

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR

#### A. Tinjauan Pustaka

##### 1. *Cake*

*Cake* merupakan salah satu jenis pastry yang berbahan dasar tepung terigu, butter, telur dan gula, yang adonannya berbentuk liquid dan diakhiri dengan dipanggang dalam oven (M. Husin Syarbini, 2013).

##### a. Sejarah dan pengertian

Menurut kamus Oxford, kata “*cake*” berasal dari kata “kaka” yang berasal dari bahasa kuno Norse di wilayah Scandinavia masa era Viking pada abad ke-13. Berdasarkan sejarahnya, dahulu *cake* dibuat sebagai hidangan dalam memperingati ritual upacara keagamaan saja. Pada pertengahan abad ke-17, kue modern pertama kali dipanggang di Eropa yaitu roti bundar dengan lapisan gula. Pada saat itu, kemajuan teknologi semakin berkembang dengan ketersediaan oven yang lebih canggih, cetakan makanan, ketersediaan gula dan dengan adanya penemuan baking powder, di berbagai negara di Eropa sejarah *cake* pun mulai dikenal dan lebih beragam.

Membuat *cake* memerlukan ketelitian seperti halnya membuat roti, namun dengan alasan yang sangat berbeda. Roti merupakan produk tanpa lemak yang memerlukan pengembangan gluten yang kuat serta kontrol yang cermat atas kerja ragi dalam proses fermentasi yang panjang dan pemeriksaan (Gisslen, 2016).

Ciri-ciri *cake* yang baik memiliki warna cerah, beraroma wangi dan mempunyai tekstur yang lembut, memiliki struktur *cake* yang tidak menggumpal ketika dipotong dan dapat mengembang (Hadirman, 2010)

Tabel 1. Syarat Mutu *Cake*

NO	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1.	Kenampakan	-	Normal tidak berjamur

1.2.	Bau	-	Normal
1.4.	Rasa	-	Normal
2.	Air	%b/b	Maks. 40
3.	Abu (tidak termasuk garam dihitung atas dasar bahan kering)	%b/b	Maks. 3
4.	Ab yang tidak larut dalam Asam	%b/b	Maks. 3
5.	Gula	%b/b	Maks. 8.0
6.	Serangga/belatung	-	Tidak boleh ada

---

Sumber : SNI -01-3840-1995

b. Jenis-jenis *cake*

Setiap jenis *cake* menggunakan metode pencampuran yang berbeda. Metode pencampuran dalam pembuatan kue adalah salah satu teknik dasar dalam pembuatan kue. Menurut Faridah dkk (2016), terdapat 3 jenis *cake* berdasarkan klasifikasinya, sebagai berikut:

1) *Butter cake*

*Butter cake* proses pencampurannya diawali dengan pengocokan mentega dan gula. Kemudian, memasukkan telur secara perlahan, lalu diaduk hingga tercapur rata dan membentuk adonan *cake* yang lembut. Setelah itu, dimasukkan bahan kering ( tepung, *baking powder*, *salt* ) yang telah dicampur dan bahan *liquid* secara bergantian ke dalam adonan hingga tercampur rata. Hasilnya akan menjadi kue yang padat disertai remah-remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dapat dikocok secara terpisah.

2) *Foam type cake (Sponge Cake)*

Berdasarkan telur yang digunakan, *foam type cake* dibedakan menjadi meringue atau *angel food cake*, hanya menggunakan putih telur, dan *sponge type cake*, menggunakan telur utuh.

Di Indonesia, *angel food cake* lebih dikenal sebagai kue putih telur. Aromanya cenderung hambar dikarenakan hanya menggunakan putih telur dan lebih banyak menggunakan gula. Untuk rasa yang lebih kaya, *cake* ini

dapat ditambahkan topping selai atau saus dan buah. *Sponge cake* merupakan salah satu jenis kue yang sangat populer karena pembuatannya yang mudah. Bahan utamanya yaitu gula pasir, telur dan tepung terigu. Setelah dikocok sampai mengembang dan kemudian dipanggang.

### 3) *Chiffon cake*

Ini adalah gabungan dari *butter type cake* dan *foam type cake*. *Cake* ini memiliki tekstur yang sangat ringan dan lembut. *Cake* jenis ini menggunakan putih telur yang dikocok hingga mengembang. Penggunaan mentega juga digantikan dengan minyak.

### c. *Banana Cake*

*Banana cake* merupakan salah satu varian kue yang paling populer dan disukai oleh banyak masyarakat. Kue ini memiliki rasa khas buah pisang yang manis dan beraroma harum. *Banana Cake* adalah cake yang dibuat dengan campuran bahan-bahan dasar cake sama seperti resep cake pada umumnya yang terdiri dari tepung terigu, gula, dan mentega, yang membedakannya adalah pencampuran buah pisang ke dalam cake. Pencampuran buah pisang ke dalam kue untuk menambah rasa lezat dan lembut pada cake, dan memberikan rasa manis (Gondowijoyo, 2011). *Banana cake* adalah kue yang dikembangkan dari resep pound cake, memiliki tekstur yang padat dan remah yang lembab (Muztniar, 2017).

Membuat cake pisang yang berkualitas terletak pada tingkat kematangan buah pisang yang kita gunakan. Lebih matang pisang yang digunakan, lebih beraroma pula cake pisang yang dihasilkan. Berbagai jenis pisang akan menghasilkan aroma yang berbeda-beda (Gondowijoyo, 2011).

Adapun kualitas karakteristik sifat fisik dari banana cake berupa tekstur, warna, rasa dan aroma. *Banana cake* yang baik adalah yang memiliki rasa manis, gurih, dan sedikit lembut. Untuk kriteria warna, cake pisang bisa berwarna cokelat kehitaman, cokelat, cokelat kekuningan, kuning keemasan, hingga kuning kecoklatan. Untuk tekstur banana cake diklasifikasikan dalam beberapa kategori, yakni sangat lembut, sedikit lembut, lembut, padat, hingga sangat padat. Sedangkan aroma cake pisang dapat bervariasi mulai dari yang sangat beraroma

pisang, sedikit beraroma pisang, beraroma pisang, tidak beraroma pisang, hingga sangat tidak beraroma pisang (Qurota'ain, 2016).

Cake pisang bisa menggunakan bubuk pisang kering maupun buah pisang segar yang dihaluskan saat pembuatannya. Pisang yang biasa digunakan pada pembuatan cake pisang yaitu pisang ambon karena memiliki rasa yang manis dan aroma yang khas.

Kue marmer, salah satu varian kue berbahan dasar buah, memberikan variasi rasa dan tekstur yang unik. Dalam penelitian ini, peneliti akan menerapkan konsep marble cake pada banana cake yang menggunakan tepung pisang kepok sebagai bahan utamanya.

#### d. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi, layak untuk digunakan dan untuk dikonsumsi. Dalam pembuatan cake pisang bahan-bahan yang digunakan adalah pisang ambon, terigu, butter, gula, telur, susu bubuk, coklat bubuk, vanilla essence.

##### 1) Pisang ambon

Pisang ambon merupakan sebutan umum untuk tanaman berdaun besar dan memanjang dari suku Musacea. Pisang ambon (*Musa paradisiacal*) ini menurut para ahli sejarah berasal dari daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia (Roedyarto, 1997). Tanaman pisang ambon masuk dalam kategori jenis tanaman pisang yang dimakan tanpa diolah terlebih dahulu, hal ini dikarenakan buah pisang ambon termasuk dalam golongan jenis buah pisang.

##### 2) Tepung Terigu

Tepung terigu penting dalam pembuatan kue, fungsi utamanya untuk memberi struktur, menyerap cairan, dan memberi warna, rasa, serta nilai gizi (Rinsky & Rinsky, 2019). Tepung terigu baik digunakan untuk membuat cake yaitu tepung terigu protein rendah.

##### 3) Gula

Gula merupakan salah satu bahan penting dalam pembuatan *cake* dan kue kering karena memiliki banyak fungsi penting, seperti mempermanis dan

melunakkan produk, menjaga kelembapan serta meningkatkan umur penyimpanan, membantu karamelisasi dan memberi warna produk, menyediakan makanan untuk ragi, menstabilkan *whipped egg foams*, menghasilkan kulit atau *crust* yang baik, dll. Penggunaan gula ke dalam adonan beragam jumlahnya dari 5-20 persen dari berat tepung. Penambahan gula dan pengurangan jumlah air pada adonan harus diperhatikan guna menghasilkan produk yang baik, karena dalam adonan gula dapat menyerap air dan membuat adonan lebih cair atau lengket (Lestari & Dewi, 2017)

4) Telur

Penggunaan telur harus diperhitungkan karena telur mengandung air sebesar 75% dan lemak serta protein yang akan mempengaruhi terhadap adonan dan akhirnya akan berpengaruh terhadap kelunakan/kelembutan roti (Lestari & Dewi, 2017). Fungsi telur sebagai bahan pengikat yang menyatukan adonan bahkan memberikan kelembapan pada kue dan makanan yang dipanggang. Telur utuh memberikan struktur lembut pada kue.

5) *Butter*

*Butter* digunakan secara luas dalam produksi kue, pai, krim, dan produk lainnya. Penggunaan *butter* dalam cake memberikan kelembapan, kelembutan, kerapuhan, volume, rasa. Persentase lemak *butter* yang lebih tinggi biasanya mentega lebih halus, dengan rasa yang lebih lembut (Rinsky & Rinsky, 2019)

6) *Baking Powder*

*Baking Powder* merupakan nama lain dari sodium bikarbonat, yang berguna untuk mengembangkan adonan. Dibanding kue kering, *baking powder* lebih cocok dipakai untuk pengembang kue atau bolu kecuali kue kering yang membutuhkan struktur yang agak berongga. (Susasih dan Adie, 2010).

e. Alat

Alat-alat yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan kering untuk menghindari adanya kegagalan dalam pembuatan cake. Dalam pembuatan cake

alat-alat yang akan peneliti gunakan adalah *measuring jug*, mangkok, *mixer*, spatula, *ballon whisk*, timbangan.

1) *Measuring Jug*

*Measuring jug* merupakan alat yang digunakan untuk mengukur jumlah cairan yang akan digunakan.

2) Mangkok

Mangkok (*bowl*) adalah alat yang digunakan sebagai wadah untuk menyimpan bahan yang sudah di takar ataupun bahan yang akan dicampurkan.

3) *Mixer*

Alat listrik yang digunakan untuk menggabungkan dan mengocok bahan untuk membuat roti dan bermacam pastry.

4) Spatula

Spatula merupakan peralatan kecil yang akan digunakan untuk mengaduk bahan makanan pada saat pengolahan, meratakan adonan kue sebelum dimasukkan ke dalam loyang

5) *Balloon Whisk*

*Ballon whisk* merupakan alat yang digunakan untuk mengaduk, mencampur atau melarutkan bahan makanan.

6) Timbangan

Timbangan digunakan untuk menakar bahan yang akan digunakan dalam proses produksi sesuai kebutuhan.

## 2. Pisang Kepok

Di Indonesia buah pisang salah satunya pisang kepok (*Musa ll Paradisiaca*) banyak dibudidayakan karena termasuk tanaman hortikultura. Buah pisang memiliki banyak manfaat karena memiliki nilai gizi yang tinggi terutama vitamin C, pati, serta gula dan merupakan sumber vitamin, mineral dan energi bagi masyarakat (Kaleka, 2013). Buah pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi sebagai sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral. Kandungan karbohidrat umumnya dalam bentuk pati dan bermacam-macam gula. Kandungan gula pada

pisang mengandung senyawa-senyawa seperti dekstrosa 4,6%, levulosa 3,6%, dan sukrosa 2%. Tiga jenis gula inilah yang mudah dicerna tubuh manusia, baik tua maupun muda, termasuk bayi sekali pun. Daging buah pisang memiliki kandungan vitamin yang beragam seperti vitamin A, vitamin B1 vitamin C, dan lain-lain (Saputra, 2020)

Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 9.245.427 ton atau setara dengan 8.387.310.289,18 kg (Badan Pusat Statistik, 2023). Karena melimpahnya produksi pisang, maka diperlukan adanya peningkatan dalam pengolahan pisang di Indonesia. Salah satu cara meningkatkan pengolahan pisang di Indonesia adalah diolah menjadi tepung.

### **3. Tepung Pisang Kepok**

Tepung pisang dihasilkan dari proses pengupasan, perendaman, pengeringan, penggilingan dan penyaringan (Oktaviana et al, 2023). Pisang kepok merupakan pisang terbaik untuk dijadikan tepung. Seperti yang dikemukakan oleh Q.Hadi, et al. (2022) di hasil penelitiannya bahwa tepung pisang dari pisang kepok menghasilkan tepung dengan karakteristik yang terbaik. Selain itu, pisang kepok memiliki warna yang lebih putih dari jenis pisang lainnya (Razak et al, 2022). Pengolahan pisang menjadi tepung adalah cara yang tepat untuk meningkatkan daya simpan pisang karena sifat pisang yang mudah rusak. Pembuatan tepung pisang menggunakan buah pisang yang sudah matang, tetapi belum masak harus segera dilakukan pembuatan tepung agar pisang tidak masak dan kadar patinya menurun mengakibatkan mutu tepung pisang menjadi berkurang (Kaleka, 2013).

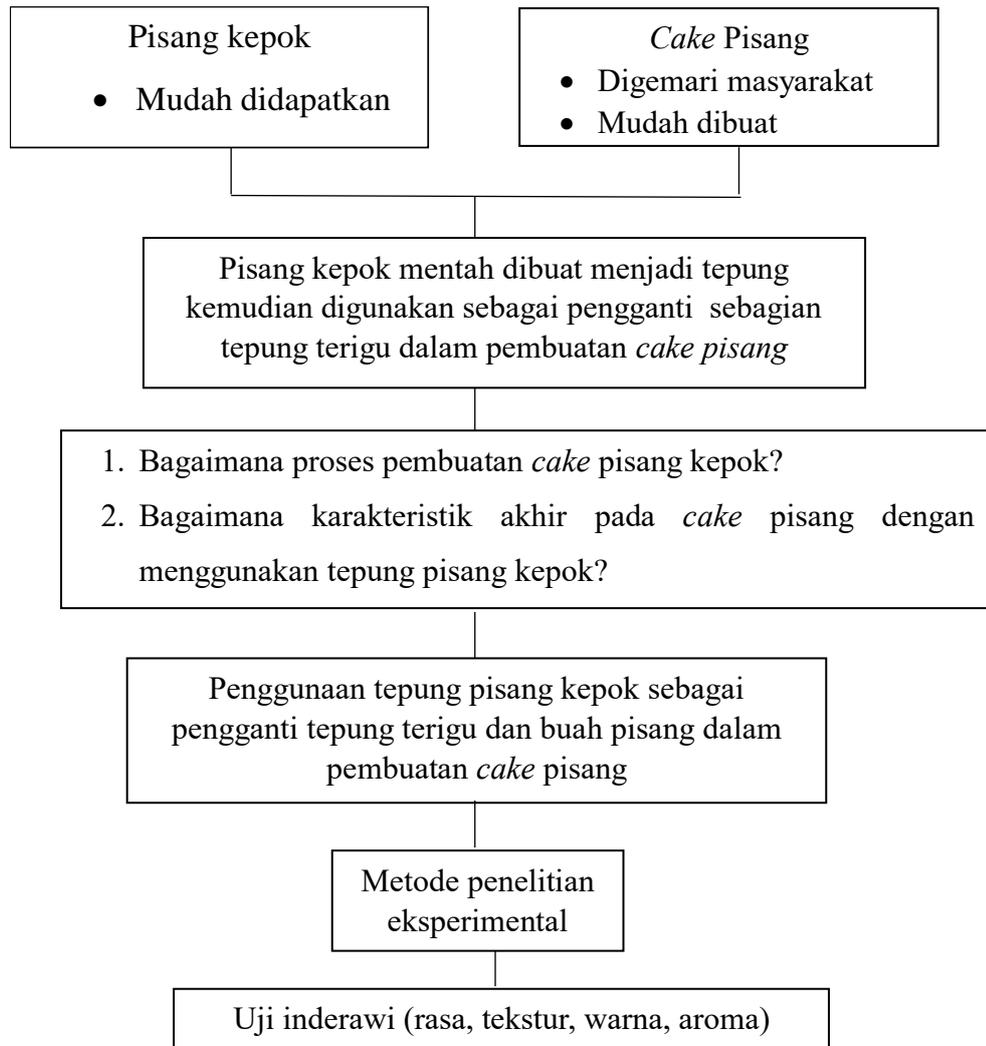
Kelebihan mengolah buah pisang menjadi tepung pisang yaitu dapat meningkatkan daya pakai, hasil, serta nilai jual, dapat lebih mudah diolah menjadi produk-produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, mudah dicampur bersama tepung dan bahan-bahan lain, dan meningkatkan daya simpan pisang itu sendiri. Tepung pisang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu (Saputra, 2020). Ciri-ciri tepung pisang yang baik adalah berwarna putih, mempunyai rasa dan aroma yang khas, memiliki daya simpan 9-12 bulan, tidak ada jamur dan memiliki kadar air sekitar 9-11%.

## **B. Kerangka Pikir**

Kerangka pikir bertujuan untuk menjelaskan proses tahapan proses penelitian secara garis besar yang dilakukan dalam penelitian ini.

Pembuatan *cake* pisang dengan mengganti tepung terigu dengan tepung pisang kepek meningkatkan daya pakai, hasil, serta nilai jual, dapat lebih mudah diolah menjadi produk-produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, mudah dicampur bersama tepung dan bahan-bahan lain. Selain itu, kandungan gizi dari tepung pisang kepek memiliki kandungan yang tidak dimiliki tepung terigu.

Pada penelitian ini dilakukan 3 uji coba eksperimen dengan kelompok eksperimen. Kemudian hasil ketiga produk eksperimen akan dinilai oleh panelis dengan menggunakan kuesioner uji inderawi untuk mengetahui karakteristik tekstur, warna, rasa, dan aroma *cake* pisang kepek. Dengan demikian akan dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan pengujian dengan menggunakan uji inderawi



Gambar 1. Kerangka Pikir  
(Sumber : Hasil olah data, 2024)