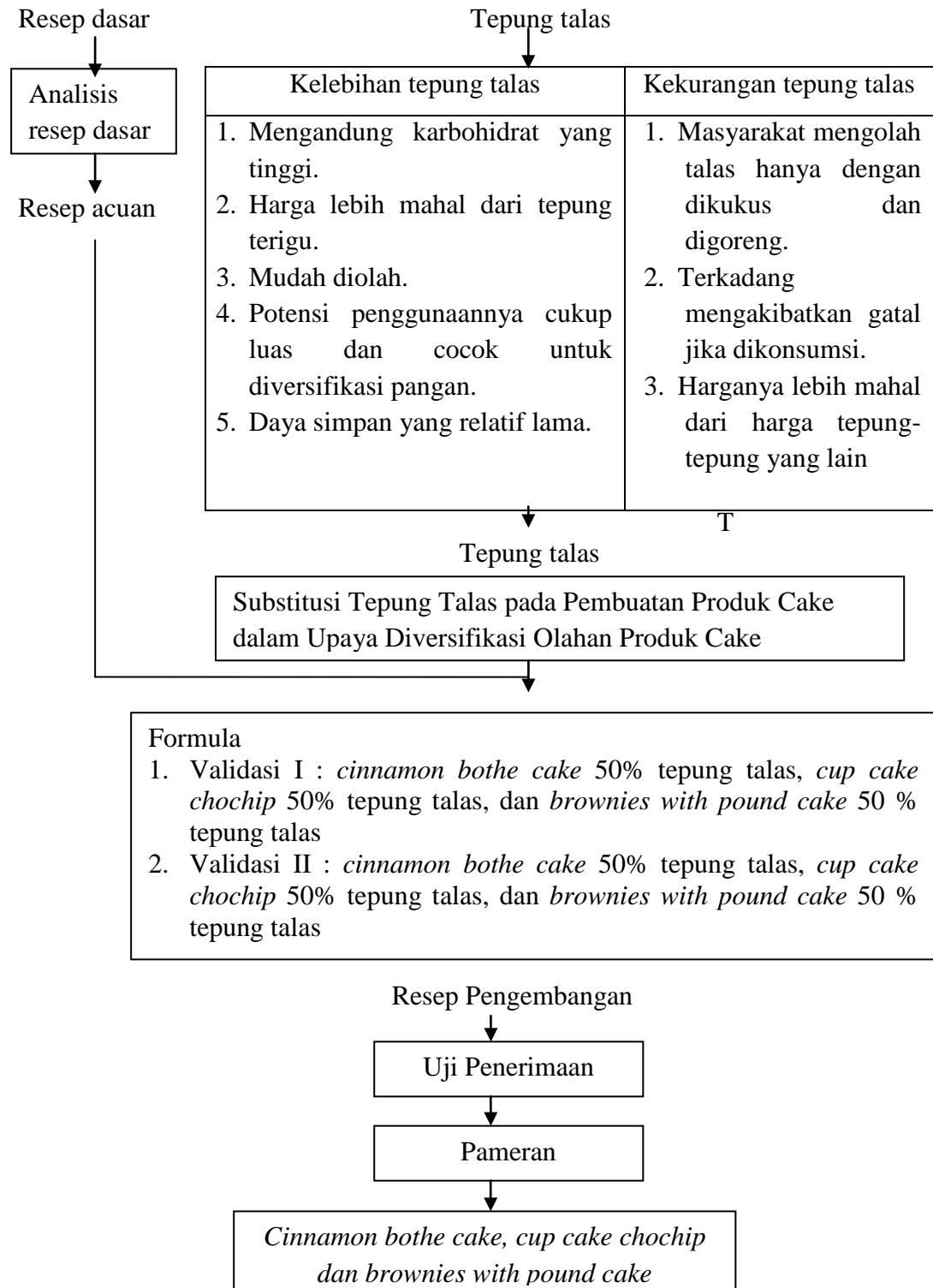
<b>Kriteria</b>	<b>Cup Cake chochip</b>
Rasa	Manis
Aroma	Khas tepung talas
Tekstur	Sedikit kasar
Warna	Kuning, Kecoklatan

### 3. *Brownies with pound cake* (kombinasi dengan teknik *creaming*)

brownies merupakan kue khas amerika yang pertama kali dikenal pada tahun 1897. Seorang koki di Amerika yang sedang membuat cake coklat lupa memasukkan baking powder sehingga terciptalah cake bantat yang tidak mengembang namun lezat rasanya, kegagalan membuat cake coklat ini justru menciptakan jenis cake yang baru hingga dikenal sampai saat ini. *Brownies* ini termasuk pada produk kue kering/*cookies* bukan lagi produk *cake*. Pada bagian ini brownies akan dikombinasikan dengan cake teknik *creaming*. Berikut ini hasil karakteristik pada *brownies with pound cake* dengan *cake teknik creaming* pada tabel 9.

<b>Kriteria</b>	<b>Brownies with pound cake</b>
Rasa	Manis,
Aroma	Khas sedikit tepung talas
Tekstur	Lembut sedikit kasar
Warna	Kuning, Kecoklatan marmer

## E. KERANGKA PEMIKIRAN



Gambar 8. Kerangka pemikiran Alur Pembuatan tepung talas menjadi produk Cake