

ABSTRAK

Alifya Azhar. Kandungan Betakaroten dan Daya Terima Chiffon Carrot Cake sebagai Inovasi Produk Bakery. Dibawah bimbingan Yulia Rahmawati dan Ai Mahmudatussa'adah.

Carrot cake merupakan *cake* dengan tambahan parutan wortel segar didalam adonan. *Carrot cake* adalah *cake* klasik yang telah dibuat sejak tahun 1982 dengan karakteristik *cake* padat, dan memiliki remahan *cake* yang kasar. Wortel mengandung salah satu pro vitamin A yaitu betakaroten. Betakaroten memiliki banyak manfaat diantaranya mencegah kanker, penyakit kardiovaskuler, peningkat imun tubuh, mencegah katarak, dan *age related macular degeneration* (AMD) kelainan serius pada retina yang dapat menyebabkan kebutaan. Karakteristik *carrot cake* klasik bertolak belakang dengan masyarakat Indonesia yang cenderung menyukai *cake* dengan tekstur lembut dan ringan. Tujuan penelitian ini adalah membuat inovasi produk *carrot cake* dengan metode pembuatan *cake* jenis *chiffon cake* dengan penambahan wortel dalam bentuk *puree* yang selanjutnya akan diberi nama *chiffon carrot cake*. Hasil penelitian menunjukkan *chiffon carrot cake* dengan penambahan *puree* wortel sebanyak 90% adalah yang paling disukai oleh panelis terlatih. Pengujian daya terima *chiffon carrot cake* dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih dengan karakteristik penampakan, aroma, rasa, tekstur, dan kesan keseluruhan menunjukkan bahwa produk diterima secara positif oleh konsumen. Kandungan betakaroten dalam *chiffon carrot cake* dengan menggunakan metode pengujian *HPLC* adalah 18,94 mg/Kg.

Kata kunci: *chiffon carrot cake*, kandungan beta karoten, uji daya terima.

ABSTRACT

Alifya Azhar. Beta carotene Content and Acceptance Test in Chiffon Carrot Cake as Bakery Products Innovation. Supervised by Yulia Rahmawati and Ai Mahmudatussa'adah.

Carrot cake is a cake with fresh grated carrots added in the batter. Carrot cake is a classic cake that has been made since 1982 with dense texture and has crude cake crumbs. Carrots contain one of pro vitamin A, beta-carotene. Beta-carotene has many benefits such as preventing cancer, cardiovascular disease, immune enhancing, preventing cataracts, and age related macular degeneration (AMD) serious abnormalities in the retina that can cause blindness. Characteristics of classic carrot cake just opposite to the people of Indonesia who tend to like the cake with a soft and light texture. The purpose of this research is to make innovation product of carrot cake with method of making chiffon cake type with addition carrot puree which next will be named chiffon carrot cake. The result of this research showed that chiffon carrot cake sample with the addition 90% carrot puree were the most preferred cake by trained panellist. The most preferred cake tested by 30 untrained panellist with characteristic appearance, flavour, taste, texture, and overall impression and the product was positively accepted. Beta carotene content in chiffon carrot cake is 18,94 mg/Kg.

Keywords: Chiffon carrot cake, beta carotene content, acceptance test.