

BAB II

METODE PEMBUATAN PRODUK

2.1. Bahan dan Alat

2.1.1. Bahan

Dalam membuat *cookies* rasa nasi uduk, peneliti menggunakan bahan baku yang berasal dari produk lokal dengan kualitas yang terjamin dan terpercaya di Indonesia. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *cookies* rasa nasi uduk antara lain margarin, gula halus, tepung terigu, santan bubuk, telur, garam, dan nasi uduk *powder*. Berikut ini adalah detail bahan baku yang digunakan dalam melakukan uji coba.

Tabel 2. 1 Daftar Bahan


Bahan Baku	Merk	Harga	Kadaluarsa	Referensi
Margarin	Blueband	Rp 7.000 s/d Rp 9.000 / 200 gr	>1 tahun	
Gula halus	Rosebrand	Rp 10.500 / 500 gr	>1 tahun	
Tepung terigu	Bogasari – Kunci Biru	Rp 10.000 s/d Rp 13.000 / 1.000 gr	>1 tahun	






Santan bubuk	Sasa	Rp 5.000 s/d Rp 10.000 / 100 gr	>1 tahun	
Telur	Pasar	Rp 23.000 s/d Rp 28.000 / 1.000 gr	<1 bulan	
Garam	Dolpin	Rp 8.000 / 500 gr	>1 tahun	
Nasi uduk <i>powder</i>	Mamasuka	Rp 1.500 s/d Rp3.000 / 20 gr	>1 tahun	

2.1.2. Alat

Dalam membuat *cookies* rasa nasi uduk, peneliti menggunakan beberapa peralatan dapur besar dan kecil. Peralatan yang digunakan oleh peneliti selama melakukan uji coba antara lain sebagai berikut.

Tabel 2. 2 Daftar Alat

Nama Alat	Merk Alat	Jumlah Alat	Kondisi Alat	Referensi
Timbangan digital	SF - 400	1	Baik	

<i>Stainless bowl</i>	Yakuma	1	Baik	
Spatula plastik	Tidak ada merk	1	Baik	
<i>Baking paper</i>	Le Bakers	1	Baik	
<i>Tray</i>	Kris	1	Baik	
Oven	Kris	1	Baik	

2.2. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba

Tempat dan waktu pembuatan produk uji coba yang dilakukan peneliti adalah sebagai berikut.

Tabel 2. 3 Tempat dan Waktu Uji Coba

Tanggal	Waktu	Tempat	Kegiatan
10/09/2021	13.00 – 16.00	Laboratorium HBP	Percobaan pertama mencoba resep untuk produk kontrol.
16/09/2021	13.00 – 16.00	Laboratorium HBP	Percobaan kedua melakukan penambahan nasi uduk <i>powder</i> untuk mendapatkan skala persen yang pas (pendahuluan).

22/09/2021	13.00 – 16.30	Laboratorium HBP	Percobaan ketiga masih mencoba melakukan penambahan nasi uduk <i>powder</i> untuk mendapatkan skala persen yang pas (pendahuluan).
8/12/2021	13.00 – 15.00	Laboratorium HBP	Pembuatan <i>cookies</i> nasi uduk untuk melakukan uji organoleptik kepada 5 orang panelis yang bekerja dalam bidang makanan dan minuman dan uji hedonik kepada 50 orang panelis awam.

2.3. Prosedur Pembuatan Produk

2.3.1. Komposisi Pembuatan Cookies

Tahap pertama yang dilakukan oleh peneliti yaitu mencari resep *cookies* yang *original* atau resep baku. Resep *cookies* yang akan digunakan oleh peneliti untuk melakukan uji coba yaitu *cookies* santan. *Cookies* santan memiliki rasa gurih, sehingga cocok bila digunakan untuk *cookies* rasa nasi uduk karena rasa dan aroma khas dari nasi uduk adalah santan. Dalam pembuatan produk *cookies* rasa nasi uduk ini terdiri dari beberapa komposisi antara lain *cookies* rasa nasi uduk kontrol (CA), *cookies* rasa nasi uduk perlakuan 1 (CB), *cookies* rasa nasi uduk perlakuan 2 (CC), dan *cookies* rasa nasi uduk perlakuan 3 (CD). Berikut ini adalah komposisi dari pembuatan *cookies* rasa nasi uduk.



Tabel 2. 4 Komposisi Bahan dalam Pembuatan *Cookies* Rasa Nasi Uduk



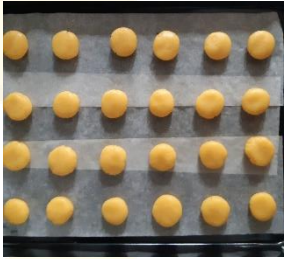



No.	Nama Bahan	Kode Eksperimen			
		K	CA	CB	CC
1.	Margarin	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
2.	Gula halus	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
3.	Tepung terigu protein rendah	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
4.	Nasi uduk powder	-	10 gr	20 gr	30 gr
5.	Santan bubuk	40 gr	30 gr	20 gr	10 gr
6.	Kuning telur	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
7.	Garam	3 gr	3 gr	3 gr	3 gr

2.3.2. Cara Pembuatan Produk

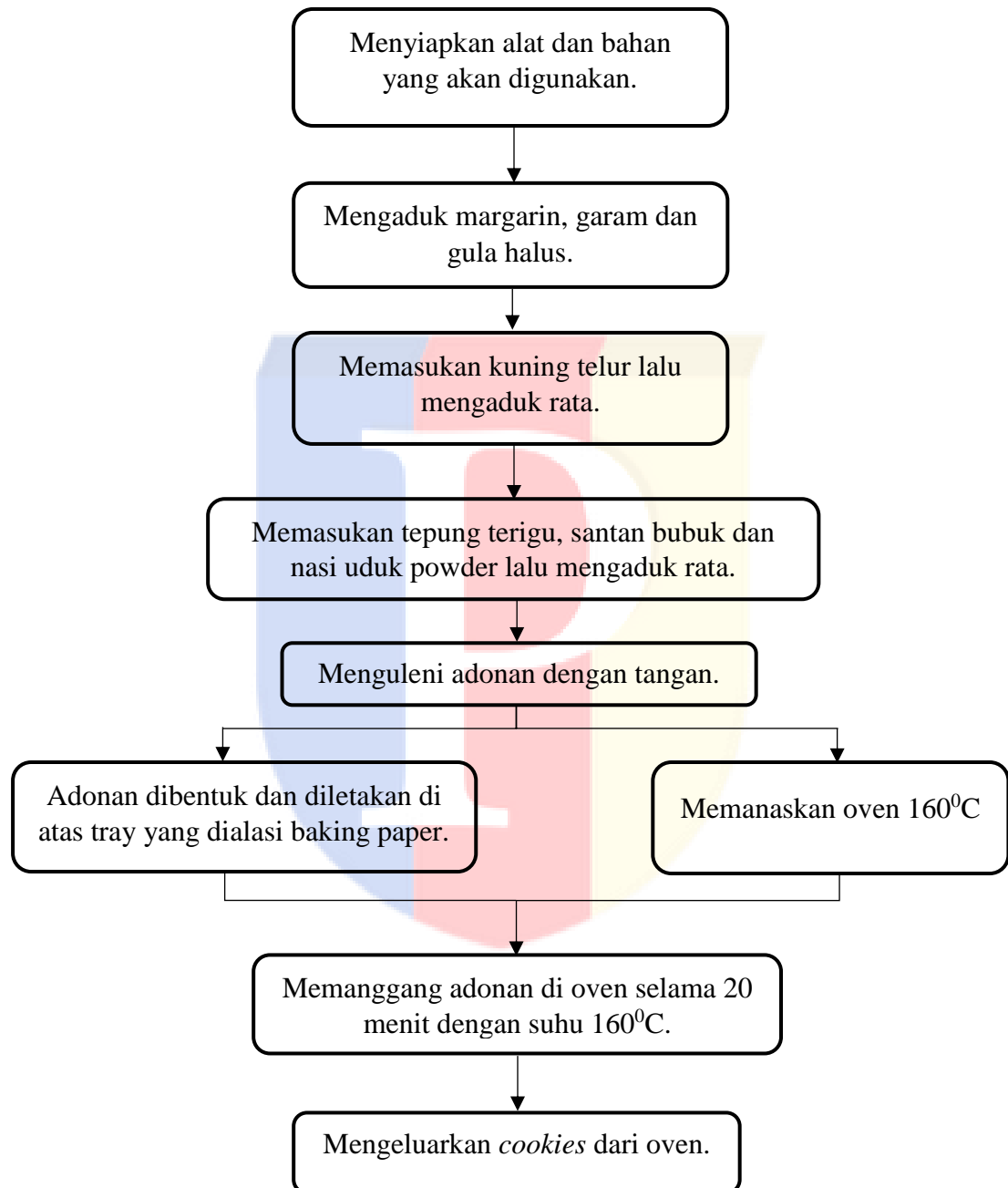
Berikut ini merupakan langkah pembuatan *cookies* rasa nasi uduk beserta gambar.

Tabel 2. 5 Langkah Pembuatan *Cookies* Rasa Nasi Uduk

No.	Langkah	Gambar
1.	Campurkan margarin, garam dan gula halus. Aduk rata	
2.	Tambahkan kuning telur. Kocok rata.	

3.	Masukan tepung terigu, santan bubuk dan nasi uduk <i>powder</i> . Aduk rata	
4.	Dengan telapak tangan, uleni adonan sehingga menjadi satu gumpalan	
5.	Bentuk adonan, lalu letakan di atas tray yang dilaskan baking paper.	
6.	Masukan tray ke dalam freezer selama 10 menit. Panaskan oven 160°C	
7.	Keluarkan adonan dari <i>freezer</i> , lalu panggang di oven dengan suhu 160°C selama 20 menit	
8.	Keluarkan <i>cookies</i> dari oven.	

Cara pembuatan *cookies* rasa nasi uduk juga dijabarkan dalam bentuk *flowchart* agar detail proses pembuatan produk dapat lebih dipahami. Berikut ini adalah *flowchart* prosedur pembuatan produk.



Gambar 2. 1 Flowchart Proses Pembuatan Cookies Rasa Nasi Uduk