

II. METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan dan Alat yang Digunakan

a. Bahan

Dalam proses pembuatan adonan bakpia kukus, bahan-bahan yang digunakan adalah:

Tabel 2. 1 Bahan Adonan

No.	Bahan	Merek	Tempat Pembelian	Harga	Gambar Bahan
1.	Tepung ubi ungu	Lingkar Organik	Shopee (Beebabay_Indonesia)	Rp.27,000 /500 gr	
2.	Susu cair	Ultra Milk	Indomaret	Rp.19,000 /1 L	
3.	Gula pasir	Gulaku	Transmart	Rp.12,500 /1 kg	
4.	Tepung terigu protein sedang	Segitiga Biru	Transmart	Rp.13,200 /1 kg	
5.	Margarin Butter	Blueband	Indomaret	Rp. 9,000 /250 gr	
6.	Pengemulsi (Ovalett)	Koepoe-koepoe	Transmart	Rp. 11,000 /75 gr	
7.	Telur	-	Duta Buah	Rp.14,250/ 1 kg	

Kemudian, dalam proses pembuatan pasta cokelat sebagai isian dari bakpia kukus ini, bahan yang digunakan adalah:

Tabel 2. 2 Bahan Isian

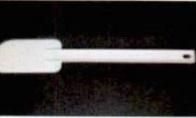
No.	Bahan	Merek	Tempat Pembelian	Harga	Gambar Bahan
1.	Susu cair	Ultra Milk	Indomaret	Rp.19,000 /1 L	
2.	Cokelat batang / Dark Chocolate	Tulip	Duta Buah	Rp.22,100 /250 gr	
3.	Margarin	Blueband	Duta Buah	Rp.8,000 /250 gr	

b. Alat

Dalam proses pembuatan produk bakpia kukus, alat penelitian yang digunakan adalah:

Tabel 2. 3 Alat Penelitian

No.	Alat	Jumlah	Merek	Gambar Alat	Kondisi Alat
1.	Mixer	1 pc	Philips HR 1559		Baik
2.	Steamer / Panci kukus	1 pc	Atomy (Medi Cook Wok)		Baik
3.	Timbangan digital	1 pc	-		Baik

4.	Panci	1 pc	Supra		Baik
5.	<i>Bowl / mangkok</i>	7 pcs	-		Baik
6.	Saringan	1 pc	PUP 915		Baik
7.	Cetakan	2 pcs	-		Baik
8.	Spatula	1 pc	Philips		Baik
9.	Pisau	1 pc	Victorinox		Baik
10.	Sendok	2 pcs	Super Doll		Baik
11.	Sendok takar	2 pcs	-		Baik
12.	<i>Kitchen cloth</i>	1 pc	-		Baik
13.	Kompor	1 pc	Ariston		Baik
14.	Termometer	1 pc	-		Baik

2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba

Penelitian atau proses pembuatan bakpia kukus dilaksanakan di Laboratorium *Kitchen* Universitas Agung Podomoro yang berlokasi di Central Park, L3-112, Jln. Letjen S. Parman No.28, Grogol Petamburan, Jakarta Barat, 11470. Pelaksanaan penelitian ini berlangsung sejak bulan Agustus 2020 hingga Desember 2020.

Proses uji organoleptik atau uji sensoris oleh para panelis ahli / terlatih dilakukan di Universitas Agung Podomoro, Jakarta.

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

a. Cara pembuatan produk

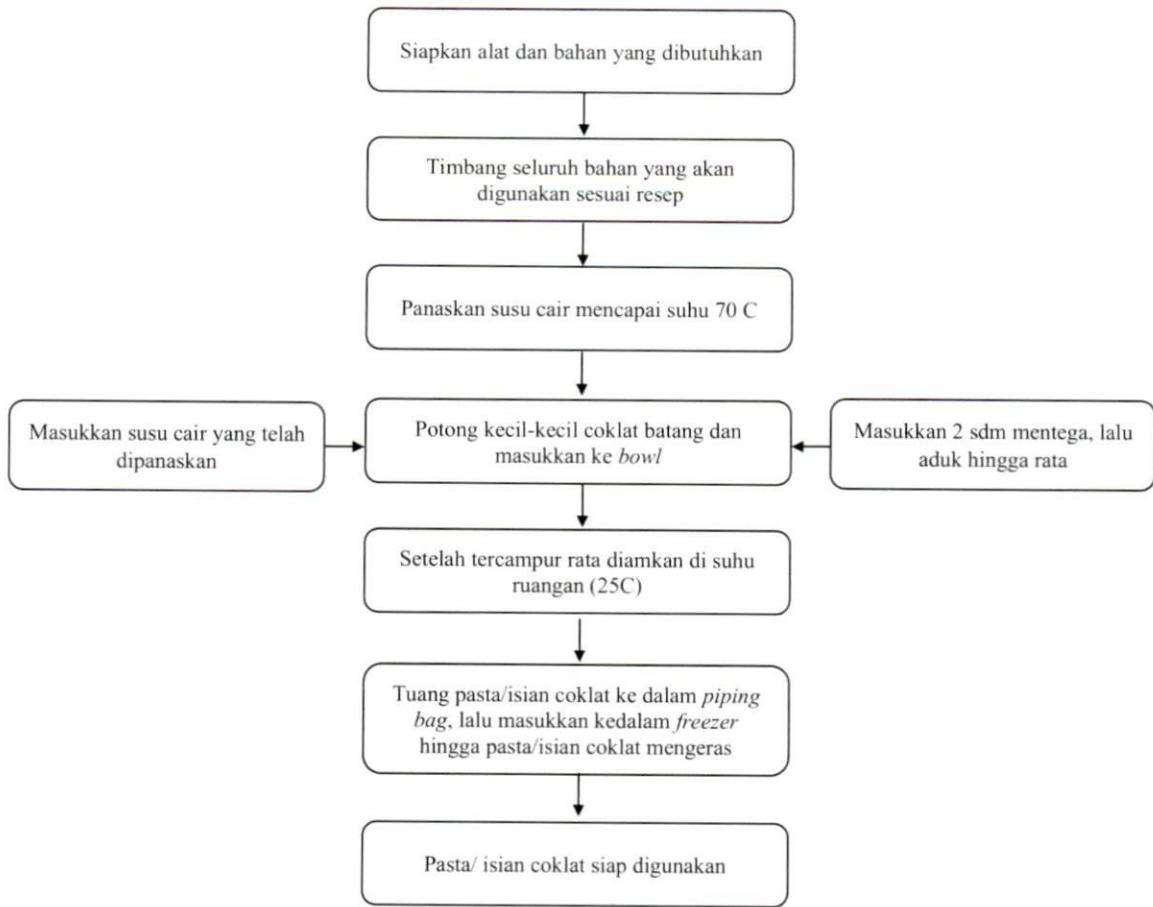
Pembuatan Isian/Pasta Cokelat

Tabel 2. 4 Resep Isian/Pasta Cokelat

No.	Bahan	Jumlah
1.	Cokelat batang	250gr
2.	Susu cair	100ml
3.	Margarin	2sdm

• Tahap pembuatan pasta/ isian cokelat:

1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.
2. Timbang seluruh bahan yang akan digunakan sesuai resep.
3. Panaskan susu cair mencapai suhu 70 °C.
4. Potong kecil-kecil cokelat batang dan masukkan ke *bowl*.
5. Masukkan susu cair yang telah dipanaskan ke dalam *bowl* berisi potongan cokelat batang, aduk hingga cokelat larut dan tercampur rata.
6. Masukkan 2sdm mentega, lalu aduk hingga rata.
7. Setelah tercampur rata, diamkan di suhu ruangan (25°C).
8. Tuang pasta/isian cokelat ke dalam *piping bag*, lalu masukkan kedalam *freezer* hingga pasta/isian cokelat mengeras.
9. Pasta/ isian cokelat siap digunakan.



Gambar 6. Skema Pembuatan Pasta Cokelat

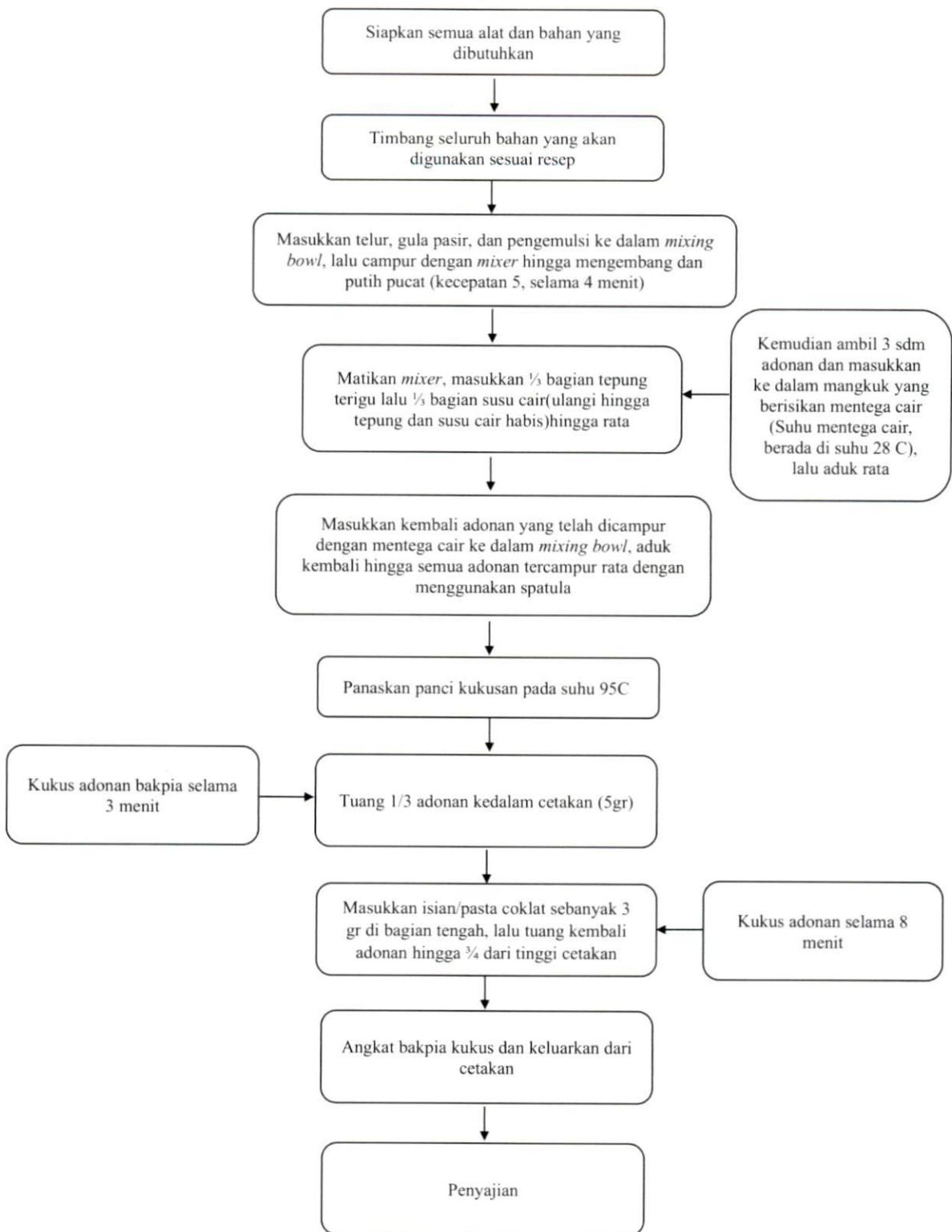
Pembuatan Bakpia Kukus

Tabel 2. 5 Resep Adonan Bakpia Kukus

No.	Bahan	Jumlah
1.	Telur	100gr (2btr)
2.	Gula	75gr
3.	Pengemulsi	1/2sdt
4.	Tepung terigu protein sedang	75gr
5.	Susu cair	40ml
6.	Margarin	7gr

- Tahap pembuatan adonan bakpia kukus :
 1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.
 2. Timbang seluruh bahan yang akan digunakan sesuai resep.
 3. Masukkan telur, gula pasir, dan pengemulsi ke dalam *mixing bowl*, lalu campur dengan *mixer* hingga mengembang dan putih pucat (dengan kecepatan 5, selama 4 menit).
 4. Matikan *mixer*, masukkan $\frac{1}{3}$ bagian tepung terigu lalu $\frac{1}{3}$ bagian susu cair (ulangi hingga tepung dan susu cair habis).
 5. Kemudian ambil 3sdm adonan dan masukkan ke dalam mangkuk yang berisikan mentega cair (Suhu mentega cair, berada di suhu 28°C), lalu aduk rata.
 6. Masukkan kembali adonan yang telah dicampur dengan mentega cair ke dalam *mixing bowl*, aduk kembali hingga semua adonan tercampur rata dengan menggunakan spatula.
 7. Panaskan panci kukusan pada suhu 95°C .
 8. Tuang adonan hingga $\frac{1}{3}$ cetakan (5gr).
 9. Kukus adonan bakpia selama 3 menit.
 10. Masukkan isian/pasta cokelat sebanyak 3gr di bagian tengah, lalu tuang kembali adonan hingga $\frac{3}{4}$ dari tinggi cetakan.
 11. Kukus adonan selama 8 menit.
 12. Angkat bakpia kukus dan keluarkan dari cetakan.
 13. Bakpia kukus siap disajikan.





Gambar 7. Skema Pembuatan Bakpia Kukus