

BAB II

METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1 Bahan dan Alat

2.1.1 Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue cucur meliputi gula merah, gula pasir, garam, daun pandan, air, tepung beras, tepung terigu, bubuk pengembang, dan minyak goreng. Setiap bahan memiliki tempat pembelian, harga, masa kadaluwarsa, dan kondisi yang berbeda-beda. Rincian mengenai setiap bahan akan dijelaskan dalam **Tabel 1**.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Kue Cucur pada Uji Coba Pendahuluan

No	Bahan	Merek	Baik Sebelum	Jumlah	Satuan	Harga / Satuan	Kondisi	Tempat Pembelian
1	Gula Merah	Ansel	Sep-23	120	gr	14.500 / 400gr	Baru	Indomaret
2	Gula Pasir	Gulaku	Nov-22	3	sdm	12.500 / kg	Baru	Indomaret
3	Garam	Dolphin	Dec-24	½	sdt	13.900 / kg	Baru	Indomaret
4	Daun Pandan	-	-	2	pcs	3.900 / 100gr	Baru	Pasar
5	Air	-	-	300	ml	-	Baru	Air keran yang difilter
6	Tepung Beras	Rose Brand	Jul-22	150	gr	8.300 / 500gr	Baru	Indomaret
7	Tepung Terigu	Segitiga Biru	May-22	90	gr	12.000 / kg	Baru	Indomaret
8	Bubuk Pengembang	Koepoe-Koepoe	Jun-23	½	sdt	6.000 / 45gr	Baru	Indomaret
9	Minyak Goreng	Bimoli	Dec-23	400	ml	16.400 / ltr	Baru	Indomaret
10	Tepung Biji Durian	Moringa	Oct-22	90	gr	45.000 / 250gr	Baru	Shopee
11	Tepung Biji Durian	Iels	Jan-22	90	gr	45.000 / 250gr	Baru	Shopee
12	Tepung Biji Durian	Hasil Bumiku	Aug-22	90	gr	36.100 / 250gr	Baru	Shopee

2.1.2 Alat

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue cucur meliputi alat pembuatan adonan kue cucur dan alat menggoreng kue cucur. Setiap alat memiliki merek, jumlah, dan kondisi yang berbeda. Rincian mengenai setiap alat akan dijelaskan dalam **Tabel 2**.

Tabel 2. Alat Pembuatan Kue Cucur

No	Alat	Merek	Jumlah	Satuan	Kondisi
1	Timbangan	Electronic	1	pcs	Bekas
2	Talenan	Lion Star	1	pcs	Bekas
3	Pisau	Ace Hardware	1	pcs	Bekas
4	Mangkuk	Lion Star	4	pcs	Bekas
5	Sendok Makan	Lion Star	1	pcs	Bekas
6	Sendok Teh	Lion Star	1	pcs	Bekas
7	Gelas Ukur	Ace Hardware	1	pcs	Bekas
8	Panci	Lion Star	1	pcs	Bekas
9	Wajan	Ace Hardware	1	pcs	Bekas
10	Kompor	Rinnai	1	pcs	Bekas
11	Sendok Sayur / Sup	Lion Star	4	pcs	Bekas
12	Spatula	Lion Star	1	pcs	Bekas
13	Sumpit	Koki Panda	1	pcs	Baru
14	Saringan	Lion Star	1	pcs	Bekas

2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba

Penelitian uji coba kue cucur durian dilakukan oleh penulis di lab Universitas Podomoro. Penulis melakukan semua proses penelitian mulai dari persiapan, pembuatan, sampai analisa produk di lab tersebut. Penulis memulai penelitian uji coba produk kue cucur durian pada 28 Agustus 2021. Pembuatan dan analisa produk dilakukan sebanyak 4 kali. Penyerahan *draft* laporan kepada dosen pembimbing untuk permintaan persetujuan dilakukan pada 21 Desember 2021. Keseluruhan penelitian uji coba kue cucur durian dikerjakan penulis dalam kurun waktu kurang lebih 6 bulan.

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

2.3.1 Komposisi Pembuatan Kue Cucur

Komposisi pembuatan kue cucur dibagi menurut perlakuan dan tahap uji coba yang dilakukan. Penulis melakukan 4 tahap uji coba yang terdiri atas uji coba pendahuluan, uji coba penentuan titik kritis, uji coba aktual organoleptik, dan uji coba aktual hedonik. Setiap tahapan memiliki perlakuan yang berbeda, rincian komposisi dari masing-masing perlakuan akan dijelaskan pada **Tabel 3**,

Tabel 4, Tabel 5, dan Tabel 6 yang dikelompokkan berdasarkan 4 tahapan uji coba.

Pada tahap uji coba pendahuluan, komposisi pembuatan terdiri dari kue cucur durian kontrol (KCD A), kue cucur durian merek Hasil Bumiku (KCD B), kue cucur durian merek Iels (KCD C), dan kue cucur durian merek Moringa (KCD D). Masing-masing perlakuan menggunakan persentase tepung biji durian atau terigu 100%.

Tabel 3. Komposisi Kue Cucur pada Uji Coba Pendahuluan

No	Bahan	Kode Eksperimen			
		KCD A	KCD B	KCD C	KCD D
1	Tepung Biji Durian	-	90 gr	90 gr	90 gr
2	Tepung Terigu	90 gr	-	-	-
3	Tepung Beras	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
4	Bubuk Pengembang	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
5	Gula Merah	120 gr	120 gr	120 gr	120 gr
6	Gula Pasir	3 sdm	3 sdm	3 sdm	3 sdm
7	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8	Daun Pandan	2 pcs	2 pcs	2 pcs	2 pcs
9	Air	300 ml	300 ml	300 ml	300 ml
10	Minyak Goreng	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml

Pada tahap uji coba penentuan titik kritis, komposisi pembuatan terdiri dari kue cucur durian 90% (KCD A), kue cucur durian 70% (KCD B), dan kue cucur durian 50% (KCD C).

Tabel 4. Komposisi Kue Cucur pada Uji Coba Penentuan Titik Kritis

No	Bahan	Kode Eksperimen		
		KCD A	KCD B	KCD C
1	Tepung Biji Durian	81 gr	63 gr	45 gr
2	Tepung Terigu	9 gr	27 gr	45 gr
3	Tepung Beras	150 gr	150 gr	150 gr
4	Bubuk Pengembang	½ sdt	½ sdt	½ sdt
5	Gula Merah	120 gr	120 gr	120 gr
6	Gula Pasir	3 sdm	3 sdm	3 sdm
7	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8	Daun Pandan	2 pcs	2 pcs	2 pcs
9	Air	300 ml	300 ml	300 ml
10	Minyak Goreng	400 ml	400 ml	400 ml

Pada tahap uji organoleptik, komposisi pembuatan terdiri dari kue cucur durian kontrol (KCD A), kue cucur durian 50% (KCD B), kue cucur durian 40% (KCD C), dan kue cucur durian 30% (KCD D).

Tabel 5. Komposisi Kue Cucur pada Uji Organoleptik

No	Bahan	Kode Eksperimen			
		KCD A	KCD B	KCD C	KCD D
1	Tepung Biji Durian	-	45 gr	36 gr	27 gr
2	Tepung Terigu	90 gr	45 gr	54 gr	63 gr
3	Tepung Beras	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
4	Bubuk Pengembang	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
5	Gula Merah	120 gr	120 gr	120 gr	120 gr
6	Gula Pasir	3 sdm	3 sdm	3 sdm	3 sdm
7	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8	Daun Pandan	2 pcs	2 pcs	2 pcs	2 pcs
9	Air	300 ml	300 ml	300 ml	300 ml
10	Minyak Goreng	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml

Pada tahap uji hedonik, komposisi pembuatan terdiri dari kue cucur durian merek Hasil Bumiku (KCD A), kue cucur durian merek Iels (KCD B), dan kue cucur durian merek Moringa (KCD C). Masing-masing perlakuan menggunakan persentase tepung biji durian 50%.

Tabel 6. Komposisi Kue Cucur pada Uji Hedonik

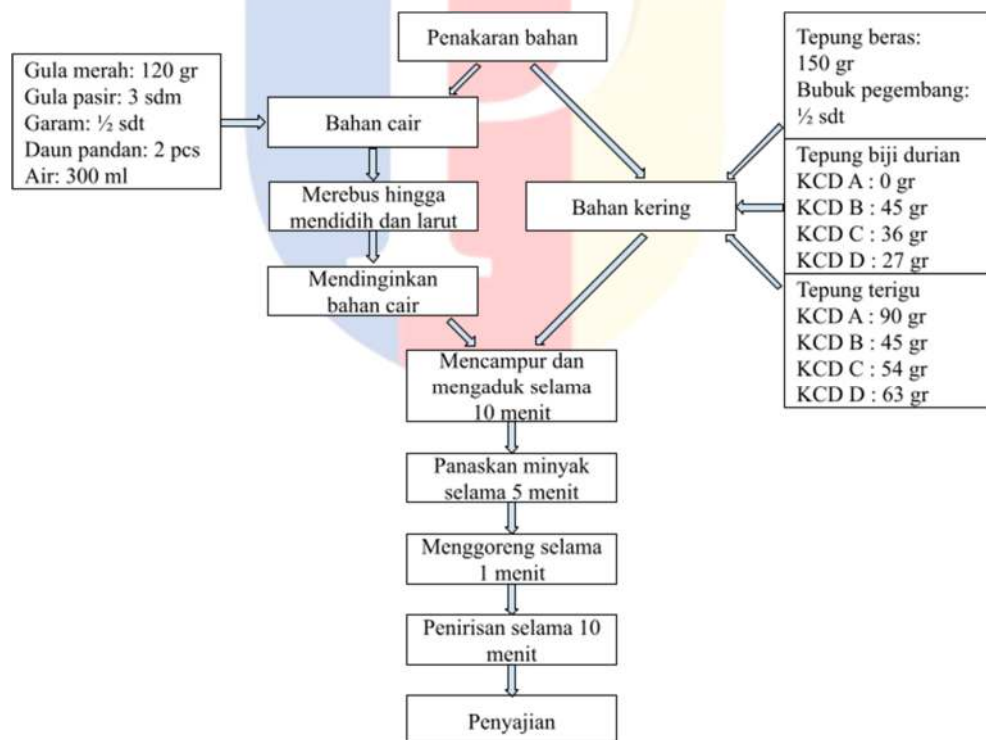
No	Bahan	Kode Eksperimen		
		KCD A	KCD B	KCD C
1	Tepung Biji Durian	45 gr	45 gr	45 gr
2	Tepung Terigu	45 gr	45 gr	45 gr
3	Tepung Beras	150 gr	150 gr	150 gr
4	Bubuk Pengembang	½ sdt	½ sdt	½ sdt
5	Gula Merah	120 gr	120 gr	120 gr
6	Gula Pasir	3 sdm	3 sdm	3 sdm
7	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8	Daun Pandan	2 pcs	2 pcs	2 pcs
9	Air	300 ml	300 ml	300 ml
10	Minyak Goreng	400 ml	400 ml	400 ml

2.3.2 Cara Pembuatan Produk

Proses pembuatan kue cucur meliputi pembuatan adonan sampai penggorengan adonan. Langkah pertama adalah menyiapkan bahan utama seperti tepung beras, tepung terigu, tepung biji durian serta bahan baku lain dan alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan kue cucur. Selanjutnya mulai dengan menakar semua bahan, kemudian iris gula merah dan masukkan ke

dalam panci bersama dengan daun pandan, garam, gula pasir, dan air. Masak hingga mendidih dan larut, setelah itu dinginkan bahan cair mengikuti suhu ruangan. Sambil menunggu bahan cair dingin, masukkan bahan kering yang terdiri dari tepung beras, tepung biji durian, tepung terigu, dan bubuk pengembang ke dalam sebuah wadah. Setelah bahan cair dingin, tuang bahan cair ke wadah berisi bahan kering dan aduk selama 10 menit dengan berlawanan arah jarum jam. Setelah diaduk rata, panaskan minyak goreng dalam wajan selama 5 menit di atas api kecil. Selanjutnya, gunakan sendok sayur atau sup untuk menuang adonan ke minyak panas dan goreng adonan selama 1 menit dengan dibolak-balik. Setelah matang, tiriskan dan biarkan selama 10 menit sampai tidak terlalu panas. Kue cucur pun siap disajikan.

Rincian mengenai proses pembuatan kue cucur pada uji organoleptik dengan kode KCD A, B, C, dan D akan dijelaskan menggunakan diagram alir pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Proses Pembuatan Kue Cucur Durian pada Uji Organoleptik