

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Percobaan

Dalam uji coba yang dilakukan adalah membuat roti *muffin* dengan membuat 2 resep :

- 1 Resep mempergunakan baking powder.
- 1 Resep tidak mempergunakan baking powder.

Bagaimana hasil yang didapat setelah melakukan percobaan ?

4.2 Experimen

4.2.1 Muffin Peach Mixed Fruits dengan *Baking Powder*

- **Bahan yang digunakan :**

- 250 gram Tepung terigu
- 2 sdt *Baking powder*
- 1 sdt Soda kue
- 125 gram Gula pasir
- 2 butir Telur
- 80 ml Susu cair hangat
- 125 gram Mentega tawar / Margarin
- 5 buah *Appricot* dalam kaleng potong jadi dadu
- 150 gram *Mixed fruits* / Kismis

- **Alat – alat :**

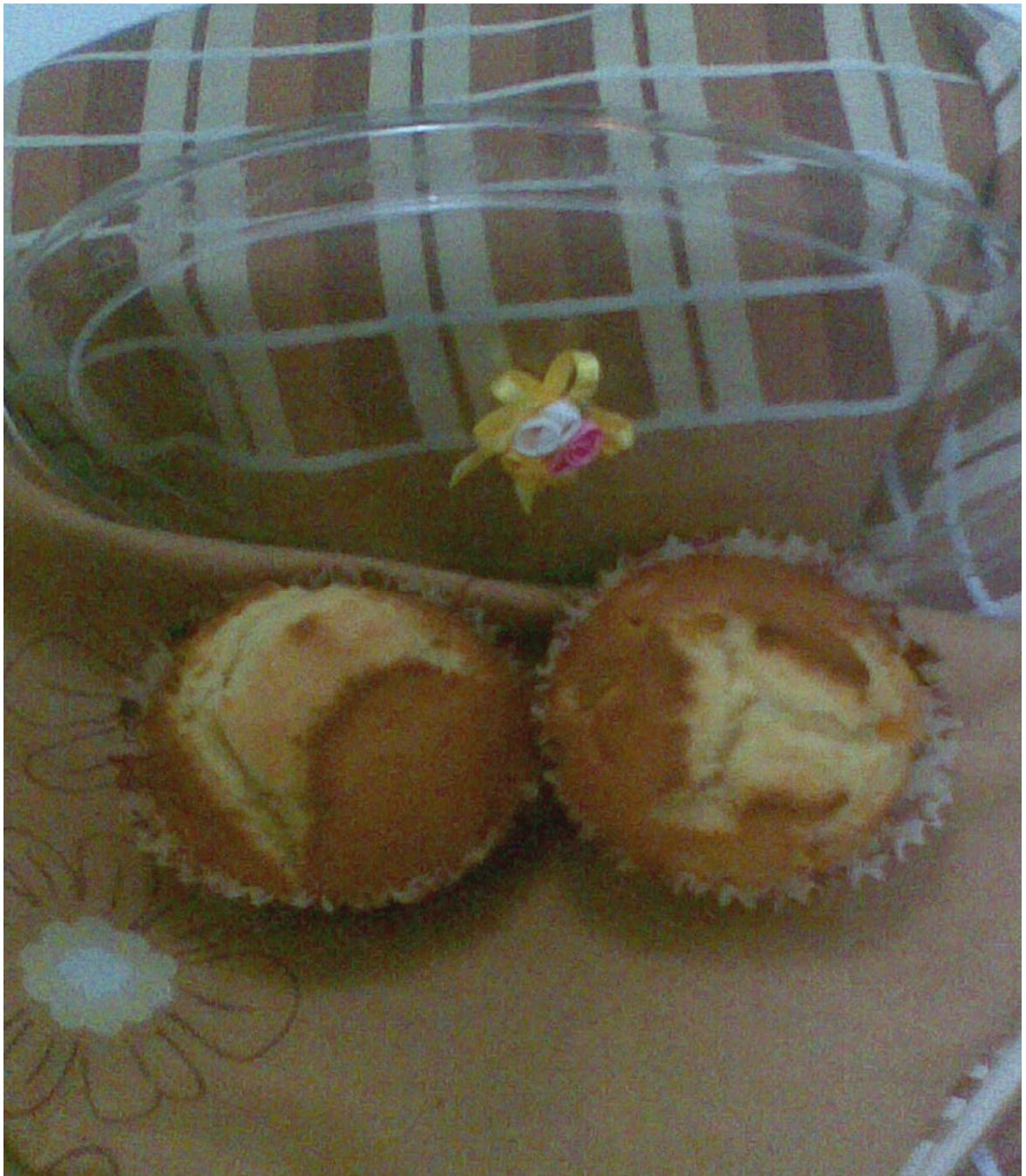
1. Oven
2. Loyang muffin
3. Timbangan
4. Mixer
5. Gelas ukur
6. Mangkok Plastik
7. Sendok
8. Alas Potongan
9. Panci
10. Pisau

- **Cara membuat :**

1. Panaskan oven dengan temperature 200 derajat celcius, siapkan loyang muffin, beri kertas *cup* ukuran 6 cm, sisihkan.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder* dan soda kue, aduk rata.
3. Panaskan susu cair bersama mentega tawar atau margarin hingga meleleh tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok gula pasir bersama telur hingga gula larut. Masukkan campuran tepung terigu dan campuran susu mentega leleh, aduk rata. Masukkan potongan buah *apricot* dan *mixed fruits* atau kismis, aduk rata.
5. Tuangkan adonan kedalam loyang hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Panggang selama 20 menit atau hingga matang.
6. Sajikan.

Untuk 12 buah.

❖ Muffin Peach Mixed Fruits *dengan Baking Powder*



Gambar 3

Muffin Peach Mixed Fruit dengan Baking Powder

4.2.2 Muffin Peach Mixed Fruits tanpa *Baking Powder*

- **Bahan yang digunakan :**

250 gram Tepung terigu

1 sdt Soda kue

125 gram Gula pasir

2 butir Telur

80 ml Susu cair hangat

125 gram Mentega tawar / Margarin

5 buah *Appricot* dalam kaleng potong jadi dadu

150 gram *Mixed fruits* / Kismis

- **Alat – alat :**

1. Oven

2. Loyang muffin

3. Timbangan

4. Mixer

5. Gelas ukur

6. Mangkok Plastik

7. Sendok

8. Alas potongan

9. Panci

10. Pisau

- **Cara membuat :**

1. Panaskan oven dengan temperature 200 celcius, siapkan loyang *muffin*, beri kertas *cup* ukuran 6 cm, sisihkan.
2. Campur tepung terigu **tanpa** *baking powder* dan soda kue, aduk rata.
3. Panaskan susu cair bersama mentega tawar atau margarin hingga meleleh tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok gula pasir bersama telur hingga gula larut. Masukkan campuran tepung terigu dan campuran susu mentega leleh, aduk rata. Masukkan potongan buah *apricot* dan *mixed fruits* atau kismis, aduk rata.
5. Tuangkan adonan kedalam loyang hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Panggang selama 20 menit atau hingga matang.
6. Sajikan.

Untuk 12 buah.

❖ Muffin Peach Mixed Fruits *tanpa Baking Powder*



Gambar 4

Muffin Peach Mixed Fruits *tanpa Baking Powder*

4.3 Presentasi Hasil

Menurut (Soewitomo, 2007 : 3). *Temperature* yang digunakan dalam proses pembuatan kue muffin ini adalah 200 derajat celcius dan waktu yang dibutuhkan agar kue muffin ini matang adalah 20 -30 menit.

Setelah dilakukan uji coba pada pembuatan muffin yang arah uji cobanya dengan pengaruh Baking powder dengan suhu dan waktu yang sama, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat kematangan

Dalam waktu dan *temperature* yang sama akan menghasilkan tingkat kematangan yang berbeda.

Kue muffin yang mempergunakan Baking powder proses kematangannya agak lama dibanding dengan muffin yang tidak mempergunakan Baking powder karena menurut (http://funkeehmoom.Blogspot.com/2006_03_01_archive.html).

Baking powder pada muffin menghasilkan tekstur yang berpori – pori kecil tapi kecenderung lebih beremah.

2. Rasa

Dalam menggunakan baking powder, rasa akan berpengaruh pada hasil akhir. Penggunaan baking powder yang tidak sesuai resep akan menghasilkan rasa pahit pada muffin, karena menurut (filled under : FAQ, [Ingredients_ncc@](#)) rasa pahit akan hilang kalau bertemu bahan yang sifat asam.

Untuk menghasilkan kue yang sesuai dengan keinginan maka patuhlah pada resep.

3. Penampilan

Penampilan kue muffin lebih indah dan menarik pada kue muffin yang mempergunakan baking powder karena tekstur yang berpori kecil tapi cenderung lebih beremah. menurut ([http :// funkeehmoom. Blogspot.com/2006_03_01_ archive.html](http://funkeehmoom.blogspot.com/2006_03_01_archive.html)).