

PEMBUATAN RED VELVET CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI BUAH UMBI BIT DAN BAYAM MERAH

KRISTIAN FASKAHARIYANTO
Dosen Akademi Pariwisata Majapahit
e-mail: Kristian.faska@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan red velvet cake dengan pewarna alami dari buah bit dan bayam merah untuk menghasilkan warna merah marun serta mengetahui pengaruhnya dalam tekstur, rasa, aroma dan warna dengan hasil uji organoleptik sehingga memanfaatkan buah bit dan bayam merah sebagai pewarna alami pada produk red velvet cake.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif yakni dengan metode deskriptif dengan desain penelitian eksperimen yang dilakukan selama 6 bulan, sumber data primer dan sekunder dengan tehnik pengumpulan data berupa wawancara, kuisisioner/ angket dan observasi.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dalam rangka menjawab permasalahan menunjukkan bahwa pewarna dari buah bit dan bayam merah dapat memberikan warna yang diinginkan pada red velvet cake.

Kata Kunci : Red Velvet, no bake cheesecake, buah bit, bayam merah, organoleptik

PENDAHULUAN

Cheesecake merupakan kue berbahan dasar cream cheese dan memiliki 2 metode pembuatan, yaitu no bake dan bake, dalam penelitian ini saya akan menggunakan metode no bake. Cheesecake memiliki tekstur yang smooth and creamy serta mempunyai tekstur yang crunchy pada dasar cheesecakenya (Cheesecake metode no bake memiliki base layer yang terbuat dari remahan biskuit) dan memiliki rasa yang unik yang terdiri dari rasa manis, masam yang berasal dari air perasan lemon, dan rasa asin yang berasal dari cream cheese. Cheesecake saat ini banyak digemari oleh masyarakat, umumnya remaja dan cheesecake ini disajikan sebagai dessert.

Cheesecake umumnya berwarna kuning cerah. Akan tetapi pada jaman sekarang cheesecake sudah mempunyai beberapa variasi warna dan rasa seperti cheesecake rasa pandan, red velvet, coklat, stroberi dan lainnya. Beberapa di antara varian cheesecake tadi rata-rata menggunakan pewarna alami. Dalam hal pembuatan red velvet cheesecake yang akan saya buat nanti akan menggunakan pewarna alami dengan dua perlakuan berbeda yaitu: (1) menggunakan pewarna

alami red velvet berbahan dasar buah bit merah, dan (2) pewarna red velvet alami berbahan dasar bayam merah. Tujuan saya dalam penggunaan bahan pewarna alami dalam pembuatan cheesecake tersebut saya ingin bereksperimen untuk membuat red velvet cheesecake dengan pewarna alami.

RUMUSAN MASALAH

- 1) Bagaimana pengolahan red velvet cheesecake dengan menggunakan bahan pewarna alami buah bit merah dan bayam merah?
- 2) Apakah dengan 2 perlakuan berbeda penggunaan alami berbahan dasar buah bit merah dan bayam merah dapat mempengaruhi warna, rasa dan tekstur pada cheesecake?

TUJUAN PENELITIAN

- 1) Untuk mengetahui proses pembuatan red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami buah bit dan bayam merah.
- 2) Untuk mengetahui organoleptik pengaruh dari penggunaan pewarna alami buah bit dan bayam merah pada red velvet cheesecake meliputi warna, rasa, tekstur, dan aroma.

KAJIAN PUSTAKA

Cheesecake

Cheesecake (Bahasa Indonesia: “kue keju”) adalah kue yang biasanya dimakan sebagai hidangan penutup dan dibuat dengan mencampurkan keju yang bertekstur lembut, telur, susu, dan gula. Keju yang umumnya digunakan untuk membuat cheesecake adalah cream cheese, namun dapat juga digunakan keju lainnya seperti cottage cheese, ricotta, mascarpone, neufchâtel ataupun keju quark. Cheesecake umumnya diberi hiasan buah segar, krim dan lapisan gula. Bagian dasar dari cheesecake dapat diisi dengan biskuit graham, kacang yang dihancurkan, ataupun bahan lainnya yang bertekstur rapuh.

Walaupun disebut cake atau bolu, cheesecake bukan merupakan sejenis kue bolu melainkan dapat dikategorikan sebagai pai atau custard yaitu campuran telur dan susu yang dipanggang atau dimasak dengan air panas dan menjadi kental akibat proses koagulasi protein telur. Cheesecake yang menggunakan telur umumnya dipanggang untuk mematangkan telur tersebut. Sementara itu, gelatin digunakan untuk cheesecake yang tidak dipanggang. Baik dipanggang ataupun tidak, cheesecake harus disimpan di lemari es terlebih dahulu sebelum disajikan.

Red velvet cheesecake adalah cheesecake yang diberi warna red velvet yang dalam pengolahannya pun bisa menggunakan teknik pemanggangan dan teknik no bake seperti dalam penelitian ini saya menggunakan teknik no bake. Warna red velvet pada awalnya adalah warna yang dihasilkan dari pewarna sintetis merah dengan coklat yang menghasilkan warna merah agak gelap (merah marun).

Karakteristik Cheesecake

Hal yang membuat satu cheesecake berbeda dari cheesecake lainnya adalah adonan bahan-bahan yang digunakan (Reynolds dan Chanin, 2011:5). Bahan yang paling utama ada di dalam

setiap resep cheesecake adalah cream cheese sehingga akan menghasilkan rasa yang lembut, lezat, dan bercita rasa mewah. Bagi pecinta keju, cheesecake berada dalam urutan nomor satu pemilihan makanan penutup. Hampir semua jenis cheesecake disajikan dalam keadaan dingin, karena dengan menyimpan cheesecake di dalam chiller akan meningkatkan cita rasanya.

Proses Pembuatan Cheesecake

Proses pembuatan red velvet cheesecake dengan menggunakan metode no bake dan beserta alat dan bahan yang digunakan, diambil dari buku resep Kumpulan Syllabus Pastry Tristar Institute Surabaya sebagai referensi. Didalam buku tersebut, resep cheesecake yang menggunakan metode no bake adalah No Bake Strawberry Cheese Cake. Resep tersebut sedikit berbeda dengan resep yang akan digunakan dalam proses pembuatan red velvet cheesecake. Namun, resep tadi hanya sebagai referensi karena proses yang digunakan sama dan hanya berbeda pada bahan dan hasil produknya saja.

Kandungan Gizi Pewarna Alami Buah Bit dan Bayam Merah

1) Buah Bit

Ubi bit merah dimasukkan ke dalam kelas Beta vulgaris dan subspecies group vulgaris Conditiva. Karena warnanya yang merah keunguan yang kuat, selain untuk makanan, juga digunakan sebagai pewarna makanan dan pengobatan. Kandungan dan nilai gizi buah bit merah / buah bit akan disebutkan melalui tabel data nutrisi dibawah ini :

Kandungan Dan Nilai Gizi Buah Bit Merah

| Umbi bit merah | |
|----------------------------------|------------------|
| Nilai nutrisi per 100 g (3.5 oz) | |
| Energi | 180 kJ (43 kcal) |
| Karbohidrat | 9.96 g |
| Gula | 7.96 g |
| Serat pangan | 2.0 g |
| Lemak | .18 g |
| Protein | 1.68 g |
| Vitamin A equiv. | 2 µg (0%) |
| Tiamina (Vit. B1) | .031 mg (2%) |
| Riboflavin (Vit. B2) | .027 mg (2%) |
| Niasin (Vit. B3) | .331 mg (2%) |
| Asam Pantotenat (B5) | .146 mg (3%) |
| Vitamin B6 | .067 mg (6%) |
| Folat (Vit. B9) | 80 µg (20%) |
| Vitamin C | 3.6 mg (6%) |
| Kalsium | 16 mg (2%) |
| Besi | .79 mg (6%) |
| Magnesium | 23 mg (6%) |
| Mangan | 0.3 mg (15%) |
| Fosfor | 38 mg (5%) |
| Kalium | 305 mg (6%) |
| Natrium | 77 mg (3%) |
| Zink | .35 mg (4%) |

Persentase merujuk kepada rekomendasi Amerika Serikat untuk dewasa. Sumber : Data Nutrisi USDA

) Bayam Merah

Bayam merah atau *Amaranthus tricolor* Linn dari suku Amaranthaceae memang memiliki sejuta manfaat. Tanaman yang berasal dari amerika ini mulanya dikenal sebagai tanaman hias namun kemudian dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein, terutama untuk negara-negara berkembang dan diduga masuk ke Indonesia pada abad ke-19 ketika lalu lintas perdagangan orang luar negeri masuk ke wilayah Indonesia. Khasiat dari bayam secara umum adalah dapat meningkatkan kerja ginjal dan melancarkan pencernaan. Kandungan nutrisi bayam merah akan dijelaskan melalui tabel data nutrisi dibawah ini :

Kandungan dan nilai nutrisi bayam

| Bayam Merah | |
|---|---------|
| Kandungan nutrisi per 100 g | |
| Kalori | 36 kcal |
| Protein | 3.5 g |
| Lemak | 0.5 g |
| Hidrat arang | 6.5 g |
| Vitamin B1 | 908 mg |
| Vitamin A | 6090 SI |
| Vitamin C | 80 mg |
| Kalsium | 267 mg |
| Fosfor | 67 mg |
| Besi | 3.9 mg |
| Sumber : www.materipertanian.com | |

METODE PENELITIAN

Jenis Dan Desain Penelitian

Jenis dan desain penelitian yang digunakan adalah menggunakan penelitian desain kuantitatif. Dengan menggunakan pendekatan metode analisis data uji hedonik (uji organoleptik) menggunakan analisis deskriptif. Penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu, penggunaan pewarna alami buah bit dan penggunaan pewarna alami bayam merah dengan simbol X1 dan X2

Teknik Pengumpulan Data

Untuk memulai pengumpulan semua data untuk menyusun dan menyelesaikan laporan penelitian akan digunakan berbagai metode sebagai berikut :

a. Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada responden. Dari wawancara tersebut, peneliti bisa mendapatkan banyak informasi berupa tanggapan, penilaian, kritik, dan solusi yang nantinya akan dikumpulkan dan diubah menjadi data yang mendukung untuk menyelesaikan laporan penelitian.

b. Kuesioner / Angket

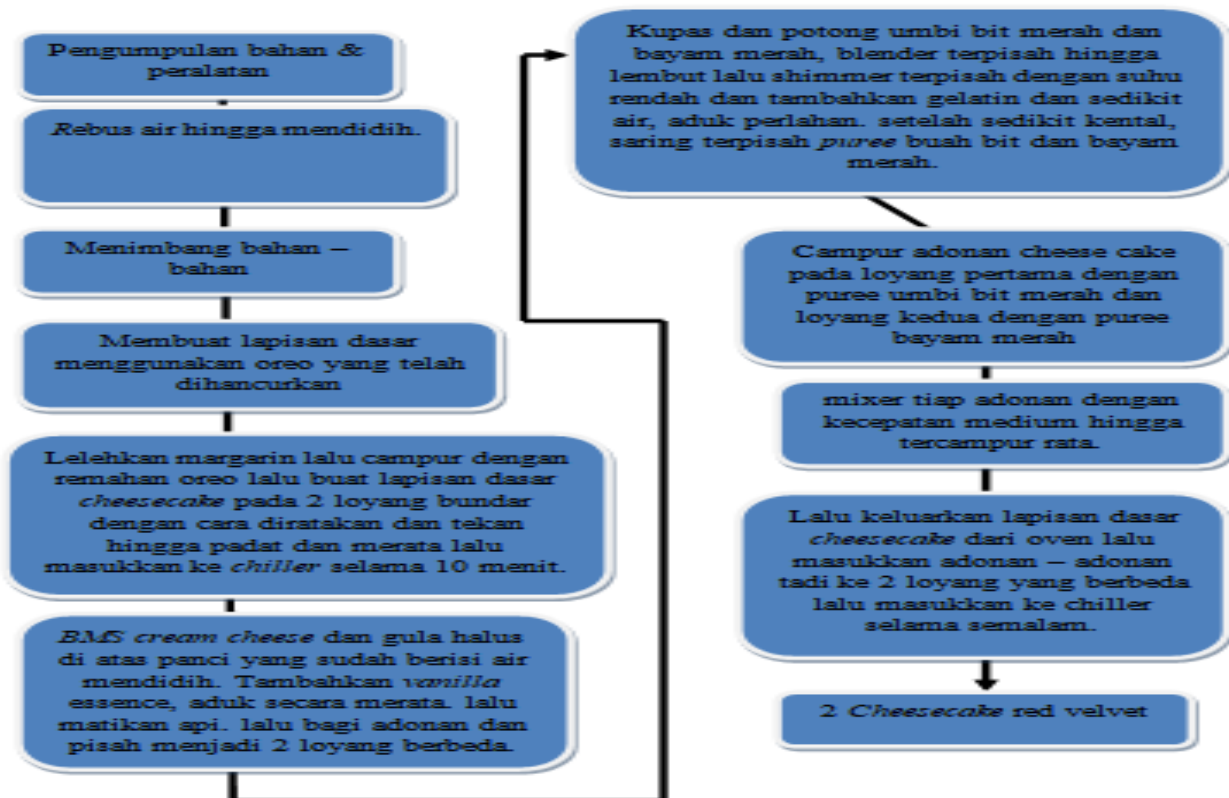
Metode kuesioner atau angket adalah metode pengumpulan data dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan tertulis kepada responden yang digunakan untuk memperoleh informasi dengan opsi – opsi jawaban yang sudah disediakan oleh panelis berupa penilaian. Dari penilaian tersebut, informasi yang sudah didapat akan terkumpul dan diubah menjadi data yang dapat melengkapi laporan penelitian.

c. Observasi

Dalam menggunakan observasi cara yang paling efektif adalah melengkapinya dengan format pengamatan sebagai instrumen pertimbangan kemudian format disusun berisi item-item tentang kejadian / tingkah laku yang digambarkan. Dari penelitian diperoleh suatu petunjuk bahwa mencatat data observasi juga mengadakan pertimbangan dan penelitian.

TAHAP PENELITIAN

Proses Pembuatan



Gambar: Diagram Alir Red Velvet Cheese C

VARIABEL , DEFINISI KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

A. Variabel

Variabel dalam penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Variabel Bebas

Variabel bebas (X) dalam penelitian ini meliputi :

a. Buah bit / buah bit merah (X1)

b. Bayam merah (X2)

b. Variabel Terikat

Variabel terikat (Y) dalam penelitian ini adalah organoleptic meliputi waena, rasa, tekstur, dan aroma pada red velvet cheesecake.

B. Definisi Konsep

Definisi konsep merupakan batasan terhadap masalah-masalah variabel yang dijadikan pedoman dalam penelitian sehingga akan memudahkan dalam mengoperasionalkan dalam pengumpulan data dengan melakukan metode uji hedonik (organoleptik) dengan semua jawaban setiap instrumen menggunakan skala likert sebagai hasil analisis dari kuesioner. Indikator penilaian yaitu tingkatan kesukaan rasa, tingkatan kesukaan aroma, tingkatan kesukaan tekstur, tingkatan kesukaan warna.

Uji Kelayakan Instrumen

Suharsimi Arikunto, menurut beliau instrumen penelitian ialah alat bantu yang digunakan oleh seorang atau sekelompok peneliti dalam melakukan kegiatan dalam mengumpulkan data, yang mana agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. Ibnu Hajar menurutnya instrumen penelitian ialah alat ukur yang digunakan agar mendapatkan informasi kuantitatif tentang variabel yang berkarakter serta objektif. Dan adapun jenis data yang dimaksud tersebut antaranya sebagai berikut:

1. Data Kuantitatif, ialah jenis data yang berkaitan dengan jumlah atau kuantitas yang dapat dihitung atau disimbolkan dengan ukuran-ukuran kuantitas.
2. Data Kualitatif, ialah jenis data yang berkaitan dengan nilai kualitas, semacam sangat baik, baik, sedang, cukup, kurang dan lain-lainnya.
3. Data nominal, ordinal, interval atau data rasio.
4. Data primer atau sekunder.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Instrumen

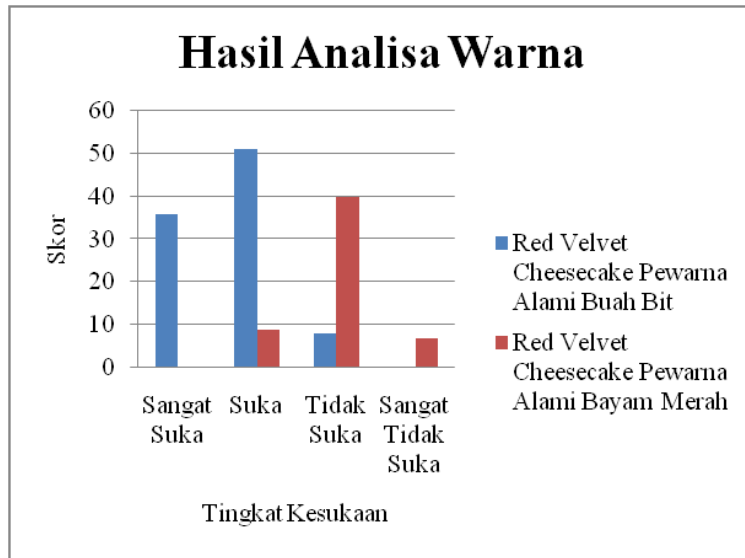
Table: Hasil Uji Organoleptik

| Indikator Penilaian | tingkat kesukaan | skor | |
|---------------------|-------------------|------|----|
| | | x1 | x2 |
| Warna | Sangat Suka | 36 | |
| | Suka | 51 | 9 |
| | Tidak Suka | 8 | 40 |
| | Sangat Tidak Suka | | 7 |
| Total | | 95 | 56 |
| Rasa | Sangat Suka | 88 | 4 |
| | Suka | 18 | 24 |
| | Tidak Suka | 4 | 30 |
| | Sangat Tidak Suka | | 6 |
| Total | | 110 | 64 |
| Tekstur | Sangat Suka | 28 | 8 |
| | Suka | 57 | 48 |
| | Tidak Suka | 8 | 28 |
| | Sangat Tidak Suka | | |
| Total | | 93 | 84 |
| Aroma | Sangat Suka | 36 | 20 |
| | Suka | 33 | 18 |
| | Tidak Suka | 12 | 26 |
| | Sangat Tidak Suka | 4 | 6 |
| Total | | 85 | 70 |

a) Warna red velvet cheesecake

Warna merupakan salah satu parameter yang sangat mempengaruhi dalam uji organoleptik dalam mengumpulkan tingkat produk yang diminati oleh panelis / responden.

Hasil pengujian rasa dalam organoleptik menunjukkan respon panelis terhadap warna red velvet cheesecake, mulai dari perlakuan X1 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet buah bit) dengan skor rata – rata 95 dengan hasil prosentasinya sebesar 78% dari keseluruhan panelis yaitu 30orang, perlakuan X2 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet bayam merah) dengan skor rata – rata 56 dengan hasil prosentasinya sebesar 47% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang.

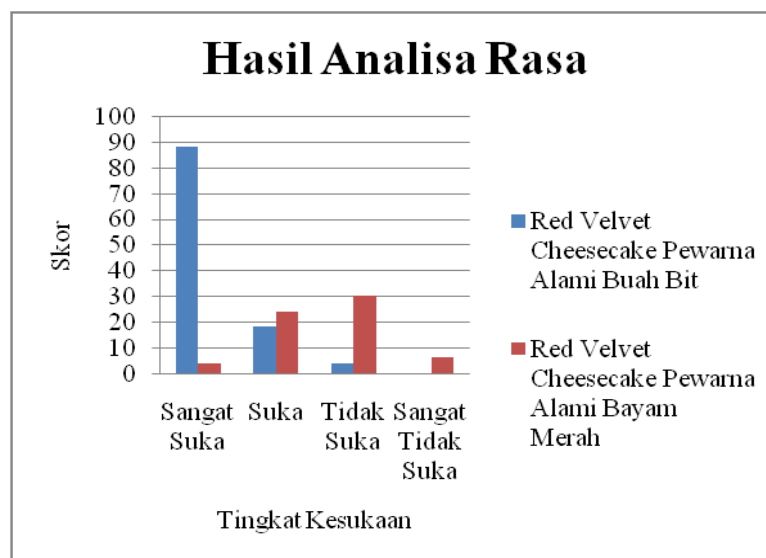


Grafik: hasil analisis warna

Respon panelis tertinggi terhadap warna red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X1 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet buah bit), sedangkan respon panelis terendah terhadap warna red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X2 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet bayam merah)

b) Rasa red velvet cheesecake

Rasa merupakan salah satu parameter yang sangat mempengaruhi dalam uji organoleptik dalam mengumpulkan tingkat produk yang diminati oleh panelis / responden.



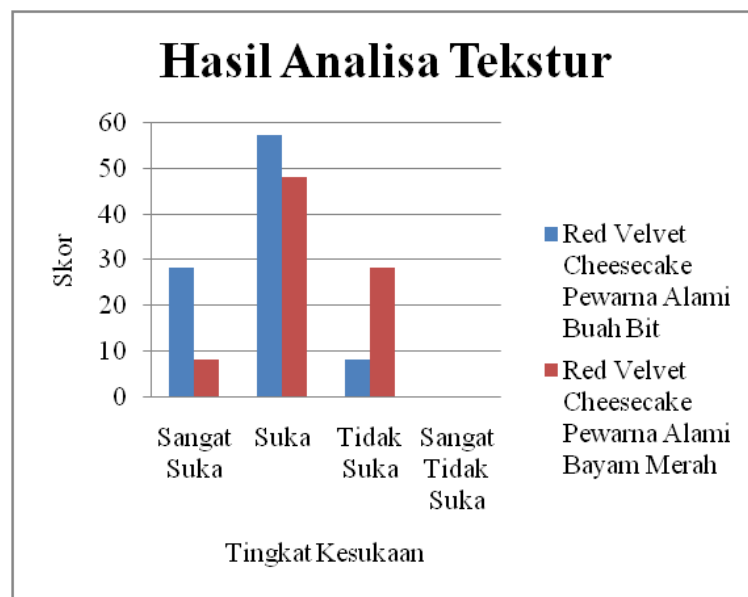
Grafik: hasil analisis rasa

Hasil pengujian rasa dalam organoleptik menunjukkan respon panelis terhadap rasa red velvet cheesecake, mulai dari perlakuan X1 (menggunkan bahan pewarna alami red velvet buah bit) dengan skor rata – rata 110 dengan hasil prosentasinya sebesar 92% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang, perlakuan X2 (menggunkan bahan pewarna alami red velvet bayam merah) dengan skor rata – rata 64 dengan hasil prosentasinya sebesar 53% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang.

Respon panelis tertinggi terhadap rasa red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X1 (menggunkan bahan pewarna alami red velvet buah bit), sedangkan respon panelis terendah terhadap rasa red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X2 (menggunkan bahan pewarna alami red velvet bayam merah)

c) Tekstur red velvet cheesecake

Tekstur merupakan salah satu parameter yang sangat mempengaruhi dalam uji organoleptik dalam mengumpulkan tingkat produk yang diminati oleh panelis / responden.



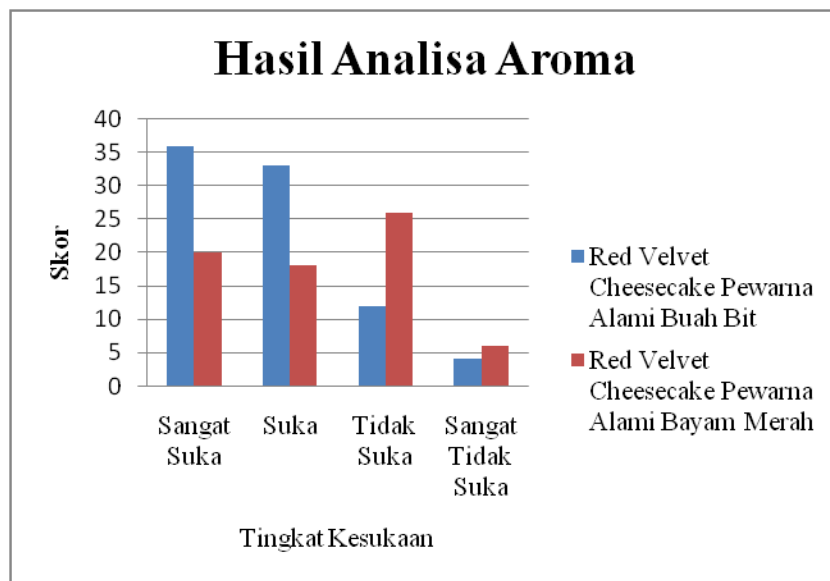
Grafik: hasil analisa tekstur

Hasil pengujian tekstur dalam organoleptik menunjukkan respon panelis terhadap rasa red velvet cheesecake, mulai dari perlakuan X1 (menggunkan bahan pewarna alami red velvet buah bit) dengan skor rata-rata 93 dengan hasil prosentasinya sebesar 78% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang, perlakuan X2 (menggunkan bahan pewarna alami red velvet bayam merah) dengan skor rata – rata 84 dengan hasil prosentasinya sebesar 70% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang.

Respon panelis tertinggi terhadap tekstur red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X1 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet buah bit), sedangkan respon panelis terendah terhadap tekstur red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X2 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet bayam merah)

d) Aroma red velvet cheesecake

Aroma merupakan salah satu parameter yang sangat mempengaruhi dalam uji organoleptik dalam mengumpulkan tingkat produk yang diminati oleh panelis / responden.



Grafik: hasil analisa aroma

Hasil pengujian aroma dalam organoleptik menunjukkan respon panelis terhadap rasa red velvet cheesecake, mulai dari perlakuan X1 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet buah bit) dengan skor rata – rata 85 dengan hasil prosentasinya sebesar 71% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang, perlakuan X2 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet bayam merah) dengan skor rata – rata 70 dengan hasil prosentasinya sebesar 58% dari keseluruhan panelis yaitu 30 orang.

Respon panelis tertinggi terhadap aroma red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X1 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet buah bit), sedangkan respon panelis terendah terhadap rasa red velvet cheesecake yaitu terjadi pada perlakuan X2 (menggunakan bahan pewarna alami red velvet bayam merah)

Dalam penggunaan pewarna alami buah bit dan bayam merah pada red velvet cheesecake ternyata dapat mempengaruhi cheesecake, baik itu dalam hal warna, rasa, tekstur, dan aroma. Dalam hal rasa, dengan penggunaan pewarna alami red velvet baik dari buah bit ataupun bayam

merah dapat mempengaruhi rasa pada cheesecake, yaitu cheesecake memiliki rasa buah bit dan bayam merah namun tidak terlalu kuat.

Untuk warna, penggunaan buah bit dan bayam merah menghasilkan 2 hasil yang berbeda, penggunaan buah bit sebagai pewarna alami red velvet pada cheesecake dapat merubah cheesecake menjadi berwarna mendekati red velvet namun juga sedikit mendekati warna merah muda, untuk bayam merah sebagai pewarna alami red velvet, menghasilkan warna yang sama sekali tidak mendekati warna red velvet, namun menghasilkan warna yang mendekati warna pada kulit manusia yaitu berwarna seperti buah sawo muda namun sedikit adanya warna kemerah mudaan pada cheesecake.

Untuk tekstur setelah penggunaan pewarna alami buah bit dan bayam merah dan penambahan gelatin pada cheesecake menghasilkan tekstur adonan cheesecake yang padat dan kokoh serta adanya lapisan tipis pada kulit luar cheesecake yang membuat bagian luar cheesecake menjadi kokoh. Untuk aroma tidak terlalu banyak yang berpengaruh dalam cheesecake karena aroma cream cheese cukup kuat sehingga aroma tidak terlalu terpengaruh

SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian mengenai pembuatan red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami buah bit dan bayam merah adalah berdasarkan dari data hasil analisa organoleptik pada red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami adalah sebagai berikut :

a. Warna

Berdasarkan dari hasil analisa organoleptik warna pada red velvet cheesecake menghasilkan skor dan prosentase tingkat kesukaan sebanyak 95 pada skor dan 78% pada prosentase dari X1 (penggunaan warna berbahan alami buah bit pada red velvet cheesecake), sedangkan skor 56 dan prosentase 47% dari X2 (penggunaan pewarna berbahan alami bayam merah). Dari hasil tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa warna yang dihasilkan pada produk X1 lebih unggul daripada produk X2 dan lebih diminati oleh para responden.

b. Rasa

Berdasarkan dari hasil analisa organoleptik warna pada red velvet cheesecake menghasilkan skor dan prosentase tingkat kesukaan sebanyak 110 pada skor dan 92% pada prosentase produk X1, sedangkan produk X2 mendapatkan skor 64 dan 53% pada prosentasenya. Dari hasil analisa organoleptik tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa rasa dalam pembuatan red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami buah bit lebih disukai daripada produk red velvet cheesecake dengan pewarna alami bayam merah. Dari penelitian dalam pembuatan produk tersebut dapat disimpulkan bahwa penggunaan bahan pewarna alami buah bit dan bayam merah dapat mempengaruhi rasa dan terbukti dari hasil analisis bahwa produk X1 lebih disukai daripada X2

c. Tekstur

Berdasarkan hasil dari analisa organoleptik tekstur pada red velvet cheesecake menghasilkan skor dan prosentase tingkat kesukaan sebanyak 93 pada skor dan 78% pada prosentase produk

X1 sedangkan pada produk X2 menghasilkan 84 pada skor dan 70% pada prosentase tingkat kesukaan. Dari hasil analisa tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa tekstur produk X1 lebih disukai daripada tekstur pada produk X2.

d. Aroma

Berdasarkan hasil analisa organoleptik aroma pada red velvet cheesecake menghasilkan 85 pada skor dan 71% pada prosentase tingkat kesukaan pada produk X1 sedangkan pada produk X2 menghasilkan 70 pada skor dan 58% pada prosentase tingkat kesukaan. Dari hasil analisa tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa aroma produk X1 lebih disukai daripada aroma pada produk X2.

Dari penjelasan diatas dapat diambil kesimpulan dari permasalahan yang ada didalam rumusan masalah. Jawaban dari rumusan masalah tersebut yaitu:

1) Proses pengolahan red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami buah bit dan bayam merah.

Proses dalam pengolahan red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami buah bit dan bayam merah cukup mudah. Didalam proses tersebut menggunakan metode pengolahan no bake, yaitu dengan cara mengolah cheesecake tanpa proses pemanggangan / bake untuk membentuk struktur adonan menjadi sebuah cheesecake, melainkan dengan cara didinginkan didalam chiller / lemari pendingin. lalu prosesnya cukup sama dalam proses pembuatan no bake cheesecake pada sub – bab 2.1.4 namun perbedaannya hanya pada saat pemberian warna yaitu dengan pewarna alami buah bit dan bayam merah yang diolah menjadi puree lalu dicampurkan kedalam adonan hingga tercampur rata dan menghasilkan warna pada cheesecake. Setelah tercampur dan menghasilkan warna lalu tambahkan gelatin pada adonan cheesecake, mengapa menambahkan gelatin?

Gelatin berfungsi sebagai fondasi adonan atau lebih tepatnya memberikan struktur dan kepadatan agar adonan menjadi kokoh. Setelah diberi gelatin, aduk rata dan masukkan kedalam chiller / lemari pendingin dan tunggu selama 2 jam hingga padat dan red velvet cheesecake dengan pewarna alami buah bit dan bayam merah.

2) Pengaruh penggunaan pewarna alami buah bit dan bayam merah dalam red velvet cheesecake
Dalam penggunaan pewarna alami buah bit dan bayam merah pada red velvet cheesecake ternyata dapat mempengaruhi cheesecake, baik itu dalam hal warna, rasa, tekstur, dan aroma. Dalam hal rasa, dengan penggunaan pewarna alami red velvet baik dari buah bit ataupun bayam merah dapat mempengaruhi rasa pada cheesecake, yaitu cheesecake memiliki rasa buah bit dan bayam merah namun tidak terlalu kuat.

Untuk warna, penggunaan buah bit dan bayam merah menghasilkan 2 hasil yang berbeda, penggunaan buah bit sebagai pewarna alami red velvet pada cheesecake dapat merubah cheesecake menjadi berwarna mendekati red velvet namun juga sedikit mendekati warna

merah muda, untuk bayam merah sebagai pewarna alami red velvet, menghasilkan warna yang sama sekali tidak mendekati warna red velvet, namun menghasilkan warna yang mendekati warna pada kulit manusia yaitu berwarna seperti buah sawo muda namun sedikit adanya warna kemerahan pada cheesecake. Untuk tekstur setelah penggunaan pewarna alami buah bit dan bayam merah dan penambahan gelatin pada cheesecake menghasilkan tekstur adonan cheesecake yang padat dan kokoh serta adanya lapisan tipis pada kulit luar cheesecake yang membuat bagian luar cheesecake menjadi kokoh. Untuk aroma tidak terlalu banyak yang berpengaruh dalam cheesecake karena aroma cream cheese cukup kuat sehingga aroma tidak terlalu terpengaruh.

SARAN

Pada hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai proses pembuatan red velvet cheesecake dengan menggunakan pewarna alami buah bit dan bayam merah dan pengaruhnya terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma, maka peneliti akan memberikan saran sebagai berikut :

- 1) Dalam proses pembuatan pewarna red velvet dengan menggunakan puree dari buah bit dan bayam merah, dalam penggunaan buah bit sebaiknya gunakan sedikit air dalam proses pembuatan puree agar warna yang dihasilkan lebih bagus dan sebaiknya sebelum dicampurkan ke dalam adonan cheesecake terlebih dahulu men – shimmering puree agar rasa tanah pada buah bit hilang dan tidak mempengaruhi kualitas rasa yang nanti dihasilkan pada red velvet cheesecake dengan pewarna alami buah bit.
- 2) Untuk bayam merah, pastikan hanya mengambil daun bayam merah dengan warna yang benar – benar merah dengan kuantitas yang banyak karena setelah diolah menjadi puree warna bayam merah tidak terlalu kuat dalam menghasilkan warna red velvet sehingga warna yang dihasilkan tidak bagus.

DAFTAR RUJUKAN

- Anonym. Uji Organoleptik Hasil Jadi New York Style Cheesecake Dengan Menggunakan Cream Cheese Dan Tahu.
- Colwood, Annie. 2015. The Little Book of Beets Kindle Edition. New York: Amazon Self Publishing.
- Reynold J, Chanin. 2011. The Ultimate Cake. New York
- Tristar. 2017. Kumpulan Syllabus Pastry. Surabaya: Tristar Cullinary Institute
- Zebrowski, Michael. 2017. The Pastry Chef’s Little Black Book. New York: The Chefs Connection