

BAB II

METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan dan Alat yang Digunakan

2.1.1 Bahan (Porsi untuk 3 orang)

a) Bahan Utama

Tabel 2.1 Bahan Utama

Bahan	Harga	Komposisi	Supplier	Gambar
Arborio Risotto Rice	Rp 125.000/kg	100 % Beras Arborio	Tokopedia/ WIGHOSH OP	
Saffron	Rp 58.800/1gr	100 % Bunga Saffron	Tokopedia/ Kurma NurMecca	
Beras Rojo Lele	Rp 12.500/liter	100 % Beras Rojo Lele	Agen Beras Sry Rizky	
Beras Pandan Wangi	Rp 11.000/liter	100 % Beras Pandan Wangi	Topi Koki	
Beras Setra Ramos	Rp 10.000/liter	100 % Beras Setra Ramos	Topi Koki	

Sumber : Data Primer (2020), www.cowasjp.com (2020)

b) Kondimen


Tabel 2.2 Kondimen






Bahan	Harga	Komposisi	Supplier	Gambar
Kaldu udang	-	Bawang Putih, Bawang Bombay Air, Kulit & Kepala udang, Parsley.	-	
Udang Pancet Jumbo	Rp 89.000/ 500gr	100 % Udang Pancet	Food Hall Central Park	
Cumi	Rp 59.500/1kg	100 % Cumi	Food Hall Central park	



Sumber : Data Primer (2020)

c) Bahan-Bahan Rempah

Tabel 2.3 Bahan-Bahan Rempah

Bahan	Harga	Komposisi	Supplier	
<i>Olive oil</i>	Rp 19.500/100 ml	100 % Minyak zaitun	<i>Food Hall Central park/ Flippo Berio</i>	

Bawang Putih	Rp 7.000/250gr	100 % Bawang Putih	Food Hall Central Park	
Tomato Sauce	Rp 66.000/500gr	Tomat Segar 71%, Pasta tomat 14%, Bawang Merah, Minyak Bunga Matahari, Kemangi 2%, Garam Gula, Penyedap Alami	Food Hall Central Park / Basilico (Barilla)	
Paprika Powder	Rp 95.000/37gr	100 % Bubuk Paprika	Food Hall Central Park / McCormick	
Sea Salt	Rp 31.000/120gr	100 % Garam Laut	Food Hall Central Park / Jay's	
Lada Hitam	Rp 11.000/100gr	100 % Biji Lada Hitam	Food Hall Central Park / McCormick	

Parsley	Rp 15.000/ikat	100 % Daun Parsley	<i>Food Hall Central Park</i>	
Lemon	Rp 10.000/pcs	100 % Buah Lemon	<i>Food Hall Central Park</i>	


Sumber : Data Primer (2020)

2.1.2 Alat

Tabel 2.4 Alat-Alat Yang Digunakan

Nama Alat	Tujuan	Kondisi	Spesifikasi	Gambar
Wajan	Untuk memasak paella itu sendiri	Baik	IKEA/22117	
Pisau Dapur	Memotong bahan-bahan	Baik	Victorinox/5.206 3.20/31cm/Carving Fibrox	

Talenan	Alas untuk memotong bahan-bahan	Baik	Neoflam/25cmx38cm	
Spatula	Alat untuk memasak di dalam wajan	Baik	Chef Craft Spatula Silicone 30cm Ace Hardware	
Panci	Untuk memasak kaldu udang	Baik	Zebra Thailand / 19 cm	
Kompore	Untuk memasak	Baik	Quantum - QGC 101 R/220 mmH2O-330 mmH2O	

Timer	Untuk mengukur waktu yang dibutuhkan dalam pembuatan paella	Baik	Ace Hardware Cooking Timer	
-------	---	------	----------------------------	---

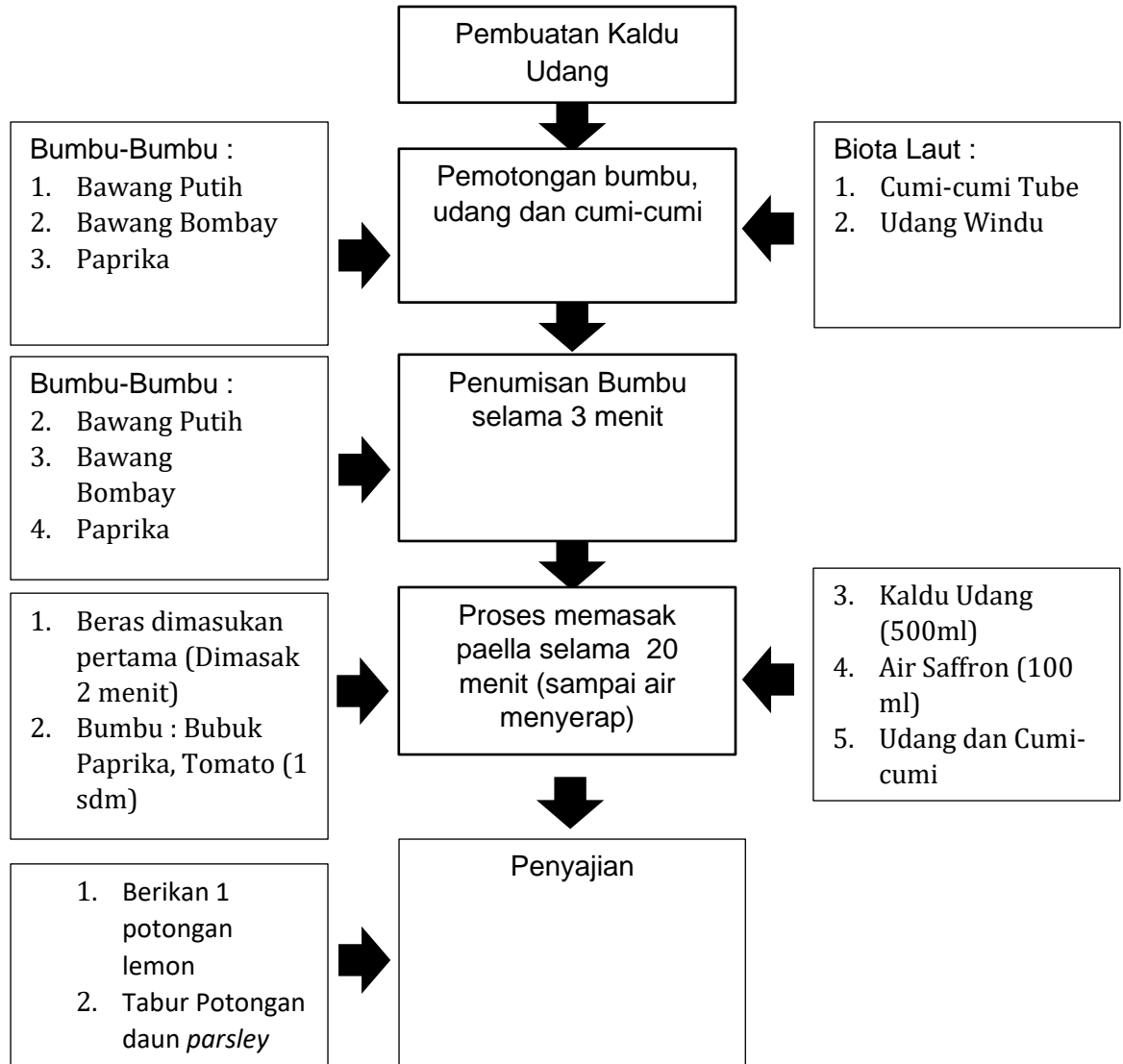
Sumber : Data Primer (2020)

2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan

Uji coba produk Dilakukan dari bulan Oktober sampai bulan November tahun 2020 di Laboratorium Kitchen HBP Podomoro University yang berlokasi di Universitas Podomoro, Jl. Letjen S Parman No. 28, RT.12/RW.06, Tanjung Duren Selatan, Kecamatan Grogol Petamburan, Jakarta Barat, 11470.

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

2.3.1 Diagram Alir Pembuatan Produk



2.3.2 Bahan yang diperlukan

- Bahan Utama

Tabel 2.5 Bahan Utama

Nama Bahan	Jumlah	Satuan
<i>Arborio Risotto Rice</i>	200	gr
<i>Rojolele Rice</i>	200	gr
<i>Pandan Wangi Rice</i>	200	gr
<i>Setra Ramos Rice</i>	200	gr
Saffron	½	sdt

Sumber : Data Primer (2020)

- Kondimen

Tabel 2.6 Bahan Kondimen

Nama Bahan	Jumlah	Satuan
Udang Pancet Jumbo	8	pcs
Cumi Cumi	10	pcs

Sumber : Data Primer (2020)

- Bumbu - Bumbu

Tabel 2.8

Bumbu-Bumbu

Nama Bahan	Jumlah	Satuan
Olive Oil	50	ml
Bawang Putih	4	siung
<i>Tomato Paste</i>	1	sdm
<i>Paprika Powder</i>	1	sdm
Bawang Bombay	½	pcs
<i>Sea Salt</i>	5	gr
Lada Hitam	5	gr

<i>Parsley</i>	15	gr
<i>Fresh Lemon</i>	½	pcs

Sumber : Data Primer (2020)

2.3.2 Cara Pembuatan.

- **Kaldu Udang**
 1. Tumis Kulit beserta kepala udang hingga berwarna kemerahan selama 3 menit
 2. Potong bawang bombay dan bawang putih secara kasar
 3. Dalam pot besar, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
 4. Masukkan air sebanyak 1 Liter .
 5. Setelah 5 menit, masukkan *parsley* sebanyak 30 gr
 6. Gunakan api paling rendah untuk memasak kaldu tersebut secara perlahan selama 30 menit & tambahkan garam dan perasan lemon
 7. Kemudian saring kaldu tersebut.
- **Cara Mengolah *Paella***
 1. Langkah awal yang dilakukan adalah memotong bawang putih dan bawang bombay secara halus kemudian potong paprika secara kasar.
 2. Bersihkan Biota laut yang digunakan yaitu udang dan Cumi Cumi
 3. Setelah itu tumis bawang bombay, bawang putih dan paprika hingga harum selama 3 menit.
 4. Kemudian masukan beras dan tumis hingga berwarna sedikit kecoklatan selama 2 menit.
 5. Masukan 1 sdm *smoke paprika powder & tomato paste*.
 6. Masukan kaldu ikan sebanyak 500 ml, *Saffron Water* 100 ml & masak dengan api paling kecil.
 7. Di titik ini kita bisa mulai memasukan garam dan gula.

8. Kemudian susun udang dan cumi di atas nasi tersebut dengan rapi.
9. Di dalam tahap ini, kita tidak boleh melakukan proses pengadukan yang berlebih untuk menjaga tingkat kematangan beras tersebut secara merata.
10. Gunakan api paling kecil hingga kaldunya mengering dan nasinya dimasak dengan sempurna selama 20 menit.
11. Setelah 20 menit, gunakan api paling besar selama 2 menit Untuk mendapatkan kerak nasi atau *socarrat* yang menjadi ciri khas dari *paella*.
12. Tambahkan perasan lemon dan potongan daun *parsley*, kemudian *paella* siap disajikan.

