

BAB II

METODE PEMBUATAN PRODUK



2.1 Bahan


Scones tepung ubi ungu dibuat dengan bahan-bahan sebagai berikut; Tepung ubi ungu, *unsalted butter*, gula pasir, *baking powder*, *baking soda*, *yogurt* dan telur.

Berikut merupakan tabel merek dan keterangan dari bahan yang digunakan.

Tabel 2. 1 Daftar Bahan

Bahan Baku	Supplier	Harga	Kadaluarsa	Referensi
Tepung Ubi Ungu	Mama Kamu	Rp. 35.000/500 gr	3 minggu	
Unsalted Butter	Anchor	Rp. 36.000/227 gr	2 bulan	



Gula Pasir	Rose Brand	Rp. 15.000 /1.000 gr	1 tahun	
Baking Powder	Koepoe Koepoe	Rp. 6.000/45gr	1 tahun	
Baking Soda	Koepoe Koepoe	Rp. 6.000/45gr	1 tahun	
Yogurt	Greenfield	Rp. 50.000/500gr	2 minggu	

Telur	Pasar	Rp. 23.000/kg	3-4 minggu	
-------	-------	------------------	---------------	---


2.2. Alat

Berbagai alat yang digunakan dalam pembuatan Scones tepung ubi ungu. Alat yang digunakan dalam uji coba ialah sebagai berikut:

Tabel 2. 2 Daftar Alat

Nama Alat	Merk Alat	Jumlah Alat	Kondisi Alat	Referensi
Timbangan Gram	SF-400	1	Baik	
Bowl Stainless	Aladin	1	Baik	

Mangkuk Stainless Kecil	Chandra	2	Baik	
Garpu	Chandra	1	Baik	
Kuas rubber	Chandra	1	Baik	
Food Processor	Phillip	1	Baik	
Oven Gas	-	1	Baik	

Cetakan Bulat	Aladin	1	Baik	
------------------	--------	---	------	---

Sumber: Data Primer (2021)

2.3. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba

Penelitian dilaksanakan dari 1 September hingga 25 November 2021. Praktek uji coba dilakukan di lab HBP Universitas Podomoro. Pada tanggal 13 September 2021, Telah dilakukan percobaan pertama namun gagal karena pada resep pertama komposisi tepung terlalu banyak dan kurang lembut. Lalu dilanjutkan dengan percobaan kedua dengan mengurangi komposisi tepungnya sedikit dan menambahkan liquid yang berasal dari telur dan *yogurt* yaitu pada tanggal 20 September 2021.




Lalu pada tanggal 23 September 2021 dilakukan percobaan dengan komposisi 100% tepung ubi ungu. Hasilnya cukup memuaskan karena rasa dari scones lebih enak dari sebelumnya, namun tekstur sconesnya mudah rapuh dan sangat kering saat dimakan. Selanjutnya dilakukan uji coba komposisi ubi ungu dari 10%-90% dengan cara mempairing percobaan komposisi ubi ungu 10% dengan 90%, 20%-80% dan seterusnya. Uji coba pendahuluan ini berlangsung dimulai dari tanggal 13 September 2021 – 9 Oktober 2021





Pada komposisi tepung ubi ungu 10% menghasilkan scones dengan tekstur yang garing, mengikat dan tidak rapuh, namun tidak terasa ubi ungunya. Lalu pada komposisi tepung ubi ungu 20% menghasilkan scones dengan tekstur yang garing, mengikat dan tidak rapuh saat dimakan namun rasa ubi nya masih kurang terasa. Pada komposisi 30% tekstur scones garing, tidak rapuh, rasa ubinya kurang kuat.

Komposisi 40% tekstur scones garing, tidak rapuh, warnanya tidak terlalu pekat, namun rasa ubinya sudah cukup terasa. Selanjutnya pada komposisi 50% tekstur luarnya garing namun saat digigit atau dipotong agak rapuh, rasa ubi semakin kuat dan warnanya mulai pekat kearah coklat. Pada komposisi 60% tekstur luar tetap garing namun rapuh, lebih wangi, dan lebih kecoklatan warnanya.

Pada komposisi 70% rasa ubi ungunya terasa, teksturnya garing, tidak rapuh. Namun pada komposisi 80% tepung ubi ungu, teksturnya berubah menjadi lebih rapuh. Begitu pula pada komposisi tepung ubi ungu 90%, tekstur rapuh dan rasanya ubi sekali. Komposisi 100% tekstur rapuh, rasa ubi nya sangat kuat, sangat kering saat dimakan.

Tabel 2. 3 Hasil Uji Pendahuluan

Jumlah Komposisi	Texture	Warna	Rasa	Kerapuhan	Gambar
10%	Garing	Ungu muda	Ubi tidak terasa	Tidak Rapuh	
20%	Garing	Mulai kecoklatan	Kurang terasa	Tidak rapuh	
30%	Garing	Ungu kecoklatan	Kurang Terasa	Tidak rapuh	

40%	Garing	Ungu kecoklatan	Cukup Terasa	Tidak rapuh	
50%	Garing	Ungu kecoklatan	Cukup terasa	Agak rapuh	
60%	Garing	Ungu kecoklatan	Semakin kuat	Sedikit rapuh	
70%	Garing	Ungu kecoklat tuaan	Semakin kuat	Sedikit rapuh	
80%	Garing	Ungu kecoklat tuaan	Kuat	Rapuh	

90%	Kurang Garing	Ungu Tua	Terasa	Rapuh	
100%	Tidak Garing	Ungu Tua	Sangat Terasa	Rapuh	

Uji pendahuluan yang telah dilakukan dari tiap komposisi tepung ubi ungu 10% - 100% dapat disimpulkan bahwa, semakin banyak komposisi tepung ubi ungu yang digunakan maka semakin kering dan rapuh saat dipotong. Hasil uji pendahuluan ditemukan batasan komposisi terbaik ialah 40%-70% tepung ubi ungu.

Kandungan air dalam tepung ubi ungu sangat rendah sehingga penggunaan semakin banyak maka produk yang dihasilkan akan semakin kering dan rapuh. Namun, dengan komposisi yang pas akan menghasilkan scones yang enak.

2.4. Prosedur Pembuatan Produk

Hal pertama yang harus dilakukan ialah mencari resep terbaik yang akan dijadikan produk control dan tidak dapat dimodifikasi. Selanjutnya ialah siapkan semua bahan sebagai berikut:

Tabel 2. 4. Tabel Resep Standar

Resep Scones
Bahan/8 pcs
120 gr Tepung Terigu Protein Sedang

32 gr Gula Pasir
1 sdt <i>Baking Powder</i>
½ sdt <i>Baking Soda</i>
¼ sdt Garam
56 gr <i>Cold Butter</i>
32 gr <i>Yogurt Plain</i>
49 gr Telur
Langkah Pembuatan Scones:
1. Siapkan semua bahan
2. Masukkan tepung ubi ungu, gula, <i>baking powder</i> , <i>baking soda</i> , garam dan <i>cold butter</i> kedalam food processor lalu mix hingga rata (3 menit).
3. Siapkan bowl stainless lalu campukan telur dengan <i>yogurt</i>
4. Aduk dengan garpu, setelah campuran tepung tercampur rata, masukkan kedalam campuran telur
5. Aduk hingga rata, lalu uleni sebentar diatas baking paper.
6. Cetak scones menggunakan cetakan bulat
7. Panaskan oven 200° C
8. Olesi scones dengan kuning telur
9. Panggang selama 20 menit
10. Angkat lalu diamkan hingga dingin, lalu sajikan.

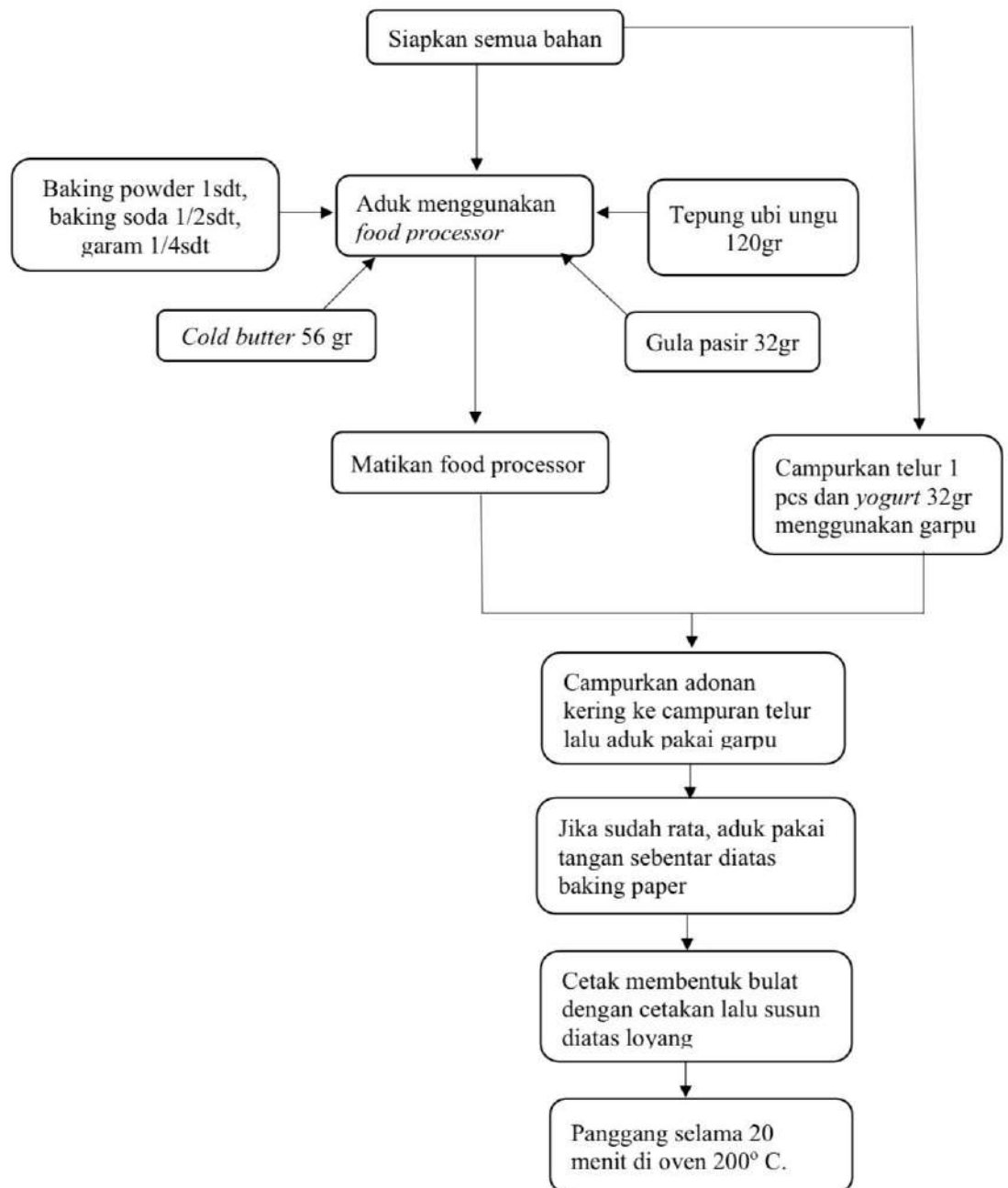
Sumber : Data Primer (2021)

Setelah percobaan pendahuluan, ditemukan bahwa menggunakan resep yang sama dengan jumlah yang sama dapat menghasilkan scones tepung ubi ungu yang enak. Langkah yang dilakukan juga sama persis dengan Langkah pada resep scones menggunakan terigu.

Tabel 2. 5. Resep Scones Tepung Ubi Ungu

Resep Scones Tepung Ubi Ungu
Bahan/8 pcs
120 gr Tepung Ubi Ungu Protein Sedang
32 gr Gula Pasir
1 sdt <i>Baking Powder</i>
½ sdt <i>Baking Soda</i>
¼ sdt Garam
56 gr <i>Cold Butter</i>
32 gr <i>Yogurt Plain</i>
49 gr Telur
Langkah Pembuatan:
1. Siapkan semua bahan
2. Masukkan tepung ubi ungu, gula, <i>baking powder</i> , <i>baking soda</i> , garam dan <i>cold butter</i> kedalam food processor lalu mix hingga rata (3 menit)
3. Siapkan bowl stainless lalu campurkan telur dengan <i>yogurt</i>
4. Aduk dengan garpu, setelah campuran tepung tercampur rata, masukkan kedalam campuran telur
5. Aduk hingga rata, lalu uleni sebentar diatas <i>baking paper</i> .
6. Cetak scones menggunakan cetakan bulat
7. Panaskan oven 200° C
8. Olesi scones dengan kuning telur
9. Panggang selama 20 menit
10. Angkat lalu diamkan hingga dingin, lalu sajikan.

Sumber : Data Primer (2021)



Gambar 2. 1 Flow Chart Pembuatan Scones