

BAB 2

METODE PEMBUATAN CAKE

2.1 Bahan yang Digunakan

2.1.1 Bahan Pembuatan *Cake*

Terdapat beberapa bahan dasar dalam pembuatan *cake*: tepung terigu, *unsalted butter*, susu, gula, *baking powder*, *baking soda* dan *vanilla essence* yang dimana bahan-bahan tersebut mempunyai brand, tanggal kadaluarsa, quantity dan juga harga. Daftar kelengkapannya akan disajikan di **Tabel 2.1** sebagai berikut:

Tabel 2. 1 Bahan Pembuatan *Cake*

No.	Nama Bahan	Brand	Exp.	Qntty	Sat.	Harga	Keterangan	Total
1	Tepung Kunci	Bogasari	Jul-22	230	gr	Rp 12,900	Harga/1 kg	Rp 2,967.00
2	Unsalted Butter	Anchor	Aug-22	250	gr	Rp 46,800	Harga/227gr	Rp 51,541.85
3	Gula Kastor	-	Mar-22	200	gr	Rp 17,500	Harga/1 kg	Rp 3,500.00
4	Susu	Ultra	Feb-22	50	ml	Rp 18,000	Harga/1 ltr	Rp 900.00
5	Baking Powder	Koepoe-Koepoe	Feb-23	6	gr	Rp 5,400	Harga/45gr	Rp 720.00
6	Baking Soda	Arm & Hammer	Feb-23	6	gr	Rp 18,400	Harga/227gr	Rp 486.34
7	Telur	-	-	5	pcs	Rp 22,513	Harga/17 butir	Rp 6,621.47
8	Vanilla Essence	-	Apr-22	2	gr	Rp 55,000	Harga/100gr	Rp 1,100.00
Total Harga								Rp 67,836.66

2.1.2 Alat Pembuatan *Cake*

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *cake* terbagi menjadi tiga bagian, yaitu alat untuk menyiapkan bahan-bahan, alat untuk membuat adonan *cake*, dan alat untuk memanggang *cake*. Berikut merupakan penjelasan secara lengkap tentang alat yang digunakan, ukurannya serta *quantity*. Daftar kelengkapannya dapat dilihat di **Tabel 2.2** sebagai berikut:

Tabel 2. 2 Alat Pembuatan Cake

No	Nama Alat	Foto	Kapasitas	Qntty
Menyiapkan Bahan				
1	Timbangan Digital		maks. 5 kg	1
2	Bowl		diameter 20 cm	3
3	Pisau		-	1
4	Saringan		-	1
5	Sendok Ukur		-	1
Membuat Adonan				
6	Mixer		-	1
7	Bowl		diameter 20 cm	1
8	Spatula Kue		-	1

Memanggang Adonan				
9	Loyang		diameter 15 cm	1
10	Kuas		-	1
11	Kertas Roti		diameter 15 cm	1
12	Oven		maks. 19 L	1
Setelah Adonan Matang				
13	Cooling Rack		diameter 20 cm	1

2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba

Tempat melakukan persiapan dan percobaan untuk membuat *cake* dengan mengubah bahan dasar telur menjadi *greek yogurt* berada dirumah yang beralamat di Perumahan Banjar Wijaya Blok BE no.5, Cipondoh, Tangerang dan di laboratorium Universitas Podomoro untuk melakukan ujipanelis. Sedangkan untuk waktunya, penelitian dilakukan mulai dari bulan September hingga bulan Desember.

2.3 Prosedur Pembuatan *Cake*

2.3.1 Komposisi Pembuatan *Cake*

Pembuatan *Cake* terdiri dari beberapa komposisi yang diantaranya terdiri dari *Cake* kontrol (CY A), *Cake* perlakuan 1 (CY B), *Cake* perlakuan 2 (CY C), *Cake* perlakuan 3 (CY D), *Cake* perlakuan 4 (CY E). Komposisi pembuatan *Cake* dapat dilihat pada **Tabel 2.3**

sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Komposisi Cake CY A, B, C, D dan E

No.	Nama Bahan	Kode Eksperimen				
		CY A (Kontrol)	CY B	CY C	CY D	CY E
1	Telur	280 gr	210 gr	140 gr	70 gr	-
2	Tepung Terigu	230 gr	230 gr	230 gr	230 gr	230 gr
3	Unsalted Butter	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
4	Gula Kastor	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
5	Susu	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
6	Greek Yogurt	-	75 gr	150 gr	225 gr	300 gr
7	Baking Powder	6 gr	6 gr	6 gr	6 gr	6 gr
8	Baking Soda	6 gr	6 gr	6 gr	6 gr	6 gr
9	Vanilla Essence	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr

Notes : 1 butir telur = 56 gram

1 butir telur = 60 gram greek yogurt

2.3.2 Cara Pembuatan Cake

Terdapat beberapa tahapan proses dalam pembuatan *cake* dari awal pembuatan hingga siap disajikan yaitu sebagai berikut:

- Proses pertama : menyiapkan bahan-bahan seperti tepung terigu, *unsalted butter*, gula, susu, *greek yogurt*, telur, *baking powder*, *baking soda*, *vanilla essence* dan alat-alat yang akan digunakan.
- Proses kedua : jika bahan dan alat sudah siap, maka mulai menimbang sesuai takaran. Kemudian dapat memanaskan oven pada suhu 180°C dan oleskan loyang menggunakan *butter* dan lapiskan dengan kertas roti.

Proses ketiga : Membuat adonan mulai dengan mencampurkan *unsalted butter* (suhu ruangan) dan gula. Aduk menggunakan hand mixer sekitar dua hingga tiga menit. Kemudian masukkan telur dan *vanilla essence* aduk kembali sebentar. Lalu masukkan tepung terigu, *baking soda*, dan *baking powder* yang sudah di saring bergantian dengan susu sambil di aduk menggunakan mixer sekitar satu menit. Lanjutkan mengaduk menggunakan spatula secara perlahan hingga tercampur rata.

- Proses keempat : Tuangkan adonan kedalam loyang dan hentakan loyang beberapa kali untuk mengeluarkan udara yang terdapat di

adonan. Kemudian masukkan loyang kedalam oven selama 20-30 menit menggunakan api bawah dan dilanjutkan 5-10 menit menggunakan api atas hingga warna kecoklatan dan matang.

- Proses kelima : Keluarkan dari loyang jika *cake* sudah matang. Keluarkan *cake* dari loyang dan tempatkan pada *cooling rack*, diamkan hingga dingin. Jika sudah dingin, maka *cake* dapat dipotong dan disajikan.

Berikut merupakan proses pembuatan *cake* uji coba, untuk lebih jelasnya, berikut adalah diagram alir pada **Gambar 2.1** dan **Lampiran 3**.

