

II. METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan yang digunakan

2.1. Tabel Bahan yang Digunakan

No.	Ingredients	Merk	Jumlah	Unit	Harga
1.	Tepung Biji Durian	Hasil Bumiku	500	gram	Rp 70.000
2.	Gula Pasir	Gulaku	1000	gram	Rp 15.000
3.	Garam	Dolphin	500	gram	Rp 6.000
4.	Santan	Kara	200	ml	Rp 10.000
5.	Pisang		1	tandan	Rp 15.000
6.	Daun Pisang		2	ikat	Rp 18.000

Tabel diatas merupakan bahan yang diperlukan sebagai bahan dasar dari kue nagasari. Bahan juga dilengkapi dengan takaran dan *brand* dari produk yang digunakan beserta perkiraan harganya.

2.2. Tabel Alat yang Digunakan

No.	Alat	Qty	Merk	Kondisi	Foto
1.	<i>Spoon and fork</i>	2	Tidak Ada Merk	Baik	

2.	<i>Scale</i>	1	SF-400	Baik	
3.	<i>Knife</i>	1	Tidak ada merk	Baik	
4.	<i>Cutting Board</i>	1	Tidak ada merk	Baik	
5.	<i>Medium Bowl</i>	3	Zebra	Baik	
6.	<i>Small Bowl</i>	1	Zebra	Baik	
7.	<i>Saucepan</i>	1	Tidak ada merk	Baik	

8.	<i>Strainer</i>	1	Tidak ada merk	Baik	
9.	<i>Balloon Whisks</i>	1	Kitchenaid	Baik	
10.	<i>Measuring Cup</i>	1	Tidak ada merk	Baik	
11.	<i>Steaming Pot</i>	1	Tidak ada merk	Baik	
12.	<i>Digital Cooking Thermometer</i>	1	TP101	Baik	
13.	<i>Plate</i>	1	Kopin Keramik	Baik	

14.	<i>Measuring Spoon</i>	1	Tidak ada merk	Baik	
15.	<i>Sauce Dish</i>	1	Tidak ada merk	Baik	

Tabel diatas merupakan alat yang digunakan dalam melakukan pembuatan kue nagasari. Tabel dilengkapi dengan gambar untuk mempermudah dalam mengetahui alat apa saja yang digunakan.

2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba

Tempat : HBP Kitchen Laboratory, Podomoro University L3-112,

Jl. Letjen S. Parman No.28, RT.12/RW.6, Tj. Duren Sel., Kec. Grogol Petamburan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11470

Waktu : September-Desember 2020

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

Pertama kali penentuan resep Kue Nagasari yang *original* yang dibuat menggunakan tepung beras putih dan santan. Resep tersebut merupakan produk kontrol yang tidak dimodifikasi ataupun diubah sama sekali. Resep yang telah dipilih adalah sebagai berikut :

Tabel 2.3. Resep Kue Nagasari

Kue Nagasari
<p>Bahan (1 resep @25 pcs)</p> <ol style="list-style-type: none">1. 400 gr tepung beras putih2. 130 gr gula pasir3. 800 ml santan sedang4. 3 lembar daun pandan sobek ikat simpul5. sejumput garam6. secukupnya pisang untuk isian nagasari, potong7. secukupnya daun pisang untuk membungkus
<p>Langkah - Langkah :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Masak santan, gula pasir, garam dan daun pandan menggunakan api kecil. Aduk - aduk sampai mendidih. Matikan api. Dinginkan.2. Masukkan campuran tepung beras putih dan sagu ke dalam santan yang sudah dingin. Aduk rata dengan whisker.3. Pindahkan panci berisi campuran santan dan tepung ke atas kompor. Masak sambil terus diaduk sampai mengental menjadi adonan seperti bubur sumsum. Sebaiknya gunakan whisker dan aduk agak kuat supaya adonannya halus tidak bergerindil. Matikan api. Seperti ini adonannya halus tidak bergerindil.4. Siapkan selembar daun pisang. Beri adonan putih letakkan sepotong pisang.5. Susun adonan nagasari yang sudah dibungkus dalam kukusan. Kukus kira-kira 15 menit. <p>Setelah di kukus, keluarkan kue nagasari dari kukusan, dinginkan dan kue nagasari siap disajikan.</p>

Sumber : Cookpad (<https://cookpad.com/id/resep/955512-nagasari>)

Berdasarkan resep di atas penerapan substitusi tepung biji durian

dengan tepung beras putih, berikut tabel yang dapat dilihat :

Tabel 2.4. Prosedur Pembuatan Kue Nagasari Tepung Biji Durian

Kue Nagasari Tepung Biji Durian		
Bahan (1 resep @ 25 pcs)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 400 gr tepung biji durian 2. 130 gr gula pasir 3. 800 ml santan sedang 4. ¼ sdt garam 5. 125 gr pisang untuk isian nagasari, haluskan sampai menjadi seperti paste. 6. secukupnya daun pisang untuk membungkus 		
No.	Langkah	Gambar
1.	Siapkan Bahan (gula, pasir, santan, dan garam) , pisang yang sudah dihaluskan sebagai isiannya, dan ayak tepung biji durian menggunakan <i>strainer</i> (saringan).	
2.	Campurkan semua bahan (gula pasir, santan, garam, dan tepung biji durian) ke dalam <i>sauce pan</i> .	
3.	Masak diatas api sedang, pemasakan dilakukan selama 3 menit.	

<p>4.</p>	<p>Aduk adonan sampai mengental dengan suhu 65.1°C</p>	
<p>5.</p>	<p>Siapkan daun pisang yang sudah dipotong sesuai ukuran.</p>	
<p>6.</p>	<p>Letakkan adonan di atas daun pisang. Beri isian pisang yang sudah dihaluskan. Bungkus adonan.</p>	
<p>7.</p>	<p>Kukus kue selama 20 menit.</p>	
<p>8.</p>	<p>Setelah pengukusan keluarkan kue nagasari dari kukusan, dan dinginkan.</p>	

9.	Kue nagasari siap disajikan.	
----	------------------------------	--

