



## 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 observasi langsung, uji coba dan wawancara pada saat pengamatan.

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 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.

