

## BAB 2

### LANDASAN TEORI

#### 2.1 Pengertian Bolu Kukus



**Gambar 2.1 Bolu Kukus**

Bolu kukus termasuk salah satu jenis jajanan pasar yang sudah lama dikenal yang dijual di mana – mana seperti di pasar tradisional, pasar swalayan, ataupun di toko – toko kue besar dan kecil. Bahkan sekarang ini, bolu kukus telah banyak dijual oleh pedagang keliling dengan menggunakan sepeda atau pikulan yang menjajakan dari rumah ke rumah. Semua orang menyukai bolu ini, dari anak – anak hingga orang dewasa.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bolu kukus adalah tepung terigu. Walaupun demikian, tepung terigu ini bisa juga dicampur dengan bahan campuran lain seperti havermut, singkong, kentang, jagung, sagu ambon, kacang merah, atau ubi ungu, sehingga dihasilkan bolu kukus dengan cita rasa yang lebih bervariasi dan memiliki keistimewaan tersendiri. Aroma dan cita rasanya sangat kaya karena dapat ditambahkan dengan beberapa bahan pendamping lain yang cocok untuk dikombinasikan misalnya coklat bubuk, larutan santan dan pandan, air daun suji dan pandan, serta daun jeruk maupun karamel. Selain itu, juga bisa ditambahkan campuran sayuran seperti wortel, kacang hijau, dan bit. Bisa juga ditambahkan buah – buahan seperti nanas, atau ikan tuna untuk memberikan rasa asin pada bolu kukus, dimana dapat menjadikan bolu kukus ini menjadi lebih beranekaragam. Bahkan agar

penampilannya bertambah menarik, ditambahkan meises berwarna – warni, parutan wortel, potongan bengkung, atau kacang hijau di atas adonan. Ketan hitam dapat pula sengaja dicampurkan dan diaduk rata di dalam adonan hingga timbul bintik – bintik hitam yang cantik dan tersebar merata di dalam bolu kukus.

Proses pembuatan bolu kukus sangat praktis dan tidak banyak menyita waktu. Bahan yang diperlukan juga cukup sederhana, mudah diperoleh di pasar tradisional, dan biayanya sangat terjangkau (Lilly T. Erwin, 2004).

## **2.2 Proses Pembuatan *Colourful Steamed Cake***

Pada proses pembuatan *colourful steamed cake*, penulis membandingkan dua formulasi terbaik untuk pembuatan *colourful steamed cake*. Pada akhirnya, penulis menjadikan formulasi dari buku *Steamed Cake* (Primarasa, 2015:25) sebagai prosedur baku pembuatan *colourful steamed cake* tepung terigu sebagai pembanding *colourful steamed cake* tepung jagung. Berikut adalah resep yang digunakan beserta proses pembuatan *colourful steamed cake* menggunakan tepung terigu dan tepung jagung.

### **2.2.1 Resep yang Digunakan**

Bahan :

- 6 butir telur
- 300 gr gula kastor
- 350 gr tepung terigu
- 1 sdt *double – acting baking powder*
- ½ sdt garam
- 150 gr air soda manis
- ¼ sdt esens pandan
- ¼ sdt pewarna makanan merah
- ¼ sdt pewarna makanan hijau
- Cokelat beras warna – warni, untuk taburan

Sebagai substitusi pengganti bahan dasar tepung terigu, digunakan 350 gr tepung jagung.

### **2.2.2 Proses Pembuatan *Colourful Steamed Cake* Menggunakan Tepung Terigu**

1. Didihkan air dalam dandang, siapkan 20 buah cetakan muffin personal @ ± 75 ml. Kocok telur hingga mengembang dan berbusa, masukkan gula kastor sekaligus sambil terus dikocok hingga gula larut.
2. Ayak jadi satu tepung terigu, *baking powder*, dan garam, kemudian masukkan campuran tepung ke dalam adonan telur dengan mengaduknya perlahan. Tambahkan soda manis dan esens pandan, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Sebagian aduk dengan pewarna merah, sebagian dengan pewarna hijau dan sisanya biarkan warna aslinya.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan muffin, jangan terlalu penuh, setiap mangkuk satu warna, taburi dengan cokelat beras warna – warni.
5. Taruh di atas sarangan dandang dan bungkus tutup dandang dengan serbet. Kukus di atas api besar selama 30 menit hingga kue matang. Angkat, setelah dingin lepaskan kue dari cetakannya.

### **2.2.3 Proses Pembuatan *Colourful Steamed Cake* Menggunakan Tepung Jagung**

1. Didihkan air dalam dandang, siapkan 20 buah cetakan muffin personal @ ± 75 ml. Kocok telur hingga mengembang dan berbusa, masukkan gula kastor sekaligus sambil terus dikocok hingga gula larut.
2. Ayak jadi satu tepung jagung, *baking powder*, dan garam, kemudian masukkan campuran tepung ke dalam adonan telur dengan mengaduknya perlahan. Tambahkan soda manis dan esens pandan, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Sebagian aduk dengan pewarna merah, sebagian dengan pewarna hijau dan sisanya biarkan warna aslinya.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan muffin, jangan terlalu penuh, setiap mangkuk satu warna, taburi dengan cokelat beras warna – warni.
5. Taruh di atas sarangan dandang dan bungkus tutup dandang dengan serbet. Kukus di atas api besar selama 30 menit hingga kue matang. Angkat, setelah dingin lepaskan kue dari cetakannya.

## 2.3 Bahan Dasar yang Digunakan dalam Pembuatan *Colourful Steamed Cake*

### 2.3.1 Pengertian Gandum



**Gambar 2.2 Gandum**

Gandum merupakan tanaman pangan penting di dunia. 20% dari bahan makanan (kalori) yang dikonsumsi di dunia berasal dari gandum, 20% beras, dan 60% lainnya adalah jagung, kentang, dan lain – lain. Gandum memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis sereal lainnya, yaitu kandungan protein gandum lebih tinggi bila dibandingkan dengan padi dan jagung (Malik Chaerul, 2011).

Salah satu keunggulan gandum adalah kandungan gluteinnya yang mencapai 80%. Glutein adalah protein yang bersih kohesif dan liat sehingga bahan pangan yang mengandung glutein banyak digunakan untuk membuat roti, tepung, produk bahan baku (cake, cookies, crackers, pretzel), roti tanpa ragi, semolina, burger, dan sereal. Selain kandungan glutein yang tinggi, komposisi nutrisi gandum juga lebih baik dibanding komoditas lainnya. Sebagai contoh, kandungan protein pada gandum mencapai 13%, sedangkan pada padi 8%, jagung 10%, dan barley 12%. Kandungan karbohidrat gandum mencapai 69%, sedangkan padi 65% dan barley 63%. Keragaman penggunaan, kandungan nutrisi, dan kualitas penyimpanannya yang tinggi menjadikan gandum sebagai bahan makanan pokok lebih dari sepertiga populasi dunia (Suriani, 2014:270).

### 2.3.2 Tepung Terigu



**Gambar 2.3 Tepung Terigu**

Makanan yang berbasis gandum atau tepung terigu telah menjadi makanan pokok dari banyak negara. Ketersediaannya yang melimpah di pasaran dunia, proteinnya yang tinggi, dan harganya yang relatif tidak mahal dan pengolahannya yang mudah serta praktis, menjadikan makanan berbasis tepung terigu merambah cepat ke berbagai negara. Tepung terigu diolah dari biji gandum melalui proses penggilingan kemudian dikembangkan menjadi beragam makanan, dimana yang paling banyak dikenal dan dikonsumsi berbagai negara termasuk Indonesia adalah roti, mie, produk jadi kue lainnya seperti biskuit, pastry, dan masih banyak lagi.

Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dibagi dalam 2 proses, yakni proses pembersihan (*cleaning*) dan penggilingan (*milling*). Pada proses *cleaning*, gandum dibersihkan dari *impurities* seperti debu, biji – biji lain selain gandum (seperti biji jagung, kedelai), batang gandum, batu – batuan, kerikil, dan lain – lain. Setelah gandum dibersihkan dari *impurities*, dilakukan proses penambahan air (*dampening*) agar gandum memiliki kadar air yang diinginkan. Proses *dampening* tergantung pada beberapa faktor antara lain kandungan air di awal biji gandum, jenis gandum, dan jenis serta mutu tepung yang diharapkan. Selanjutnya, gandum yang telah diberi air didiamkan selama waktu tertentu agar air meresap ke dalam biji gandum. Tahap ini bertujuan untuk membuat kulit gandum menjadi liat sehingga tidak mudah hancur saat digiling dan memudahkan

endosperma terpisah dari kulit serta melunakkan endosperm yang mengandung tepung.

Proses kedua adalah penggilingan (*milling*) yang meliputi *breaking*, *reducton*, *sizing*, dan *tailing*. Prinsip proses penggilingan adalah memisahkan endosperm dari lapisan kulit yang diawali dengan proses *breaking* yaitu pemisahan biji gandum untuk memisahkan kulit gandum dengan endosperm. Tahap berikutnya adalah *reduction*, yaitu endosperma yang sudah dipisahkan diperkecil lagi menjadi tepung terigu.

Dalam tepung terigu, terdapat gluten yang secara khas membedakan tepung terigu dengan tepung lainnya. Gluten merupakan suatu senyawa dalam tepung terigu yang bersifat kenyal dan elastis. Kandungan gluten menentukan kadar protein dalam tepung terigu. Semakin tinggi kadar gluten, semakin tinggi pula kadar protein dari tepung terigu tersebut. Biasanya yang tersedia di pasaran adalah tepung terigu dengan kandungan protein berkisar antara 8% - 9%, 10.5% - 11.5%, dan 12% - 14%. Dalam pembuatan makanan, hal yang harus diperhatikan adalah ketepatan penggunaan jenis tepung terigu. Tepung terigu berprotein 12% - 14%, ideal untuk pembuatan roti dan mie, 10.5% - 11.5% untuk biskuit, *pastry / pie*, dan donut. Sedangkan untuk gorengan, *cake*, dan *wafer*, gunakan tepung terigu yang berprotein 8% - 9%.

Kualitas tepung terigu dipengaruhi oleh beberapa parameter fisik seperti :

1. *Moisture*, merupakan jumlah kadar air pada tepung terigu yang mempengaruhi kualitas tepung. Bila jumlah *moisture* melebihi standar maksimum, maka memungkinkan terjadinya penurunan daya simpan tepung terigu karena tepung terigu akan menjadi cepat rusak, berjamur, dan bau.
2. *Ash*, merupakan kadar abu yang ada pada tepung terigu yang mempengaruhi proses dan hasil akhir produk antara warna produk dan tingkat kestabilan adonan. Semakin tinggi kadar *ash*, semakin buruk kualitas tepung. Sebaliknya, semakin rendah kadar *ash*, maka semakin baik kualitas tepung. Hal ini tidak berhubungan dengan jumlah dan kualitas protein.
3. *Water Absorption*, merupakan kemampuan tepung terigu dalam menyerap air. Kemampuan daya serap air pada tepung terigu berkurang bila kadar air dalam tepung terlalu tinggi atau tempat penyimpanan lembab.

4. *Development Time*, merupakan kecepatan tepung terigu dalam pencapaian keadaan *develop* (kalis). Bila waktu pengadukan kurang (*under mixing*) akan berakibat volume tidak maksimal, serat/remah roti kasar, adonan terlalu kenyal, aroma adonan masam. Sedangkan bila kelebihan pengadukan (*over mixing*) akan berakibat volume melebar/datar, adonan kurang mengembang, warna adonan pucat, adonan tidak kenyal.
5. *Stability*, merupakan kemampuan tepung terigu untuk menahan stabilitas adonan agar tetap sempurna meskipun telah melewati waktu *develop* (kalis). Stabilitas tepung pada adonan dipengaruhi beberapa hal antara lain jumlah protein, kualitas protein, dan zat *additive* / tambahan. (Bogasari, 2011)

Berikut merupakan tabel kandungan gizi tepung terigu berdasarkan 100 gram penyajian :

**Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram**

<b>Kandungan Gizi</b>	<b>Kadar</b>
<b>Kalori</b>	365 kal
<b>Protein</b>	8.9 gr
<b>Lemak</b>	1.3 gr
<b>Karbohidrat</b>	77.3 gr
<b>Kalsium</b>	16 mg
<b>Fosfor</b>	106 mg
<b>Zat Besi</b>	1.2 mg
<b>Vitamin B1</b>	0.1 mg
<b>Air</b>	12 gr
<b>Bagian yang dikonsumsi</b>	100 %

Sumber : Bogasari, 2011

### 2.3.3 Jagung



**Gambar 2.4 Jagung**

Menurut Dayat Suryana (2013:49), jagung merupakan tanaman pangan terpenting di dunia setelah padi dan gandum. Berbagai negara di dunia menjadikan jagung sebagai sumber karbohidrat utama seperti Amerika Tengah dan Selatan. Amerika Serikat juga menjadikan jagung sebagai sumber pangan alternatif. Di Indonesia sendiri, beberapa daerah seperti Madura dan Nusa Tenggara mengkonsumsi jagung sebagai sumber pangan utama.

Banyak manfaat yang dapat diperoleh dari jagung selain sebagai sumber karbohidrat. Pada industri pangan, bulir jagung digunakan sebagai sumber minyak, pengolahan jagung yang menghasilkan tepung jagung atau lebih dikenal dengan tepung maizena, serta merupakan bahan baku industri. Berbagai olahan jagung juga dihasilkan sebagai produk siap konsumsi seperti mie, kue, dan susu jagung. Adanya teknologi rekayasa genetika saat ini menjadikan pula jagung sebagai penghasil bahan farmasi.



### 2.3.4 Tepung Jagung



**Gambar 2.5 Tepung Jagung**

Menurut Dayat Suryana (2013:50), salah satu manfaat utama untuk pemanfaatan jagung dalam industri pangan yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung jagung. Pembuatan tepung jagung memiliki keunggulan dibandingkan bentuk jagung segar atau produk setengah jadi. Keunggulan tersebut antara lain memudahkan formulasi karena mudah untuk dicampurkan dalam adonan, dapat dilakukan fortifikasi (pengayaan zat gizi), dan lebih praktis karena siap pakai. Proses pembuatan tepung jagung meliputi beberapa tahap yaitu sebagai berikut.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, biji jagung dipisahkan dari tongkolnya atau biasa disebut dengan proses pemipilan. Pipilan jagung kemudian dibersihkan dan dikeringkan selama 1 – 2 jam pada suhu 500<sup>0</sup>C.

2. Pembuatan Beras Jagung

Biji jagung yang sudah kering kemudian digiling sehingga terpisah dari kulit ari, lembaga dan endosperm. Pemisahan dilakukan dengan pengayakan menggunakan ayakan berukuran 1,4mm. Bagian yang lolos dari ayakan disebut fraksi dedak, sedangkan bagian yang tertinggal pada ayakan disebut fraksi beras. Fraksi beras yang selanjutnya dikeringkan hingga mencapai kadar air 15%- 18%.

### 3. Penepungan Kering

Penepungan kering merupakan metode yang paling sederhana dalam pembuatan tepung jagung. Tepung yang dihasilkan juga memiliki jumlah mikroba yang lebih rendah; tekstur, aroma, dan warna lebih baik; serta umur simpan yang lebih panjang. Dalam metode ini, perendaman dalam air kapur 5% selama 24 jam terhadap biji jagung memegang peranan penting. Tahap selanjutnya sama dengan metode perendaman dalam air yaitu penggilingan, pengayakan, dan penjemuran.

### 4. Pengemasan

Tepung jagung yang sudah jadi dapat dikemas dengan kemasan plastik yang tahan kelembaban dan minyak. Ukuran pengemas dapat disesuaikan dengan kebutuhan dimulai dari 1 kg, 5 kg, dan 10 kg. Untuk volume tepung jagung yang lebih besar misalnya 25 kg, 20 kg, dan 100 kg dapat digunakan kemasan karung goni maupun karung dari kain.

Berdasarkan Jurnal Litbang Pertanian : Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (2009:64) disebutkan bahwa pengolahan biji jagung menjadi tepung telah lama dikenal oleh masyarakat, namun dibutuhkan sentuhan teknologi untuk meningkatkan mutu tepung jagung yang dihasilkan. Pelepasan kulit luar biji jagung yang cukup sulit dapat diatasi dengan menggunakan mesin penyosoh jagung yang dihasilkan oleh Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros, Sulawesi Selatan. Untuk menghasilkan tepung jagung, biji jagung pipilan kering disortasi kemudian disosoh untuk melepaskan kulit luarnya. Jagung sosoh lalu dibuat tepung dengan menggunakan metode basah atau metode kering. Bila menggunakan metode basah, biji jagung yang telah disosoh direndam dalam air selama 4 jam lalu dicuci, ditiriskan, dan diproses menjadi tepung menggunakan mesin penepung. Tepung lalu dikeringkan hingga kadar air dibawah 11%. Penepungan dengan metode kering dilakukan dengan langsung menepung jagung yang telah disosoh yang artinya tanpa proses perendaman. Hasil penelitian menunjukkan penepungan dengan metode basah menghasilkan rendaman tepung yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan metode kering. Namun, kandungan nutrisi tepung jagung lebih tinggi pada penepungan dengan metode kering.

Berikut merupakan tabel kandungan gizi dari tepung jagung berdasarkan 100 gram penyajian :

**Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Jagung per 100 gram**

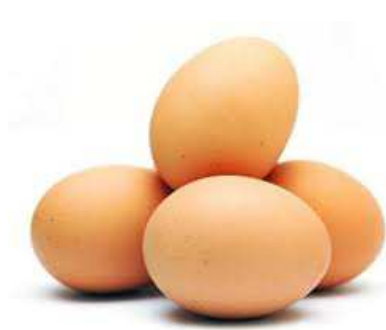
<b>Kandungan</b>	<b>Kadar</b>
<b>Kalori</b>	343 kal
<b>Protein</b>	0.30 gr
<b>Karbohidrat</b>	85 gr
<b>Kalsium</b>	20 mg
<b>Fosfor</b>	30 mg
<b>Zat Besi</b>	1.5 mg
<b>Air</b>	14 gr
<b>Bagian yang dapat dikonsumsi</b>	100 %

Sumber : Tepung Jagung Maizena Wysmand

## 2.4 Bahan Tambahan yang Digunakan Dalam Pembuatan *Colourful Steamed Cake*

Menurut Primarasa (2015), bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *colourful steamed cake* adalah sebagai berikut :

1. Telur



**Gambar 2.6 Telur**

Telur berfungsi mengikat bahan lain, membangun struktur bolu, melembabkan, dan memberikan rasa gurih. Sifat putih telur adalah mengeraskan adonan, sedangkan kuning telur memberi efek empuk dan meningkatkan cita rasa (Budi Sutomo, 2008:12). Telur yang baik digunakan untuk membuat bolu adalah telur ayam. Untuk membuat bolu, gunakan telur yang masih segar dengan ciri – ciri berkulit cokelat mulus, tidak berbintik, dan ketika dipecahkan putih telurnya masih kental dan menyatu dengan kuning telur (Fifi Erdia, 2014:9).

## 2. Gula Kastor



**Gambar 2.7 Gula Kastor**

Berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada makanan, minuman, ataupun segala jenis aneka masakan. Gula kastor sering digunakan dalam pembuatan kue kering maupun bolu karena memiliki tekstur yang lebih halus sehingga mudah larut. Gula kastor dapat dibuat sendiri dengan menghaluskan gula pasir yang diproses dengan menggunakan blender kering (Fifi Erdia, 2014:12).

## 3. *Double – Acting Baking Powder*



**Gambar 2.8 *Double – Acting Baking Powder***

*Baking powder* berfungsi untuk mengembangkan kue atau bolu. Untuk efek maksimal, gunakan *double – acting baking powder* yang bereaksi dalam dua tahap dan dapat bertahan untuk beberapa saat sebelum adonan dipanggang atau dikukus. Merk umum untuk *double – acting baking powder* adalah Hercules (Ide Masak, 2015:61).

#### 4. Garam



**Gambar 2.9 Garam**

Gunakan garam dapur. Fungsinya adalah memberi rasa dan meningkatkan warna bolu menjadi lebih kuning. Sifat garam yang menyerap air menyebabkan bolu menjadi awet. Sebaiknya, penggunaan garam tidak lebih dari 1% dari berat tepung. Pilih garam halus karena mudah larut dan tercampur dengan bahan lain (Budi Sutomo, 2008:13).

#### 5. Air Soda Manis



**Gambar 2.10 Air Soda Manis**

Pada adonan bolu kukus, biasa ditambahkan cairan air soda manis. Air soda manis akan membuat hasil bolu kukus mekah sempurna. Air soda manis yang ditambahkan biasanya yang berwarna putih bening. Namun, ada kalanya juga bisa ditambahkan air soda manis berwarna – warni sehingga dihasilkan bolu kukus mekar yang memiliki warna menarik (Nunung, 2009: 20). Air soda manis yang digunakan pada penelitian ini adalah *Sprite*.

## 6. Essens Pandan



**Gambar 2.11 Essens Pandan**

*Essence* atau pengharum digunakan untuk meningkatkan aroma bolu. Pengharum yang digunakan bisa pengharum alami dan sintetis. Pengharum alami misalnya bubuk kayu manis, jahe, vanili, dan bumbu speuk. Pengharum sintetis tersedia dalam kemasan misalnya essens beraroma buah, vanili, *mint*, dan *rhum* (Budi Sutomo, 2008:17). Dalam penelitian ini, pengharum yang digunakan adalah pengharum sintetis beraroma pandan (*pandan essence*)

## 7. Pewarna Makanan



**Gambar 2.12 Pewarna Makanan**

Pewarna makanan digolongkan menjadi dua, yaitu alami dan sintetis. Pewarna alami misalnya warna coklat dari bubuk coklat, hijau dari bubuk teh, serta kuning dari bubuk kunyit. Pewarna sintesis diperoleh secara kimia misalnya *rhodamin B* untuk warna merah, *tatrazine* untuk warna kuning, dan *fast green FCF* untuk warna hijau. Pewarna sintesis digunakan lebih sedikit dibandingkan dengan pewarna alami karena daya warnanya kuat. (Budi Sutomo, 2008:17). Dalam penelitian ini, pewarna yang digunakan adalah pewarna sintetis berwarna hijau dan merah.

## 8. Meses / Cokelat Beras



**Gambar 2.13 Meses**

Meses merupakan cokelat yang menyerupai butiran beras, digunakan sebagai campuran adonan atau taburan permukaan bolu (Budi Sutomo, 2008:15). Dalam penelitian ini, meses yang digunakan berwarna – warni sebai *topping* dari *colourful steamed cake*.

### 2.5 Alat – alat yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan *Colourful Steamed Cake*.

Berdasarkan Dapoer Elisa (2014:1), alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan *colourful steamed cake* adalah :

1. Alat Ukur : Timbangan, sendok ukur, gelas ukur



**Gambar 2.14 Alat Ukur**

Pembuatan kue sangat membutuhkan pengukuran yang akurat karena kesalahan sedikit saja dalam pengukuran dapat menyebabkan kegagalan. Bila mungkin, miliki timbangan digital karena dapat mengukur hingga skala kecil. Belilah gelas ukur yang memiliki skala kecil. Saat mengukur bahan dalam



jumlah sedikit, gunakan sendok ukur bukan sendok rumah tangga karena keduanya memiliki ukuran berbeda.

## 2. Mikser Listrik



**Gambar 2.15 Mikser Listrik**

Mikser listrik berguna untuk mengocok telur sampai mengembang dan kental. Seperti diketahui membuat kue membutuhkan banyak telur, sehingga diperlukan mikser dengan kapasitas lebih besar dan kuat.

## 3. Mangkuk Adonan



**Gambar 2.16 Mangkuk Adonan**

Diperlukan beberapa ukuran mangkuk misalnya untuk mengocok, memisahkan kuning dan putih telur. Mangkuk adonan untuk mengocok telur harus benar – benar bersih dan bebas minyak maupun air karena sedikit saja terkena minyak atau air, maka adonan akan sulit mengembang, sehingga bolu jadi bantat.

#### 4. Cetakan Bolu Kukus



**Gambar 2.17 Cetakan Bolu Kukus**

Cetakan ini mirip dengan cetakan muffin, ada yang terbuat dari plastik ataupun aluminium. Bedanya, cetakan bolu kukus memiliki lubang di tiap sisinya. Lubang – lubang pada cetakan ini berfungsi untuk menghantarkan tekanan uap pada adonan agar mekar sempurna.

#### 5. Cup Kertas



**Gambar 2.18 Cup Kertas**

Cup kertas saat ini dijual dengan beragam bentuk dan ukuran. Ada yang murni berbahan kertas, dan ada yang berlapis plastik tipis. Untuk pembuatan *colourful steamed cake*, gunakan cup berbahan kertas karena penggunaan cup berlapis plastik tipis menyebabkan uap panas susah masuk ke dalam cup sehingga adonan juga susah mekar

## 6. Alat Pengukus



**Gambar 2.19 Alat Pengukus**

Alat pengukus atau dandang diperlukan untuk mengukus bolu. Sebaiknya gunakan dandang yang memiliki tutup berbentuk kerucut agar air tidak langsung menetes ke atas kue, melainkan mengalir turun ke pinggir. Jika menggunakan tutup berbentuk datar, maka lapiasi tutup dengan lap bersih. Sebelum membuat adonan, perhatikan ukuran loyang harus sesuai dengan dandang yang dimiliki.

## 7. Saringan Halus



**Gambar 2.20 Saringan Halus**

Berguna untuk mengajak bahan – bahan kering misalnya tepung terigu, baking powder, dan tepung jagung. Bahan kering juga akan terhindar dari gumpalan dan kotoran. Gumpalan yang mengendap akan menyebabkan tekstur bolu menjadi bantat.

## 8. Spatula



**Gambar 2.21 Spatula**

Spatula berguna untuk mengaduk adona secara manual dan membersihkan adonan yang tersisa di mangkuk adonan ketika dipindahkan ke cetakan adonan serta untuk meratakan adonan.

## 2.6 Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual *Colourful Steamed Cake*

### 2.6.1 Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual *Colourful Steamed Cake* Tepung Terigu

Tabel 2.3 Perhitungan Biaya Produksi *Colourful Steamed Cake* Tepung Terigu

Nama Barang	Kuantitas	Harga Barang
Telur	6 butir	Rp. 9.600,00
Gula Kastor	300 gr	Rp. 4.800,00
Tepung Terigu	350 gr	Rp. 4.025,00
<i>Double – Acting Baking Powder</i>	5 gr	Rp. 1.304,54
Garam	2.5 gr	Rp. 20,00
Air Soda Manis	150 ml	Rp. 1.729,41
Esens Pandan	1.25 gr	Rp. 875,00
Pewarna Merah	1.25 gr	Rp. 250,00
Pewarna Hijau	1.25 gr	Rp. 250,00
Cokelat Beras	5 gr	Rp. 361,11
<b>Total Produksi</b>		<b>Rp. 23.015,06</b>

Total biaya produksi keseluruhan adalah Rp. 23.015,06 yang dapat menghasilkan 20 buah *Colourful Steamed Cake* yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Maka harga produksi *Colourful Steamed Cake* adalah Rp. 1.150,75/buah. Sementara, harga jual dari *Colourful Steamed Cake* adalah Rp 2.876,87/buah.

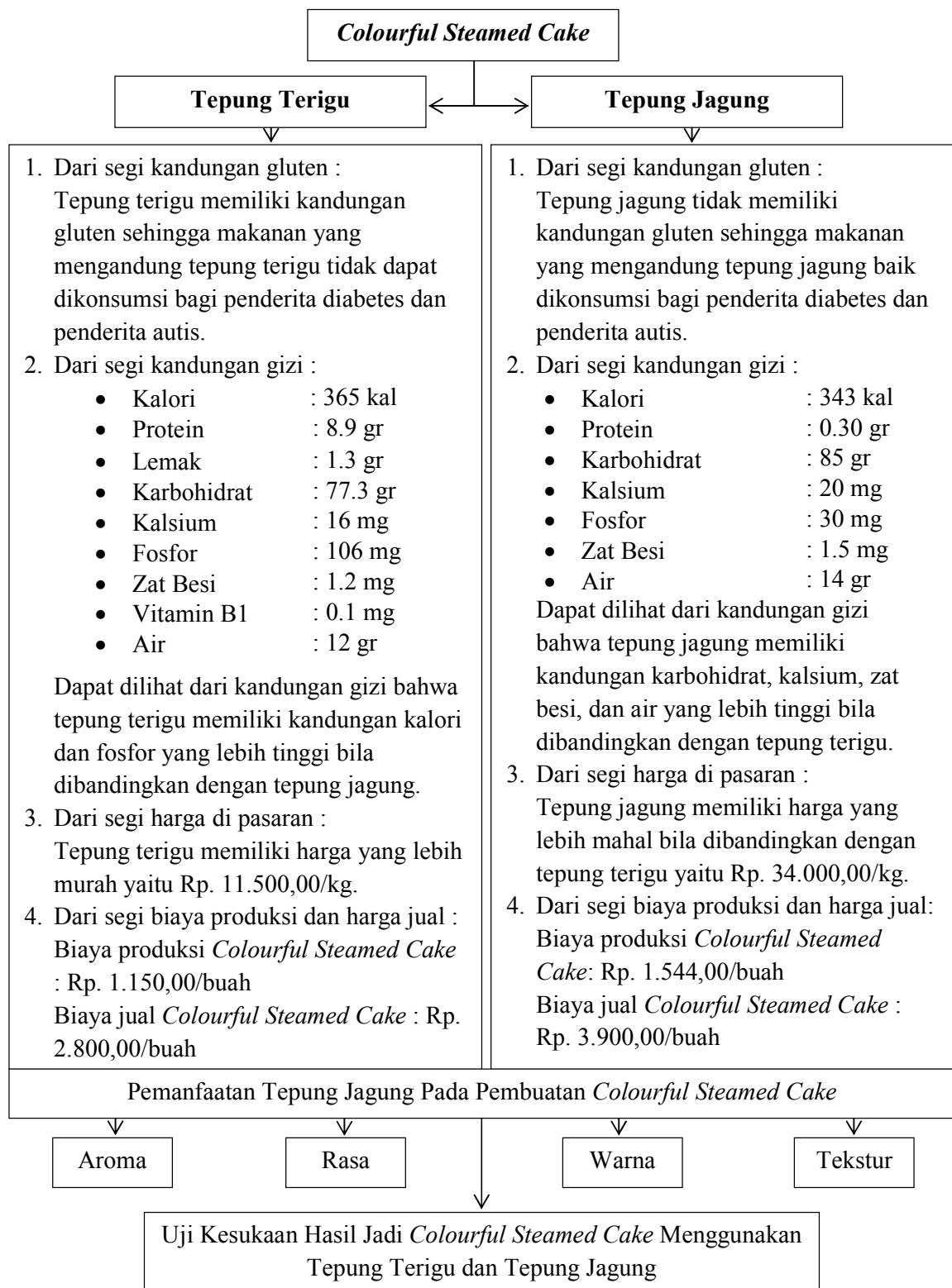
## 2.6.2 Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual *Colourful Steamed Cake* Tepung Jagung

Tabel 2.4 Perhitungan Biaya Produksi *Colourful Steamed Cake* Tepung Terigu

Nama Barang	Kuantitas	Harga Barang
Telur	6 butir	Rp. 9.600,00
Gula Kastor	300 gr	Rp. 4.800,00
Tepung Jagung	350 gr	Rp. 11.900,00
<i>Double – Acting Baking Powder</i>	5 gr	Rp. 1.304,54
Garam	2.5 gr	Rp. 20,00
Air Soda Manis	150 ml	Rp. 1.729,41
Esens Pandan	1.25 gr	Rp. 875,00
Pewarna Merah	1.25 gr	Rp. 250,00
Pewarna Hijau	1.25 gr	Rp. 250,00
Cokelat Beras	5 gr	Rp. 361,11
<b>Total</b>		<b>Rp. 30.890,06</b>

Total biaya produksi keseluruhan adalah Rp. 30.890,06 yang dapat menghasilkan 20 buah *Colourful Steamed Cake* yang terbuat dari bahan dasar tepung jagung. Maka harga produksi *Colourful Steamed Cake* adalah Rp. 1.544,50/buah. Sementara, harga jual dari *Colourful Steamed Cake* adalah Rp 3.861,25/buah.

## 2.7 Kerangka Pemikiran



**Gambar 2.22 Skema Kerangka Pemikiran**