



PRODUKSI CAKE BAYAM UNTUK SNACK ANAK SEKOLAH

MARIA STEVANNIE J. SOPU



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Produksi *Cake* Bayam Untuk *Snack* Anak Sekolah adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan.

Saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Mei 2020

Maria Stevannie J. Sopo
J3F117157

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Bogor Agricultural University



RINGKASAN

Maria Stevannie Januatrix Sopo. Produksi Cake Bayam Untuk *Snack* Anak Sekolah. *Spinach Cake Production For Children*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji tentang pengembangan produk cake dengan tambahan daun bayam. Secara khusus praktik ini bertujuan untuk (1) mempelajari gambaran umum dari cake bayam, (2) membuat hidangan cake bayam, (3) menghitung kandungan gizi dari sayur bayam (4) mengkaji uji kesukaan konsumen.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada tanggal 21 April sampai Mei 2020 di rumah Jl. Ahmad Yani, Lokaria, Kabupaten Sikka NTT. Proses pengambilan data menggunakan metode pengamatan pada saat pengujian uji coba dan wawancara.

Cake merupakan produk “bakery” yang terbuat dari terigu, gula, lemak, dan telur. Pada pembuatan cake dibutuhkan pengembangan gluten dan biasanya menggunakan bahan pengembang kimiawi serta dibutuhkan pembentukan emulsi kompleks air dalam minyak di mana lapisan air terdiri dari gula terlarut dan partikel tepung terlarut (Sunaryo 1985). Cake bisa dibuat dari bahan lokal seperti bayam, kelor dan lainnya. Pertimbangan yang paling penting dalam membuat cake adalah membuat struktur yang mendukung seluruh bahan, sehingga formula yang baik dan seimbang serta metode pencampuran dasar merupakan dasar dalam pembuatan cake yang baik (Hui, 2006).

Terdapat banyak tipe cake yang dibuat dalam skala rumah tangga atau skala komersial. Cake sering dikategorikan menjadi tiga kategori yaitu tipe batter, tipe foam dan tipe chiffon, tipe tipe tersebut didasarkan pada 5 formulasi dan metode pencampuran. Disetiap tipe cake memiliki tingkat kesulitan masing-masing tergantung pada metode yang digunakan. Pada tipe batter biasanya menggunakan creaming method sedangkan pada tipe foam biasanya menggunakan all in one method seperti pada pembuatan sponge cake, tipe chiffon merupakan tipe yang memiliki tingkat yang lebih sulit dibandingkan dengan kedua tipe cake tersebut. Produk cake bayam merupakan pengembangan produk *chiffon cake* yang ditambahkan dengan daun bayam. Komposisi bahanya antara lain, tepung terigu, telur, gula, margarine. Uji coba produk dilakukan sebanyak dua kali. Produk cake bayam dibuat dengan tujuan supaya dapat meningkatkan zat gizi anak. Alternatif bagi anak-anak yang tidak bisa mengonsumsi sayur bayam dapat mengonsumsi snack bayam. *Snack bayam* dikategorikan sebagai snack manis, dengan tekstur yang lembut dan rasa yang manis. Produk cake bayam ini untuk anak usia 6-12 tahun.

Kata kunci : *Spinach, Cake Production, Children*





© Hak cipta milik IPB, tahun 2020

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan pustaka masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB. Dilarang menggunakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI CAKE BAYAM UNTUK SNACK ANAK SEKOLAH

MARIA STEVANNIE J. SOPU



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya
Pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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



Judul Laporan : Produksi Cake Bayam Untuk Snack Anak Sekolah
Nama : Maria Stevannie J. Sopo
NIM : J3F117157
Program Studi : Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi



Diesetujui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dosen Pembimbing : Ani Nuraeni, SPd, MPd
NIP. 20181119 901213 2 001

Diketahui oleh:

Ketua Program Studi : Dr Ir Rina Martini, MSi
NIP. 19690328 200910 2 002

Dekan Sekolah Vokasi IPB : Dr.Ir. Arief Darjanto, MEd
NIP. 19610818 198609 1 001

Tanggal Ujian : 14 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.