



**2.29%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #14355917

4 PENDAHULUAN Latar Belakang Cake merupakan salah satu olahan produk bakery yang terbuat dari campuran tepung, telur, gula, dan bahan tambahan lainnya. Selain itu cake dapat dibuat dengan atau tanpa lemak (fat) dan leavening agent (pengembang) (Belorio and Gómez, 2020). Cake dibedakan menjadi dua jenis yaitu cake shortening dengan pengemulsi atau kue adonan (batter cake) dan kue telur busa (egg foam cake) (Belorio and Gómez, 2020). Cake banyak digemari oleh masyarakat mulai dari usia muda hingga tua karena tekstur dan rasa yang enak serta penampilan dan variasi rasa yang beragam. Baik kue adonan dan kue busa, faktor yang paling mempengaruhi struktur busa dan adonan adalah mixing karena saat mixing udara dari lingkungan akan masuk ke dalam adonan dan saat udara sudah terinkorporasi dengan adonan maka akan ada beberapa faktor mekanisme lain yang berkontribusi dalam stabilitas gelembung udara. Mixing adonan lebih lanjut akan menyebabkan pecahnya gelembung udara yang lebih besar