

II. METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan Dan Alat Yang Digunakan

2.1.1 Bahan Isian Pastel

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2.1 Tabel Bahan Isian Pastel

No	Nama	Merek	Harga	Tempat	Kadaluarsa
1	Labu Kuning	-	Rp. 10.000/KG	Toko Beras JS (tokopedia)	-
2	Garam	Dolphin	Rp. 3.700/250Gr	Transmart	2023
3	Gula	Gulaku	Rp. 12.500/Kg	Transmart	2023
4	Bawang Putih	-	Rp 21.000/Kg.	Achiera store (tokopedia)	-
5	Wortel	-	Rp.15.000/Kg	Yuk Market (tokopedia)	-
6	Daging Ayam	-	Rp.35.000/Kg	Ayam potong makmur (tokopedia)	-
7	Daun Seledri	-	Rp.7.500/250 gr	Odini store (tokopedia)	-
8	Daun Bawang	-	Rp.5.000/250 Gr	Rajanya sayur (tokopedia)	-

Sumber : Data Primer (2020)

2.1.2 Bahan Kulit Pastel

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2.2 Tabel Bahan Kulit Pastel

No	Nama	Merek	Harga	Tempat	Kadaluarsa
1	Tepung Protein Sedang	Segitiga Biru	Rp. 12.000/Kg	Transmart	2022
2	Tepung Labu Kuning	MSH	Rp.18.500/50Gr	Msh rempah (tokopedia)	-
3	Air	Aqua	Rp. 3.100/600 ML	Transmart	-
4	Gula	Gulaku	Rp. 12.500/ Kg	Transmart	2023
5	Garam	Dolphin	Rp.3.700/250Gr	Transmart	2023
6	Minyak	Sunco	Rp. 14.600/LTR	Transmart	2022
7	Mentega	Blueband	Rp.6.500/200Gr	Liu nana shop (tokopedia)	2022







Sumber : Data Primer (2020)



2.1.3 Alat Isian Pastel

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2.3 Tabel Alat Isian Pastel

No	Nama	Gambar	Merek	Jumlah	Kondisi
----	------	--------	-------	--------	---------

1	Wajan		Twin Tulipware	1	Baik
2	Spatula		-	1	Baik
3	Cutting Board		-	1	Baik
4	Knife		Zwilling	1	Baik
5	Plate		-	2	Baik
6	Spoon		-	1	Baik



7	Small bowl (glass)		-	5	Baik
8	Small bowl (Stainless)		-	4	Baik






Sumber : Data Primer (2020)






2.1.4 Alat Kulit Pastel

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2.4 Tabel Alat Kulit Pastel

No	Nama	Gambar	Merek	Jumlah	Kondisi
1	Mangkok Besi (Besar)		-	4	Baik
2	Mangkok Besi (Sedang)		-	4	Baik

3	Timbangan		Camry	1	Baik
4	Sendok		-	2	Baik
5	Piring		-	2	Baik
6	Penggiling		-	1	Baik
7	Cetakan Pastel		-	1	Baik

8	Saringan Minyak		-	1	Baik
9	Mangkok besi (kecil)		-	5	Baik
10	Mangkok kaca (kecil)		-	5	Baik
11	Mangkok plastik (kecil)		-	2	Baik
12	Penjepit		-	1	Baik

13	wajan		-	1	Baik
----	-------	---	---	---	------

Sumber : Data Primer (2020)

2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk

Penelitian ini dilaksanakan di bulan Agustus 2020 sampai dengan bulan November 2020. Yang berlokasi di Laboratorium Podomoro University tepatnya di Jl. Letjen S. Parman No.28, RT.12/RW.6, Tanjung Duren Sel., Kec. Grogol petamburan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11470.

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

Buah labu kuning dan tepung labu kuning dapat dimanfaatkan dalam pembuatan pastel. Pada pembuatannya, buah labu kuning akan menggantikan kentang yang biasanya ada di dalam isian pastel dan tepung labu kuning akan menggantikan 5%,10% dan 15% dari total tepung yang digunakan. Adapun standar resep dari pembuatan pastel labu kuning adalah sebagai berikut :

Kulit Pastel Labu Kuning

Jumlah porsi : 36 buah pastel

Waktu : 60 menit

Bahan Kulit A :

- 250 gr Tepung Protein Sedang
- 80 ml Air hangat
- 100 gr Margarine
- 10 gr Garam
- 20 gr Gula

Bahan Kulit B :

- 125 gr Tepung Protein Sedang
- 100 gr Margarine

Metode

1. Untuk bahan kulit A, campur tepung protein sedang dengan air hangat lalu aduk hingga adonan menggumpal.
2. Masukkan margarine, garam dan gula lalu campurkan hingga adonan menyatu dan rata.
3. Bagi adonan kulit A menjadi 18 gram.
4. Untuk kulit B, campur tepung protein sedang dan margarine, aduk hingga rata.
5. Bagi kulit B menjadi 9 gram.
6. Isi kulit bagian A dengan kulit B, bulatkan
7. Roll dan gulung adonan, setelah itu diamkan dan tutup dengan kain selama 30 menit.
8. Adonan yang sudah di roll dipotong menjadi dua.
9. Roll adonan kulit menjadi ketebalan 1 mm dan pindahkan ke cetakan pastel.
10. Lalu isi kulit dengan isian pastel, berikan sedikit air pada samping kulit adonan.
11. Setelah itu tutup cetakan dan tekan.
12. Keluarkan pastel dari cetakan dan sisihkan
13. Panaskan minyak di wajan selama 12 menit dengan suhu 150 C hingga berwarna coklat.
14. Sajikan.

Sumber : Data Primer (2020)

Isian Pastel Labu Kuning

Jumlah porsi : untuk 36 buah pastel

Waktu : 30 menit

Bahan Kulit A :

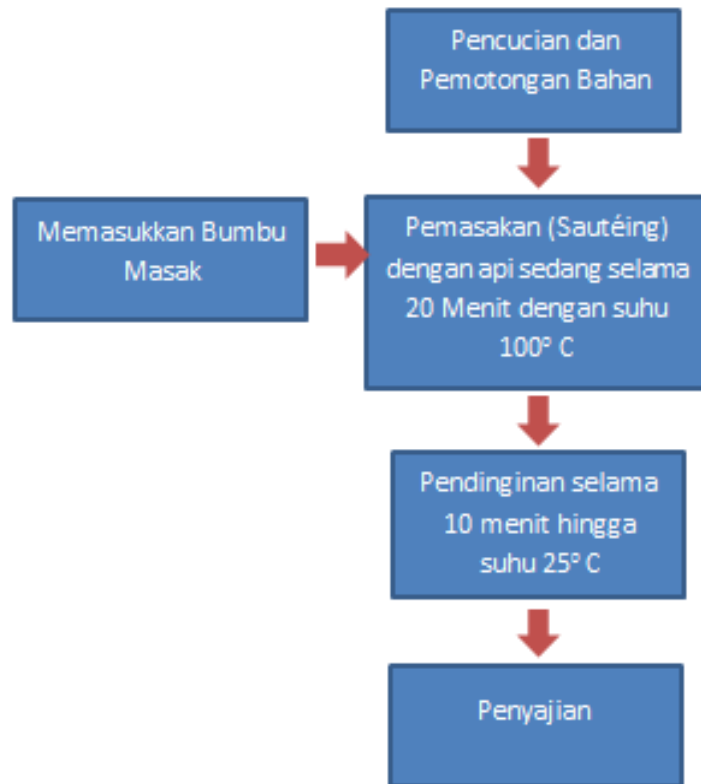
- 120 gr Labu Kuning
- 30 gr Daging Ayam
- 30 gr Wortel
- 10 gr Bawang putih cincang
- 5 gr Daun bawang
- 5 gr Daun seledri
- 50 ml Air
- 20 ml Minyak goreng
- 5 gr Garam
- 10 gr Gula

Metode

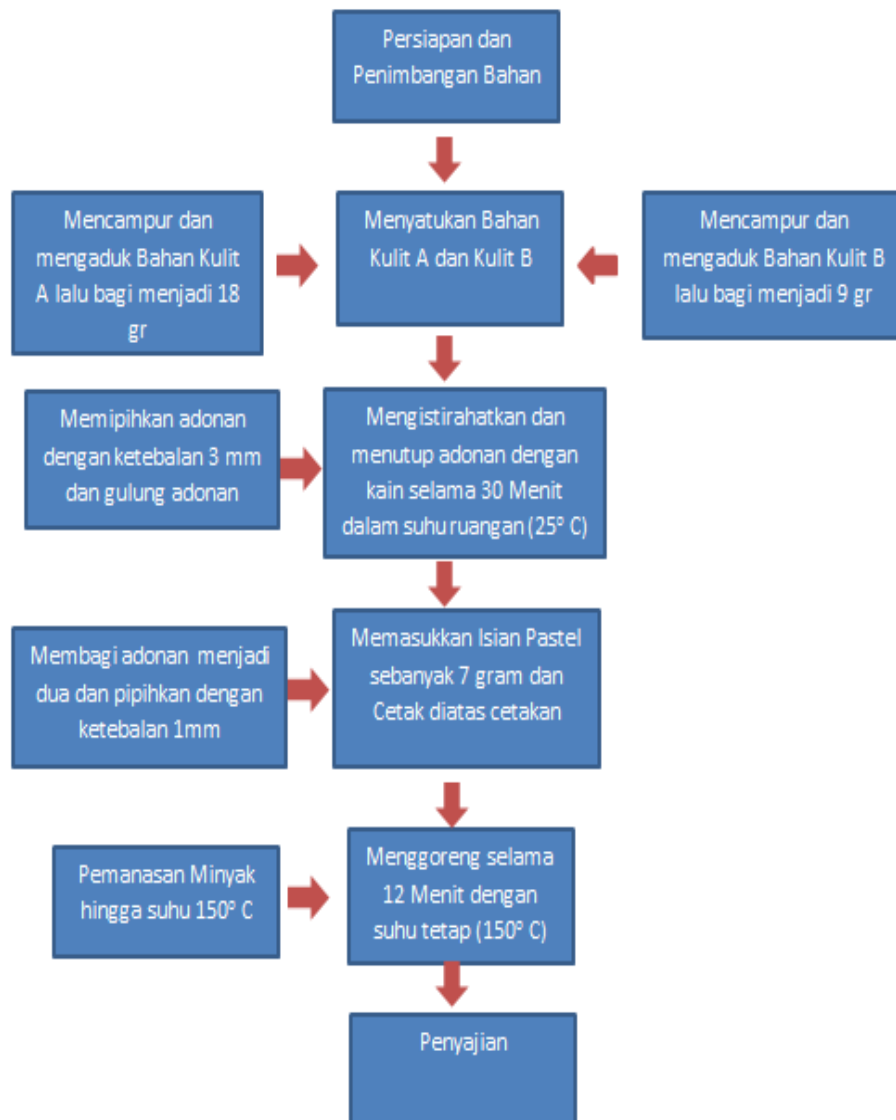
1. Siapkan wajan dan tuang minyak.
2. Masukkan bawang putih dan tumis hingga berwarna kecoklatan.
3. Masukkan daging ayam lalu wortel, tumis selama 3 menit.
4. Setelah itu, masukkan labu kuning dan tuang air.
5. Masak hingga labu kuning lunak.
6. Beri bumbu garam dan gula.
7. Terakhir, masukkan daun bawang dan daun seledri.
8. Aduk rata, lalu matikan api
9. Sajikan

Sumber : Data Primer (2020)

Adapun langkah-langkah dalam pembuatan pastel labu kuning ini dapat dilihat pada gambar prosedur dibawah ini :



Gambar 2.1 Gambar Prosedur Pembuatan Isian Pastel Labu Kuning
Sumber : Data Primer (2020)



Gambar 2.2 Gambar Prosedur Pembuatan Kulit Pastel Labu Kuning

Sumber : Data Primer (2020)