




BAB II






METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1. Bahan dan Alat Pembuatan Produk





Pada bagian ini, seluruh bahan yang dibutuhkan dalam mendukung proyek uji coba ini akan di data secara lengkap dimana mencakupi, bahan pendukung dalam pembuatan produk, harga, dan tempat pembelian, Berikut data bahan baku awal secara lengkap yang dibutuhkan saat membuat *patty*:


Tabel 2.1.1 Daftar Awal Bahan Beserta Harga Pembuatan *Patty* Substitusi

No	Bahan	Gambar	Keterangan
1	Jamur kancing		digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none">• Harga:10.500/250gr• Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
2	Jamur Shitake		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none">• Harga:13.000/100gr• Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
3	Bawang Bombay		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none">• Harga: .6.000/pcs• Tempat pembelian: Pasar Pejagalan

4	Bawang Putih		<p>Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 10.000/250gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
5	Telur		<p>Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 26.000/kg • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
6	Tepung Roti		<p>Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 12.000/200 gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
7	Lada		<p>Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 17.000/85 gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
8	Garam		<p>Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 14.000/kg • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan

2.1.2 Daftar Awal Bahan Beserta Harga Pembuatan *Patty*

No	Bahan	Gambar	Keterangan
1	Daging giling		digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> kontrol <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 32.500/500gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
2	Bawang Bombay		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 6.000/pcs • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
3	Bawang Putih		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 10.000/250gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
4	Telur		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 26.000/kg • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
5	Tepung Roti		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 12.000/200 gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
7	Lada		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 17.000/85 gr • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan

8	Garam		Digunakan sebagai bahan dalam membuat <i>patty</i> <ul style="list-style-type: none"> • Harga: 14.000/kg • Tempat pembelian: Pasar Pejagalan
---	-------	---	--



Sumber Foto: Penulis

Gambar 2.1.1 Substitusi Patty Menggunakan 100% Jamur Shitake

Patty atau daging *burger* daging yang terbuat dari daging sapi, daging ayam, atau daging lain (Cory, 2009). Penggunaan daging sebagai bahan pembuatan *patty burger* memiliki kadar lemak yang tinggi yaitu 14% dan 25% (Kusnadi, 2012). *Patty* atau isian daging *burger* merupakan daging yang diolah dan berbentuk bulat pipih (Putri, 2018). Umumnya *patty* memiliki tekstur yang berserat dan sedikit kenyal. Tekstur *patty burger* yang mengandung 100% jamur shitake memiliki tekstur yang terlalu kenyal dan cenderung alot dengan rasa shitake yang cukup kuat dan warna yang gelap, sehingga tidak sesuai dengan teori diatas.



Sumber Foto: Penulis

Gambar 2.1.2 Substitusi Patty Menggunakan 100% Jamur Kancing

Berikut adalah *patty burger* dengan substitusi 100% jamur kancing yang memiliki tekstur terlalu lembut dan lembek. Warna yang didapat, yaitu sedikit lebih terang. Terdapat perbedaan metode atau teknik memasak dalam pengolahan makanan. Menurut Bartono dan Ruffino (2005), metode memasak dapat dikelompokkan menjadi beberapa bagian, salah satunya dengan cara menggoreng. Teknik menggoreng adalah teknik memasak makanan di wajan dengan minyak. Menurut (Gardjito, dkk 2016) teknik menggoreng adalah cara pengolahan makanan dengan minyak sehingga menambah rasa gurih pada makanan. Namun teknik menggoreng memiliki beberapa istilah lainnya, salah satunya yaitu *Pan Frying* yaitu teknik pengolahan makanan dengan menggunakan minyak dengan jumlah sedikit. Dalam pengolahan *patty burger*, digunakan teknik memasak *pan frying*.



Sumber Foto: Penulis

Gambar 2.1.3 Substitusi Patty Menggunakan 50% Jamur Kancing Dan 50% Jamur Shitake

Sedangkan *patty burger* dengan substitusi 50% jamur kancing dan 50% jamur shitake belum memiliki rasa yang pas. Rasa yang didapat masih cenderung terlalu kuat oleh jamur shitake, warna yang didapat seimbang sehingga tidak terlalu gelap dan tidak terlalu pucat. Maka dari itu, uji coba substitusi *patty* ini dilakukan dengan perbandingan 90%, 80%, 70%, dan 60% jamur kancing dan 10%, 20%, 30%, 40% jamur shitake.

Data bahan uji coba untuk membuat substitusi *patty* jamur dengan perbandingan 10% jamur shitake dan 90% jamur kancing, sebagai berikut:

Tabel 2.1.3 Daftar Bahan Beserta Jumlah, Uji Coba Pertama

No	Nama Bahan	Merk	Jumlah	Uom
1	Jamur kancing	Delta	180	g
2	Jamur Shitake	Pasar	20	g
3	Bawang Bombay	Pasar	30	g
4	Bawang Putih	Pasar	10	g
5	Tepung Roti	Mama Suka	20	g
6	Telur	Pasar	1	pcs
7	Lada Hitam	Bamboe	3	g
8	Garam	Pasar	3	g

Data bahan uji coba untuk membuat substitusi *patty* jamur dengan perbandingan 20% Jamur Shitake dan 80% Jamur Kancing , sebagai berikut:

Tabel 2.1.4 Daftar Bahan Beserta Jumlah, Uji Coba Kedua

No	Nama Bahan	Merk	Jumlah	Uom
1	Jamur kancing	Delta	160	g
2	Jamur Shitake	Pasar	40	g
3	Bawang Bombay	Pasar	30	g
4	Bawang Putih	Pasar	10	g
5	Tepung Roti	Mama Suka	20	g
6	Telur	Pasar	1	pcs
7	Lada Hitam	Bamboe	3	g
8	Garam	Pasar	3	g

Data bahan uji coba untuk membuat substitusi *patty* jamur dengan perbandingan 30% Jamur Shitake dan 70% Jamur Kancing , sebagai berikut:

Tabel 2.1.5 Daftar Bahan Beserta Jumlah, Uji Coba Ketiga

No	Nama Bahan	Merk	Jumlah	UOM
1	Jamur kancing	Delta	140	g
2	Jamur Shitake	Pasar	60	g
3	Bawang Bombay	Pasar	30	g
4	Bawang Putih	Pasar	10	g
5	Telur	Pasar	1	pcs
6	Tepung Roti	Mama Suka	20	g
7	Garam	Pasar	3	g
8	Lada Hitam	Bamboe	3	g

Data bahan uji coba untuk membuat substitusi *patty* jamur dengan perbandingan 40% Jamur Shitake dan 60% Jamur Kancing , sebagai berikut:

Tabel 2.1.6 Daftar Bahan Beserta Jumlah , Uji Coba Keempat

No	Nama Bahan	Merk	Jumlah	Uom
1	Jamur kancing	Delta	120	g
2	Jamur Shitake	Pasar	80	g
3	Bawang Bombay	Pasar	30	g
4	Bawang Putih	Pasar	10	g
5	Tepung Roti	Mama Suka	20	g
6	Telur	Pasar	1	pcs
7	Garam	Pasar	3	g
8	Lada Garam	Bamboe	3	g

Terdapat resep *patty* kontrol dengan menggunakan bahan dasar daging, sebagai kontrol dalam pembuatan *patty* substitusi dengan menggunakan jamur shitake dan jamur kancing. Berikut adalah resep lengkapnya:

Tabel 2.1.7 Daftar Bahan Beserta Jumlah, Uji *Patty* Kontrol

No	Nama Bahan	Merk	Jumlah	UOM
1.	Daging sapi giling	Pasar	250	g
2.	Bawang bombay	Pasar	30	g
3.	Bawang putih	Pasar	10	g
4.	Tepung roti	Mama Suka	80	g
5.	Telur	Pasar	2	pcs
6.	Lada hitam	Bamboe	5	g
7.	Garam	Pasar	3	g
8.	Minyak goreng	Pasar	10	g

Tabel 2.1.8 ALAT

No.	Bahan	Gambar	Keterangan
1.	Panci Teflon		untuk memasak <i>patty</i> Merk: Tefal
2.	Pisau		untuk memotong Merk: Victorinox
3.	Food Chopper		untuk menggiling bahan <i>patty</i> Merk: Phillips
4.	Talenan		untuk alas memotong bahan makanan Merk: Stein Cookwear
5.	Sendok makan		untuk mengaduk hasil gilingan <i>patty</i> dan alat takar bahan tertentu Merk: Doll

2.2. Tempat dan Waktu Uji Coba

Dalam proses uji coba produk “Jamur Sebagai Substitusi *Patty Burger*”, kami mempersiapkan dan menganalisa serta membuat produk dengan keterangan sebagai berikut:

Nama Produk : Jamur Sebagai Substitusi *Patty Burger*

Tempat Persiapan dan Pelaksanaan: Laboratorium Kitchen Podomoro University

Waktu Pelaksanaan: Agustus - November 2023

Tabel 2.2 Rencana Kegiatan

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

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

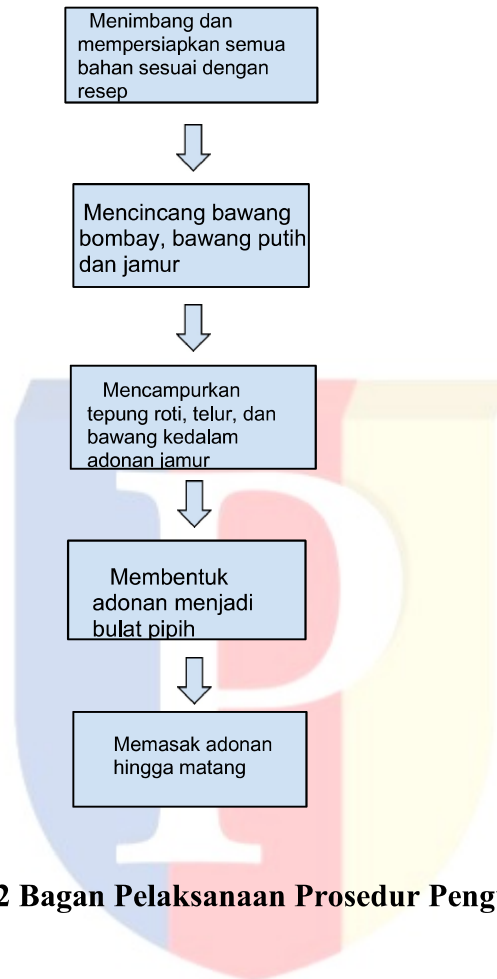
2.3.1 Cara Pembuatan Produk

Berikut merupakan cara membuat substitusi *patty burger* dengan jamur shitake dan jamur kancing:

1. Iris tipis jamur kancing, jamur tiram, dan bawang putih
2. Cincang bawang bombay
3. Haluskan jamur kancing, jamur tiram, dan bawang putih ke dalam chopper
4. Tuang ke wadah, lalu campurkan dengan telur, tepung roti, bawang bombay, dan beri garam, lada.
5. Bentuk adonan menjadi bulat pipih
6. Panaskan teflon dengan sedikit minyak
7. Masak *patty* selama 6 menit dengan api sedang hingga matang dan bewarna kecoklatan

2.3.2 Prosedur Pelaksanaan Uji Coba

Berikut adalah prosedur dalam membuat uji coba produk *patty*, yaitu



Gambar 2.3.2 Bagan Pelaksanaan Prosedur Pengujian