
PENGARUH PENGGUNAAN MINYAK SAYUR DAN MARGARIN TERHADAP TEKSTUR, WARNA, AROMA DAN RASA PADA PEMBUATAN SPONGE CAKE

Oleh

Ndaru Prasastono¹⁾, Sri Yuianto Fajar Pradapa²⁾, Ema Rahmawati³⁾^{1,2,3}Program Studi Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Stikubank (UNISBANK)

Semarang

E-mail: ¹ndaru_fpar@edu.unisbank.ac.id**Abstrak**

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan sponge cake, Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, sedangkan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, responden, kuesioner, studi kepustakaan, dan uji inderawi. Analisis data yang digunakan adalah analisis data kuantitatif dengan responden sebanyak 90 orang dari lingkungan masyarakat sekitar rumah dan kenalan peneliti. Hasil dan pembahasan yang diperoleh dari penelitian ini yaitu hasil nilai rata-rata uji inderawi dengan rerata paling besar pada pembuatan sponge cake dengan minyak sayur yaitu rasa sebesar 4.02 dan yang dengan margarin yaitu aroma sebesar 4.54. Sedangkan hasil nilai rata-rata uji inderawi dengan rerata paling kecil pada pembuatan sponge cake dengan minyak sayur yaitu tekstur sebesar 3.50 dan sponge cake dengan margarine yang paling kecil adalah juga tektur yaitu sebesar 4.20. Adapun yang paling dominan total rerata adalah sponge cake dengan margarine yaitu sebesar 4.38. Kesimpulan yang didapat adalah terdapat pengaruh penggunaan minyak sayur dan margarine terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *sponge cake*, yang menurut responden menyatakan tidak lembut, kurang lembut, kurang menarik, kurang harum, dan kurang manis.

Kata Kunci: Minyak Sayur, Margarin, Dan Sponge Cake**PENDAHULUAN****Latar Belakang Masalah**

Industri kue dan roti di Indonesia pada saat ini berkembang dengan pesat. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya toko kue (*cake shop*) dan toko roti (*bakery*) lokal maupun internasional di pusat-pusat perbelanjaan di Indonesia, terutama di kota-kota besar. Semakin pesatnya perkembangan industri kue dan roti di Indonesia dikarenakan semakin tingginya permintaan masyarakat terhadap konsumsi kue dan roti, salah satunya adalah produk *cake*. *Cake* merupakan salah satu produk *pastry* yang banyak diminati masyarakat. Dalam proses pembuatan kue terdapat tiga faktor utama yang sangat menentukan baik atau tidaknya kualitas *cake* yang dihasilkan. Ketiga faktor tersebut yakni, kualitas bahan yang digunakan, formula, serta tahapan proses produksi. *Cake* dalam pengertian umum merupakan adonan panggang

dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. *Cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan tersebut dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya [1] (Faridah dkk, 2008). Salah satu jenis *cake* yang banyak diminati masyarakat adalah *sponge cake*. *Sponge cake* adalah *cake* yang memiliki tekstur lembut. *Sponge cake* termasuk salah satu jenis *foam cake* yang mengembang dengan mengandalkan kocokan telur untuk bahan penyusunnya sehingga *sponge cake* memiliki tekstur yang lembut dan empuk [2] (Aliza, 2011). Karakteristik tersebut membuat *sponge cake* lebih disukai meskipun terdapat jenis roti dan *cake* yang beragam.

Salah satu indikator keberhasilan dalam pembuatan *sponge cake* adalah penggunaan lemak, lemak yang biasa digunakan adalah



minyak sayur. Pada pembuatan *cake*, lemak merupakan bahan dengan fungsi utama sebagai pelembut dan berfungsi dalam membantu proses penangkapan udara (CO₂), melumaskan adonan, dan memperpanjang umur simpan *cake* [3] (Syarbini, 2014). Sedangkan pada pembuatan *sponge cake*, lemak (*fat*) menjadi bahan yang sangat penting karena lemak berfungsi sebagai pengemulsi adonan dan memperhalus penampilan *cake* yang akan dibuat.

Secara umum pemakaian lemak pada proses pembuatan *sponge cake* menggunakan minyak goreng, ada pendapat yang menyatakan bahwa *sponge cake* yang dibuat dengan menggunakan margarin dan mentega (*butter*) akan berpengaruh terhadap tekstur *sponge cake*. Tetapi belum dilakukan penelitian untuk volume, warna kulit, warna remah *cake*, rasa, dan aroma pada *sponge cake*.

Setiap jenis lemak (minyak sayur, margarin dan mentega) memiliki perbedaan secara fisik maupun kimiawi. Perbedaan jenis lemak secara fisik yaitu, minyak sayur memiliki konsistensi cair, berwarna kuning bening, terbuat dari minyak tumbuh-tumbuhan (minyak kelapa sawit, jagung, biji kapas, kacang), mempunyai aroma dan rasa yang netral. Margarin, memiliki konsistensi padat, berwarna kuning cerah, terbuat dari minyak tumbuh-tumbuhan yang umumnya dari minyak kelapa sawit, mempunyai aroma cenderung asam (karena mengandung lemak tak jenuh), serta memiliki rasa agak asin. Mentega (*butter*), memiliki konsistensi padat, berwarna kuning pucat, terbuat dari lemak susu (hewani), beraroma khas susu, serta mempunyai rasa agak gurih.

Sedangkan perbedaan jenis lemak secara kimiawi yaitu, minyak sayur dapat disimpan lama dalam suhu ruang, memiliki kandungan gizi *omega 9* (asam *oleat*) dan *omega 6* (asam *linoleat*), mengandung 100% minyak serta maksimal 0,30% air. Margarin, tahan dalam suhu ruang, memiliki kandungan vitamin A, D, dan E, *Omega 3* (asam *linolenat*), *omega 6* (asam *linoleat*), mengandung 80% lemak nabati, 16% air, 3% garam, *emulsifier*, pewarna makanan. Mentega (*butter*), tidak tahan panas

serta lebih cepat meleleh dalam suhu ruang, memiliki kandungan vitamin A, D, E, K, mengandung 80.47% lemak susu, 16.34% air, 2.34% garam, *laktosa*, dan protein susu [3] (Syarbini, 2014).

Setelah melihat perbedaan secara fisik dan kimiawi dari setiap jenis lemak (minyak sayur, margarin, dan mentega) pada pembuatan *sponge cake* maka akan menghasilkan kualitas *sponge cake* yang berbeda pula. Pada penelitian ini pemakaian margarin dan minyak sayur dalam pembuatan *sponge cake* bertujuan untuk dapat meningkatkan tekstur, warna, aroma dan rasa yang lebih baik pada *sponge cake*.

Melihat dari fungsi dan perbedaan secara fisik serta kimiawi pada jenis lemak, pernyataan pendapat dan kriteria kualitas *sponge cake* seperti yang tertera diatas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kualitas *sponge cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda, sehingga dapat diketahui dengan pasti perbedaan kualitas *sponge cake* yang dihasilkan. Oleh sebab itu pada penelitian ini tertarik untuk meneliti kualitas *sponge cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yang diukur berdasarkan aspek eksternal (*volume*, dan warna kulit *sponge cake*) dan aspek internal (warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur).

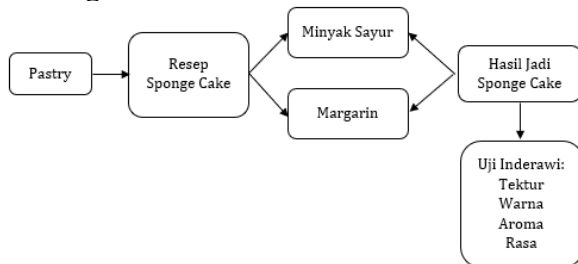
Berdasarkan penjelasan latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik untuk membahas tentang *sponge cake* dengan judul **Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin terhadap Tektur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake.**

Perumusan Masalah

Dari latar belakang masalah yang teridentifikasi di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- 1 Bagaimana Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake.
- 2 Bagaimana Pengaruh Penggunaan Margarin terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake.

Kerangka Pemikiran



Bagan 1. Alur Kerangka Pemikiran

Tujuan Penelitian

Dari hasil perumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1 Untuk mengetahui Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake.
- 2 Untuk mengetahui Pengaruh Penggunaan Margarin terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake.

LANDASAN TEORI

Konsep Food dan Beverage Department

Food and Beverage Department berasal dari bahasa Inggris yang artinya bagian makanan dan minuman. Oleh karena itu bagian ini adalah bagian yang bertanggung jawab atas aspek makanan dan minuman. Aspek makanan dan minuman dimana lebih mengutamakan faktor cita rasa dan mutu pelayanannya. Ini merupakan hal yang sangat relatif dalam penilaian dan penerimaan pada setiap orang dengan demikian di dalam penanganannya diperlukan keahlian dan keterampilan yang bersifat khusus.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen dalam perhotelan yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman untuk tercapainya kepuasan pelanggan. Selain di hotel, departemen ini juga biasanya terdapat di restoran, penerbangan, rumah sakit, kapal pesiar dan perkeretaapian. [4] (Rizka Maria Merdeka, 2022, *Food and Beverage Service: Penjelasan Definisi Hingga Tugas-Tugasnya* <https://greatdayhr.com/id-id/blog/food-and-beverage-adalah> diakses tanggal 05 Juli 2022, 12:54)

[5] Noviastruti dan Astuti, 2021 dalam jurnal *Usaha Food And Beverage Product*

Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta, menyatakan bahwa *Food and Beverage Departement* adalah bagian dari hotel yang bertanggung jawab untuk mengurus segala kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan tamu dan yang masih terkait dengan hal tersebut.

Menurut [6] Mertayasa dalam bukunya *Food & Beverage Service Operational* (2012:2), *Food and Beverage Departement* merupakan salah satu *department* yang ada di hotel. Departemen ini termasuk departemen yang sangat penting sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan tempat tidur (kamar) tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidang atau *Food and Beverage Service*.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dijelaskan bahwa konsep *Food and Beverage Department* adalah salah satu departemen yang terdapat di perhotelan, penerbangan, *restaurant*, rumah sakit, kapal pesiar dan perkeretaapian, yang mempunyai tanggung jawab untuk mengurus pelayanan kebutuhan makanan dan minuman demi tercapainya kepuasan tamu.

Konsep Pastry

Pastry atau *patiseri* adalah salah satu pengetahuan didalam sebuah pengolahan dan penyajian makanan, terutama pada proses serta pada berbagai jenis kue. *Patiseri* tersebut berasal dari bahasa Prancis yaitu, "*Patisserie*" yang memiliki arti kue-kue. Dengan demikian *patiseri* diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari seluk beluk kue baik kue *continental*, *oriental* maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan, sampai pada penyajian [7] (Putri, 2017)

Menurut [2] Aliza (2013:5) dalam bukunya *Kue Pastry Jadul Tetap Populer* mendefinisikan secara umum *pastry* merupakan produk olahan makanan jadi (biasanya disebut penganan) yang mengalami proses baking (pemanggangan) dengan bahan baku tepung terigu, mentega, susu, baking powder dan telur.

Berdasarkan dari pengertian diatas maka dapat dijelaskan bahwa *pastry* merupakan



pengetahuan yang mempelajari seluk beluk tentang pengolahan dan penyajian makanan berupa kue baik kue *continental* dan *oriental*. Beberapa jenis produk yang termasuk *pastry* yaitu:

1. *Product Yeast* (Ragi)

Product yeast atau ragi adalah salah satu produk *pastry* yang digunakan sebagai pengembang kue atau roti. Misalnya seperti, *baking powder* digunakan untuk membuat kue menjadi mengembang sempurna dengan tekstur yang halus dan lembut dan *baking soda* kegunaannya untuk membuat kue kering supaya menghasilkan tekstur kue yang garing dan juga renyah.

2. *Bakery*

Bakery termasuk pada bagian yang terdiri dari roti dan kue kering. Produk roti tersebut dibuat dengan menggunakan bahan seperti tepung, gula, garam, mentega atau margarin, dan juga bahan cair seperti susu, air.

3. *Breads*

Breads dalam artian atau isitilahnya bermacam-macam jenis roti, misalnya *baggette*, *artisan bread* *gluten free bread* dan lainnya. Bahan utama untuk membuat roti seperti tepung, air, garam dan ragi.

4. *Bread Quick*

Bread quick merupakan roti dengan proses yang dipersiapkan dengan cepat dan relatif singkat. Roti cepat adalah salah satu solusi terbaik dalam menyajikan roti cepat dan praktis.

5. *Cookies*

Cookies adalah kue yang dipanggang biasanya bentuk kue ini berukuran kecil, datar dan berasa manis. Bahan utama untuk pembuatan *cookies* biasanya yaitu tepung, gula dan beberapa jenis minyak dan lemak.

6. *Cake*

Dalam hal ini, *cake* terbagi menjadi dua yaitu *cake* berlemak tinggi dan *cake* rendah lemak. Pada saat ini terdapat lima metode dalam membuat *cake* yaitu metode *creaming*, metode dua tahap (*cake* berlemak tinggi), metode *sponge*, metode *devil cake* dan juga metode *sifon* (*cake* rendah lemak).

7. Jenis Adonan

Terdapat dua jenis adonan, yaitu adonan keras dan adonan lembut. Jenis adonan keras yaitu adonan *puff pastry*, *croissant*, *strudel*. Sementara untuk adonan lembut yaitu *choux paste* dan *crepe*. Semua adonan tersebut terbuat dari bahan dasar yang sama, namun mempunyai teknik proses yang berbeda. Dalam adonan lembut seperti *crepe* atau *choux paste* dapat digunakan untuk membuat produk *dessert* klasik.

Konsep Minyak Sayur

Minyak nabati atau biasa disebut juga dengan minyak sayur adalah minyak yang terbuat dari ekstrak berbagai bagian tumbuhan, seperti: biji-bijian, daun, dan buahnya. Minyak ini diekstraksi menggunakan metode industri dan membutuhkan proses pelarut untuk membuat minyak [8] (Yudistira, 2022, *Perbedaan Minyak Sayur dan Minyak Goreng serta Kelebihannya* <https://www.bhinneka.com/blog/minyak-sayur>, diakses 21 Juli 2022, 13:15).

Berdasarkan uraian kosep minyak sayur diatas maka dapat diartikan bahwa minyak sayur merupakan minyak yang dibuat dari ekstrak berbagai bagian dari tumbuhan dengan metode industri dan proses pelarut agar dapat menjadi minyak.

Ada beberapa jenis minyak sayur yang sering digunakan untuk pembuatan *sponge cake*, dan dalam penelitian ini menggunakan minyak sayur kelapa sawit karena minyak sayur dari kelapa sawit lebih tahan pada suhu tinggi sehingga sangat cocok digunakan untuk memasak apapun. Kelebihan minyak kelapa sawit adalah mengandung *asam oleat*, *linoleat*, dan vitamin A dan E yang baik untuk kesehatan. Di samping itu, harga minyak ini juga relative lebih murah dan mudah dibeli di mana saja.

Selain minyak sayur kelapa sawit ada jenis minyak sayur lainnya yaitu minyak zaitun, minyak kelapa, minyak jagung, minyak bunga matahari, minyak wijen, minyak kedelai, dan minyak canola.

Konsep Margarin

Pertama kali margarin ditemukan dan dikembangkan oleh Mege Mouries pada tahun

1870 di Perancis dengan memakai lemak sapi. Pada awalnya margarin dibuat dari bahan lemak hewani tetapi namun kemudian beralih ke minyak nabati yang telah mengalami proses hidrogenasi [9] (Hasibuan, 2015). Margarin yang dimaksud adalah untuk pengganti mentega dengan bau, konsistensi rasa dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega.

Sepintas margarin mempunyai bentuk dan juga warna yang sama, tetapi ternyata dari segi rasa, tekstur, dan aromanya berbeda-beda tergantung merk margarin yang digunakan. Terdapat 10 merek margarin yang sering digunakan dalam pembuatan *sponge cake* yaitu Blue Band, Palmia, Forvita, Filma, Mother's Choice, Palmboon, Canola, Meadowlea, Master Martini Gioia, dan Rose Brand. Dalam penelitian ini menggunakan margarin merek Blue Band karena dari dahulu merek ini sudah banyak dikenal sebagai margarin terenak di Indonesia, bahkan banyak orang mengatakan margarin itu adalah Blue Band. Oleh karena rasanya gurih, aromanya enak, dan teksturnya lembut serta gampang meleleh untuk digunakan sebagai bahan pembuatan kue. Disamping itu margarin ini bisa digunakan untuk semua kebutuhan seperti untuk olesan roti, bahan membuat kue, dan pengganti minyak goreng saat akan menumis atau menggoreng makanan.

Konsep *Sponge Cake*

Sponge cake adalah salah satu jenis *cake* dengan adonan yang kental serta mempunyai tekstur cenderung agak kasar, kurang lentur, dan beremah apabila dipotong serta berpori relative besar mirip seperti busa sehingga *sponge cake* disebut juga *foam cake* [10] (Mulyani dan Setiani, 2020)

Hal pertama yang dilakukan pada metode pembuatan *sponge cake* yaitu melakukan proses pengocokan telur dan gula terlebih dahulu sampai homogen, setelah itu berlanjut dengan mencampurkan semua bahan-bahan secara langsung dan diaduk sampai mengembang [11] (Mashabi *et al*, 2016)

Dari uraian konsep *sponge cake* di atas maka dapat dijelaskan bahwa *sponge cake* merupakan salah satu jenis *cake* yang memiliki adonan kental serta mempunyai tekstur cenderung agak kasar, kurang lentur dan

beremah yang dibuat dari proses pengocokan telur dan gula terlebih dahulu sampai homogen.

Konsep Kualitas Makanan (Food Quality)

Kualitas makanan menurut [12] Kotler dan Kevin (2012:283), adalah kemampuan suatu produk untuk melakukan suatu fungsi, termasuk daya tahan keseluruhan, keandalan, akurasi, kemudahan penggunaan dan perbaikan produk, dan kinerja makanan.

West, Wood dan Harger; Gaman dan Sherrington; serta Jones (dalam [13] Fiani dan Japariato (2012)), kualitas makanan adalah salah satu faktor penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat dilihat bahwa peningkatan kualitas makanan mengarah pada keputusan pembelian. Kualitas makanan dapat mempengaruhi kepuasan konsumen, jadi akan lebih baik jika dapat meningkatkan kualitas makanan sebagai dasar strategi pemasaran.

Secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan atau *food quality* adalah sebagai berikut:

1. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu untuk menarik selera makan konsumen.

2. Penampilan

Ungkapan *looks good enough to eat* bukanlah sebuah ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut merupakan suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan merupakan contoh penting yang akan sangat mempengaruhi penampilan makanan itu baik atau tidak untuk dinikmati.

3. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standard portion size*.

4. Bentuk

Bentuk makanan memiliki peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik dapat diperoleh melalui cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang



dipotong dengan bentuk *dice* atau potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong bentuk *chiffonade* yang merupakan potongan tidak beraturan pada sayuran.

5. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan yang lainnya. Temperatur juga dapat mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat, sementara rasa asin dalam sup akan kurang terasa pada saat sup masih panas.

6. Tekstur

Ada banyak tekstur untuk makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari *reseptor* di mulut.

7. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, dimana konsumen dapat mencium makanan tersebut.

8. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup lama akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti steak setiap orang mempunyai selera masing-masing tentang tingkat kematangan steak.

9. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu rasa manis, asam, asin, dan pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

Berdasarkan uraian konsep kualitas makanan diatas maka dapat dijelaskan bahwa kualitas makanan adalah kemampuan suatu produk dalam melakukan sebuah fungsi, termasuk daya tahan keseluruhan, keandalan, akurasi, kemudahan penggunaan dan perbaikan produk, dan kinerja makanan yang dipengaruhi

beberapa faktor diantaranya warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa. Dalam penelitian ini, faktor yang mempengaruhi kualitas makanan dalam hal ini produk *sponge cake*, hanya meneliti pada rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Konsep Uji Inderawi

Menurut [14] Ayustaningwarno (2014:1), uji organoleptik merupakan penilaian indera atau penilaian sensorik yang merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma dan rasa pada suatu produk makanan, minuman ataupun obat agar dapat diterima konsumen.

Sedangkan menurut [15] Rahayu (2020), *Hand-out Mata Kuliah Uji Inderawi*, uji inderawi atau evaluasi sensori adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan, ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, aroma dan flavor produk pangan.

Berdasarkan uraian konsep uji kesukaan (uji inderawi) di atas maka dapat dijelaskan bahwa uji kesukaan (uji inderawi) merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera yang dimiliki manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma dan rasa pada suatu produk makanan, minuman ataupun obat supaya dapat diterima oleh konsumen.

Tabel 1. Skala Penilaian Uji Inderawi

Skala	Indikator Penilaian			
	Tektur	Warna	Aroma	Rasa
1	Sangat Tidak Lembut	Sangat Tidak Menarik	Sangat Tidak Harum	Sangat Tidak Manis
2	Tidak Lembut	Tidak Menarik	Tidak Harum	Tidak Manis
3	Kurang Lembut	Kurang Menarik	Kurang Harum	Kurang Manis
4	Lembut	Menarik	Harum	Manis
5	Sangat Lembut	Sangat Menarik	Sangat Harum	Sangat Manis

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan tipe penelitian deskriptif. Menurut [16] Sugiyono (2018:3) Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal-hal lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian. Peneliti

menggunakan tipe deskriptif untuk memberikan gambaran dan penjelasan mengenai prosedur membuat *sponge cake* dengan menggunakan bahan yang berbeda yaitu minyak sayur dan margarin tetapi dalam jumlah yang sama dan teknik yang sama.

Menurut [16] Sugiyono (2018:8) penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan filsafat *positivisme*, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrument penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Peneliti menggunakan spesifikasi penelitian kuantitatif dimaksudkan untuk menjelaskan tentang pengaruh penggunaan margarin dan minyak sayur terhadap pembuatan *sponge cake* dengan jumlah dan teknik yang sama yang diberikan kepada responden untuk mendapatkan data tentang *sponge cake* yang dilakukan peneliti.

Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data yang diperoleh secara langsung dari responden. Sumber data penelitian dibedakan menjadi 2, yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder [16] (Sugiyono, 2018).

Data Primer

Pengertian data primer menurut Sugiyono [16] (2018). adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data primer diperoleh dari menyebar kuesioner ke responden di lingkungan sekitar rumah dan kenalan yang bersedia untuk menjadi responden dan mengisi kuesioner.

Data Sekunder

Pengertian data sekunder menurut [16] Sugiyono (2018). adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Data sekunder penelitian ini bersumber dari pustaka yang telah ada.

Alat ukur data serta kualitas dari pengambilan data akan berpengaruh untuk uji validitas. Adapun metode pengumpulan data yang digunakan, yaitu:

1. Observasi

Menurut pendapat [16] Sugiyono (2018:166), observasi adalah teknik

pengumpulan data untuk mengamati perilaku manusia, proses kerja, dan gejala-gejala alam, dan responden. Dalam penelitian ini peneliti melakukan pengamatan langsung untuk menemukan fakta-fakta di lapangan.

2. Kuesioner

Kuesioner merupakan beberapa pertanyaan yang telah disiapkan peneliti yang nantinya dijawab oleh responden penelitian. Kuesioner ini digunakan untuk mengetahui bagaimana perbandingan antara *sponge cake* yang dibuat dengan minyak sayur dan margarin.

3. Responden

Menurut [17] Arikunto (2006) responden adalah subjek penelitian atau orang yang diminta memberikan jawaban mengenai persepsi atau fakta terhadap topik tertentu.

Peneliti memerlukan responden yang digunakan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan mengenai seputar pembuatan *sponge cake* yang memakai minyak sayur dan margarin.

4. Studi Kepustakaan

[16] Sugiyono (2018: 291) mengatakan bahwa studi kepustakaan berkaitan dengan kajian secara teori melalui referensi-referensi terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Penelitian kepustakaan ini tidak terlepas dari literatur-literatur ilmiah.

Pada penyajian data yang digunakan yaitu kuantitatif dimana penyajian datanya merupakan penyajian dari hasil penelitian dengan memakai angka-angka statistik. Menurut [18] Sugiyono (2012:7) menjelaskan pendekatan kuantitatif merupakan data kuantitatif berbentuk angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Dalam penyajian data ini penulis akan menggunakan metode kuantitatif berupa tabel dan diagram. Untuk mendapatkan data, penulis melakukan penyebaran kuesioner. Adapun kuesioner yang disebarkan berjumlah sebanyak 90 lembar yang diberikan kepada responden sebagai sampelnya.

Metode analisis data yang dilakukan peneliti menggunakan metode analisis



deskriptif yaitu metode yang menyajikan data kuantitatif dalam bentuk deskriptif. Menurut [19] Sugiyono (2014:21) metode analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Responden

Deskripsi responden adalah gambaran umum mengenai identitas responden yang telah membantu peneliti dalam melakukan penelitian ini dengan cara menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan peneliti melalui angket. Angket inilah yang nantinya akan di analisis datanya. Adapun responden dalam hal ini adalah responden adalah orang-orang yang merespon atau menjawab pertanyaan penelitian baik pertanyaan tertulis maupun lisan [20] (Arikunto. 2003:10). Penelitian tentang Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake ini mengambil sampel sebanyak 90 responden berdasarkan dari jenis kelamin, status pernikahan, usia, pendidikan terakhir, dan profesi responden.

Bahan Baku dan Proses Pembuatan Sponge Cake dengan Minyak Sayur dan Margarin

Salah satu jenis *cake* yang banyak diminati masyarakat adalah *sponge cake*. *Sponge cake* adalah *cake* yang memiliki tekstur lembut. *Sponge cake* merupakan salah satu jenis *foam cake* yang mengembang dengan mengandalkan kocokan telur sebagai bahan penyusunnya sehingga *sponge cake* memiliki bentuk tekstur yang lembut dan empuk [2] (Aliza, 2013). Karakteristik tersebut membuat *sponge cake* lebih disukai meskipun terdapat jenis roti dan *cake* yang beragam.

Bahan baku dan proses pembuatan *sponge cake* dengan minyak sayur dan margarin ini melalui beberapa tahap yang dapat dilakukan, yaitu:

1. Bahan Baku (Resep)

Bahan baku (resep) dalam proses pembuatan pembuatan *sponge cake* dengan minyak sayur dan margarin yang digunakan dapat dilihat pada table di bawah ini.

Tabel 2. Bahan Baku (Resep) Sponge Cake

No	Bahan Baku (Resep)			
	Bahan	Qty	Bahan	Qty
1	Telur	3 butir	Telur	3 butir
2	Gula Pasir	90 gr	Gula Pasir	90 gr
3	Emulsifier	½ sdt	Emulsifier	½ sdt
4	Tepung Terigu	85 gr	Tepung Terigu	85 gr
5	Tepung Maizena	10 gr	Tepung Maizena	10 gr
6	Susu	30 ml	Susu	30 ml
7	Minyak Sayur	30 ml	Margarin	30 ml

Sumber: <https://endeus.tv/resep/sponge-cake/bahan>, 2022.

Adapun hasil jadi *sponge cake* dengan menggunakan resep tersebut di atas menghasilkan masing-masing 1 (satu) loyang dengan ukuran loyang kotak 18 cm dan tingginya 4 cm.

2. Proses Pembuatan

1) Sponge Cake dengan Minyak Sayur

(1) Dalam sebuah wadah besar, masukkan telur, gula pasir, dan emulsifier. Kocok menggunakan mixer kecepatan tinggi hingga mengembang dan pucat. Matikan mixer.

(2) Masukkan tepung terigu dan tepung maizena dalam tiga tahap sambil di ayak, aduk lipat menggunakan spatula hingga rata.

(3) Campur minyak sayur dan susu cair, tuang ke dalam adonan sambil diaduk lipat secara perlahan hingga rata.

(4) Tuang adonan ke dalam loyang kotak ukuran 18 cm tinggi 4 cm yang sudah dialasi baking paper.

(5) Panggang dalam oven panas suhu 180°C hingga matang (20 - 25 menit). Keluarkan loyang dari oven dan segera pindahkan kue dari loyang ke atas cooling rack. Biarkan hingga dingin, kue siap digunakan.

2) Sponge Cake dengan Margarine

(1) Dalam sebuah wadah besar, masukkan telur, gula pasir, dan

emulsifier. Kocok menggunakan mixer kecepatan tinggi hingga mengembang dan pucat. Matikan mixer.

- (2) Masukkan tepung terigu dan tepung maizena dalam tiga tahap sambil di ayak, aduk lipat menggunakan spatula hingga rata.
- (3) Campur mentega leleh dan susu cair, tuang ke dalam adonan sambil diaduk lipat secara perlahan hingga rata.
- (4) Tuang adonan ke dalam loyang kotak ukuran 18 cm tinggi 4 cm yang sudah dialasi baking paper.
- (5) Panggang dalam oven panas suhu 180°C hingga matang (20 - 25 menit). Keluarkan loyang dari oven dan segera pindahkan kue dari loyang ke atas cooling rack. Biarkan hingga dingin, kue siap digunakan.

Hasil Analisis Data

1) Penilaian Responden pada Pembuatan Sponge Cake dengan menggunakan Minyak Sayur terhadap Tekstur, Warna, Aroma, dan Rasa.

Hasil dari penilaian responden terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa *sponge cake* dengan menggunakan minyak sayur dapat dilihat pada tabel-tabel berikut ini.

(1) Tekstur

Tekstur merupakan indikator penilaian terhadap tekstur *sponge cake* dengan minyak sayur menggunakan indera peraba dan penglihatan yaitu tangan dan mata. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan minyak sayur meliputi: sangat tidak lembut, tidak lembut, kurang lembut, lembut, sangat lembut, sebagaimana terlihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 3. Tektur Sponge Cake Minyak Sayur

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Lembut	0	0,0
2	Tidak Lembut	3	3,3
3	Kurang Lembut	39	43,3
4	Lembut	48	53,3
5	Sangat Lembut	0	0,0

Total	90	100,0
-------	----	-------

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa responden menyatakan tidak lembut sejumlah 3 orang, menyatakan kurang lembut berjumlah 39 orang dan menyatakan lembut berjumlah 48 orang.

(2) Warna

Warna merupakan indikator penilaian terhadap warna *sponge cake* dengan minyak sayur menggunakan indera penglihatan yaitu mata. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan minyak sayur meliputi: sangat tidak menarik, tidak menarik, kurang menarik, menarik, sangat menarik, sebagaimana tersaji pada tabel dibawah ini.

Tabel 4. Warna Sponge Cake Minyak Sayur

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Menarik	0	0,0
2	Tidak Menarik	0	0,0
3	Kurang Menarik	28	31,1
4	Menarik	52	57,8
5	Sangat Menarik	10	11,1
	Total	90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022.

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa responden menyatakan kurang menarik sejumlah 28 orang, menyatakan menarik berjumlah 52 orang dan terdapat 10 orang menyatakan sangat menarik.

(3) Aroma

Aroma merupakan indikator penilaian terhadap aroma *sponge cake* dengan minyak sayur menggunakan indera penciuman yaitu hidung. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan minyak sayur meliputi: sangat tidak harum, tidak harum, kurang harum, harum, sangat harum, sebagaimana tersaji pada tabel dibawah ini.

Tabel 5. Aroma Sponge Cake Minyak Sayur

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Harum	0	0,0



2	Tidak Harum	0	0,0
3	Kurang Harum	25	27,8
4	Harum	65	72,2
5	Sangat Harum	0	0,0
Total		90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022.

Berdasarkan tabel 5 di atas menunjukkan bahwa 25 orang responden menyatakan kurang harum dan 65 orang responden menyatakan harum.

(4) Rasa

Rasa merupakan indikator penilaian terhadap rasa *sponge cake* dengan minyak sayur menggunakan indera pengecap yaitu mulut dan lidah. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan minyak sayur meliputi: sangat tidak manis, tidak manis, kurang manis, manis, sangat manis, sebagaimana tersaji pada tabel berikut ini.

Tabel 6. Rasa Sponge Cake Minyak Sayur

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Manis	0	0,0
2	Tidak Manis	0	0,0
3	Kurang Manis	19	21,1
4	Manis	50	55,6
5	Sangat Manis	21	23,3
Total		90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022.

Berdasarkan tabel 6 di atas menerangkan bahwa terdapat 19 responden menyatakan kurang manis, menyatakan manis sejumlah 50 responden, dan 21 orang responden menyatakan manis.

2) Penilaian Responden pada Pembuatan *Sponge Cake* dengan menggunakan Margarin terhadap Tekstur, Warna, Aroma, dan Rasa.

Hasil dari penilaian responden terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa *sponge cake* dengan menggunakan margarin dapat dilihat pada tabel-tabel berikut ini.

(1) Tekstur

Tekstur merupakan indikator penilaian terhadap tektur *sponge cake* dengan margarin menggunakan indera peraba dan penglihatan yaitu tangan dan

mata. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan margarin meliputi: sangat tidak lembut, tidak lembut, kurang lembut, lembut, sangat lembut, sebagaimana terlihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 7. Tekstur Sponge Cake Margarin

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Lembut	0	0,0
2	Tidak Lembut	0	0,0
3	Kurang Lembut	10	11,1
4	Lembut	52	57,8
5	Sangat Lembut	28	31,1
Total		90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022

Tabel 7 di atas menunjukkan bahwa responden menyatakan kurang lembut sejumlah 10 orang, menyatakan lembut berjumlah 52 orang dan menyatakan sangat lembut berjumlah 28 orang.

(2) Warna

Warna merupakan indikator penilaian terhadap warna *sponge cake* dengan margarine menggunakan indera penglihatan yaitu mata. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan margarin meliputi: sangat tidak menarik, tidak menarik, kurang menarik, menarik, sangat menarik, sebagaimana tersaji pada tabel dibawah ini.

Tabel 8. Warna Sponge Cake Margarin

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Menarik	0	0,0
2	Tidak Menarik	0	0,0
3	Kurang Menarik	2	2,2
4	Menarik	63	70,0
5	Sangat Menarik	25	27,8
Total		90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022

Tabel 8 di atas menunjukkan bahwa responden menyatakan kurang menarik sejumlah 2 orang, menyatakan menarik berjumlah 63 orang dan menyatakan sangat menarik berjumlah 25 orang.

(3) Aroma

Aroma merupakan indikator penilaian terhadap aroma *sponge cake* dengan margarin menggunakan indera penciuman yaitu hidung.

Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan margarin meliputi: sangat tidak harum, tidak harum, kurang harum, harum, sangat harum, sebagaimana tersaji pada tabel dibawah ini.

Tabel 9. Aroma Sponge Cake Margarin

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Harum	0	0,0
2	Tidak Harum	0	0,0
3	Kurang Harum	0	0,0
4	Harum	41	45,6
5	Sangat Harum	49	54,4
Total		90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 9 di atas menunjukkan bahwa 41 orang responden menyatakan harum dan 49 orang responden menyatakan sangat harum.

(4) Rasa

Rasa merupakan indikator penilaian terhadap rasa *sponge cake* dengan margarin menggunakan indera pengecap yaitu mulut dan lidah. Adapun kriteria penilaian responden terhadap tekstur *sponge cake* menggunakan margarin meliputi: sangat tidak manis, tidak manis, kurang manis, manis, sangat manis, sebagaimana tersaji pada tabel berikut ini.

Tabel 10. Rasa Sponge Cake Margarin

Skala	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persen
1	Sangat Tidak Manis	0	0,0
2	Tidak Manis	0	0,0
3	Kurang Manis	5	5,6
4	Manis	35	38,9
5	Sangat Manis	50	55,6
Total		90	100,0

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022.

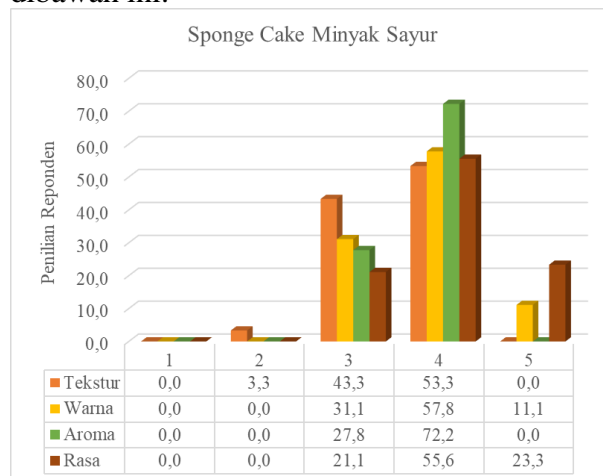
Berdasarkan tabel 10 di atas menerangkan bahwa terdapat 5 responden menyatakan kurang manis, menyatakan manis sejumlah 35 responden, dan 50 orang responden menyatakan manis.

PEMBAHASAN

Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan *Sponge Cake*.

Hasil penilaian responden pengaruh penggunaan minyak sayur terhadap tekstur,

warna, aroma dan rasa pada pembuatan *Sponge Cake* dapat dilihat pada diagram batang dibawah ini.



Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022

Diagram 1. Sponge Cake Minyak Sayur

Berdasarkan diagram di atas dapat dijelaskan dan dibahas bahwa pengaruh penggunaan minyak sayur terhadap tekstur, warna, aroma dan rasa pada pembuatan *Sponge Cake* adalah sebagai berikut.

1. Pada tekstur *sponge cake* minyak sayur ternyata masih terdapat 3.3% responden menyatakan tidak lembut, 43,3% menyatakan kurang lembut, artinya tekstur *sponge cake* dengan minyak sayur menurut responden tersebut yang menyatakan tidak lembut dan kurang lembut masih perlu diteliti kembali. Meskipun terdapat 53.3% responden menyatakan lembut terhadap tekstur *sponge cake* tersebut.
2. Warna pada *sponge cake* dengan minyak sayur juga terdapat 31.1% responden menyatakan kurang menarik. Menurut responden kurang menariknya karena warna *sponge cake* terlihat mengkilap oleh adanya minyak sayur tersebut, meskipun juga ada responden yang menyatakan menarik dan sangat menarik.
3. Untuk aroma *sponge cake* dengan minyak sayur juga masih ada 27,8% responden menyatakan kurang harum dikarenakan adanya aroma minyak sayur yang bercampur telur yang menyolok sehingga responden tersebut kurang berminat. Walaupun terdapat 72,2% responden menyatakan

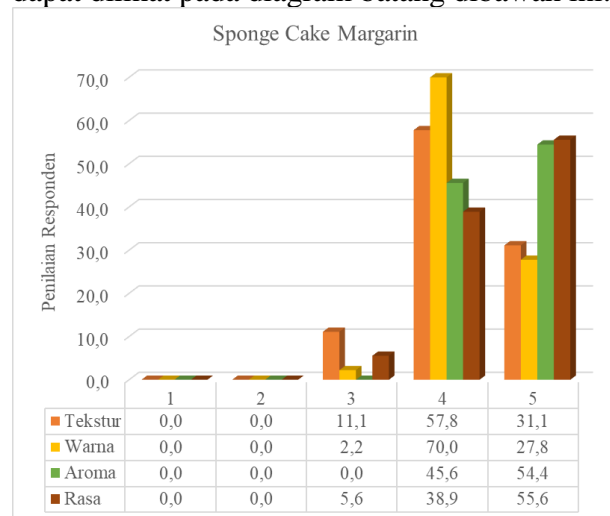


harum terhadap aroma dari *sponge cake* tersebut.

4. Sedangkan untuk rasa *sponge cake* dengan minyak sayur masih ada 21.1% responden yang menyatakan kurang manis, yang dimungkinkan responden tersebut merasakan *sponge cake* yang terasa basah karena adanya minyak sayur. Meskipun terdapat responden yang menyatakan manis dan sangat manis terhadap rasa *sponge cake* tersebut.

Pengaruh Penggunaan Margarin terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan *Sponge Cake*.

Hasil penilaian responden pengaruh penggunaan margarin terhadap tekstur, warna, aroma dan rasa pada pembuatan *Sponge Cake* dapat dilihat pada diagram batang dibawah ini.



Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022

Diagram 2. *Sponge Cake* Margarin

1. Pada tekstur *sponge cake* margarin masih terdapat 11.1% responden menyatakan kurang lembut. Namun 57.8% responden menyatakan lembut dan 31.1% menyatakan sangat lembut.
2. Warna pada *sponge cake* dengan Margarin terdapat 2.2% responden menyatakan kurang menarik, mungkin dikarenakan responden tersebut mendapatkan *sponge cake* yang warnanya agak kecoklatan. Akan tetapi terdapat 70.0% responden menyatakan menarik dan 27.8% menyatakan sangat menarik.
3. Selanjutnya aroma *sponge cake* dengan margarin responden menyatakan

harum sebesar 45,6% dan menyatakan sangat harum sebesar 54.4%. Artinya untuk aroma *sponge cake* dengan margarin lebih disukai dan diminati oleh responden.

4. Sedangkan untuk rasa *sponge cake* dengan margarin masih ada 5.6% responden yang menyatakan kurang manis. Namun sebesar 38.9% responden menyatakan manis dan sebesar 55.6% menyatakan sangat manis.

Hasil Uji Inderawi *Sponge Cake* dengan Minyak Sayur dan Margarin

Pada prinsipnya hasil jadi suatu produk yang dapat dimakan, dapat dilihat dari produk itu sendiri. Sedangkan untuk produk *sponge cake* ini, jika total nilai rerata dari semua sampel memiliki kriteria penilaian tertinggi atau terbesar, maka dapat dikatakan bahwa kualitas produk *sponge cake* tersebut sangat baik. Begitu juga jika sebaliknya total nilai rerata dari semua sampel memiliki kriteria penilaian rendah atau kecil, maka dapat dikatakan bahwa kualitas produk *sponge cake* tersebut tidak baik.

Berikut ini ditampilkan tabel nilai rata-rata uji inderawi terhadap penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma dan rasa pada pembuatan *sponge cake*. Berdasarkan olah data kuesioner dapat dilihat hasil nilai rata-rata dari tekstur, warna, aroma dan rasa pada pembuatan *sponge cake* pada tabel 11 berikut ini.

Tabel 11. Rerata Uji Inderawi *Sponge Cake*

No	Indikator	Rerata Sempel	
		Minyak Sayur	Margarin
1	Tekstur	3,50	4,20
2	Warna	3,80	4,26
3	Aroma	3,72	4,54
4	Rasa	4,02	4,50
	Total Rerata	3,76	4,38

Sumber: Data Kuesioner yang diolah, 2022.

Berdasarkan tabel 11 di atas menunjukkan bahwa dari masing-masing hasil penilaian uji inderawi pada *sponge cake* dengan minyak sayur paling besar terdapat pada indikator rasa yaitu sebesar 4.02, adapun yang terendah untuk uji inderawi *sponge cake*

dengan minyak sayur adalah indikator tekstur yaitu sebesar 3.50. Sedangkan untuk penilaian uji inderawi pada *sponge cake* dengan margarin paling besar terdapat pada indikator aroma yaitu sebesar 4.54, dan untuk penilaian uji inderawi *sponge cake* dengan margarin yang paling kecil ada pada indikator tekstur sebesar 4.20.

PENUTUP

Hasil analisis data dan pembahasan pengaruh penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *sponge cake* dapat disimpulkan sebagai berikut:

Kesimpulan

- 1) Terdapat pengaruh penggunaan minyak sayur terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *sponge cake*, yang menurut responden menyatakan tidak lembut, kurang lembut, kurang menarik, kurang harum, dan kurang manis. Namun terdapat pula pengaruh indikator yang menurut responden menyatakan lembut, menarik, harum, dan manis serta menurut responden yang menyatakan sangat menarik dan sangat manis.
- 2) Terdapat pengaruh penggunaan margarine terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *sponge cake*, yang menurut responden menyatakan kurang lembut, kurang menarik, dan kurang manis. Namun terdapat pula pengaruh penggunaan margarine terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *sponge cake* pada indikator yang menurut responden menyatakan lembut, menarik, harum, dan manis serta menurut responden yang menyatakan sangat lembut, sangat menarik, sangat harum dan sangat manis.

Saran

- 1) Perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap proses pembuatan *sponge cake* dengan minyak sayur dan margarin terhadap indikator dan aspek penilaian yang berbeda.
- 2) Perlu dilakukan proses tindak lanjut terhadap pembuatan *sponge cake* dengan varian yang berbeda utamanya adalah bahan bakunya

- 3) Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan meneliti indikator penilaian yang lain sehingga mendapatkan hasil penelitian yang berbeda meskipun dengan penggunaan bahan baku yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Faridah, Ani dkk (2008). *Patiseri jilid I, Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*
- [2] Aliza, Dapur. (2013). *Kue Pastry Jadul Tetap Populer*. Gramedia.
- [3] Syarbini, M. Husin. (2014). *Cakepreneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- [4] Rizka Maria Merdeka, 2022, *Food and Beverage Service: Penjelasan Definisi Hingga Tugas-Tugasnya* <https://greatdayhr.com/idid/blog/food-and-beverage-adalah> (diakses pada tanggal 05 Juli 2022, 12:54).
- [5] Noviastruti, Nina & Astuti, Ika Wahyu. (2021). *Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta*. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan) – Vol. 4 No. 1*.
- [6] Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*, Yogyakarta, Andi.
- [7] Putri, Emmita Devi Hari. (2017). *Buku Ajar Pastry and Bakery*. Deepublish.
- [8] Yudistira, 2022, *Perbedaan Minyak Sayur dan Minyak Goreng serta Kelebihannya* <https://www.bhinneka.com/blog/minyak-sayur/> (diakses pada tanggal 21 Juli 2022, 13:15).
- [9] Hasibuan, Hasrul Abdi & Hardika, Aga Prima. (2015), *Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung*. *Agritech, Jurnal Volume 35 Nomor 4*.



-
- [10] Mulyani, Sri & Setiani, Elza Bhakti. (2020) *Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Beta Vulgaris L. Jurnal Agrotek Vol. 7 No.1.*
- [11] Mashabi, Nurlela Abdulah, Muhariati, Metty, Hamiyati. (2016). *Pelatihan Pembuatan Aneka Cake dari Tepung Mocaf Sebagai Upaya Pemberdayaan Bagi Mantan TKI (Tenaga Kerja Indonesia) di Kabupaten Subang. Sarwahita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 13 No.1.*
- [12] Kotler, Philip & Kevin Lane Keller. (2012). *Marketing Management 14th ed.*New Jersey: Pearson Education.
- [13] Fiani, Margaretha S. & Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran. Vol 1, No 1, Halaman 1-6.*
- [14] Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [15] Rahayu, Wahidah Mahanani. (2020) **Hand-out Mata Kuliah Uji Inderawi, Universitas Ahmad Dahlan.**
- [16] Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- [17] Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta* PT. Rineka Cipta.
- [18] Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Alfabeta.
- [19] Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Alfabeta.
- [20] Arikunto. 2003. *Prosedur Penelitian, Suatu Praktek. Jakarta: Bina Aksara.*