

KARAKTERISTIK *CHEESECAKE* DENGAN METODE *AU BAIN MARIE* DI CV JAYA BAKERY LAMPUNG

Oleh :

Hasna Hamidah

Abstrak

Cheesecake merupakan salah satu jenis kue yang populer di dunia termasuk Indonesia, yang biasa dihidangkan sebagai salah satu makanan penutup (*dessert*) dengan rasa khas keju. *Cheesecake* umumnya dimatangkan dengan dua cara yaitu dengan dikukus dan dipanggang. Akan tetapi *cheesecake* dapat dimatangkan dengan menggunakan metode *au bain marie* atau pengetiman. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui macam-macam atribut yang mempengaruhi karakteristik produk dan karakteristik produk yang dihasilkan dari proses pembuatan *cheesecake* dengan menggunakan metode *au bain marie* di CV Jaya Bakery. Karakteristik *cheesecake* dipengaruhi oleh bahan baku, proses pengolahan dan proses pengemasan serta penyimpanan. Jika semua perlakuan dapat dijalankan dengan baik tanpa adanya penyimpangan maka produk yang dihasilkan akan memiliki karakteristik yang baik sehingga disukai oleh konsumen. Karakteristik yang dihasilkan oleh *cheesecake* di CV Jaya Bakery diantaranya yaitu tekstur yang lembut seperti busa, warna kuning cerah pada bagian bawah dan kecoklatan pada bagian atas, aroma khas keju, rasa yang manis sedikit asin, volume pengembangan sebesar 40% serta kenampakan irisan dengan pori-pori kecil dan tidak seragam.

Kata kunci : *cheesecake*, *au bain marie*, karakteristik