

## BAB II

### METODE PEMBUATAN UJI COBA PRODUK





#### 2.1 Bahan


Adapun beberapa faktor yang telah disebutkan di atas, peneliti membuat uji coba pembuatan mie yang dilakukan dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar cilembu.

Adapun uji coba pembuatan mie berbahan dasar ubi cilembu sebagai substitusi dari tepung terigu adalah dengan menggunakan bahan utama tepung ubi cilembu, garam, air dan telur.

Berikut adalah tabel yang berisi informasi mengenai bahan yang digunakan:

**Tabel 2. 1 Daftar Bahan**





Bahan Dasar	Merek	Harga	Kadaluarsa	Gambar
Tepung ubi cilembu	Amieherbal, kabupaten Wonogiri	Rp. 47.000/1KG		
Garam	Dolphin PT. Susanti Megah (Surabaya 60182, Indonesia)	Rp. 3.700/250 GR		
Telur	Indomaret (QL Timitra - Agrofood, Jakarta Barat)	Rp. 20.000/1KG		
Air	Le Minerale (PT. Tirta Fresindo Jaya, Pasuruan, Indonesia)	Rp. 5.000/1500 L		

Tepung protein tinggi	Tepung Cakra (Bogasari)	Rp. 14.000/Kg		
-----------------------	-------------------------	---------------	--	---

## 2.2 Alat

Aneka macam alat yang digunakan pada saat uji coba produk pembuatan mie tepung ubi cilembu, yakni:

**Tabel 2. 2 Alat - Alat**

<b>Nama</b>	<b>Merek</b>	<b>Kondisi Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Gambar</b>
Mixing bowl	Ariete Tuscany, Italia	Baik	1	
Timbangan	KrisChef (PT Wiraniaga Samudera)	Baik	1	
Penggiling mie	Oxone (PT Octa Utama)	Baik	1	
Mixer	Kitchen Aid	Baik	1	

### 2.3 Tempat dan Waktu Pembuatan Uji Coba

Penelitian uji coba produk dilakukan di Universitas Podomoro yang terletak di Jalan Letjen S Parman No. 28 Unit 112, RT.12/RW.6, Tanjung Duren Selatan, Kecamatan Grogol Petamburan, Jakarta Barat. Pada tanggal 12 Oktober 2023.

**Tabel 2. 3 Tempat dan Waktu**

NO.	Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) tahun 2023-2024				
		Ags	Sept	Okt	Nov	Des
1	Persiapan	x				
2	Observasi	x				
3	Identifikasi masalah	x				
4	Penentuan tindakan	x	x			
5	Pengajuan judul	x				
6	Pelaksanaan	x				
7	Uji coba produk			x	x	x
8	Pengumpulan data penelitian				x	
9	Penulisan laporan	x	x	x	x	x
10	Sidang Capstone					x

### 2.4 Prosedur Pembuatan Produk

Proses pembuatan mie mengambil sumber Buku Resep yang berjudul “The World’s Best Asian Noodle Recipes” yang ditulis oleh Chef Ian Kittichai sebagai sumber dari penelitian dalam pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi cilembu. Dibawah ini berikut resep pembuatan mie.

**Tabel 2. 4. 1 Resep Standar Mie**

<b>Resep Mie</b>
<p><b>Bahan Kering</b> 150 gr Tepung Terigu ½ sdt Garam</p> <p><b>Bahan Basah</b> 50 gr Telur (1-2 butir) 1 Sdm Minyak 3 Sdm Air</p>
<p><b>Langkah Pembuatan</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tuang tepung ke dalam mixer.</li><li>2. Campurkan dengan telur, garam dan minyak.</li><li>3. Aduk menggunakan <i>attachment hook</i> di kecepatan 3 hingga tercampur rata selama kurang lebih 10 menit.</li><li>4. <i>Wrap plastic</i> dan istirahatkan di suhu ruangan selama 30 menit.</li><li>5. Masukkan adonan mie ke pencetak mie manual.</li><li>6. Rebus mie di air mendidih selama 2 - 3 menit. Tiriskan.</li></ol>

**Tabel 2. 4. 2 Resep Mie ubi Cilembu**

Produk A (kontrol)		
Tepung terigu	150 gr	50%
Tepung Ubi	0 gr	0 %
Telur	40 gr	26.7 %
Minyak	15 gr	10%
Air	20ml	13.3%
Total	225 gr	100%

Produk B (60%-40%)		
Tepung terigu	90 gr	30%
Tepung Ubi	60 gr	20%
Telur	40 gr	26.7 %
Minyak	15 gr	10%
Air	20ml	13.3%
Total	225 gr	100%





Produk C (50%-50%)		
Tepung terigu	75 gr	25%
Tepung Ubi	75 gr	25%
Telur	40 gr	26.7 %
Minyak	15 gr	10%
Air	20ml	13.3%
Total	225 gr	100%

Produk D (40%-60%)		
Tepung terigu	60 gr	20%
Tepung Ubi	90 gr	30%
Telur	40 gr	26.7 %
Minyak	15 gr	10%
Air	20ml	13.3%
Total	225 gr	100%

**Tabel 2. 4. 3 Resep Mie**









Resep	Tepung Terigu	Tepung Ubi Cilembu	Telur	Minyak	Garam	Air
Produk A Produk Kontrol 100% tepung terigu 0% tepung ubi cilembu	100gr	0gr	50gr	15gr	1,5gr	20gr
Produk B 60% tepung terigu 40% tepung ubi	90gr	60gr	50gr	15gr	1,5gr	20gr
Produk C 50% tepung terigu 50% tepung ubi cilembu	75gr	75gr	50gr	15gr	1,5gr	20gr
Produk D 40% tepung terigu 60% tepung ubi cilembu	60gr	90gr	50gr	15gr	1,5gr	20 gr

**Tabel 2. 4. 4 Pembuatan Mie Ubi Cilembu Komposisi diatas 70%**

<p>0% tepung terigu <b>100% tepung ubi jalar cilembu</b></p>		
<p>30% tepung terigu <b>70% tepung ubi jalar cilembu</b></p>		

Berdasarkan uji coba pembuatan mie berbahan dasar ubi cilembu dapat ditarik kesimpulan bahwa apabila pembuatan mie menggunakan ubi ungu dengan komposisi 100% mie tidak dapat diproses dan tidak dapat dibentuk. Hal yang serupa dalam pembuatan mie menggunakan ubi jalar cilembu dengan komposisi 30% tepung terigu dan 70% tepung ubi jalar cilembu, mie dapat diproses namun saat dibentuk mudah putus dan rapuh. Sehingga pembuatan mie dengan komposisi tepung ubi ungu di atas 70% tidak dianjurkan karena akan mempengaruhi tekstur dan rasa daripada mie ubi cilembu tersebut.

**Tabel 2. 4. 5 Pembuatan Mie Ubi Cilembu dibawah 70%**

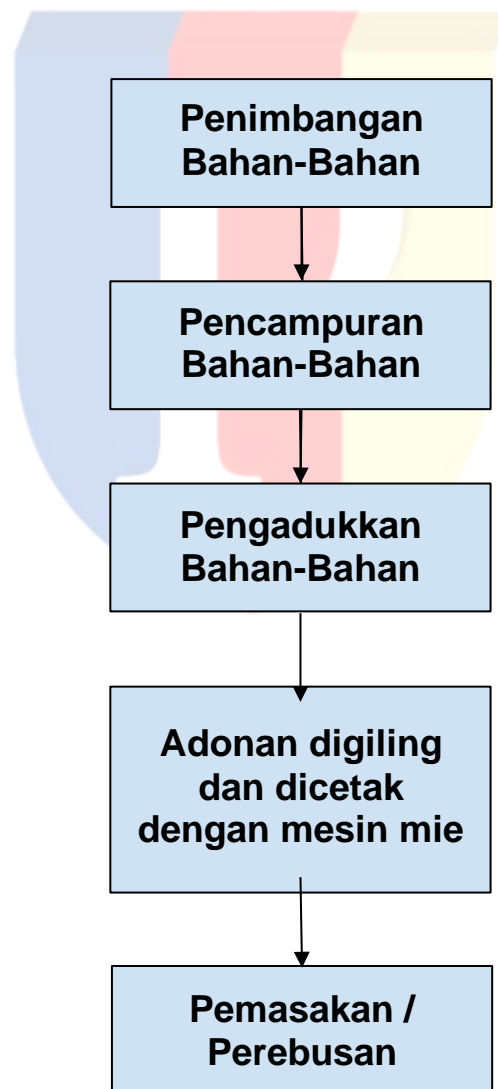
<p>Produk A 100%tepung terigu 0%tepung ubi jalar cilembu</p>		
<p>Produk B 60% tepung terigu <b>40% tepung ubi jalar cilembu</b></p>		
<p>Produk C 50% tepung terigu 50% tepung ubi jalar cilembu</p>		
<p>Produk D 40% tepung terigu 60% tepung ubi cilembu</p>		



Tabel diatas merupakan pemaparan hasil uji coba pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi cilembu dengan komposisi yang berbeda yakni 60% tepung terigu 40% tepung ubi cilembu pada produk B, 50% tepung terigu 50% tepung ubi cilembu pada produk C, dan 40% tepung terigu 60% tepung ubi cilembu pada produk D.

Dilampirkan pula gambar dari produk A dengan komposisi 100% tepung terigu sebagai produk kontrol pembandingan.

Adapun penelitian yang dilakukan dalam pembuatan mie dengan memakai tepung ubi jalar cilembu sebagai substitusi dari tepung terigu akan dilakukan melalui prosedur dan langkah-langkah yang akan dituliskan dalam bentuk diagram di bawah ini.



**Gambar 2. 4** *Flowchart* Pembuatan Mie