

ABSTRAK

Nama : Michelle Gorisca
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Judul : Penggunaan Biji Selasih Dan Biji Chia dalam pembuatan *Banana Cake*

Dalam pembuatan produk *pastry*, telur sering digunakan, dimana kelemahan telur adalah bersifat *bulky* dan rapuh saat dibawa, serta masa penyimpanan yang singkat membuat penggunaan telur menjadi tidak efisien. Namun, terdapat cara alternatif pengganti telur, yaitu dengan menggunakan biji selasih dan biji *chia*. Biji selasih (*Ocimum Basilicum linn*) dan biji *chia* (*salvia Hispanica*) merupakan biji yang mengembang dan dapat membentuk *gel* jika terendam dalam air. Karakteristik ini sangat mirip dengan telur, sehingga berpotensi menjadi pengganti telur. Penelitian ini membahas proses pembuatan *banana cake* dan metode pengumpulan data. Hasil data menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyukai BNC 3 yang terdiri 50% biji selasih dan 50% biji *chia* untuk menggantikan 100% telur yang digunakan. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan antara rasa, tekstur, dan aroma. Namun terdapat perbedaan warna antara BNC 3 dan BNC kontrol. Namun selain itu, tidak ada perbedaan signifikan lainnya.

Kata Kunci: *Biji Selasih, Chia seed, Banana Cake, Proses Pembuatan, Pengumpulan Data*

Abstract

Name : Michelle Gorisca
Study Program : Hotel Business
Title : *The Using of Basil seed and Chia seed on making a Banana cake*

*During making pastries, eggs are often used, where eggs' weakness is bulky and fragile when carried, and the short storage period makes using eggs inefficient. But there is an alternative way by using basil seeds and chia seeds as a replacement for eggs. Basil seeds (*Ocimum Basilicum linn*) and Chia seeds (*Salvia Hispanica*) are seeds that expand and form a gel when soaked in water. This characteristic is quite similar to eggs, so it might have the potential to be a substitute for eggs. This research discusses the process of making banana cake and data collection methods. The data results show that most of the respondents like BNC 3, which consisted of 50% basil seeds and 50% chia seeds to replace 100% of the eggs used. The results also show that there is no difference between taste, texture, and aroma. But there is only a color difference between BNC3 and BNC control. But other than that, there are no other significant difference.*

Keyword: Basil seed, Chia seed, Banana Cake, Making process, Data collection