

BAB II
METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan dan Alat

2.1.1 Bahan

Berikut adalah penjabaran bahan yang digunakan dalam proses pembuatan uji coba produk Selai Srikaya Tahu Sutra:


Tabel 2.1 Daftar Bahan






No.	Bahan Baku	Brand	Harga	Tempat	Kadaluarsa	Gambar
1.	Santan Segar		Rp12.000/250 gr	Pasar	1 Hari	
2.	Tahu Sutra	Sakura	Rp16.000/300 gr	Tokopedia	3 Bulan	
3.	Gula Merah Halus	Aroma Rempah Borobudur	Rp9.000/250 gr	Shopee	10 Bulan	
4.	Garam	Dolphin	Rp. 9.000/500 gr	Pasar	Di atas 1 Tahun	
5.	Daun Pandan		Rp. 2.000/ 50 gr	Pasar	1 Minggu	

2.1.2 Alat

Berikut adalah penjabaran alat dan perkakas yang digunakan dalam proses pembuatan uji coba produk Selai Srikaya Tahu Sutra:

Tabel 2.2 Daftar Alat

No.	Jenis Alat	Merk	Jumlah	Kondisi	Gambar
1.	Mangkuk <i>Stainless</i>		3	Baik	
2.	Timbangan	Camry (EK 5055)	1	Baik	
3.	Sendok		3	Baik	
4.	Blender	Phillips (Hr 2116)	1	Baik	
5.	Saringan		1	Baik	

No.	Jenis Alat	Merk	Jumlah	Kondisi	Gambar
6.	<i>Wooden Spatula</i>		1	Baik	
7.	<i>Balloon whisk</i>	-	1	Baik	
7.	<i>Infrared Thermometer</i>	GM320	1	Baik	
8.	<i>Sauce pan</i>		1	Baik	
9.	Kompor	Rinnai (RI - 603 E)	1	Baik	

2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba

Pembuatan produk dari tahap uji coba resep, memperbaiki resep hingga menghasilkan produk akhir dilakukan di Lab HBP Podomoro University Jl. Letjen S. Parman no.28, RT.12 / RW.6, Tj. Duren Sel., Kec. Grogol Petamburan, Kota Jakarta Barat, DKI Jakarta 11470. Waktu uji coba produk Selai Srikaya Tahu Sutra dilakukan dari tanggal 2 Juni 2024 - 30 Juni 2024.

Tabel 2.3 Waktu Uji Coba

No	Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) Tahun 2024									
		Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep	Okt	Nov	Dec	
1.	Observasi	■									
2.	Identifikasi Masalah		■	■							
3.	Penentuan tindakan		■	■							
4.	Pengajuan judul		■	■							
5.	Uji coba produk		■	■							
6.	Pengumpulan data penelitian				■	■					
7.	Pelaksanaan pra penelitian				■	■	■				
8.	Penulisan Laporan					■	■	■	■	■	
9.	Ujian Skripsi						■	■	■	■	■

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

2.3.1 Cara pembuatan produk

Resep Selai Srikaya *original* dibuat dengan menggunakan telur bebek. Resep tersebutlah yang menjadi resep dasar untuk dimodifikasi menggunakan Tahu Sutra. Resep *original* tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 2.4 Resep Selai Srikaya *Original*




Selai Srikaya
<p>Bahan (1 resep)</p> <p>Telur Bebek 4 butir (220 gr)</p> <p>Gula Merah Halus 1 gelas (200 gr)</p> <p>Santan kental 480 gr</p> <p>Garam sedikit</p> <p>Daun Pandan 1 potong</p>

Sumber: (Indonesia. Departemen Pertanian, 1967)

Tabel 2.5 Metode Pembuatan Selai Srikaya *Original*

No.	Langkah	Gambar
1.	<p>Timbang dan siapkan semua bahan.</p>	 <p>The 'Gambar' column for step 1 contains four vertically stacked photographs. The top photo shows a stainless steel bowl filled with a brown, powdery substance, likely srikaya powder, with a white spoon resting inside. The second photo shows a similar bowl containing a bright yellow, liquid mixture, possibly egg yolks or a specific type of oil. The third photo shows a white ceramic bowl placed on a digital kitchen scale, which is used for weighing ingredients. The bottom photo shows a single, long, green leaf, likely pandan, used for flavoring.</p>
2.	<p>Isi <i>saucepan</i> dengan air dan panaskan air di kompor dengan api kecil dengan <i>level</i> suhu pada titik 2 .</p>	 <p>The 'Gambar' column for step 2 contains a single photograph showing a stainless steel saucepan placed on a gas stove burner. The pan contains water, and the burner is lit, indicating the heating process.</p>

No.	Langkah	Gambar
3.	Kocok telur dengan <i>balloon whisk</i> , masukan santan, gula merah halus dan garam	
4.	Aduk dengan <i>ballon whisk</i> selama 2 menit sampai merata.	
5.	Saring adonan dengan menggunakan saringan kedalam mangkuk <i>stainless</i> .	
6.	Masak adonan selai di atas <i>sauce pan</i> yang sudah terisi air di suhu 80 - 90 derajat celcius dengan metode tim . (pastikan suhu air sudah mencapai paling sedikit 80 derajat celcius sebelum menaruh mangkuk di atas panci).	
7.	Aduk adonan selai dengan <i>wooden spatula</i> dan masak lagi selama 34 menit.	

No.	Langkah	Gambar
8.	Masukan daun pandan yang sudah disampul.	
9.	Aduk adonan selai, kemudian lanjut masak selama 34 menit dengan metode tim.	
10.	Keluarkan mangkuk selai dari <i>sauce pan</i> dan didinginkan sampai suhu ruang, yaitu 20 - 25 derajat celcius. Selai Srikaya pun siap untuk dihidangkan.	

Resep Selai Srikaya ini diambil dari buku resep yang berjudul Mustika Rasa. Buku resep tersebut memiliki informasi tentang cara mengelola bahan-bahan makanan dari seluruh daerah di wilayah Indonesia. Resep yang terkumpul pada buku Mustika Rasa sudah diuji cara pembuatan dan rasanya. Selain itu, para ahli masak juga didampingi oleh para ahli gizi, pertanian, perikanan, peternakan, kimia, dan kesejahteraan keluarga untuk mendapatkan resep yang mudah dimengerti dan ditiru. Buku resep Mustika Rasa diterbitkan oleh Menteri Pertanian Brigadir Jenderal dr. Azis Saleh (Indonesia. Departemen Pertanian, 1967).



Gambar 2.1 Buku Mustika Rasa

Sumber : Tokopedia

Tabel 2.6 Resep Selai Srikaya Tahu Sutra 100%

Selai Srikaya Tahu Sutra 100%
<p>Bahan (1 resep)</p> <p>Tahu Sutra 220 gr</p> <p>Gula Merah Halus 200 gr</p> <p>Santan kental 480 gr</p> <p>Garam sedikit</p> <p>Daun Pandan 1 potong</p>


Tabel 2.7 Resep Selai Srikaya Tahu Sutra 75%



Selai Srikaya Tahu Sutra 75%
<p>Bahan (1 resep)</p> <p>Tahu Sutra 164 gr</p> <p>Telur bebek 56 gr</p> <p>Gula Merah Halus 200 gr</p> <p>Santan kental 480 gr</p> <p>Garam sedikit</p> <p>Daun Pandan 1 potong</p>





Tabel 2.8 Resep Selai Srikaya Tahu Sutra 50%




Selai Srikaya Tahu Sutra 50%	
Bahan (1 resep)	
Tahu Sutra 110 gr	
Telur Bebek 110 gr	
Gula Merah Halus 200 gr	
Santan kental 480 gr	
Garam sedikit	
Daun Pandan 1 potong	


Tabel 2.9 Metode Pembuatan Selai Srikaya Tahu Sutra

No.	Langkah	Gambar
1.	Timbang dan siapkan semua bahan.	

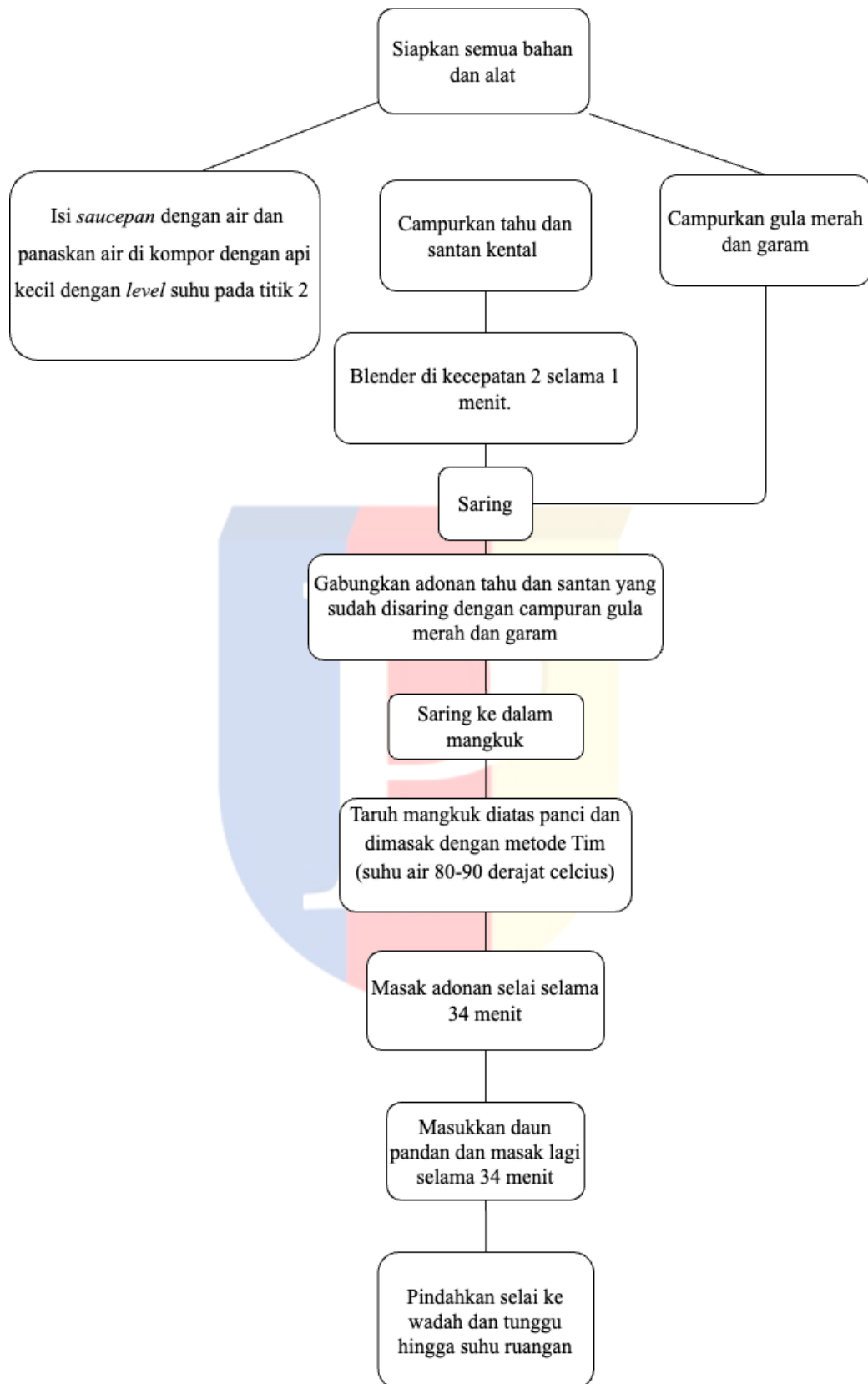
No.	Langkah	Gambar
2.	Isi <i>saucepan</i> dengan air dan panaskan air di kompor dengan api kecil dengan <i>level</i> suhu pada titik 2 .	
3.	Campurkan Tahu Sutra dengan Santan kental di mangkuk <i>stainless</i> .	
4.	Tuang campuran ke blender, dan blender di kecepatan 2 selama 1 menit.	
5.	Saring campuran dengan menggunakan saringan.	

No.	Langkah	Gambar
6.	Campurkan gula merah halus dengan garam di mangkuk <i>stainless</i> .	
7.	Tuang campuran santan dan tahu kedalam campuran gula dan aduk dengan <i>balloon whisk</i> selama 2 menit.	
8.	Saring adonan dengan menggunakan saringan kedalam mangkuk <i>stainless</i> .	
9.	Masak adonan selai di atas <i>sauce pan</i> yang sudah terisi air di suhu 80 - 90 derajat celcius dengan metode tim. (pastikan suhu air sudah mencapai paling sedikit 80 derajat celcius sebelum menaruh mangkuk di atas panci).	

No.	Langkah	Gambar
10.	Aduk adonan selai, kemudian lanjut masak selama 34 menit dengan metode tim.	
11.	Masukan daun pandan yang sudah disampul.	
12.	Aduk adonan selai dan masak selama 34 menit lagi dengan metode tim.	

No.	Langkah	Gambar
13.	Keluarkan mangkuk selai dari <i>saucepan</i> dan didinginkan sampai suhu ruang, yaitu 20 - 25 derajat celcius . Selai Srikaya pun siap untuk dihidangkan.	

Penetapan resep baku diatas dilakukan untuk menetapkan standar yang sama pada produk. Langkah-langkah pembuatan Selai srikaya tahu sutra juga digambarkan dalam flowchart dengan detail untuk masing - masing langkah. Berikut prosedur pembuatan produk yang digambarkan dengan flowchart seperti pada Gambar 2.2.



Gambar 2.2 Flowchart Prosedur Pelaksanaan Uji Coba