

BAB II METODE PEMBUATAN UJI COBA PRODUK

2.1. Bahan

Dalam pembuatan mie yang dilakukan dengan cara menggantikan telur dengan *gum* biji selasih. Peneliti menggunakan bahan baku yang berasal dari produk lokal dengan kualitas yang terjamin. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan mie antara lain tepung terigu protein sedang, garam, biji selasih, dan air.

Tabel 2.1.1 Resep Gum Biji Selasih

Resep <i>gum</i> biji selasih
<p>Bahan kering: 10 gr biji selasih</p> <p>Bahan Basah: 100 ml air</p>
<p>Langkah pembuatan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan blender, kemudian tuangkanlah semua biji selasih tersebut kedalam blender 2. Haluskan biji selasih tersebut di blender dengan kecepatan 2 3. Jika sudah halus, tuangkan di sebuah wadah dengan bahan basahnya 4. Tunggu 10 menit sampai biji selasihnya menyerap semua airnya

Berikut merupakan tabel merek dan informasi berasal dari bahan yang dipergunakan:

Tabel 2.2.2 Daftar Bahan

Bahan Dasar	Merek	Harga	Kedaluwarsa	Gambar
Tepung Terigu Protein Sedang	Bogasari – Segitiga Biru	Rp.10.500/ 1 KG		

Air	Aqua	Rp.6.500/1, 5L		
Garam	Refina	Rp.4.900 / 250 GR		
Biji Selasih	Pasar	Rp.90.000 / 1000 GR		
Telur Kampung	Pasar	Rp.30.000 / 1000 GR		
Minyak Sayur	Tropical	Rp.36.000/ 2000 ML		

2.2 Alat

Aneka macam alat alat yang dipergunakan dalam pembuatan mie dengan mensubstitusikan telur dengan biji selasih. Alat yang dipergunakan pada uji coba pembuatan mie tersebut adalah dengan menggunakan:

Tabel 2.2. Daftar Alat – Alat

Nama	Merek	Kondisi Alat	Jumlah	Gambar
Mixer	Bosch	Baik	1	
Penggiling Mie	Oxone (PT Octa Utama)	Baik	1	
Timbangan	KrisChef (PT Wiraniaga Samudera)	Baik	1	
Wadah Stainless Steel			1	
Sendok			1	

2.3 Tempat dan Waktu Pembuatan Uji Coba

Penelitian uji coba produk dilakukan di L3-112, Jl. Letjen S. Parman No.28 Unit 112, RT.12/RW.6, Tj. Duren Sel., Kec. Grogol petamburan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11470, Podomoro University lantai 2 di lab kitchen. Pada tanggal 21 Oktober 2023 – 30 November 2023

Tabel 2. 3. Waktu Pembuatan Uji Coba

No.	Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) Tahun 2023				
		Ags	Sep	Oct	Nov	Dec
1	Persiapan	X				
2	Observasi	X				
3	Identifikasi Masalah	X				
4	Penentuan Pertindakan		X			
5	Pengajuan Judul		X			
6	Pelaksanaan		X			
7	Uji coba produk			X		
8	Pengumpulan data penelitian				X	
9	Penulisan laporan				X	
10	Ujian Skripsi					X

2.4 Prosedur Pembuatan Produk

Tahap pertama yang dilakukan oleh penulis yaitu untuk mencari resep baku yang akan digunakan dalam penelitian tersebut. Resep mie yang akan digunakan oleh peneliti untuk melakukan uji coba adalah resep dari buku yang berjudul “The Professional Chef NINTH EDITION” yang ditulis oleh John Wiley. Dibawah ini merupakan resep pembuatan mie.

Tabel 2.4. 1 Resep Mie

Resep Mie
Bahan Kering: 454 gr Tepung Terigu Protein sedang 2 sdt Garam
Bahan Basah 180 gr telur 10 ml minyak 20 ml air
Langkah Pembuatan
<ol style="list-style-type: none">1. Persiapkan bahan dan alat yang akan digunakan.2. Tuangkanlah bahan tersebut kedalam <i>mixing bowl</i>.3. Nyalakan mesin menggunakan <i>power 2</i> selama 5 menit atau sampai hasil luar adonan menjadi mulus4. Bulatkan adonan tersebut, kemudian tutupilah dengan kain dan istirahatkan selama 30 menit5. Jika sudah diistirahatkan adonannya, gunakan mesin mie dan tipiskanlah adonan dari tingkat tipis 7 turun hinga mencapai tingkat tipis 26. Gunakan alat tambahan yang memiliki fungsi untuk memotong adonannya ke bentuk yang diinginkan7. Di panci tuangkanlah 2 sdm minyak dan air sebanyak $\frac{3}{4}$ pancinya kemudian rebuslah hingga mendidih8. Jika air sudah mendidih tuangkanlah adonan mie yang telah dipotong dan masak selama 5 menit 30 detik, setelah itu tiriskanlah adonan kemudian sajikanlah



Gambar 2.4.1. Persiapan Bahan – Bahan



Gambar 2.4.2. Penuangan Bahan – Bahan



Gambar 2.4.3. Pencampuran Bahan – Bahan



Gambar 2.4.4. Pembulatan Adonan



Gambar 2.4.5. Penipisan Adonan Menggunakan Mesin Mie



Gambar 2.4.6. Hasil Pemetongan Adonan Mie Dengan Mesin



Gambar 2.4.7. Hasil Pemasakan Mie

Tabel 2.4.2 Resep Mie

Produk A (Kontrol)		Produk B (25% -75%)	
Tepung Terigu	454 gr	Tepung Terigu	454 gr
Telur	180 gr	Telur	135 gr
<i>Gum Biji selasih</i>	0 gr	<i>Gum Biji selasih</i>	45 gr
Minyak	10 ml	Minyak	10 ml
Air	20 ml	Air	20 ml
Garam	10 gr	Garam	10 gr

Produk C (50% - 50%)		Produk D (75% -25%)	
Tepung Terigu	454 gr	Tepung Terigu	454 gr
Telur	90 gr	Telur	45 gr
<i>Gum Biji selasih</i>	90 gr	<i>Gum Biji selasih</i>	135 gr
Minyak	10 ml	Minyak	10 ml
Air	20 ml	Air	20 ml
Garam	10 gr	Garam	10 gr

Produk E (100% - 0%)	
Tepung Terigu	454 gr
Telur	0 gr
<i>Gum</i> Biji selasih	180 gr
Minyak	10 ml
Air	20 ml
Garam	10 gr

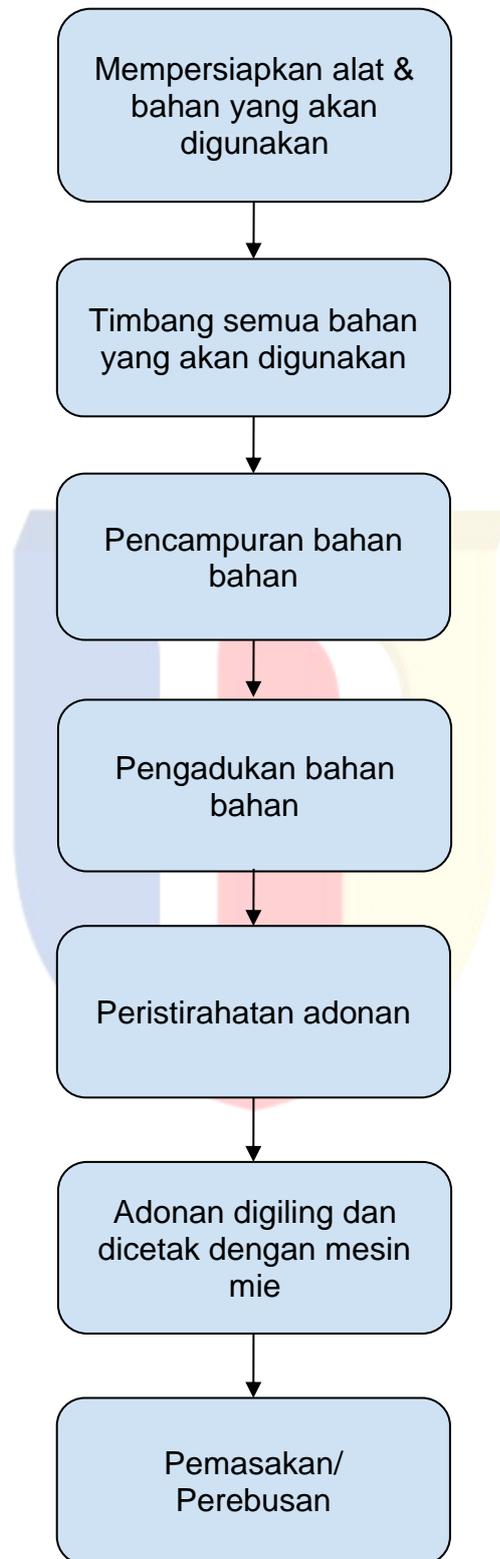


Gambar 2.4.8. Hasil Produk A, B, C, D, dan E (belum matang)



Gambar 2.4.9. Hasil Produk A, B, C, D, dan E (sudah matang)

Cara Pembuatan Mie dengan *gum* biji selasih dapat juga dijabarkan dalam bentuk *Flowchart* agar detail proses pembuatan produk dapat lebih dipahami. Berikut merupakan *flowchart* prosedur dalam pembuatan mie tersebut.



Gambar 2.4.10 *Flowchart* Pembuatan Mie