

**EKSPERIMEN PEMBUATAN CHIFFON CAKE BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS HITAM**

SKRIPSI



**Oleh
TENI AGRIPPINA KLORINDA
NO. MHS: 313100671**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2017**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN CHIFFON CAKE BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS HITAM**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan
Program Studi Administrasi Hotel**

**Oleh
TENI AGRIPPINA KLORINDA
NO. MHS: 313100671**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2017**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN CHIFFON CAKE BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS HITAM**



Oleh
TENI AGRIPPINA KLORINDA
NO. MHS: 313100671

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

(Dra. Sri Larasati, MM)
NIDN. 0511095401

(Dra. Heni Susilowati, MM)
NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M)
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**EKSPERIMEN PEMBUATAN CHIFFON CAKE BERBAHAN
DASAR TEPUNG BERAS HITAM**

SKRIPSI

Oleh

TENI AGRIPPINA KLORINDA

No. Mhs: 313100671

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal: 13 Juni 2017

TIM PENGUJI

**Penguji Utama : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M ()
NIDN. 0516057102**

**Pembimbing I : Dra. Sri Larasati, M.M. ()
NIDN. 0511095401**

**Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, M.M. ()
NIDN. 0505026202**

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. H. Santoso, MM

NIDN. 0519045901

PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Teni Agrippina Klorinda

NIM : 313100671

Program Studi : Administrasi Hotel (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Hitam” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 22 Mei 2017

Penulis

Teni Agrippina Klorinda

HALAMAN MOTTO

*So keep your head high, keep your chin up and most importantly, keep smiling,
because life's a beautiful thing and there's so much to smile about*

(Marilyn Monroe)

Love the life you live and live the life you love

(Bob Marley)

HALAMAN PERSEMBAHAN

1. Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan nikmat yang luar biasa kepadaku, ku persembahkan skripsi ini kepada kedua orangtuaku, Bapak B. Teddy Wahono dan Mama A. Sri Wahyuni yang telah memberikan doa, motivasi, serta kasih sayang tulus tanpa mengenal lelah dan waktu.
2. Suamiku M. Risky Akbar serta kedua anakku Tara Aqila Ghaisani dan Tara Arzo Omar Jabari yang selalu mendukung dan memberikan semangat di dalam setiap langkahku.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Hitam”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M. selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini. Dan juga telah membantu penulis dalam pembuatan surat izin penelitian.
3. Bapak Hermawan Prasetantyo, S.Sos., S.ST., M.M. selaku penguji utama dan Ketua Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

4. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen serta Staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat.
6. Para mahasiswa Administrasi Hotel yang telah meluangkan waktunya sebagai responden untuk pengisian kuesioner penelitian ini.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan yang dikarenakan keterbatasan pengetahuan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dari pembaca.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan selanjutnya.

Yogyakarta, 22 Mei 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GRAFIK	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
 BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori	6
1. Beras	6
2. Karakteristik Beras Hitam	7
3. Manfaat Beras Hitam	9
a. Serat	10
b. Kalori	11
c. Indeks Glikemik	12

d. Antioksidan	13
4. Tepung Beras Hitam	13
5. Produk Bakery	15
6. Cake	15
7. Chiffon Cake	16
8. Bahan Pembuat Chiffon Cake	18
a. Tepung	18
b. Gula	19
c. Garam	19
d. Telur	20
e. Baking Powder	20
f. Minyak	21
g. Air	21
h. Flavour	22
i. Cream of tartar	22
9. Alat Pembuat Chiffon Cake	23
a. Timbangan	23
b. Mixer	24
c. Baskom	24
d. Sendok Ukur dan Mangkok Ukur	25
e. Spatula	26
f. Ayakan	26
g. Loyang Chiffon Cake	27
h. Oven	28
i. Pisau	28
j. Botol	29
10. Standar Resep Chiffon Cake	30
11. Proses Pembuatan Chiffon Cake	31
12. Kualitas Makanan	33
B. Kerangka Pemikiran	36
C. Penelitian Terdahulu	36

D. Hipotesis	38
--------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	39
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	39
1. Lokasi Penelitian	39
2. Waktu Penelitian	39
C. Populasi dan Sampel	40
1. Populasi	40
2. Sampel	40
D. Variabel dan Indikator.....	40
1. Variabel Independen	41
2. Variabel Dependen	42
E. Metode Pengumpulan Data.....	42
1. Jenis Instrumen Penelitian.....	42
a. Kuesioner	42
b. Eksperimen.....	43
F. Metode Analisa Data	44
1. Jenis Metode Analisis	44
2. Uji Kelayakan Metode Analisis	45

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	47
B. Uji Kelayakan Instrumen	48
1. Usia Responden	49
2. Jenis Kelamin Responden	49
C. Uji Kelayakan Variabel	50
1. Penilaian Terhadap Aroma Chiffon Cake	50
2. Penilaian Terhadap Tekstur Chiffon Cake	52
3. Penilaian Terhadap Rasa Chiffon Cake	55
D. Hasil Analisis Data	57

1. Uji Hipotesis	57
a. Uji Friedman Terhadap Chiffon Cake	57
Bebahan Dasar Tepung Beras Hitam Dan Chiffon Cake	
Bebahan Dasar Tepung Terigu Dari Segi Aroma	
b. Uji Friedman Terhadap Chiffon Cake	60
Bebahan Dasar Tepung Beras Hitam Dan Chiffon Cake	
Bebahan Dasar Tepung Terigu Dari Segi Tekstur	
c. Uji Friedman Terhadap Chiffon Cake	62
Bebahan Dasar Tepung Beras Hitam Dan Chiffon Cake	
Bebahan Dasar Tepung Terigu Dari Segi Rasa	
2. Pembahasan	64

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan	67
2. Saran	68

DAFTAR PUSTAKA	69
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	71
-----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 : Kandungan Gizi Pada Jenis Beras	1
Tabel 2.1 : Komposisi Gizi Dalam 100 Gram	9
Berbagai Jenis Beras Di Indonesia	
Tabel 2.2 : Perbedaan Butter, Foam, Dan Chiffon Cake	17
Tabel 2.3 : Standar Resep Pembuatan Chiffon Cake	30
Tabel 2.4 : Perbandingan Berat Dari Ukuran Cup Menjadi	30
Gram Dalam Bahan Kering (Tepung Dan Gula)	
Tabel 2.5 : Perbandingan Berat Dari Ukuran Cup Menjadi	30
Mili Liter Dalam Bahan Cair (Minyak Dan Air)	
Tabel 3.1 : Skala Likert	44
Tabel 4.1 : Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	49
Tabel 4.2 : Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Tabel 4.3 : Penilaian Responden Terhadap Aroma Chiffon Cake	50
Tabel 4.4 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan	51
Terhadap Aroma Chiffon Cake	
Tabel 4.5 : Penilaian Responden Terhadap Tekstur Chiffon Cake.....	53
Tabel 4.6 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan	54
Terhadap Tekstur Chiffon Cake	
Tabel 4.7 : Penilaian Responden Terhadap Rasa Chiffon Cake	55
Tabel 4.8 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan	56
Terhadap Rasa Chiffon Cake	

Tabel 4.9 : Uji Friedman Chiffon Cake Segi Aroma	58
Tabel 4.10 : Hasil Mean Rank Chiffon Cake Segi Aroma	58
Tabel 4.11 : Uji Beda Friedman Chiffon Cake Segi Aroma	59
Tabel 4.12 : Uji Friedman Chiffon Cake Segi Tekstur	60
Tabel 4.13 : Hasil Mean Rank Chiffon Cake Segi Tekstur	61
Tabel 4.14 : Uji Beda Friedman Chiffon Cake Segi Tekstur	61
Tabel 4.15 : Uji Friedman Chiffon Cake Segi Rasa	62
Tabel 4.16 : Hasil Mean Rank Chiffon Cake Segi Rasa	63
Tabel 4.17 : Uji Beda Friedman Chiffon Cake Segi Rasa	63

DAFTAR GRAFIK

	Halaman
Grafik 4.1 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan	52
Terhadap Aroma Chiffon Cake	
Grafik 4.2 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan	54
Terhadap Tekstur Chiffon Cake	
Grafik 4.3 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan	57
Terhadap Rasa Chiffon Cake	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 : Butter Cake	16
Gambar 2.2 : Sponge Cake	17
Gambar 2.3 : Chiffon Cake	17
Gambar 2.4 : Timbangan Analog	23
Gambar 2.5 : Timbangan Digital	23
Gambar 2.6 : Standing Mixer	24
Gambar 2.7 : Hand Mixer	24
Gambar 2.8 : Baskom / Mangkuk	25
Gambar 2.9 : Sendok Ukur Dan Mangkuk Ukur	25
Gambar 2.10 : Spatula	26
Gambar 2.11 : Ayakan	27
Gambar 2.12 : Loyang Chiffon Cake	27
Gambar 2.13 : Oven Listrik	28
Gambar 2.14 : Oven Tangkring	28
Gambar 2.15 : Pisau	29
Gambar 2.16 : Botol	29
Gambar 2.17 : Pengocokan Menjadi Adonan A	31
Gambar 2.18 : Pencampuran Menjadi Adonan B	32
Gambar 2.19 : Adonan A Dicampur Dengan Adonan B	32
Gambar 2.20 : Menuang Adonan Ke Loyang	32
Gambar 2.21 : Pendinginan Chiffon Cake Matang	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 : Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 : Cara Pembuatan Chiffon Cake Berbahan Dasar Tepung Beras
Hitam

Lampiran 4 : Foto Adonan Chiffon Cake

Lampiran 5 : Foto Chiffon Cake Tepung Beras Hitam

Lampiran 6 : Foto Chiffon Cake Tepung Terigu

Lampiran 7 : Foto Chiffon Cake Tepung Beras Hitam Dan Chiffon
Cake Tepung Terigu

ABSTRAK

Beras merupakan bahan makanan pokok yang sangat penting di dunia termasuk di Indonesia. Beras hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) adalah salah satu jenis beras yang memiliki lebih banyak keistimewaan pada kadar serat yang tinggi dan indeks glikemik yang rendah. Warna hitam pada beras hitam muncul karena adanya pigmen antosianin yang berguna sebagai antioksidan di dalam tubuh. Dengan banyak kelebihan yang dimiliki oleh beras hitam, mendorong peneliti untuk melakukan eksperimen terhadap chiffon cake yang berbahan dasar tepung beras hitam, dimana biasanya chiffon cake terbuat dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi aroma, tekstur serta rasa chiffon cake yang berbahan dasar tepung beras hitam. Penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu teknik sampel random pada 20 orang mahasiswa Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Variabel independen pada penelitian ini adalah segi aroma (X1), segi tekstur (X2), dan segi rasa (X3). Sedangkan variabel dependennya adalah tingkat kesukaan masyarakat (Y). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner dengan skala likert dan eksperimen dengan menggunakan metode analisis uji hedonik serta pengujian hipotesis menggunakan *friedman two way anova* (analisis dua jalan friedman).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) tepung beras hitam dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam dan chiffon cake berbahan dasar tepung terigu. Dari segi aroma responden menyukai chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam karena harum dan segar, serta dari segi rasa responden juga menyukai chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam karena manis dan lezat. Hal ini dibuktikan dengan F hitung dari segi aroma dan segi rasa yang lebih besar dibandingkan F tabel, yang ditinjau dengan taraf signifikansi 5% dari segi aroma (F hitung 6.400 > F tabel 3.59) dan dari segi rasa (F hitung 9.000 > F tabel 3.59). (2) tepung beras hitam tidak dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam dan chiffon cake berbahan dasar tepung terigu. Dari segi tekstur responden tidak menyukai chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam karena tidak memiliki tekstur yang lembut dan lembab. Hal ini dibuktikan dengan F hitung dari segi tekstur yang lebih kecil dibandingkan F tabel, yang ditinjau dengan taraf signifikansi 5% (F hitung 2.273 < F tabel 3.59).

Kata kunci : Tepung Beras Hitam, Chiffon Cake

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras merupakan bahan makanan pokok yang sangat penting di dunia, termasuk di Indonesia. Secara umum, beras yang dikonsumsi oleh penduduk di Indonesia adalah beras putih (*Oryza sativa*), beras merah (*Oryza glaberrima*) dan beras hitam (*Oryza sativa L. indica*). Sesuai budaya yang ada, jenis beras yang banyak dikonsumsi oleh penduduk di Indonesia adalah beras putih. Namun beras berwarna memiliki lebih banyak keistimewaan pada kadar serat yang tinggi dan indeks glikemik yang rendah. Berikut merupakan Tabel 1.1 yang menjelaskan tentang kandungan gizi pada jenis beras yang berbeda.

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Pada Jenis Beras

Zat Gizi	Berasputih	Beras Merah	Beras Hitam
Energi	357kkal	352kkal	351kkal
Protein	8,4g	7,3g	8g
Lemak	1,7g	0,9g	1,3g
Karbohidrat	77,1g	76,2g	76,9g
Serat	0,2g	0,8g	20,1g
Indeks Glikemik	64	59	42,3

Sumber : www.apki.or.id (Tabel Komposisi Pangan 2009)

Nilai indeks glikemik beras hitam yang rendah 42,3 berbanding lurus dengan nilai energi atau kalori sebesar 351kkal hal tersebut menunjukkan bahwa beras hitam mampu menurunkan kadar gula dalam darah setelah mengkonsumsi olahan dari beras hitam.

The American Association of Cereal Chemist 2001 dalam tekpan.unimus.ac.id (2006:4) mengatakan bahwa serat makanan merupakan bagian makanan yang dapat dimakan dari tanaman atau karbohidrat analog yang resisten terhadap pencernaan dan absorpsi pada usus halus dengan fermentasi lengkap atau partial pada usus besar.

Beras hitam memiliki rasa dan aroma yang baik dengan penampilan yang unik serta warna bulirnya (kernel) ungu pekat hingga mendekati hitam. Warna hitam tersebut muncul karena adanya pigmen antosianin yang berguna sebagai antioksidan di dalam tubuh. Lebih lanjut menurut Hardoko *et al* (2010:25) peran antioksidan bagi kesehatan manusia adalah untuk mencegah penyakit kanker, gangguan sel syaraf, liver, gangguan pembuluh darah seperti jantung koroner, diabetes, katarak dan penyakit timbulnya proses penuaan dini juga memicu penyakit kronis lainnya.

Salah satu bentuk olahan sederhana dari beras hitam adalah pembuatan tepung. Tepung itu sendiri kebanyakan merupakan bahan dasar dari suatu produk *bakery*. Produk *bakery* yaitu produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Menurut Anni Faridah, dkk Jilid 1 (2008:4) *bakery* termasuk bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, *cake*, *pastry* dan *cookies*. Produk-produk *bakery* dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar terigu, lemak, gula, telur, garam dan cairan (dapat berupa air atau susu). Di dalam kehidupan sehari-hari, banyak produk *bakery* yang sering dijumpai dan dikonsumsi. Produk *bakery* selama ini lebih banyak dikenal menggunakan

tepung terigu sebagai bahan dasarnya, sehingga bahan dasar lokal yang mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi kurang populer.

Chiffon cake adalah sejenis bolu yang termasuk produk *bakery* yang bertekstur remah halus, lembut, dengan ukurannya yang tinggi, besar, enak serta gurih. Produk tersebut sudah tidak asing lagi di Indonesia. Pembuatan produk chiffon cake tergolong mudah serta seluruh bahan-bahannya juga mudah untuk didapatkan. Pemanfaatan tepung beras hitam dalam produk chiffon cake masih sangat jarang sekali dijumpai sehingga diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa yang enak, beraroma yang wangi dan tekstur yang tetap sesuai dengan standarnya

Chiffon cake dibuat sebagai pemanfaatan dengan substitusi tepung beras hitam diharapkan agar dapat diterima oleh masyarakat. Lebih lanjut diharapkan dengan dibuatnya chiffon cake tersebut, beras hitam dapat menjadi alternatif sehat yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Untuk mengetahui hal tersebut perlu dilakukan uji kesukaan kepada masyarakat (konsumen) supaya dapat diketahui bagaimana tingkat kesukaan masyarakat (konsumen) terhadap chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam. **“EKSPERIMEN PEMBUATAN CHIFFON CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS HITAM”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Apakah tepung beras hitam dapat menjadi bahan dasar pengganti dalam pembuatan chiffon cake ?

C. Batasan Masalah

Agar penulisan penelitian ini memperoleh hasil yang optimal, maka perlu pembatasan masalah untuk lebih memperjelas tujuan penulisan. Dalam penelitian ini Penulis hanya membatasi tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi aroma, tekstur serta rasa chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi aroma, tekstur serta rasa chiffon cake berbahan dasar tepung beras hitam.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pihak sebagai berikut :

1. Bagi Penulis

Penelitian ini sangat penting bagi penulis untuk meningkatkan ilmu pengetahuan peneliti dan sebagai tambahan informasi dalam mendukung studi pemanfaatan produk lokal beras hitam yang dapat diolah menjadi produk chiffon cake serta menciptakan inovasi baru dalam pengolahan cake.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat agar masyarakat lebih mengetahui bahwa beras hitam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan chiffon cake.

3. Bagi Lembaga Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Dengan adanya penelitian ini, dapat dijadikan sebagai bahan tambahan untuk referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.