

INOVASI PEMBUATAN CUP CAKE DENGAN PENAMBAHAN BUAH MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*)

Oleh

I Gusti Komang Tri Agustini, NIM 2115081054

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1). Formulasi *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*). 2). Tingkat kesukaan konsumen terhadap *cup cake* dengan penambahan buah markisa yang dilihat dari aspek warna, tekstur, bentuk, aroma dan rasa. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, pada penelitian ini menggunakan panelis tidak terlatih yang berjumlah 50 orang masyarakat umum, kemudian panelis dilakukan uji hedonik atau uji kesukaan *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu dengan skala likert yang diklasifikasikan ke dalam lima kategori yaitu Sangat Suka, Suka, Cukup Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka. Data diperoleh kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif dengan menggunakan rumus presentase. Hasil penelitian *cup cake* dengan penambahan buah markisa menunjukkan bahwa, Formulasi pembuatan *cup cake* dengan penambahan buah markisa dengan menggunakan sari markisa 150 ml, butter 115 gram, gula pasir 250 gram, telur 3 butir yogurt 80 gram, vanilli esens 1 gram, baking powder 1 gram, soda kue 2 gram, tepung terigu 195 gram, garam 1 gram. 2) Hasil uji hedonik *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu pada aspek warna, memperoleh kategori “Sangat Suka”, aspek aroma cake memperoleh kategori “Sangat Suka”, aspek aroma khas buah markisa memperoleh kategori “Sangat Suka”, aspek tekstur lembut dan berpori-pori rata memperoleh nilai kategori “Sangat Suka”, aspek bentuk memperoleh kategori “Sangat Suka”, aspek rasa manis memperoleh kategori “Sangat Suka”, aspek rasa sedikit asam memperoleh nilai kategori “Suka”. Dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan tingkat kesukaan terhadap *cup cake* dengan penambahan buah markisa sebagai produk inovasi berada dalam kategori sangat suka.

Kata Kunci: uji hedonik, cup cake, buah markisa ungu

**INOVASI PEMBUATAN CUP CAKE DENGAN PENAMBAHAN BUAH
MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*)**

By

I Gusti Komang Tri Agustini, NIM 2115081054

Vocational Education Program in Culinary Arts

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

*This study aims to determine 1). Cup cake formulation with the addition of purple passion fruit (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*). 2). The level of consumer preference for cup cake with the addition of passion fruit seen from the color, texture, shape, aroma and taste. This study is an experimental study, this study used untrained panelists totaling 50 members of the general public, then the panelists were given a hedonic test or a cup cake preference test with the addition of purple passion fruit using a Likert scale classified into five categories, namely Very Like, Like, Quite Like, Dislike, Very Dislike. The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive techniques using a percentage formula. The results of the cup cake study with the addition of passion fruit showed that, The formulation for making cup cake with the addition of passion fruit using 150 ml passion fruit juice, 115 gr butter, 250 gr granulated sugar, 3 eggs, 80 gr yogurt, 1 gr vanilla essence, 1 gr baking powder, 2 grams of baking soda, 195 gr wheat flour, 1 gr salt. 2) The results of the hedonic test of cup cake with the addition of purple passion fruit in the color aspect, obtained the category "Very Like", the aroma aspect of the cake obtained the category "Very Like", the distinctive aroma aspect of passion fruit obtained the category "Very Like", the soft and evenly porous texture aspect obtained the category value "Very Like", the shape aspect obtained the category "Very Like", the sweet taste aspect obtained the category "Very Like", the slightly sour taste obtained the category value "Like". It can be concluded that overall the level of liking for cup cake with the addition of passion fruit as an innovation product is in the category of very like.*

Keywords : Hedonic test, cup cake , Purple passiflora fruit