



RINGKASAN

PUTRI CLARA SEFTIA. S. Produksi *Chiffon Cake* Labu Kuning Tepung Beras. *Production of Pumpkin Chiffon Cake with Rice Flour*. Dibimbing oleh **ANI NURAENI**.

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan pengembangan produk *chiffon cake* dengan bahan pangan labu kuning dan tepung beras. Adapun tujuan khusus dalam kajian ini adalah (1) Mempelajari gambaran umum vitamin A dan bahan utama pengolahan *chiffon cake* labu kuning tepung beras. (2) Membuat produk hidangan *chiffon cake* labu kuning tepung beras. (3) Menghitung kandungan gizi dari *chiffon cake* labu kuning tepung beras. (4) Melakukan analisis biaya produksi *chiffon cake* labu kuning tepung beras. (5) Mengkaji uji organoleptik dari segi penampilan, warna, rasa, dan tekstur.

Vitamin A merupakan salah satu gizi penting yang larut dalam lemak dan disimpan dalam hati, tidak dapat dibuat oleh tubuh, sehingga harus dipenuhi dari luar (*essensial*), berfungsi untuk penglihatan, pertumbuhan, dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Pangan makanan yang tinggi vitamin A salah satunya adalah labu kuning.

Chiffon cake labu kuning tepung beras ini adalah jenis *cake* yang terbuat dari bahan utama yaitu labu kuning dan tepung beras. *Chiffon cake* di buat dari bahan dasar labu kuning dan tepung beras karena labu kuning ini memiliki kandungan gizi yang cukup banyak, salah satunya yaitu memiliki kandungan vitamin A dan tepung beras tidak mengandung gluten sehingga baik untuk dikonsumsi.

Pembuatan produk dan pengambilan data dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Sarolangun, Batanghari, Jambi. Pembuatan produk dan pengambilan data di mulai pada tanggal 8 April sampai dengan 22 April. Pembuatan produk ini dilakukan tiga kali percobaan dan satu kali uji organoleptik. Metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Produksi hidangan dimulai dari persiapan, pengolahan sampai pemorsian. Persiapan pengolahan seperti menimbang berat bahan. Pengolahan *chiffon cake* labu kuning tepung beras menggunakan loyang diameter 20cm, dan pemorsiannya menggunakan mika bolu transparan berbentuk lingkaran dengan diameter 20 cm dan tinggi 8 cm.

Kandungan gizi *chiffon cake* labu kuning tepung beras menunjukkan energi total yang dihasilkan sebesar 1354 Kal, dengan energi per potong 169 Kal. Pada kandungan protein total sebesar 38.5 gram dan protein per potong 4.8 gram. lemak total sebesar 28.3 gram dan lemak per potong 3.5 gram. karbohidrat total sebesar 194 gram dan karbohidrat per potong 24.3 gram. vitamin A total *chiffon cake* labu kuning tepung beras sebesar 864 IU dan per potong 108 IU. Analisis HPP per loyang yang diperoleh adalah Rp. 27.733.

Kata kunci : *Chiffon cake*, labu kuning, tepung beras