

BAB II

METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan Dan Alat Yang Digunakan

2.1.1 Bahan Yang Digunakan

Dalam penelitian ini telah dipilih produk mochi sebagai produk uji coba. Mochi merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang saat ini terkenal di menjadi kuliner khas Sukabumi (Sonjaya et al., 2022). Mochi memiliki tekstur yang kenyal, dan dalam proses pembuatan mochi bahan utama yang digunakan adalah tepung ketan. Pembuatan mochi ini sangat sederhana, karena dimasak dengan cara dikukus hingga matang, kemudian mochi dibulatkan dan ditaburi dengan tepung maizena yang sudah disangrai (Agustin et al., 2022). Adonan mochi harus melalui proses pengukusan, dikarenakan teksturnya yang cair, maka proses pengukusan ini dilakukan untuk mengurangi kadar air sehingga seluruh bahan dapat menyatu (Sonjaya et al., 2022).

Maka dari itu, berikut merupakan beberapa bahan yang digunakan dalam proses uji coba produk mochi diantaranya adalah tepung ketan sebagai bahan utama, tepung umbi porang sebagai bahan substitusi, serta tepung beras, gula pasir, garam, tepung maizena, mentega, dan air. Berikut adalah rincian tentang bahan yang digunakan dalam proses uji coba:

1. Tepung Ketan

Tepung ketan merupakan produk olahan yang berasal dari beras ketan hitam ataupun putih, yang diproses melalui penggilingan, penumbukan, atau penghalusan. Tepung ketan sendiri memiliki kandungan amilopektin yang tinggi, maka tepung ketan mudah mengalami proses gelatinasi saat dicampur air dan diberi perlakuan pemanasan (Martiyanti et al., 2022). Tepung ketan juga digunakan sebagai bahan pengikat dalam beberapa produk olahan.

2. Tepung Beras

Tepung beras adalah produk olahan setengah jadi yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri dan tepung ini merupakan bahan dasar dari tepung komposit dan memiliki kandungan lemak, karbohidrat, mineral,

vitamin, dan protein(Afgani et al., 2023). Tepung beras terbuat dari beras yang di giling hingga halus.

3. Tepung Porang

Tepung porang merupakan salah satu produk olahan yang berasal dari umbi porang. Umbi porang ini sering tumbuh di sela-sela perpohonan dan lahan pribadi karena karakter tanaman ini yang dapat tumbuh tanpa sinar matahari secara langsung dan kondisi naungan sebesar 30%-60% adalah kondisi yang dianggap optimal untuk tanaman umbi porang ini (Hayat et al., 2021). Umbi porang memiliki sebuah kandungan, yaitu kandungan glukomanan dan rata-rata di Indonesia kandungan glukomanan berada pada angka 14-35% dan kandungan glukomanan ini memiliki efek gel dan dapat digunakan sebagai bahan pengikat (Handayani et al., 2020).



Gambar 2. 1 Umbi Porang

Proses pembuatan umbi porang untuk diolah menjadi tepung porang dengan cara yaitu umbi ini dicuci, lalu diiris sampai tipis, dan dikeringkan dengan sinar matahari selama 3-4 hari, dan hasil dari proses ini akan berbentuk chips. Lalu chips ini akan digiling atau ditumbuk yang akan menjadi bentuk tepung (Ferdian & Perdana, 2021). Tepung porang ini memiliki kandungan, yaitu glukomanan yang menyebabkan tekstur kenyal dari penggunaan tepung ini (Hayat et al., 2021). Tepung porang dapat dimanfaatkan dalam bidang pangan, yaitu sebagai pengental atau pengikat (Santoso et al., 2023).



Gambar 2. 2 Tepung Umbi Porang

4. Tepung Maizena

Tepung maizena adalah produk olahan yang didapatkan dari jagung pasca panen. tepung maizena sering diolah sebagai pengikat dan pengental dalam proses mengolah suatu makanan. Tepung maizena ini juga memiliki kandungan amilosa dan amilopektin (Ratnasari & R, 2021).

5. Gula Pasir

Gula pasir adalah produk yang didapatkan dari tanaman tebu, dan memiliki kristal dengan ukuran yang besar. Gula pasir saat ini telah menjadi bahan baku yang penting digunakan dalam berbagai olahan makanan. Fungsi gula dalam makanan adalah sebagai bahan pengawet, pemanis, membentuk warna, dan penambah nilai nutrisi pada produk (Amroini et al., 2022).

6. Garam




Garam merupakan salah satu bahan masakan yang sangat penting guna memberikan rasa pada masakan tidak hanya pada masakan yang asin dan berempah garam juga kerap di gunakan sebagai penyeimbang rasa dalam makanan penutup atau pun makanan - makanan manis. Manfaat garam sehari-hari adalah untuk meningkatkan rasa pada makanan (Rosmaida et al., 2024).

7. Mentega Putih

Mentega putih adalah lemak padat yang umumnya digunakan di berbagai produk pangan seperti kue, roti, dan salah satunya mochi. Mentega putih digunakan produk pangan untuk memperbaiki tekstur, memperbesar volume, sebagai bahan pembentuk krim, dan meningkatkan cita rasa. Biasanya mentega putih digunakan dalam produk impor dan terbuat dari lemak hewani (Qonitah et al., 2023).

Tabel 2. 1 Daftar Bahan



No	Bahan	Brand	Harga	Unit	Temp at	Gambar
1	Tepung Ketan	Rose brand	11.000	500 gr	supermarket	
2	Tepung Beras	Rose brand	8.450	500 gr	supermarket	
3	Tepung Umbi Porang	Naraa	18.250	100 gr	shopee	
4	Gula Pasir	Gulaku	17.950	1 kg	supermarket	
5	Air	Aqua	20.000	19 Ltr	indomaret	






6	Mentega Putih	Palmia	39.000	500gr	shopee	
7	Garam	Dolphin	8.725	500 gr	supermarket	
8	Tepung Maizena	Maizenaku	9.995	300 gr	supermarket	



2.1.2 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mochi



Berikut merupakan beberapa alat yang digunakan dalam proses uji coba produk mochi, terdapat dalam tabel berikut:

Tabel 2. 2 Daftar Alat

No	Alat	Qty	Merk	Kondisi	Foto
1	Mangkok Kecil	4	Corelle	Baik	
2	Mangkok Besar	2	Corelle	Baik	

3	Whisk Kecil	1	-	Baik	
4	Whisk Besar	1	Ikea	Baik	
5	Timbangan	1	GOTO	Baik	
6	Sendok	5	-	Baik	
7	Kukusan	1	Neoflam	Baik	

8	<i>Measuring Jug</i>	1	Ikea	Baik	
9	Talenan	1	Joseph	Baik	
10	<i>Dough Scrapper</i>	1	Ikea	Baik	
11	Panci	1	Culinart	Baik	
12	Spatula	1	-	Baik	

13	<i>Rolling pin</i>	1	Ikea	Baik	
14	<i>Tupperware</i>	1	Ikea	Baik	

2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba

Pembuatan produk mochi akan dilakukan dari awal proses uji coba resep, hingga hasil produk akhir dilakukan di:

Tempat: Laboratorium Hotel Business Program, Podomoro University 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

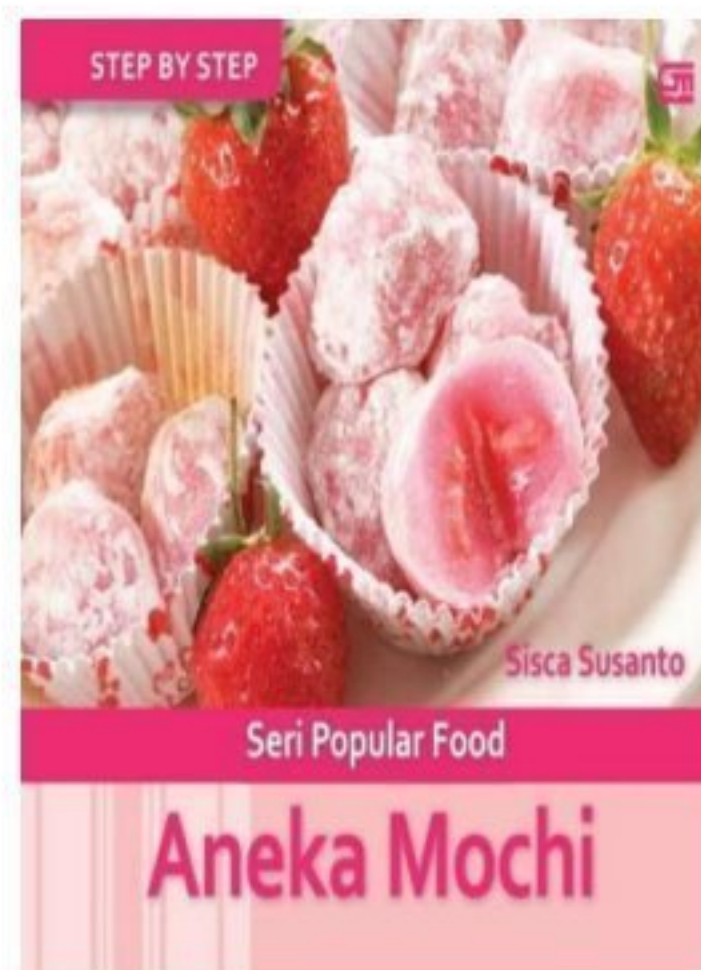
Tabel 2. 3 Waktu Proses Uji Coba

Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) Tahun 2024-2025						
	Jun	Jul	Ags	Sep	Oct	Nov	Des
Persiapan							
b. Observasi							
c. Identifikasi Masalah							
d. Penentuan Tindakan							

e. Pengajuan Judul							
Pelaksanaan							
a. Uji Coba Produk							
b. Pengumpulan Data Penelitian							
c. Pra penelitian							
Penulisan Laporan							
Ujian Skripsi							

2.3 Resep Dan Prosedur Pembuatan Produk

Berikut merupakan resep pembuatan mochi menggunakan tepung umbi porang. Resep untuk pembuatan mochi ini diambil dari buku resep yang berjudul aneka mochi yang ditulis oleh Sisca Susanto dan diterbitkan oleh Gramedia Pustaka Utama. Berikut adalah resep lengkap beserta persentasenya. Pertama kami meneliti terlebih dahulu resep mochi *plain*, lalu kami melakukan modifikasi pada tepung ketan.



Gambar 2.3 Buku Aneka Mochi

2.3.1 Resep Pembuatan Mochi

Tabel 2. 4 Resep Pembuatan Mochi

Mochi
Tepung Ketan 300 gr
Tepung beras 20 gr
Tepung Maizena 100 gr
Gula Pasir 125 gr
Air 375 ml
Mentega Putih 25 gr
Garam ½ sdt

2.3.2 Resep Pembuatan Mochi Dengan Tepung Umbi Porang

Berikut merupakan hasil modifikasi resep mochi *plain*, dapat dilihat dalam resep tersebut:

Tabel 2. 5 Resep Pembuatan Mochi Dengan Tepung Umbi Porang

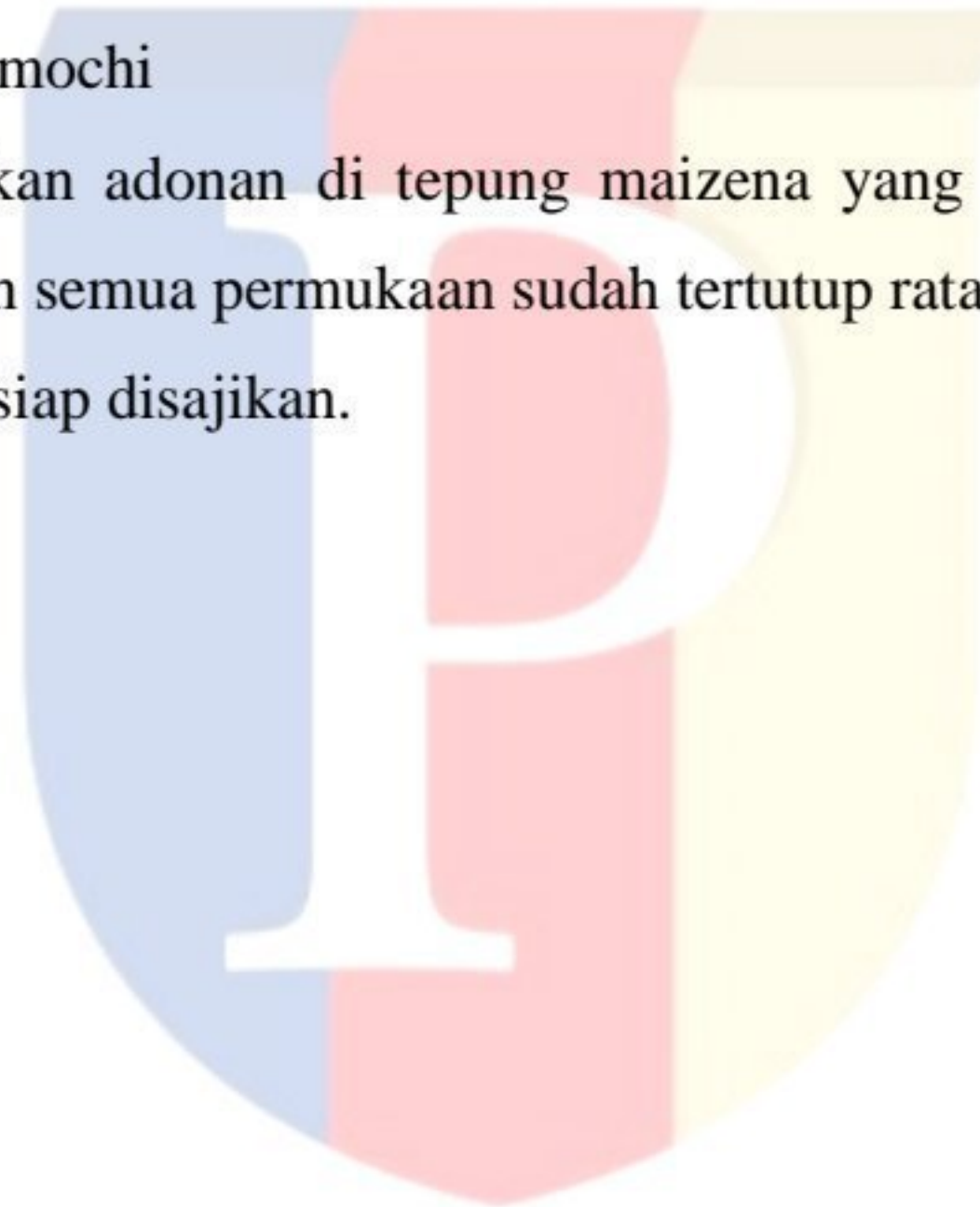
MOCHI 45%	MOCHI 35%	MOCHI 25%
Tepung Ketan 165 gr	Tepung Ketan 195 gr	Tepung Ketan 225 gr
Tepung beras 20 gr	Tepung beras 20 gr	Tepung beras 20 gr
Tepung Umbi Porang 135 gr	Tepung Umbi Porang 105 gr	Tepung Umbi Porang 75 gr
Tepung Maizena 100 gr	Tepung Maizena 100gr	Tepung Maizena 100 gr
Gula Pasir 125 gr	Gula Pasir 125 gr	Gula Pasir 125 gr
Air 375 ml	Air 375 ml	Air 375 ml
Mentega Putih 25 gr	Mentega Putih 25 gr	Mentega Putih 25 gr
Garam ½ sdt	Garam ½ sdt	Garam ½ sdt

2.3.3 Prosedur Pembuatan Mochi Dengan Tepung Umbi Porang




Langkah-langkah prosedur pembuatan mochi untuk penelitian adalah




1. Siapkan seluruh alat dan bahan

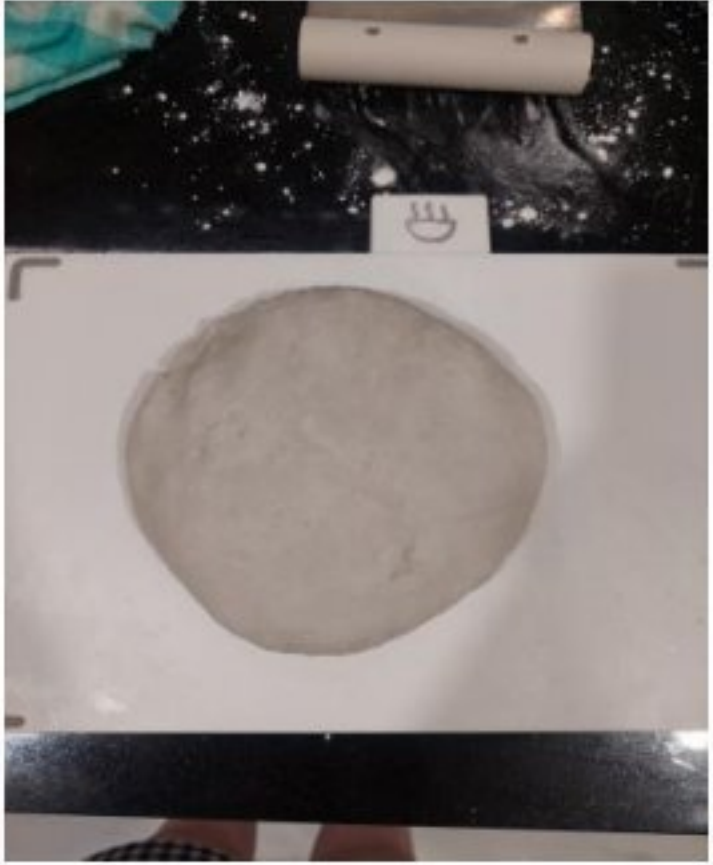
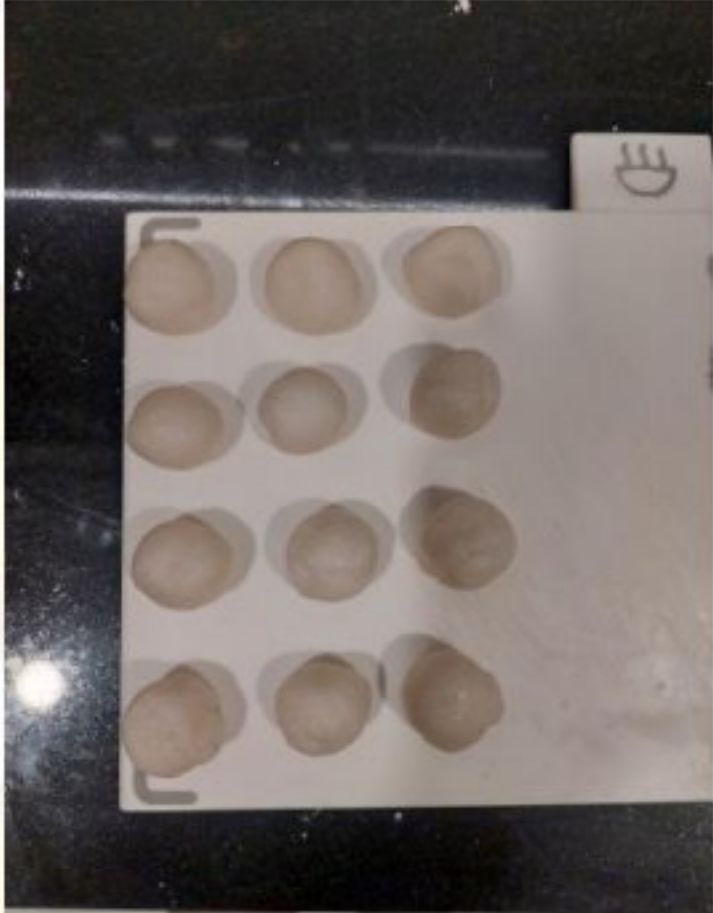


2. Campurkan gula pasir, air dan garam hingga rata, lalu sisihkan
3. Campurkan tepung ketan, tepung beras, dan tepung porang sedikit demi sedikit lalu aduk hingga rata
4. Tuangkan campuran air gula dan campuran tepung lalu masukan mentega putih dan aduk hingga rata
5. Lalu, tuangkan adonan mochi ke dalam wadah yang tahan panas
6. Kukus adonan mochi selama 20 menit, lalu aduk kembali dan kukus kembali adonan mochi selama 15 menit
7. Setelah adonan matang angkat adonan mochi dan letakan, biarkan tetap hangat
8. Kemudian ambil adonan secukupnya dan bulatkan menyerupai bentuk mochi
9. Gulingkan adonan di tepung maizena yang sudah di sangrai dan pastikan semua permukaan sudah tertutup rata
10. Mochi siap disajikan.

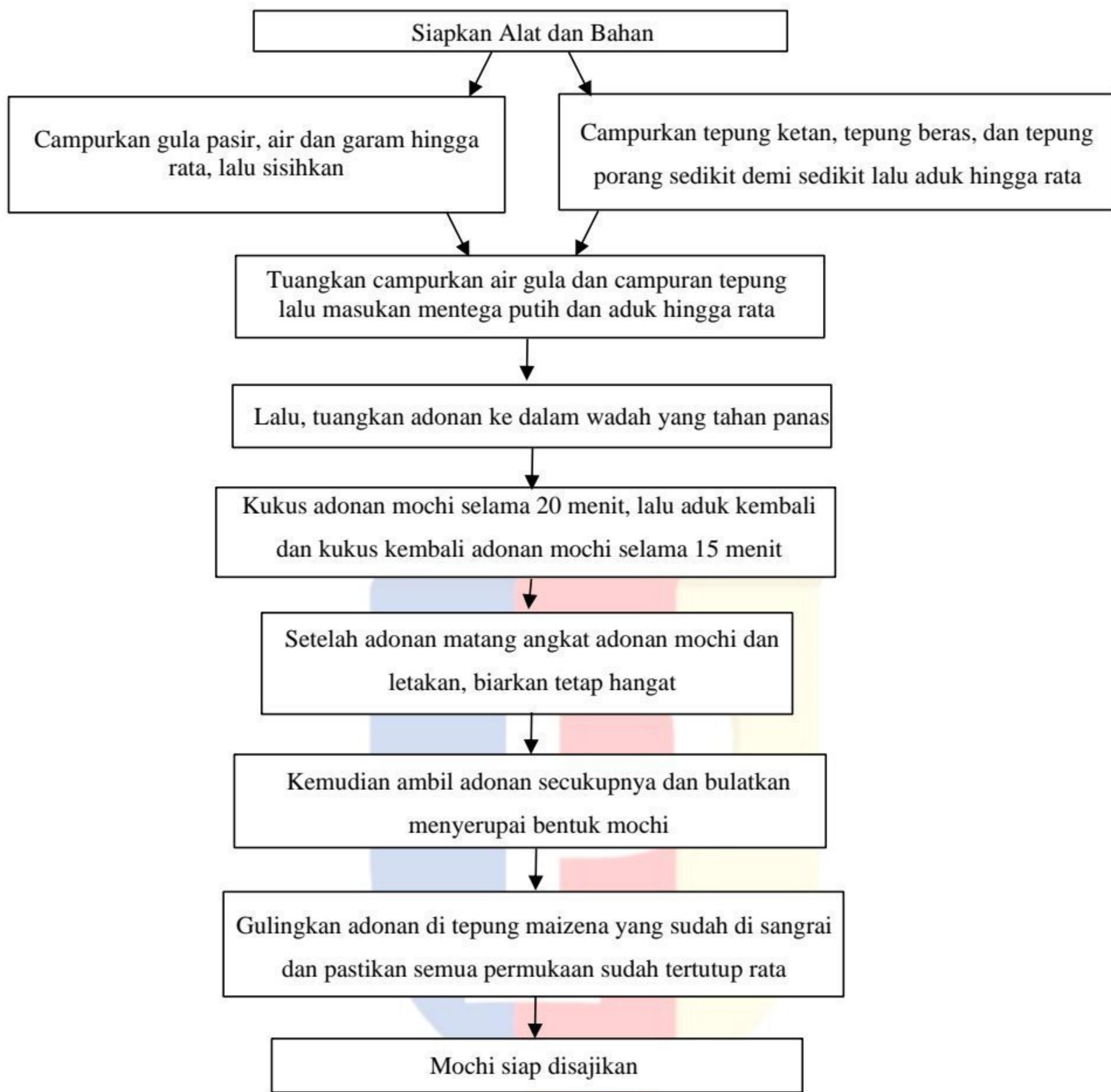


Tabel 2. 6 Prosedur Pembuatan Mochi Dengan Tepung Umbi Porang

No	Langkah	Gambar
1	Siapkan seluruh alat dan bahan	
2	Campurkan gula pasir, air dan garam hingga rata, lalu sisihkan	
3	Campurkan tepung ketan, tepung beras, dan tepung porang sedikit demi sedikit lalu aduk hingga rata	

<p>4</p>	<p>Tuangkan campuran air gula dan campuran tepung lalu masukan mentega putih dan aduk hingga rata</p>	
<p>5</p>	<p>Lalu, tuangkan adonan ke dalam wadah yang tahan panas</p>	
<p>6</p>	<p>kukus adonan mochi selama 20 menit, lalu aduk kembali dan kukus kembali adonan mochi selama 15 menit</p>	

<p>7</p>	<p>Setelah adonan matang angkat adonan mochi dan letakan, biarkan tetap hangat</p>	
<p>8</p>	<p>Kemudian ambil adonan secukupnya dan bulatkan menyerupai bentuk mochi</p>	
<p>9</p>	<p>Gulingkan adonan di tepung maizena yang sudah di sangrai dan pastikan semua permukaan sudah tertutup rata</p>	
<p>10</p>	<p>Mochi siap disajikan</p>	



Gambar 2. 4 Prosedur Pembuatan Mochi Dengan Tepung Ubi Porang