



INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang peningkatan kadar protein adonan "Angel Food Cake" dari tapioka dengan putih telur "freeze-dried" yang menghasilkan peningkatan ketegaran strukturnya.

Volume cake diukur dengan metoda rape seed displacement. Kompresibilitas diukur dengan penetrometer modifikasi yaitu bagian jarum diganti dengan plat berukuran 2 cm x 2 cm x 0,5 cm dengan beban 100 gram dan lama penekanan 15 detik.

Formula "Angel Food Cake" dibuat dengan variasi peningkatan penggunaan putih telur "freeze-dried" sebesar 25 persen yaitu 128, 153, 178 dan 203 persen basis tepung. Prosentase air adonan terhadap total adonan sebesar 48,50 persen. Komponen-komponen formula yang lain adalah tapioka 100 %, gula halus 200 %, cream of tartar 3,75 % dan garam 2,5 % (basis tepung).

Formula terbaik adalah formula "Angel Food Cake" dengan putih telur "freeze-dried" sebesar 153 persen.

Formula "Angel Food Cake" terbaik dari variasi penggunaan putih telur "freeze-dried", kemudian dibuat "Angel Food Cake" dengan campuran putih telur segar dan putih telur "freeze-dried" tanpa merubah besarnya kadar protein adonan, agar lebih praktis dan ekonomis. "Angel Food Cake" yang dihasilkan mirip dengan "Angel Food Cake" yang menggunakan putih telur "freeze-dried" seluruhnya.