

“UJI KUALITAS *RED VELVET CAKE* DENGAN MENGGUNAKAN EKSTRAK UMBI BIT (*BETA VULGARIS*) SEBAGAI BAHAN PEWARNA”

Oleh

Ni Putu Yulita Astira Eka Putri, NIM 1615011016

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas *cake red velvet* dengan menggunakan ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 15 orang yang terdiri dari guru tata boga, chef, dan dosen tata boga. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi kemudian melakukan uji organoleptik pada panelis dengan menggunakan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, dan tidak baik. Data analisis yang dilakukan dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi (1) dari segi rasa *cake* baik yang menggunakan 100%, 75%, dan 50% ekstrak umbi bit memiliki rasa yang manis. (2) dari segi warna *cake* dengan menggunakan 100% ekstrak umbi bit memiliki warna coklat, *cake* dengan menggunakan 75% ekstrak umbi bit memiliki warna merah pucat, *cake* dengan menggunakan 50% ekstrak umbi bit memiliki warna merah cerah. (3) dari segi tekstur *cake* dengan menggunakan 100%, 75%, dan 50% ekstrak umbi bit memiliki tekstur yang lembut, padat, dan tidak berongga. Dari ketiga eksperimen dengan menggunakan ekstrak umbi bit dilihat dari segi warna yang mendekati dari *control* yaitu produk *cake* dengan menggunakan 50% ekstrak umbi bit.

Kata kunci: Uji Kualitas, *Cake Red Velvet*, Ekstrak Umbi Bit, Warna, Tekstur, Rasa

Red Velvet Cake Quality Test Using Beet Root Extract (*Beta Vulgaris*) As A Coloring Agent

By

Ni Putu Yulita Astira Eka Putri, NIM 1615011016

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the quality of red velvet cake using beet root extract as a coloring agent in terms of color, texture, and taste. The panelists in this study were 25 people consisting of culinary teachers, chefs, and culinary lecturers. The data collection method used in this study was observation through organoleptic tests on panelists using 3 levels, namely good, adequate, and insufficient. Data analysis was carried out using quantitative descriptive techniques. The results of this study include ⁽¹⁾ in terms of good cake taste using 100%, 75%, and 50% beet root extract has a sweet taste. ⁽²⁾ In terms of color, the cake using 100% beet root extract has a brown color, cake using 75% beetroot extract has a pale red color, cake using 50% beet root extract has a bright red color. ⁽³⁾ in terms of cake texture using 100%, 75% and 50% beet root extract has a soft, dense, and not hollow texture. From the three experiments using beet root extract, it was seen in terms of color that was closer to the control, namely the cake product using 50% beet root extract.

Keywords: quality test, red velvet cake, beet root extract, colour, texture, taste

