

ABSTRAK

Salah satu kue yang populer di Indonesia adalah kue Muffin. Salah satu bahan yang paling penting dalam pembuatan kue Muffin adalah *Baking Powder*, oleh karena itu PA ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *Baking Powder* terhadap kue Muffin, Adapun metode yang digunakan dalam penulisan PA ini adalah *Experimen* atau uji coba dengan obyek penulisannya berupa mempraktekkan dengan membuat kue Muffin dengan proses melalui penelitian ini, penulis melakukannya ditempat tinggal penulis sendiri dan dari penulisan tersebut penulis mendapatkan hasil bahwa hasil kue yang sesuai dengan keinginan, maka patuhlah pada resep dengan melihat tingkat kematangan, rasa, penampilan. Dari hasil penelitian dan uji coba yang dilakukan penulis tentang pengaruh *Baking Powder* terhadap akhir Muffin, maka didapat beberapa data yaitu :

- a) Tekstur, kue berpori kecil.
- b) Lebih beremah.
- c) Lebih padat.
- d) Tidak mengembang berlebihan.
- e) Baking powder memperlambat proses kematangan kue.
- f) Mempengaruhi rasa.