

BAB II

METODE PEMBUATAN

2.1 Bahan

2.1.1 Bahan Pembuatan Produk Uji Coba

Bahan dasar pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* uji coba ini terdiri dari: telur, biji *chia*, tepung terigu, *whipping cream*, *cream cheese*, gula, margarin, dan air mineral. Bahan-bahan tersebut memiliki *brand*, tanggal kadaluarsa, tempat lokasi pembelian, *quantity*, hingga harga. Penjelasan lengkapnya disajikan pada tabel berikut :

Tabel 1 : Bahan Pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* Kontrol








| BASQUE BURNT CHEESE | | | PORTION: 1 | | |
|------------------------|-----------------------|-----|------------|----------------|--------------------|
| BASIC FOOD COST | | | | | |
| No | Ingredients | QTY | UOM | Cost/gr/ml/pcs | Total Cost |
| 1 | Telur | 2 | pcs | Rp1,500.00 | Rp3,000.00 |
| 2 | Tepung terigu | 5 | Gr | Rp12.00 | Rp60.00 |
| 3 | <i>Whipping cream</i> | 115 | L | Rp95.29 | Rp10,958.35 |
| 4 | <i>Cream cheese</i> | 200 | Gr | Rp88.50 | Rp17,700.00 |
| 5 | Gula | 70 | Gr | Rp15.90 | Rp1,113.00 |
| 6 | Margarin | 1 | Gr | Rp49.50 | Rp49.50 |
| Basic Food Cost | | | | | Rp32,880.85 |

2.2 Alat

Alat-alat yang digunakan dalam uji coba pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* dengan biji *chia* ini terjadi menjadi beberapa bagian, yaitu: alat untuk membuat adonan, alat untuk memanggang adonan, dan alat untuk membuat hasil adonan agar lebih menyatu setelah dipanggang. Berikut merupakan penjelasan tentang alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* :

Tabel 2 : Alat Pembuatan *Basque Burnt Cheesecake*

| No. | Nama Alat | Foto | Brand | Quantity |
|--------------------------|---------------------------|--|-----------------------|----------|
| MISE EN PLACE | | | | |
| 1. | Gelas |  | - | 1 |
| 2. | Sendok |  | - | 2 |
| 3. | Timbangan 5kg |  | High Ideal Life | 1 |
| 4. | Mangkok Kecil |  | - | 5 |
| MEMBUAT ADONAN | | | | |
| 1. | <i>Mixer</i> |  | Oxone | 1 |
| 2. | <i>Rubber Spatula</i> |  | - | 1 |
| 3. | Saringan Tepung |  | - | 1 |
| 4. | Loyang ø18cm |  | | 4 |
| MEMANGGANG ADONAN | | | | |

| | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|--|---------------|----|
| 1. | Oven (beserta isinya) |  | Oxone | 2 |
| 2. | Kertas Kue 35cm x 35cm |  | - | 20 |
| 3. | Kuas |  | - | 1 |
| COOLING DOWN ADONAN | | | | |
| 1. | Stopwatch |  | Apple | 5 |
| 2. | Serbet |  | Kitchen Cloth | 5 |
| MEMBUAT ADONAN LEBIH MENYATU | | | | |
| 1. | Kulkas |  | Samsung | 1 |
| MENYAJIKAN KUE | | | | |
| 1. | Piring Datar |  | Zara Home | 5 |

2.3 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba

Untuk melihat kualitas dan analisa dari produk uji coba ini, uji coba dilakukan di Lab. HBP Universitas Agung Podomoro. Waktu yang dibutuhkan untuk melaksanakan dan menyelesaikan keseluruhan penelitian ada 5 bulan yaitu terhitung dari Agustus 2021 hingga Desember 2021.

2.4 Prosedur Pembuatan Produk Uji Coba

2.4.1 Komposisi Pembuatan Produk Uji Coba

Dalam pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* ini, terdiri dari beberapa komposisi diantaranya: *Basque Burnt Cheesecake* control (BBC 1), *Basque Burnt Cheesecake* perlakuan I (BBC 2), *Basque Burnt Cheesecake* perlakuan II (BBC 3), *Basque Burnt Cheesecake* perlakuan III (BBC 4), dan *Basque Burnt Cheesecake* perlakuan IV (BBC 5). Untuk mengetahui komposisi dari pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* uji coba tersebut terlampir pada tabel berikut :

Tabel 3 : Komposisi Masing-masing *Basque Burnt Cheesecake*

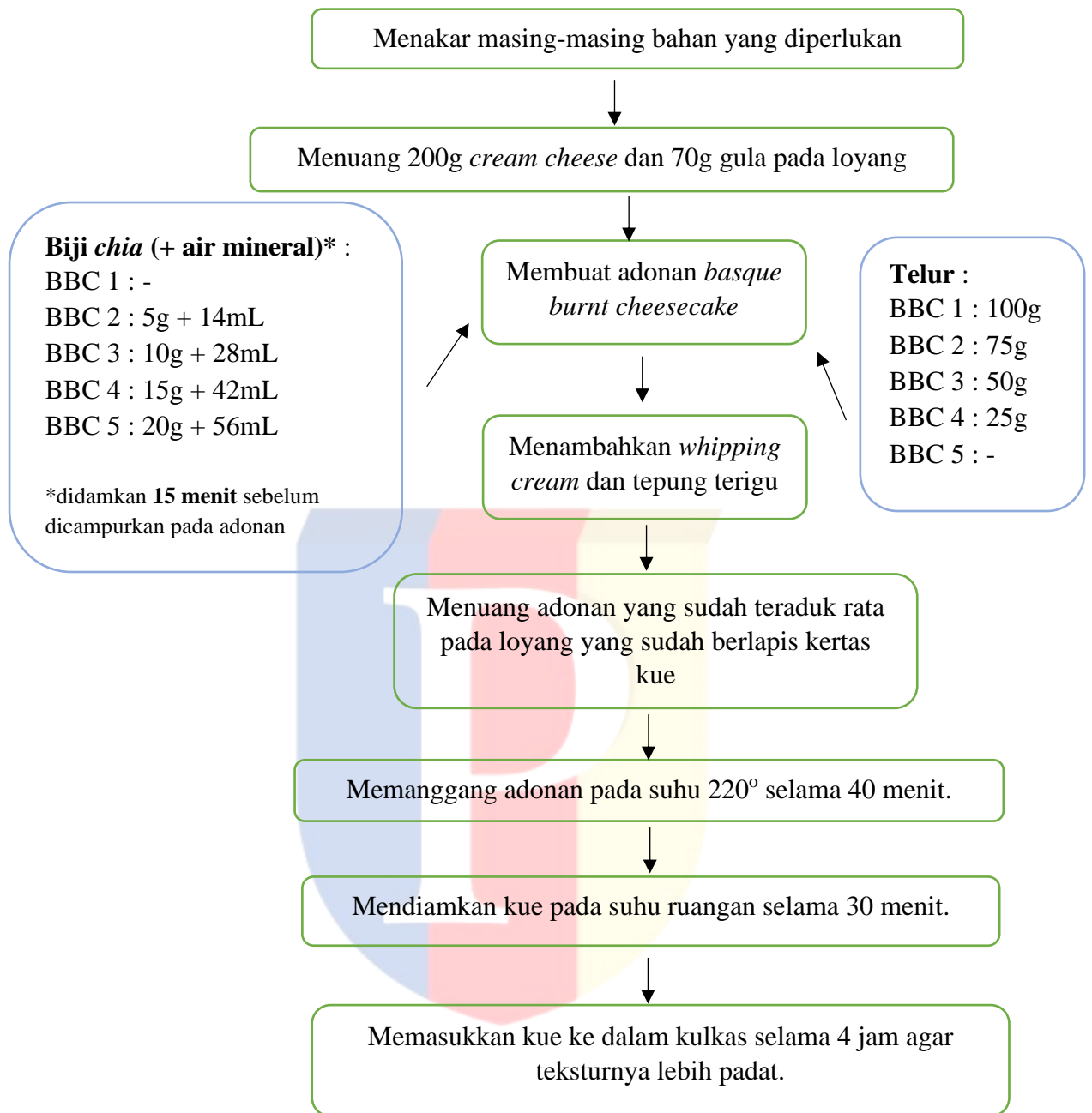
| No. | Nama Bahan | Kode Eksperimen | | | | |
|-----|-----------------------|--------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| | | BBC 1 (Kontrol) | BBC 2 (25%) | BBC 3 (50%) | BBC 4 (75%) | BBC 5 (100%) |
| 1. | Telur | 100g | 75g | 50g | 25g | - |
| 2. | Biji <i>chia</i> | - | 5g | 10g | 15g | 20g |
| 3. | Tepung terigu | 5g | 5g | 5g | 5g | 5g |
| 4. | <i>Whipping Cream</i> | 115g | 115g | 115g | 115g | 115g |
| 5. | <i>Cream cheese</i> | 200g | 200g | 200g | 200g | 200g |
| 6. | Gula | 70g | 70g | 70g | 70g | 70g |
| 7. | Margarin | 1g | 1g | 1g | 1g | 1g |
| 8. | Air mineral | - | 15mL | 30mL | 45mL | 60mL |

2.4.2 Cara Pembuatan Produk Uji Coba

Adapun cara pembuatan *Basque Burnt Cheesecake* disajikan dalam langkah-langkah dan *flow chart* berikut :

1. Menyiapkan bahan-bahan dan alat yang dibutuhkan dalam pembuatan *Basque Burnt Cheesecake*.

2. Menakar masing-masing bahan dan menempatkannya pada mangkuk kecil yang telah disiapkan.
3. Mencampurkan *cream cheese* dan gula ke dalam loyang *mixer*.
4. Menuangkan telur yang sudah dikocok ke dalam campuran *cream cheese* dan gula kemudian aduk hingga rata. Penuangan dibagi menjadi 3x agar adonan tidak pecah dan menggumpal (*curdling*).
5. Menuangkan *whipping cream* dan tepung terigu ke dalam adonan dan aduk hingga rata.
6. Melapisi loyang dengan kertas kue kemudian mengolesi permukaannya dengan margarin menggunakan kuas.
7. Menuangkan adonan ke dalam loyang berlapis kertas kue kemudian menghentakkannya agar adonan merata dan menghilangkan udara dalam adonan.
8. Memasukkan loyang berisi adonan tersebut ke dalam *oven* pada suhu 220° selama 40 menit atau hingga permukaan gosong.
9. Setelah matang, mengeluarkan adonan tersebut dari *oven* dan mendinginkan adonan selama 30 menit untuk menurunkan suhu adonan sebelum memasukkannya ke lemari pendingin.
10. Memasukkan adonan ke dalam lemari pendingin agar teksturnya lebih padat selama kurang lebih 4 jam.
11. Mengulang langkah-langkah di atas dengan menambahkan atau mengganti telur dengan biji *chia* sesuai komposisi yang terlampir pada



Gambar 1 : Flow Chart Pembuatan *Basque Burnt Cheesecake*