

## BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK

### 2.1 Bahan dan alat pembuatan produk

Pada bab ini, seluruh bahan yang digunakan untuk mendukung *capstone project* uji coba ini akan dijabarkan secara lengkap dari bahan dan alat untuk membuat produk, harga dan tempat membeli bahan tersebut. Berikut adalah tabel bahan baku untuk pembuatan *egg pasta* dengan bahan substitusi tepung beras:

**Tabel 2. 1 Bahan - bahan egg pasta**

No	Nama Bahan	Merek	Tempat Pembelian	Harga	Keterangan
1	Tepung Terigu Protein Tinggi	Cakra Kembar	<i>Tokopedia</i>	Rp 14.970 /1 KG	Sebagai bahan dalam membuat adonan pasta
2	Telur Ayam Negeri	-	Pasar	Rp 2.000 / butir	Sebagai bahan pengikat dalam membuat adonan pasta
3	<i>Cooking Oil</i>	Tropical	<i>Alfamart</i>	Rp 28.850 / 1 liter	Digunakan agar hasil tekstur pasta tidak kering
4	Air Mineral	Aqua	<i>Alfamart</i>	Rp 3.000 / botol	Digunakan agar adonan mudah dibentuk
5	Garam	Dolpin	<i>Alfamart</i>	Rp 4.230/ 250 gram	Untuk memberi rasa pada adonan pasta

**Tabel 2. 2 Bahan - bahan egg pasta substitusi tepung beras**

No	Nama Bahan	Merek	Tempat Pembelian	Harga	Keterangan
1	Tepung Terigu Protein Tinggi	Cakra Kembar	<i>Tokopedia</i>	Rp 14.970 /1 KG	Sebagai bahan dalam membuat adonan pasta
2	Tepung Beras	Rose brand	<i>Alfamart</i>	Rp 6.500 / 500gr	Sebagai bahan substitusi
2	Telur Ayam Negeri	-	Pasar	Rp 2.000 / butir	Sebagai bahan pengikat dalam membuat adonan pasta
3	<i>Cooking Oil</i>	Tropical	<i>Alfamart</i>	Rp 28.850 / 1 liter	Digunakan agar hasil tekstur pasta tidak kering
4	Air Mineral	Aqua	<i>Alfamart</i>	Rp 3.000 / botol	Digunakan agar adonan mudah dibentuk
5	Garam	Dolpin	<i>Alfamart</i>	Rp 4.230/ 250 gram	Untuk memberi rasa pada adonan pasta

**Tabel 2. 3 Alat untuk proses uji coba**

No	Nama alat	Gambar	Keterangan
1.	Cooking Pot		<p>Untuk merebus pasta</p> <p>Merk: Zebra</p>
2.	Saringan		<p>Untuk mengangkat pasta dari air rebusan</p> <p>Merk: Zebra</p>
3.	Pisau		<p>Untuk memotong</p> <p>Merk: Victorinox</p>
4.	Pasta maker		<p>Untuk membentuk adonan pasta</p> <p>Merk: Atlas</p>
5.	Chopping board		<p>Untuk alas pemotong pasta</p> <p>Merk: Stein Cookware</p>
6.	Timbangan		<p>Untuk menimbang bahan membuat adonan pasta</p> <p>Merk: Phillips</p>

No	Nama alat	Gambar	Keterangan
7.	Sendok makan		Untuk mengambil bahan membuat pasta  Merk: Doll

## 2.2 Tempat Pelaksanaan Uji Coba

Dalam proses uji coba produk “Pemanfaatan tepung beras sebagai bahan substitusi untuk pembuatan Pasta”, kami mempersiapkan dan menganalisa serta membuat produk dengan keterangan sebagai berikut:

Nama Produk: Pasta Tepung Beras

Tempat Persiapan dan Pelaksanaan: Laboratorium Kitchen Podomoro University

Waktu Pelaksanaan: Agustus - Desember 2023

**Tabel 2. 4 Rencana kegiatan uji coba**

No	Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) Tahun 2023-2024					
		Ags	Sept	Okt	Nov	Des	Jan
1.	Persiapan	v					
	a. Observasi	v					
	b. Identifikasi masalah	v	v				
	c. Penentuan tindakan	v	v				
	d. Pengajuan judul	v					
2.	Pelaksanaan						
	a. Uji coba produk	v	v	v	v	v	
	b. Pengumpulan data penelitian	v	v	v	v	v	
3.	Penulisan laporan	v	v	v	v	v	
4.	Ujian skripsi					v	

## 2.3 Prosedur Pembuatan Produk

Terdapat resep pembuatan *egg pasta* dengan menggunakan tepung beras yang menjadi bahan sebagai substitusi tepung bahan dasar (tepung terigu cakra kembar) dalam *egg pasta*. Tahap pertama kami membuat sample kontrol *egg pasta* dari 100% tepung terigu setelah itu membuat *egg pasta* dengan perbandingan tepung beras 40%, 50% dan 60%.

Berikut adalah resep lengkap *egg pasta* dan pasta dengan bahan substitusi yang kami olah menjadi *Aglio e olio*:

### 2.3.1 Cara Pembuatan Produk

**Tabel 2. 5 Resep Pembuatan Egg Pasta sebagai kontrol**

<b><i>Egg Pasta Aglio e Olio</i></b>	
<b>Bahan A</b>	
-	100 gr tepung cakra kembar
-	6 gr garam
-	1 butir telur ayam
-	15 gr minyak
-	20 gr air putih
<b>Bahan B</b>	
-	45 gr extra virgin olive oil
-	18 gr bawang putih
-	10 gr parmesan
-	Garam (secukupnya)
-	Lada bubuk (secukupnya)
-	Chili Flakes (secukupnya)
-	Parsley (secukupnya)
<b>Resep</b>	
1.	Siapkan bahan-bahan
2.	Masukan tepung terigu bahan dasar, 1 buah telur, satu sendok makan minyak ke dalam wadah.
3.	Campur sampai semua bahan tercampur rata.
4.	Diamkan selama kurang lebih 20 menit dalam wadah tertutup.
5.	Lalu adonan pasta dibentuk menggunakan pasta maker.
6.	Dalam panci berisi air yang sudah mendidih, adonan pasta di masukan.
7.	Setelah sudah matang, pasta ditiriskan kemudian beri minyak secukupnya agar pasta tidak lengket dan menyatu.
8.	Untuk membuat aglio e oglio, masukan bawang putih, tumis dengan minyak olive oil

9. Kemudian masukan pasta dan masukan bumbu seperti parmesan, chili flakes dan parsley.
10. Pasta Aglio e olio siap dihidangkan.

**Tabel 2. 6 Resep Pembuatan Egg Pasta dengan tepung cakra kembar 60% & tepung substitusi 40%**

***Egg Pasta dengan tepung cakra kembar 60% & tepung substitusi 40%***

**Bahan**

- 60 gr tepung cakra kembar
- 40 gr tepung beras
- 6 gr garam
- 1 butir telur ayam
- 15 gr minyak
- 20 gr air putih

**Resep**

1. Siapkan bahan-bahan
2. Masukan tepung terigu bahan dasar dan tepung beras sesuai perbandingan, 1 buah telur, satu sendok makan minyak ke dalam wadah.
3. Campur sampai semua bahan tercampur rata.
4. Diamkan selama kurang lebih 20 menit dalam wadah tertutup.
5. Lalu adonan pasta dibentuk menggunakan pasta maker.
6. Dalam panci berisi air yang sudah mendidih, adonan pasta dimasukan.
7. Setelah sudah matang, pasta ditiriskan kemudian beri minyak secukupnya agar pasta tidak lengket dan menyatu.

**Tabel 2. 7 Resep Pembuatan Egg Pasta dengan tepung cakra kembar 50% & tepung substitusi 50%**

<i>Egg Pasta dengan tepung cakra kembar 50% &amp; tepung substitusi 50%</i>	
<b>Bahan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 50 gr tepung cakra kembar</li><li>- 50 gr tepung beras</li><li>- 6 gr garam</li><li>- 1 butir telur ayam</li><li>- 15 gr minyak</li><li>- 20 gr air putih</li></ul>
<b>Resep</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siapkan bahan-bahan</li><li>2. Masukkan tepung terigu bahan dasar dan tepung beras sesuai perbandingan, 1 buah telur, satu sendok makan minyak ke dalam wadah.</li><li>3. Campur sampai semua bahan tercampur rata.</li><li>4. Diamkan selama kurang lebih 20 menit dalam wadah tertutup.</li><li>5. Lalu adonan pasta dibentuk menggunakan pasta maker.</li><li>6. Dalam panci berisi air yang sudah mendidih, adonan pasta dimasukan.</li><li>7. Setelah sudah matang, pasta ditiriskan kemudian beri minyak secukupnya agar pasta tidak lengket dan menyatu.</li></ol>

**Tabel 2. 8 Resep Pembuatan egg pasta dengan tepung cakra kembar 40% & tepung substitusi 60%**

<i>Egg Pasta dengan tepung cakra kembar 40% &amp; tepung substitusi 60%</i>	
<b>Bahan A</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 40 gr tepung cakra kembar</li><li>- 60 gr tepung beras</li><li>- 6 gr garam</li><li>- 1 butir telur ayam</li><li>- 15 gr minyak</li><li>- 20 gr air putih</li></ul>
<b>Resep</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siapkan bahan-bahan</li><li>2. Masukkan tepung terigu bahan dasar dan tepung beras sesuai perbandingan, 1 buah telur, satu sendok makan minyak ke dalam wadah.</li><li>3. Campur sampai semua bahan tercampur rata.</li><li>4. Diamkan selama kurang lebih 20 menit dalam wadah tertutup.</li><li>5. Lalu adonan pasta dibentuk menggunakan pasta maker.</li><li>6. Dalam panci berisi air yang sudah mendidih, adonan pasta di masukan.</li><li>7. Setelah sudah matang, pasta ditiriskan kemudian beri minyak secukupnya agar pasta tidak lengket dan menyatu.</li></ol>

**Gambar 2. 1 flowchart pelaksanaan uji coba pembuatan *egg pasta* dengan bahan substitusi tepung beras**

