

Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Pada
Pembuatan *Cake* (*Sebuah Riview*)

*) *mahasiswa teknologi hasil pertanian fakultas teknologi pertanian universitas
Kristen artha wacana kupang*

**) *Pembimbing*

ABSTRAK

*Masalah pangan tidak pernah berhenti dalam kehidupan manusia, karena manusia memerlukan makanan untuk mempertahankan hidupnya. Pemenuhan kebutuhan makanan tidak hanya sebatas makanan pokok saja tetapi juga makanan tambahan untuk melengkapi kekurangan gizi yang terdapat dalam makanan pokok. Makanan tambahan bisa berupa makanan kecil yang pada umumnya dimakan sebagai camilan atau sebagai teman untuk minum teh, seperti bolu, brownies, mandarin, cake dan lain-lain. Cake yang memiliki tekstur lembut, airy (ringan), spongy (berbusa), dan tampilannya menarik. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan cake adalah tepung terigu, telur, gula pasir, minyak sayur, garam, dan bahan pengembang. Bahan pelengkap Cake seperti: chocolate, cheese, buah, rempah, ekstra buah dan bahan pewarna tumbuhan seperti ekstrak daun pandan manfaat penelitian tentang penambahan ekstrak daun pandan (*pandanus Amaryllifolius*) pada pembuatan Cake. Penelitian ini lebih kepada riview dari beberapa peneliti sebelumnya tentang manfaat ekstrak daun pandan terhadap pembuatan cake.*

Kata Kunci : Ekstrak daun pandan dan pembuatan cake