

**UJI BEDA KUALITAS *MARBLE CAKE* DENGAN
MENGUNAKAN METODE *BUTTER METHOD* DAN *MIX
METHOD***

TUGAS AKHIR



AMALIA SUCI RAMADHANI

942021039

**PROGRAM STUDI TATABOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN**

2023

**UJI BEDA KUALITAS *MARBLE CAKE* DENGAN
MENGUNAKAN METODE *BUTTER METHOD* DAN *MIX
METHOD***

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



AMALIA SUCI RAMADHANI

942021039

**PROGRAM STUDI TATABOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
2023**

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
ABSTRAK	ii
ABSTRACT.....	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN	ii
KATA PENGANTAR	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Manfaat Teoritis	5
1.5.2 Manfaat Metodologis	5
1.5.3 Manfaat praktis.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Kajian Teori	6
2.1.1 <i>Marble cake</i>	6
2.1.3 Bahan Pembuatan <i>Marble Cake</i>	8
2.1.4 Kualitas produk	13
2.1.5 Metode Pembuatan	14
2.1.6 Uji Organoleptik.....	15
2.2 Penelitian Yang Relevan.....	16

2.3 Kerangka Berpikir.....	17
2.4 Hipotesis Penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Jenis Penelitian	21
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
3.3.2 Sampel.....	21
3.3.3 Teknik Sampling	21
3.4 Teknik Instrument dan Pengumpulan Data	22
3.4.1 Teknik Pengumpulan Data	22
3.3.2 Instrumen Penelitian.....	23
3.5 Teknik Analisis Data	27
3.6 Prosedur Penelitian	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Deskripsi Hasil Pendahuluan	31
4.1.1 Penelitian Pendahuluan	31
4.1.2 Penelitian Lanjutan.....	38
4.2 Pembahasan	56
4.3 Keterbatasan penelitian.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1 kesimpulan.....	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Marble Cake	6
Gambar 2.2 Tepung Terigu	9
Gambar 2. 3 Butter	10
Gambar 2. 4 Telur	11
Gambar 2.5 Susu Bubuk	13
Gambar 2.6 kerangka berpikir.....	18
Gambar 4.1 Hasil Uji Eksperimen Pertama	33
Gambar 4.2 Hasil Produk yang Sudah Sesuai Standar	34
Gambar 4.3 Proses pengocokan butter, gula halus, dan memasukan telur	35
Gambar 4.4 Proses pengocokan putih telur	35
Gambar 4.5 Proses pencampuran adonan bahan a, putih telur, dan tepung.....	36
Gambar 4.6 Proses pengovenan	36
Gambar 4.7 Butter cair	37
Gambar 4.8 Proses pencampuran semua bahan	37
Gambar 4.9 proses pengovenan	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Acuan Marble Cake.....	7
Tabel 2.2 kandungan gizi tepung terigu per 100g.....	9
Tabel 2. 3 komposisi kandungan gizi butter per 100gr.....	10
Tabel 2.4 komposisi kandungan gizi telur 1 butir.....	11
Tabel 2.5 komposisi kandungan gizi gula pasir 100 g.....	12
Tabel 2.6 komposisi kandungan gizi susu bubuk 37 g.....	13
Tabel 3.1 Kisi-kisi lembar uji hedonik.....	23
Tabel 3.2 Lembar Uji Hedonik	24
Tabel 3.3 Kisi-kisi uji mutu hedonik	25
Tabel 3.4 Lembar Uji mutu Hedonik	26
Tabel 4. 1 Resep Acuan dengan Butter Method	32
Tabel 4.2 Resep Acuan dengan Mix Method.....	33
Tabel 4.3 Hasil Uji Hedonik Warna Marble Cake F1.....	39
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik Warna Marble Cake F2.....	39
Tabel 4.5 Rata-rata Warna pada Uji Hedonik.....	40
Tabel 4.6 Hasil Uji Hedonik Rasa Marble Cake F1.....	40
Tabel 4.7 Hasil Uji Hedonik Rasa Marble Cake F2.....	41
Tabel 4.8 Rata-rata Rasa pada Uji Hedonik.....	41
Tabel 4.9 Hasil Uji Hedonik Aroma Marble Cake F1	42
Tabel 4.10 Hasil Uji Hedonik Aroma Marble Cake F2	42
Tabel 4.11 Rata-rata Aroma pada Uji Hedonik	43
Tabel 4.12 Hasil Uji Hedonik Tekstur Marble Cake F1	43
Tabel 4.13 Hasil Uji Hedonik Tekstur Marble Cake F2	44
Tabel 4.14 Rata-rata Tekstur pada Uji hedonik	44
Tabel 4. 15 Perbedaan Uji Hedonik	45
Tabel 4.16 Hasil Uji Mutu Hedonik Warna Marble Cake F1	46
Tabel 4.17 Hasil Uji Mutu Hedonik Warna Marble Cake F2	46
Tabel 4.18 Rata-rata Warna pada Uji Mutu Hedonik	47

Tabel 4.19 Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa Marble Cake F1	48
Tabel 4.20 Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa Marble Cake F2.....	48
Tabel 4.21 Rata-rata Rasa pada Uji Mutu Hedonik	49
Tabel 4.22 Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma Marble Cake F1	49
Tabel 4.23 Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma Marble Cake F2	50
Tabel 4.24 Rata-rata Aroma pada Uji Mutu Hedonik.....	50
Tabel 4.25 Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur Marble Cake F1	51
Tabel 4.26 Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur Marble Cake F2	51
Tabel 4.27 Rata-rata Aroma pada Uji Mutu Hedonik.....	52
Tabel 4.28 Tabel Perbedaan Uji Mutu hedonik	52
Tabel 4.29 Uji Normalitas Warna	53
Tabel 4.30 Hasil Uji Wilcoxon Warna.....	53
Tabel 4.31 Hasil Uji Normalitas Rasa.....	54
Tabel 4.32 Hasil Uji Wilcoxon rasa	54
Tabel 4.33 Hasil Uji Normalitas Aroma	55
Tabel 4.34 Hasil Uji Wilcoxon Aroma	55
Tabel 4.35 Hasil Uji Normalitas Tekstur	56
Tabel 4.36 Hasil Uji Wilcoxon Tekstur	56

LEMBAR PERSETUJUAN

**UJI BEDA KUALITAS *MARBLE CAKE* DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *BUTTER METHOD* DAN *MIX METHOD***

TUGAS AKHIR

**Diajukan kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri
Balikpapan untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Seminar
Tugas Akhir**

Disusun oleh :

AMALIA SUCI RAMADHANI

NIM: 942021039

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Tuatul Mahfud S.Pd., M.Pd

NIP. 1986092520121211001

Ranti Rustika S.S.,M.Sc

NIP. 199104022019032018

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Amalia Suci Ramadhani
Tempat/Tgl Lahir : Balikpapan, 07 November 2002
NIM : 942021039

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “*UJI BEDA KUALITAS MARBLE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN METODE BUTTER METHOD DAN MIX METHOD*” adalah bukan merupakan hasil karya tulis orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutipan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pernyataan saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi akademis.

Balikpapan, 8 November 2023
Mahasiswa,

Amalia Suci Ramadhani
Nim. 942021039

ABSTRAK

Amalia Suci Ramadhani, Uji Beda Kualitas *Marble Cake* Dengan Menggunakan Metode *Butter Method* Dan *Mix Method*. Tugas Akhir, Politeknik Negeri Balikpapan Program Studi Tata Boga, 2024.

Penelitian ini dilakukan untuk membandingkan metode yang dilakukan dalam pembuatan *marble cake* terhadap kualitasnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) proses pembuatan *marble cake* dengan menggunakan metode *butter method* dan *mix method*. 2) pengujian tingkat kesukaan terhadap produk *marble cake* dengan menggunakan metode *butter method* dan *mix method*. 3) pengujian tingkat mutu atau kualitas produk *marble cake* dengan menggunakan metode *butter method* dan *mix method*. 4) menganalisis perbedaan kualitas produk *marble cake* dengan menggunakan metode *butter method* dan *mix method*. Penelitian ini dilakukan bersifat eksperimen dan uji organoleptik dengan menggunakan lembar angket uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan melibatkan 40 panelis yang agak terlatih. Data yang diperoleh dari panelis kemudian dianalisis secara deskriptif dan statistik menggunakan aplikasi *SPSS 25.0 for windows*.

Kata kunci : *Marble cake*, *butter method*, *mix method*, uji hedonik, uji mutu hedonik

ABSTRACT

Amalia Suci Ramadhani, Testing the Difference in Quality of Marble Cake Using the Butter Method and Mix Method. Final Project, Balikpapan State Polytechnic, Culinary Arts Study Program, 2024.

This research was conducted to compare the methods used in making marble cake in terms of its quality. The research aims to determine 1) the process of making marble cake using the butter method and mix method, 2) the level of preference for marble cake products using the butter method and mix method, 3) the testing of the quality of marble cake products using the butter method and mix method, and 4) analyzing the differences in the quality of marble cake products using the butter method and mix method. This research is experimental and involves organoleptic testing using hedonic questionnaire sheets and hedonic quality testing with 40 moderately trained panelists. The data obtained from the panelists are then analyzed descriptively and statistically using SPSS 25.0 for Windows.

Keywords : Marble cake, butter method, mix method, hedonic test, hedonic quality test.