

**BAB II**  
**METODE PEMBUATAN PRODUK**

2.1 Bahan dan Alat









2.1.1 Bahan

**Tabel 1.** Bahan Pembuatan *Sourdough*

No.	Nama	Merek	Harga (Rp)	Tempat Pembelian	Gambar
1	Tepung Protein Tinggi	Cakra (Bogasari)	13.000 / 1 kg	Grand Lucky	
2	Tepung Biji Nangka	Hasil Bumiku	185.000 / 1,5kg	Rejeki Grosir Jogja (Tokopedia)	
3	Garam Himalaya	CED	21.900 / 500gr	Chayo_Store (Tokopedia)	
4	<i>Levain</i>	-	25.000 / 200gr	Kios Uswah (Tokopedia)	
5	Air	Aqua	6.000 / 1,5 L	Indomaret	

## 2.1.2 Alat

**Tabel 2.** Alat Pembuatan *Sourdough*

No	Jenis Alat	Merek	Jumlah	Kondisi	Gambar
1	Oven	Nayati	1	Baik	
2	Toples Kaca	AtoZ Warehouse (Tokopedia)	1		
3	<i>Banneton</i>	Sulawesi Food	5		
4	Baskom Besar	Restomart	5		
5	Pisau Kecil	Victorinox	1		
6	Timbangan Dapur Digital	Tanita	1		
7	Lap Dapur	-	2		
8	Sarung Tangan	Kaka	4		

9	Kertas Roti	Le Bakers	1		
10	Wadah Kaca Tahan Panas	Resto Mart	2		
11	<i>Stainless Skillet</i>	Restomart	2		
12	<i>Baking Pan</i>	Restomart	1		
13	<i>Cling Wrap</i>	Best Fresh	1		
14	Sendok	Resto Mart	2		
15	Kulkas	LG	1		
16	<i>Cooling Rack</i>	Resto Mart	1		

## 2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba

Pembuatan *sourdough* dilaksanakan di Jl. Duri Selatan IV, Tambora, Jakarta Barat. Percobaan dilaksanakan pada Jumat, 19 November 2021. Pembuatan *sourdough* dilakukan dalam satu hari dengan total waktu lebih dari 9 jam, dari jam 11.00 WIB sampai dengan 21.00 WIB.

## 2.3 Prosedur Pembuatan Produk

### 2.3.1 Resep Produk

Berikut merupakan resep dalam pembuatan produk uji coba dari produk K (kontrol) sampai dengan produk D yaitu produk yang mengandung 30% tepung biji nangka.

**Tabel 3.** Resep *Sourdough* Produk K-D

		<b>Resep <i>Sourdough</i></b>				
		<b>Produk K</b>	<b>Produk A</b>	<b>Produk B</b>	<b>Produk C</b>	<b>Produk D</b>
		<b>100% Tepung Terigu</b>	<b>95% Tepung Terigu dan 5 % Tepung Biji Nangka</b>	<b>90% Tepung Terigu dan 10 % Tepung Biji Nangka</b>	<b>80% Tepung Terigu dan 20% Tepung Biji Nangka</b>	<b>70% Tepung Terigu dan 30% Tepung Biji Nangka</b>
<b>Bahan</b>	<b>Tepung Protein Tinggi</b>	330gr	313gr	297gr	264gr	231gr
	<b>Tepung Biji Nangka</b>	-	17gr	33gr	66gr	99gr
	<b>Garam Himalaya</b>	8gr	8gr	8gr	8gr	8gr
	<b><i>Levain</i></b>	60gr	60gr	60gr	60gr	60gr
	<b>Air</b>	220gr	220gr	220gr	220gr	220gr

### 2.3.2 Cara pembuatan produk

Pertama-tama yang harus disiapkan adalah *levain* yang telah dibeli dari “Kios Uswah” di salah satu Situs Komersial Online pada Jumat, 29 Oktober 2021. Pada malam sebelum hari pembuatan, yaitu pada Kamis malam, pemberian makan pada *levain* sebanyak 3 kali sebelum dipakai untuk membuat *sourdough* dilakukan. Pemberian makan pertama dengan rasio 1:1:1 (*levain* : tepung : air) dengan berat 15 gram pada jam 6 sore, kemudian didiamkan di suhu ruang sampai mengembang 3 kali lipat yang memerlukan waktu 4 jam.

Kemudian pada jam 10 malam, dilanjutkannya pemberian makan yang kedua dengan rasio 1:1:1 dengan berat 45 gram. Dikarenakan waktu “*high-peak*” *levain* tidak sesuai dengan jadwal pembuatan, maka *levain* disimpan di dalam kulkas untuk memperlambat pertumbuhannya sehabis pemberian makan kedua sampai dengan jam 2 pagi. Pada jam 2 pagi, *levain* dikeluarkan dari kulkas dan diletakkan di suhu ruang sampai dengan Jumat, jam 7.30 pagi. Setelah didiamkan selama lima setengah jam, pemberian makan ketiga dilakukan dengan rasio 1:1:1 dengan berat 135 gram, agar *levain* dapat siap digunakan pada jam 11 pagi.

Pada Jumat, 19 November 2021 jam 11.10, proses pembuatan *sourdough* dimulai dengan menimbang semua bahan kering yang digunakan ke dalam lima baskom yang berbeda dengan memberi *label* pada setiap baskom agar tidak tertukar. Dimulai dari pengadukan adonan pertama yaitu kontrol (100% tepung protein tinggi) dengan mencampurkan *levain* dengan air dan tepung protein tinggi sampai tercampur, setelah itu wadah ditutup dengan *cling wrap* dan dibiarkan selama 1 jam untuk melalui proses *autolyse*. Setelah pengadukan adonan kontrol, dilanjutkan oleh adonan 5%, 10%, 20%, dan 30% (tepung biji nangka).

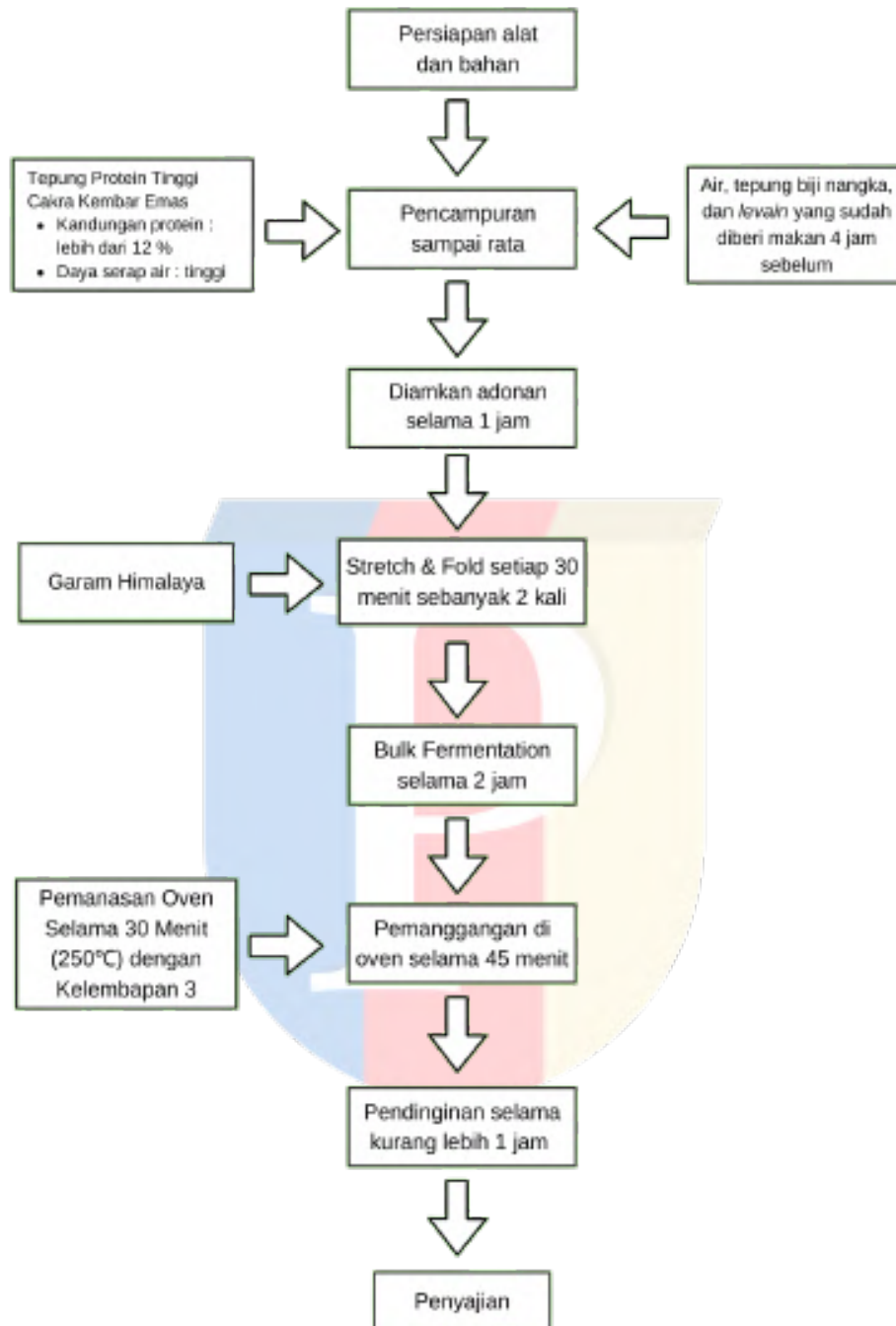
Setelah 1 jam, proses pembuatan *sourdough* dilanjutkan dengan penggaraman adonan yang dimulai dari kontrol, 5%, 10%, 20%, dan 30% (tepung biji nangka). Proses penggaraman ini dilakukan secara lembut terhadap adonan agar tidak terlalu banyak rongga udara pada adonan yang hilang dan kempes. Pada pemberian garam, dibutuhkan air untuk

membasahi tangan yang bertujuan agar dapat lebih mudah melarutkan garam pada adonan dan juga agar adonan tidak menempel pada tangan.

Sehabis pemberian garam, adonan akan diistirahatkan selama 30 menit sebelum dilakukannya proses *stretch and fold* pada adonan. Selepas 30 menit, kami melakukan proses *stretch and fold* setiap 30 menit sekali selama 1 setengah jam. Pada proses *stretch and fold* yang terakhir, adonan dipindahkan ke dalam *banneton* yang sudah dilumuri dengan tepung protein tinggi untuk dilanjutkannya ke tahap selanjutnya yaitu *bulk fermentation*. Proses ini dilakukan selama 2 jam di dalam ruangan yang memiliki udara yang lembab dan sedikit hangat. Penyebab dilakukannya hal tersebut adalah agar dapat mempersingkat waktu menunggu proses *bulk fermentation* dari adonan-adonan tersebut.

Pada jam 16.40, proses pemanasan oven dimulai di suhu 250°C dengan tingkat *steam* 3 yang sudah terpasang dalam oven yang digunakan. Selepas 30 menit pemanasan oven, seluruh adonan *sourdough* dikeluarkan untuk diletakkan dalam wadah kaca dan *stainless skillet* untuk dibakar. Sebelum diletakkannya adonan, semua wadah yang digunakan dilapisi dengan *baking paper*. Setelah adonan siap untuk dibakar, seluruh wadah dimasukkan ke dalam oven dengan kondisi tertutup dengan *baking pan* selama 30 menit. Selepas 30 menit, *baking pan* akan dikeluarkan dari oven dan adonan akan melanjutkan proses pembakaran selama 15 menit.

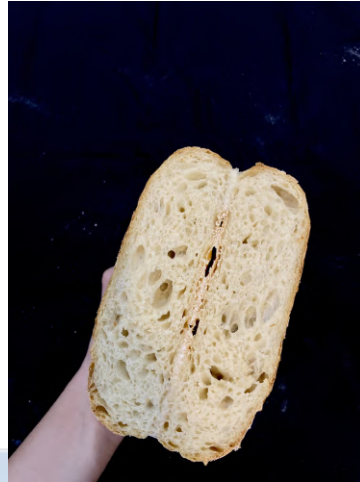
Sesudah *sourdough* matang, produk akan dikeluarkan dari oven dan diletakan di atas *cooling rack* untuk melanjutkan proses pendinginan selama kurang lebih 1 jam sebelum akhirnya dipotong. Setelah 1 jam pendinginan, *sourdough* dipotong ke dalam beberapa irisan untuk dibagikan kepada para panelis yang berpartisipasi dalam uji hedonis dan uji organoleptik pada penelitian ini.



**Gambar 1.** Prosedur Pembuatan *Sourdough*

## 2.4 Hasil Uji Coba Produk K-D

- Produk K ( mengandung 100% tepung protein tinggi)



**Gambar 2.** Hasil Uji Coba Produk K

- Produk A ( mengandung 95% tepung protein tinggi & 5% tepung biji nangka)



**Gambar 3.** Hasil Uji Coba Produk A



- Produk B ( mengandung 90% tepung protein tinggi & 10% tepung biji nangka)



**Gambar 4.** Hasil Uji Coba Produk B

- Produk C ( mengandung 80% tepung protein tinggi & 20% tepung biji nangka)



**Gambar 5.** Hasil Uji Coba Produk C

- Produk D ( mengandung 70% tepung protein tinggi & 30% tepung biji nangka)



**Gambar 6.** Hasil Uji Coba Produk D

