

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan masakannya, masyarakat di Indonesia masih belum terlalu mengetahui bahan-bahan yang cocok sebagai bahan pangan, contohnya masyarakat masih sedikit yang menggunakan labu kuning sebagai bahan pangan. Hal ini disebabkan masyarakat masih belum mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada buah labu kuning tersebut, tetapi secara umum labu kuning kaya akan kandungan serat, vitamin, mineral, juga air sehingga bermanfaat bagi kesehatan. Labu kuning dapat di olah berbagai jenis makanan karena cita rasa sangat enak sehingga dapat digunakan sebagai sayur lodeh, sayur asam, sup, dodol, dan juga minuman. Selain itu, labu kuning juga memiliki tekstur lembut dan cita rasa sedikit manis sehingga cocok dipadankan dengan beragam bahan. Labu kuning memiliki kandungan gizi yang lengkap dan harga labu kuning yang retailif murah ssehingga dapat dibuat sebagai bahan makanan yang memiliki sumber gizi yang baik yaitu dibuat *cake*.

Cake dapat diartikan sebagai adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. *Cake* banyak digemari masyarakat terutama bagi anak-anak sampai usia lanjut karena teksturnya yang lunak, rasa yang enak dan penampilan yang baik (Handayani dan Aminah, 2011). Adonan *cake* merupakan sistem emulsi dan *foam* yang kompleks; bahan *cake* yaitu tepung, susu, lemak, gula, telur, dan agen pengembang merupakan bahan utama yang digunakan pada pembuatannya (Turabi *et al.*, 2010). *Cake* cukup populer di Indonesia, baik *cake* yang dipanggang ataupun yang dikukus, salah satu daya tarik *cake* adalah rasanya yang lezat dan mudah dibuat. *Cake* disajikan dalam potongan-potongan kecil yang dihias atau disajikan dalam ukuran besar sesuai cetakan yang digunakan (Rafika *et al.*, 2012). Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu *cake* yang baik adalah bahan dasarnya, proses pengocokan (*mixing*), ketebalan cetakan, dan suhu oven yang digunakan. Bahan dasar pembuatan *cake* menggunakan tepung terigu protein rendah atau gandum lunak (*soft wheat*). Proses pencampuran bahan, pencetakan, dan pemanggangan juga berpengaruh terhadap tekstur dan mutu *cake* (Handayani dan Aminah, 2011). *Cake* dikategorikan menjadi tiga kategori yaitu tipe *batter*, tipe *foam*, dan tipe *chiffon*, tipe tersebut didasarkan pada 5 formulasi dan metode pencampuran. Tipe *cake* memiliki tingkat kesulitan masing-masing tergantung pada metode yang digunakan, tipe *batter* umumnya menggunakan *creaming method*, tipe *foam* umumnya menggunakan *all in one method* seperti pada pembuatan *sponge cake*, dan tipe *chiffon* merupakan tipe yang memiliki tingkat lebih sulit dibandingkan kedua tipe *cake* tersebut.

Modifikasi resep merupakan pembuatan masakan (makanan) baru yang masih menggunakan bahan makanan yang sama, sehingga tercipta menu yang lebih bervariasi. Modifikasi resep sebagai salah satu cara untuk meningkatkan citarasa masakan, menu yang telah ada dimodifikasi sehingga dapat mengurangi rasa bosan terhadap masakan yang disajikan. Modifikasi resep juga bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi makanan dan meningkatkan daya terima konsumen dengan cara memodifikasi bahan pendukungnya, modifikasi bentuk, atau cara

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.