
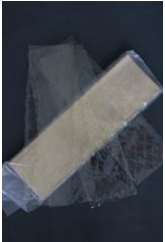




II. METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1. Bahan

Coconut milk panna cotta dibuat dengan bahan baku pilihan dari supplier lokal yang terpercaya di Indonesia. Berikut adalah penjabaran mengenai bahan baku atau *raw materials* yang digunakan selama uji coba:

Tabel 2.1 Daftar Bahan Baku

Bahan Baku	Supplier	Harga	Kadaluarsa	Referensi
Santan segar	Pasar	Rp. 7.000 s/d Rp. 9.000 / 250-280 ml	1 Hari	
Gula pasir kuning	Gulaku	Rp. 12.500 / 1.000 gr	Di atas 1 tahun	
Gelatin halal	Gelita	Rp. 3.500 / 1 lembar	Di atas 1 tahun	


Vanilla extract	Jansen	Rp. 50.000 /100 ml	Di atas 1 tahun	
Air mineral	Aqua	Rp. 3.000,00/ 330 ml	Di atas 1 tahun	

Sumber : Data Primer (2020)

2.2. Alat

Berbagai alat digunakan dalam pembuatan *coconut milk panna cotta*. Berikut ini adalah penjabaran mengenai alat yang digunakan selama proses uji coba:

Tabel 2.2. Daftar Alat

Nama Alat	Merk Alat	Jumlah Alat	Kondisi Alat	Referensi
Timbangan Gram	Harnic	1	Baik	

Saringan Kain	Aladin	1	Baik	
Panci	Moneta	1	Baik	
Gelas Ukur 15 ml	Aladin	1	Baik	
Sendok Makan	Komodo	1	Baik	

Ramekin 120 ml	Calista	1	Baik	
Balloon Whisk	Maxim	1	Baik	
Kompor	Rinnai	1	Baik	
Kulkas	Sharp	1	Baik	
Gelas Ukur 750 ml	Lion Star	1	Baik	

Gelas Ukur 500 ml	Lion Star	1	Baik	
Thermometer	TP101	1	Baik	
Mangkok	555	1	Baik	
Piring lonjong	Bima	1	Baik	

Sumber : Data Primer (2020)

2.3. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji coba

Penelitian dilaksanakan dari 1 Agustus hingga 24 Desember 2020. Praktek uji coba dilakukan di lab HBP Podomoro University. Pada tanggal 19-20 Oktober 2020, dilakukanlah percobaan pertama panna cotta bebas laktosa dengan berbagai resep. Percobaan pertama sempat gagal karena gelatin yang digunakan sedikit sehingga panna cotta yang dibuat tidak ter-*set*. Keesokan harinya, pada tanggal 21 Agustus 2020, resep panna cotta ditemukan dengan resep yang menyerupai panna cotta aslinya. Semua dilakukan di lab HBP Podomoro University yang bertempat di Jakarta Barat. Percobaan mengenai tekstur dan rasa dengan dua bahan cair utama bebas laktosa pun dilakukan yaitu dengan santan instan dan santan segar, lalu diketahui juga ketahanan produk di suhu ruangan dan suhu dalam kulkas pada tanggal 1 September 2020 di lab HBP Podomoro University.

Pada tanggal 16 September 2020, diberlakukan percobaan untuk mengetahui ketahanan panna cotta bebas laktosa di dalam suhu kulkas selama beberapa minggu. Setelah melakukan percobaan ketahanan produk yang berbahan dasar dari dua bahan utama tersebut, konsultasi kepada pembimbing ketiga dilakukan pada tanggal 21 September 2020. Namun, konsistensi yang sesuai belum ditemukan. Pencarian sumber terpercaya pun dilakukan sehingga diadakanlah wawancara singkat dengan Bapak William Wongso, seorang pakar kuliner yang terpercaya di Indonesia. Beliau mengatakan untuk mendapatkan konsistensi yang setara dengan santan instan adalah dengan perasan tanpa air pada kelapa asli. Akhirnya resep kesetaraan konsistensi antara 2 bahan cair tersebut ditemukan. Selain itu, guru pembimbing ketigapun juga menyatakan bahwa masih terasa ampas kelapa pada panna cotta tersebut, sehingga diharuskan agar bahan utama cair panna cotta dapat disaring dengan saringan kain terlebih dahulu.

Dua hari setelahnya, 23 September 2020, pengiriman survey dan produk pra-penelitian dikirimkan kepada beberapa panelis dengan tujuan menentukan bahan yang cocok untuk bahan utama cair panna cotta. Hasil pun ditemukan bahwa bahan cair utama panna cotta yang disukai oleh panelis pada survey pra-penelitian adalah berbahan dasar santan segar.

Pemantapan resep kembali diberlakukan selama 3 minggu agar mencapai *standard recipe* yang sesuai. Disamping itu, kamipun berkonsultasi mengenai

pertanyaan - pertanyaan pada kuesioner sebelum dilakukan uji hedonik. Maka, pada tanggal 22 Oktober 2020, uji hedonik pun dilakukan dengan mengirimkan produk panna cotta bebas laktosa dengan santan segar ke 40 panelis yang tidak mengidap intoleransi laktosa dan 8 panelis yang mengidap intoleransi laktosa. Setelah itu, tanggal 27 Oktober 2020, uji pembandingan pun dilakukan kepada 9 panelis yang ahli pada bidangnya di Podomoro University, Jakarta Barat.

2.4. Prosedur Pembuatan Produk

Pertama-tama, resep panna cotta yang *original* yang dibuat menggunakan campuran krim dan susu dicari terlebih dahulu. Resep tersebut lah yang dijadikan produk kontrol yang tidak dimodifikasi. Resep yang telah dipilih adalah sebagai berikut:

Tabel 2.3. Resep Panna Cotta

Panna Cotta
Bahan (1 resep)
250 ml Susu
250 ml Whipping Cream
25 gr Gula pasir
3 lembar gelatin
1 vanilla pod

Langkah






1. Rendam lembaran gelatin dengan air sedikit dingin hingga lembut
2. Satukan semua bahan (kecuali gelatin) ke dalam panci, ambil isi vanilla pod, aduk rata sebelum menghidupkan kompor.
3. Masak dengan api, sambil diaduk terus
4. Matikan kompor dan masukan gelatinnya (sudah di peras) lalu aduk secara perlahan hingga semua gelatin melebur menjadi satu.
5. Tuang kedalam cetakan/ramekin, diamkan selama 1 jam, lalu masukan ke chiller selama paling sebentar 1 jam sampai set.





Sumber: Rimmer, 2014

Berdasarkan resep di atas yang dilansir dari BBC (*British Broadcasting Corporation*), krim (250 ml) dan susu (250 ml) disubstitusi dengan santan (500 ml) untuk menghasilkan panna cotta yang bebas laktosa. Santan yang digunakan berupa santan segar yang didapat dari parutan kelapa tua yang diperas tanpa air dengan mesin pemeras. Metode tersebut diulang hingga kelapa tidak mengeluarkan santan lagi (lihat tabel 2.5). Selain itu, *vanilla pod* juga digantikan dengan satu sendok teh *vanilla extract* (5 gram). Adapun hasil dari modifikasi resep tersebut dapat dilihat di resep berikut:

Tabel 2.4. Resep *Coconut Milk Panna Cotta*

<i>Coconut Milk Panna Cotta</i>
Bahan (1 resep)
500 ml Santan
25 gr Gula pasir Gulaku
3 lembar gelatin halal brand Gelita
5 ml vanilla extract Jansen




Nomor	Langkah	Gambar
1	Pertama-tama, santan disaring menggunakan saringan kain untuk menghindari adanya ampas kelapa yang terbawa.	
2	Kemudian, rendam gelatin dengan air es hingga teksturnya seperti gel dengan suhu 7-9 derajat Celcius, selama 15 menit.	
3	Campur semua bahan (kecuali gelatin) ke dalam panci, kemudian aduk rata menggunakan ballon whisk selama kurang lebih 20 detik sebelum menghidupkan kompor.	
4	Masak dengan api kecil, sambil diaduk terus hingga mencapai suhu 65-67 derajat Celcius.	
5	Matikan kompor, peras gelatin agar tidak ada air yang masuk dan masukan ke dalam panci. (pastikan kompor dalam keadaan mati, agar gelatin tidak berbau)	


		
6	Lalu aduk secara perlahan menggunakan ballon whisk selama kurang lebih 20 detik sampai semua gelatin melebur menjadi satu.	
7	Setelah itu, tuang kedalam gelas ukur 750 ml dan tunggu hingga mencapai suhu 31-33 derajat Celcius.	
8	Lalu tuang ke dalam ramekin atau thinwall atau cup apapun yang kalian punya sebanyak 100 ml, dan masukan ke dalam chiller dengan suhu 3 derajat Celcius selama 3 jam.	

Sumber: Data Primer (2020)

Santan yang digunakan dalam pembuatan *coconut milk panna cotta* berupa santan segar. Santan ini diperoleh dari perasan kelapa tua yang tidak dicampur dengan air untuk menjaga kemurnian rasa dan tingkat kekentalan dari santan tersebut. Berikut tahapan dalam pembuatan santan segar:

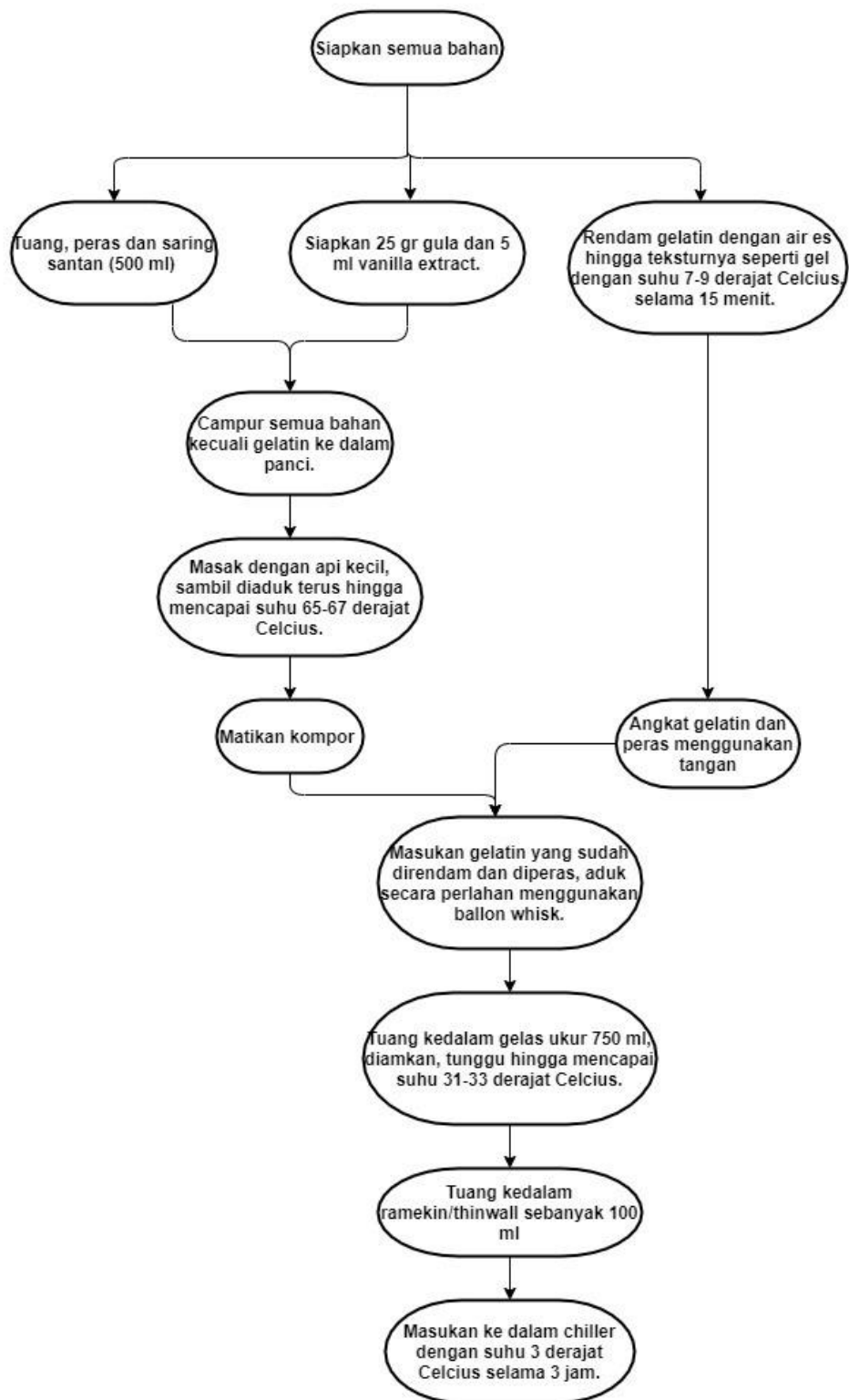
Tabel 2.5. Tahapan Pembuatan Santan Segar

Nomor	Langkah	Gambar
1	<p>Pertama-tama, kulit kelapa dikupas bersih dan air kelapanya dibuang.</p>	
2	<p>Setelah itu, kelapa dicuci menggunakan air bersih untuk membersihkan kelapa dari bekas kulit yang masih menempel agar menghasilkan air santan yang putih bersih.</p>	
3	<p>Selanjutnya, kelapa yang sudah dikupas bersih dimasukan kedalam mesin pamarut kelapa.</p>	

4	Kemudian, hasil parutan kelapa tersebut dimasukan kedalam mesin khusus pemeras kelapa sehingga menghasilkan perasan santan murni tanpa air. atu butir kelapa dapat menghasilkan 370 hingga 400 gram, tergantung dari besar kelapa. Dan dapat menghasilkan 250 - 280 ml santan tanpa dicampur dengan air.	
---	--	--

Sumber: Data Primer (2020)

Penetapan resep baku diatas mempunyai tujuan untuk menetapkan standar yang sama pada produk. Langkah-langkah pembuatan panna cotta juga digambarkan dalam flowchart dengan detail untuk masing - masing langkah. Berikut prosedur pembuatan produk yang digambarkan dengan *flowchart*:



Gambar. 2.1. Prosedur Pelaksanaan Uji Coba

Sumber: Data Primer (2020)