

**ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS CHIFFON CAKE
MENGGUNAKAN SUSU SAPI DAN SUSU KEDELAI**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**ANUGRAH RAMADHAN
NIM. 16075060/2016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul	:	Analisis Perbedaan Kualitas <i>Chiffon</i> Cake Menggunakan Susu Sapi dan Susu Kedelai
Nama	:	Anugrah Ramadhan
Nim	:	16075060
Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	:	Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	:	Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Rahmi Halimesti, STP, M.Si
NIP. 198010092008012014

Ketua Prodi PKK



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 1976111720003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Anugrah Ramadhan
NIM : 16075060

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS CHIFFON CAKE MENGGUNAKAN SUSU SAPI DAN SUSU KEDELAI

Padang, November 2021

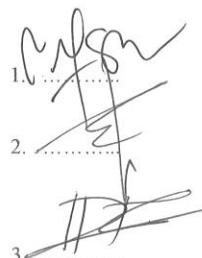
Tim penguji

1. Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2. Anggota : Dr. Elida, M.Pd

3. Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

Tanda Tangan





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfp@unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anugrah ramadhan
NIM : 16075060
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Analisis Perbedaan Kualitas Chiffon Cake Menggunakan Susu Sapi dan Susu Kedelai** Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfitia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang Menyatakan

Anugrah Ramadhan
NIM. 16075060

ABSTRAK

Anugrah Ramadhan, 2021. "Analisis Perbedaan Kualitas *Chiffon Cake* Menggunakan Susu Sapi dan Susu Kedelai". Skripsi, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Salah satu bahan pengolahan *chiffon cake* adalah susu. Susu yang digunakan berasal dari susu sapi yang memiliki protein hewani. Susu sapi memiliki lemak dan harga yang tinggi, sedangkan susu yang berasal dari nabati memiliki protein yang sama dengan susu sapi namun tidak memiliki lemak yang tinggi dan harganya lebih murah. Salah satu olahan susu dari nabati adalah susu kedelai. Susu kedelai memiliki gizi, fungsi dan kegunaan yang sama dengan susu sapi namun dalam pembuatan *chiffon cake* belum adanya penelitian menggunakan susu kedelai.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai untuk mencari alternatif bagi penderita alergi susu sapi. Jenis penelitian eksperimen dengan tiga kali pengulangan. Penelitian dilakukan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang pada September 2021. Data didapat dari hasil uji organoliptik dengan bersumber dari 5 orang panelis ahli. Variabel bebas adalah *chiffon cake* dengan susu sapi dan susu kedelai serta variabel terikat yaitu kualitas chiffon cake. Data yang diperoleh ditabulasikan kedalam bentuk tabel dan dianalisis dengan Uji T (*t test*).

Hasil penelitian menunjukan nilai rata-rata terdapat pengaruh pada volume tinggi 3,40 dengan jenis penilaian cukup tinggi, warna 3,20 dengan jenis penilaian cukup kuning kecoklatan, dan bentuk bulat simetris 3,40 dengan jenis penilaian cukup tinggi. Dan tidak terdapat pengaruh pada kualitas volume mengembang 3,87 dengan jenis penilaian mengembang, bentuk rapi 3,13 dengan jenis penilaian cukup rapi, aroma harum 3,47 dengan jenis penilaian cukup harum, tekstur lembut 3,87 dengan jenis penilaian lembut, tekstur berpori halus 3,80 dengan jenis penilaian berpori halus, rasa manis 3,67 dengan jenis penilaian manis. Secara keseluruhan X1 dan X2 tidak memiliki perbedaan yang signifikan.

Kata Kunci: Susu sapi, Susu kedelai, *Chiffon cake*, Kualitas

KATA PENGANTAR

الرَّحِيمُ الرَّحْمَنُ اللَّهُ بِسْمِ

Segala puji bagi Allah, Rabb semesta alam, Pencipta langit dan bumi, pembuat kegelapan dan cahaya, semoga Allah Azza wa Jalla merahmati kita untuk bisa memasuki surgaNYA. Shalawat dan salam senantiasa tercurahkan kepada sayyidina Muhammad, penutup para nabi dan rasul beliau telah memberi kabar gembira dan peringatan, janji dan ancaman. Melaluinya Allah selamatkan seluruh manusia dari kesesatan, dan melaluinya pula Dia tunjukkan manusia ke jalan yang lurus , yaitu jalan Allah, Pemilik segala yang ada di langit dan di bumi. Sungguh, kepada Allah-lah semua urusan akan di kembalikan. Alhamdulillah atas izin Allah yang telah memberi kesempatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Penggunaan Susu Kedelai Terhadap Kualitas Chiffon Cake”**.

Skripsi ini ditulis dalam rangka membagikan ilmu yang sudah penulis dapatkan dan untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih Jazakumullahu Khoiron kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

2. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing dan penasehat akademik penulis yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Elida, M. Pd dan Bapak Ranggi Rahimul Insan, SP, M. Si selaku dosen pengaji
4. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Rekan-rekan seperjuangan semoga Allah rahmati mereka yang telah memberikan dukungan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Teristimewa kepada kedua orang tua beserta kakak dan adik yang selalu memberikan do'a dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah Azza wa Jalla jazakumullahu Khoiron semoga kita dipertemukan kembali di surge nanti. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khusunya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. <i>Chiffon cake</i>	10
1. Pengertian Chiffon cake.....	10
2. Resep chiffon cake.....	14
3. Bahan-bahan pembuatan chiffon cake	14
4. Peralatan.....	28
5. Kualitas chiffon cake	33
B. Susu sapi	40
C. Susu kedelai	46
D. Kerangka Konseptual	54
E. Hipotesis Penelitian	55
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	56
B. Tempat dan Waktu Penelitian	56
C. Objek penelitian.....	57
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	57
E. Jenis dan Sumber Data	58
F. Teknik Pengumpulan Data	61
G. Kontrol Validitas	60
H. Teknik Analisis Data	60
I. Rancangan Pengamatan Penelitian	61
J. Prosedur Penilitian.....	63

BAB IV HASIL PENILITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penilitian.....	69
1. Uraian Data Persamaan Kualitas <i>chiffon cake</i>	69
a. Kualitas Volume <i>chiffon cake</i>	71
b. Kualitas Bentuk <i>chiffon cake</i>	71
c. Kualitas Warna <i>chiffon cake</i>	73
d. Kualitas Aroma <i>chiffon cake</i>	74
e. Kualitas Tekstur <i>chiffon cake</i>	75
f. Kualitas Rasa <i>chiffon cake</i>	78

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	94
1. Kualitas <i>chiffon cake</i>	94
2. Teknik Pembuatan Chiffon cake.....	96
3. Susu kedelai	97
B. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100

DAFTAR TABEL

Table	Halaman
1. Kandungan Gizi susu kedelai dan susu sapi Per 100 g	51
2. Kisi-kisa instrument penelitian	59
3. Komposisi resep standar <i>chiffon cake</i>	65
4. Komposisi resep penilitian <i>chiffon cake</i>	66
5. organoliptik Statistik Uji t terhadap Kualitas <i>chiffon cake</i>	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Chiffon cake</i>	11
2. Tahap penilaian organoliptik	67
3. Uraian rata-rata kualitas volume mengembang <i>chiffon cake</i>	69
4. Uraian rata-rata kualitas volume tinggi <i>chiffon cake</i>	70
5. Uraian rata-rata kualitas bentuk bulat simetris dalam <i>chiffon cake</i>	71
6. Uraian rata-rata kualitas Bentuk Rapi <i>Chiffon cake</i>	72
7. Uraian rata-rata kualitas warna <i>Chiffon cake</i>	73
8. Uraian rata-rata kualitas aroma <i>chiffon cake</i>	74
9. Uraian rata-rata kualitas tekstur lembut <i>chiffon cake</i>	75
10. Uraian rata-rata kualitas tekstur berpori halus <i>chiffon cake</i>	76
11. Uraian rata-rata kualitas Rasa <i>chiffon cake</i>	77
12. Spatula karet.....	130
13. Sendok dan garpu.....	130
14. Pisau	130
15. Timbangan.....	130
16. Gelas ukur	130
17. Mixer.....	130
18. Gelas kaki 5.....	130
19. Bowl	130
20. Piring email	130
21. Cetakan <i>chiffon</i> 10x10 cm.....	130
22. Kain lap	130
23. Dinner plate.....	130
24. Bahan-bahan Pembuatan <i>chiffon cake</i> susu sapi dan susu kedelai	130

25. Proses memisahkan kuning telur dan putih telur	130
26. Proses pengocokan kuning telur.....	130
27. Proses pencampuran kuning telur dan susu + garam+ minyak	131
28. Proses pencampuran tepung sedikit demi sedikit.....	131
29. Proses pengocokkan tepung dan kuning telur hingga rata	131
30. Proses pengucokan putih telur dan <i>cream of tartar</i>	131
31. Prosese pencampura gula halus dan putih telur	131
32. Proses pencampuran adonan putih telur kedalam adonan kuning telur	131
33. Proses memasukkan adona kedalam cetakkan	131
34. Proses setelah menghentakan adonan	133
35. Proses pembakaran adonan <i>Chiffon cake</i>	133
36. Setelah pembakaran	133
37. Proses pendiginan <i>chiffon cake</i> dengan cara membalikan	133
38. Proses setelah chiffon cake di keluarkan dari cetakkan	133
39. Hasil <i>Chiffon cake</i> susu sapi	133
40. Hasil <i>Chiffon cake</i> susu kedelai	133

BAB I **PENDAHALUAN**

A. Latar Belakang

Cake adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga *cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur empuk, warna menarik, dan baik aromanya (Anni Faridah,dkk 2008:299). Pendapat ini sejalan dengan Brina awliya (2014) yang menyatakan “*Cake* adalah adonan yang dibuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak, dan bahan pengembang kimia yang di matangkan dengan teknik pembakaran. Sebagai variasi rasa, menambah daya tarik dan untuk memperkaya kandungan gizi, dapat juga ditambahkan bahan-bahan seperti susu, buah kering, bahan pemberi rasa dan aroma untuk menambah citra rasa *cake* serta dengan proporsi, komposisi, juga metode dasar pembuatan adonan *cake* yang berbeda-beda akan menentukan jenis *cake* yang berbeda-beda”.

Jenis *cake* pada umumnya terdiri dari tiga yaitu *butter cake*, *sponge cake* dan *chiffon cake*. *Cake* yang dikenal memiliki tekstur lembut, *airy* (ringan), *spongy* (berbusa), dan tampilannya menarik adalah *chiffon cake*. Jenis *cake* ini dikenal dengan metode mengocok putih telur dan teknik aduk balik adonan putih telur kedalam adonan kuning telur (Anni Faridah,dkk 2008:304). Menurut Ni Made Eviana Sari,dkk (2014) menyatakan “*Chiffon cake* merupakan *cake* yang

tinggi, ringan, halus, dibuat dengan mencampurkan putih telur dan gula di kocok terpisah hingga mengembang kemudian dicampurkan kedalam adonan kuning telur”.

Chiffon cake adalah golongan *foam type cake* dan erat hubungan dengan golongan *sponge cake*, dimana putih telur merupakan bahan utama untuk membuatnya, terutama berfungsi sebagai bahan pengembangnya (Ruida, 2013:133). Karakteristik *chiffon cake* lebih lembut dibandingkan *butter cake* dan *sponge cake* hal ini sejalan dengan (Nabilah, 2017) menyatakan “*Chiffon cake* adalah *cake* yang tinggi, remah halus, kenyal (seperti busa, *foam*), tekstur halus, rasanya enak dan gurih”. *Chiffon cake* merupakan kue yang digemari oleh semua kalangan, dari anak-anak sampai orang dewasa dan sering kali disajikan diberbagai acara maupun dijadikan kudapan.

Suhu pemanggangan untuk setiap jenis *cake* berbeda-beda tergantung jenis, ukuran, jumlah unit, dan formula *cake*. semakin lengkap formula *cake*, maka suhu pemanggangan lebih rendah dan formula yang kurang lengkap, dipanggang dengan suhu dominan lebih tinggi. Formula lengkap (*rich formula*) mengandung banyak telur dan lemak serta gas/*aerasi* diperoleh selama proses pengocokan. Formula kurang lengkap (*lean formula*) adalah kandungan lemak dan telurnya diganti dengan cairan sehingga ditambahkan *baking powder* untuk mengkompensasi hilangnya sumber *aerasi/gas*.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pemanggangan *cake* adalah suhu serta waktu proses pemanggangan, kedua hal tersebut tergantung pada beberapa faktor

ukuran besar kecilnya produk, kekentalan adonan, kualitas bahan baku, kepadatan adonan, jumlah produk yang dibakar, dan kelembaban oven. (Faridah, 2008: 321).

Penentuan kualitas suatu produk makanan pada umumnya sangat tergantung pada beberapa faktor yaitu, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *chiffon cake* adalah tepung terigu, gula pasir, garam, kuning telur, *baking powder*, minyak, air, *flavor* (perasa), putih telur, *cream of tartar*, dan susu, sesuai dengan resep standar Ruida,dkk (2013).

Chiffon cake memakai sebuah bahan utama yakni susu sapi *full cream* UHT sebagai bahan pelengkap gizi, pembangkit rasa, aroma dan menimbulkan rasa lezat pada *cake*. Susu merupakan emulsi dari bagian-bagian lemak yang sangat kecil didalam larutan protein, gula, serta mineral. Emulsi diartikan sebagai suatu larutan stabil dari lemak, air, dan bahan-bahan lain, tidak terpisah dari himpunannya setelah didiamkan beberapa saat. Anni Faridah, dkk (2008:302), menyatakan bahwa:

Susu yang digunakan pada pembuatan *cake* dapat berbentuk susu padat, kental (krimmer) atau susu murni. Apabila susu yang digunakan adalah susu padat kering maka *cake* akan mempunyai susunan yang lengkap. Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada didalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada *cake*.

Namun susu sapi tidak baik bagi orang-orang yang alergi terhadap protein susu sapi atau intoleransi laktosa (Cheman *et al.*, 1989 dalam

Awonorin & Udeozor, 2014). Hal ini sejalan dengan Widodo Judar wanto (2010), yang menyatakan bahwa:

Alergi susu sapi adalah suatu kumpulan gejala yang mengenai banyak organ dan sistem tubuh ditimbulkan oleh alergi terhadap susu sapi. Penyebab dari Alergi ini karena protein yang terkandung didalam susu sapi, sebagian anak memiliki sistem reaksi kekebalan tubuh yang *abnormal* terhadap protein yang terdapat pada susu sapi. Gejala yang terjadi pada alergi susu sapi secara umum hampir sama dengan gejala alergi makanan lainnya. Target organ utama reaksi terhadap alergi susu sapi adalah kulit, saluran cerna dan saluran napas. Reaksi akut (jangka pendek) yang sering terjadi adalah gatal dan anafilaksis. Sedangkan reaksi kronis (jangka panjang) yang terjadi adalah astma, dermatitis (eksim kulit) dan gangguan saluran cerna.

Mekanisme diare alergi susu sapi berbeda dengan diare yang disebabkan intoleran laktosa, bukan karena kekurangan enzim laktase, tetapi terjadi melalui perantaraan reaksi imunologik tubuh (zat anti dari sistem pertahanan tubuh) terhadap protein susu. Reaksi ini akan melepaskan bahan-bahan yang disebut dengan mediator (seperti histamin, prostaglandin, leukotrin) yang menimbulkan gejala klinis tergantung dari organ tempat terjadinya reaksi tersebut. Bila menyerang saluran cerna, gejala yang paling sering muncul adalah diare yang bisa terjadi berkepanjangan selama meminum atau memakan makanan yang berasal dari susu sapi, dapat pula disertai gejala kolik, kram, mual, dan muntah Temu Ilmiah Nasional Fakultas Kedokteran Unsyiah (2015).

Susu kedelai adalah minuman alternatif sumber protein yang memiliki harga ekonomis tetapi kualitasnya sama seperti susu sapi tinggi akan protein. Dewi Pamungkasari menyatakan bahwa:

Keunggulan susu kedelai dibanding dengan susu sapi adalah susu kedelai tidak mengandung kolesterol sama sekali, kedudukan susu kedelai di masa depan menjadi makin penting. Hal ini disebabkan oleh beberapa keunggulan yang dimiliki oleh susu kedelai yaitu tidak mengandung laktosa, rendah lemak, bebas kolesterol, bergizi tinggi, teknologi pembuatannya relatif mudah, biaya produksi murah dan dapat diolah lebih lanjut menjadi es krim, *yoghurt*, dan *mayonaise*

Susu kedelai juga merupakan minuman yang sangat cocok untuk penderita alergi protein susu sapi atau *intolerance lactosa* (Cheman *et al.*, 1989 dalam Awonorin & Udeozor, 2014);(Astawan, 2004). Hal ini sejalan dengan Anisawatul K, dalam Masyitha (2016:3) yang menyatakan :

Susu kedelai juga dikenal sebagai minuman kesehatan karena tidak Mengandung kolesterol, tetapi mengandung phitokimia(antioksidan), yaitu senyawa dalam bahan makanan yang mempunyai khasiat menyehatkan. Selain itu, susu kedelai mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, phospor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B12) dan air.

Selama ini dalam pembuatan *chiffon cake* belum adanya menggunakan susu kedelai. Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti mencoba meningkatkan nilai ekonomis dari susu kedelai, dan sebagai alternatif meningkatkan nilai gizi pada penderita elergi susu sapi serta mencoba memberikan variasi baru dari susu kedelai dengan cara memanfaatkan susu kedelai dalam pembuatan *chiffon cake*, dikarenakan susu kedelai sudah pernah diuji pada pengolahan Kue Lapis Malaysia (Puti Mizani Qisti, 2017). Kemudian peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Perbedaan Kualitas Chiffon Cake Menggunakan Susu Sapi dan Susu Kedelai”**.

B. Identifikasi masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka identifikasi masalah pada penelitian ialah:

1. Belum adanya penelitian pengolahan *chiffon cake* menggunakan susu kedelai
2. Belum adanya alternatif *chiffon cake* bagi penderita alergi susu sapi.
3. Belum optimalnya pengembangan produk pangan dari susu kedelai.
4. Nilai ekonomis dari susu kedelai yang rendah, diharapkan dengan penelitianini dapat meningkatkan nilai ekonomis susu kedelai.
5. *Chiffon cake* digemari oleh semua kalangan.
6. Penelitian mengenai pengaruh penggunaan susu kedelai terhadap kualitas *Chiffon cake* belum ada.

C. Batasan masalah

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan maka penulis membatasi pinilitian ini pada perbedaan pengaruh kualitas *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada pembahasan identifikasi dan pembatasan masalah yang telah di uraikan diatas, maka perumusan masalah dalam penilaian ini adalah:

1. Bagaimana perbedaan volume *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai?
2. Bagaimana perbedaan bentuk *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai?
3. Bagaimana perbedaan warna *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai?
4. Bagaimana perbedaan aroma *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai?
5. Bagaimana perbedaan tekstur *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai?
6. Bagaimana perbedaan rasa *chiffon cake* menggunakan susu sapi dan susu kedelai?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Penggunaan susu sapi dan susu kedelai terhadap volume *Chiffon cake* ?
2. Penggunaan susu sapi dan susu kedelai terhadap bentuk *Chiffon cake* ?
3. Penggunaan susu sapi dan susu kedelai terhadap warna *Chiffon cake* ?
4. Penggunaan susu sapi dan susu kedelai terhadap aroma *Chiffon cake* ?
5. Penggunaan susu sapi dan susu kedelai terhadap tekstur *Chiffon cake* ?
6. Penggunaan susu sapi dan susu kedelai terhadap rasa *Chiffon cake* ?

F. Manfaat Penelitian

Tujuan yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi masyarakat

- a. Sebagai literatur terhadap lembaga yang berkaitan dalam bidang *pastry* khususnya pada *chiffon cake*.
- b. Sebagai informasi pada masyarakat dalam mengoptimalkan pemanfaatan susu kedelai dalam berbagai olahan makanan.
- c. Meningkatkan nilai ekonomi susu kedelai melalui inovasi *chiffon cake*.
- d. Memberikan informasi bagi masyarakat tentang variasi olahan menggunakan susu kedelai.
- e. Sebagai alternatif bagi penderita alergi susu sapi

2. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
- b. Untuk syarat penulis dalam membuat penulisan ilmiah serta untuk memenuhi gelar sarjana pada Universitas Negeri Padang (UNP).

3. Bagi jurusan IKK

- a. Sebagai sumber bacaan tentang pemanfaatan susu kedelai dalam bidang *pastry* khususnya pada *Chiffon cake*.
- b. Sebagai sumber informasi bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga dalam mata kuliah yang berkaitan dengan *pastry*
- c. Sebagai acuan bagi Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga jika tertarik melakukan penelitian tentang *Chiffon cake*.