

## BAB II

### METODE PEMBUATAN PRODUK


#### 2.1 Bahan dan Alat

##### 2.1.1 Bahan Pembuatan Chiffon Cake

Beberapa bahan yang kelompok kami gunakan berupa tepung terigu sebagai bahan utama, tepung sorgum sebagai tepung eksperimen, serta telur dan *baking powder* sebagai bahan pengembang, gula pasir sebagai pemberi rasa pada chiffon cake.

**Tabel 2.1.1 Bahan Pembuatan Chiffon Cake**


No.	Bahan	Brand	Harga	Tempat	Exp.	Gambar
1.	Tepung Terigu Protein Rendah	Bogasari	Rp. 10.000 / 1kg	Pasar	12/07/2023	
2.	Tepung Sorgum	Timurasa	Rp. 35.000 / 500 gr	Shopee	27/04/2023	
3.	Telur	-	Rp. 27.000 / 1 kg	Pasar	-	
4.	Baking Powder	Hercules	Rp. 13.500 / 110 gr	Shopee	12/09/2024	

5.	Garam	Dolphin	Rp. 7.200 / 500 gr	Pasar	05/12/2024	
6.	Gula Pasir	Gulaku	Rp.12.900 / 1 kg	Pasar	17/10/2023	
7.	Susu UHT	UltraMilk	Rp 5.100 / 250 ml	Pasar	30/08/2023	
8.	Minyak Goreng	Tropical	Rp 28.000 / 1 L	Pasar	07/06/2023	



### 2.1.2 Alat Pembuatan *Chiffon Cake*

Berikut alat-alat yang kami gunakan untuk melaksanakan penelitian serta merk, jumlah dan kondisi, berikut terlampir di tabel berikut.

**Tabel 2.1.2 Alat dan Perkakas yang Digunakan pada Pembuatan *Chiffon Cake***

No.	Jenis Alat	Merk	Jumlah	Kondisi	Gambar
1.	Mixer	Philips (HR- 1552)	1	Baik	

2.	Timbangan	-	1	Baik	
3.	Stainless Bowl	-	3	Baik	
4.	Saringan	-	1	Baik	
5.	Rubber Spatula	-	1	Baik	
6.	Loyang Chiffon Mini Diameter 10 cm	-	4	Baik	

7.	Oven	Pero multifunction oven 21L 800 Watt	1	Baik	
8.	Spice Grinder Machine	BEAiKA (150 W QL-001)	1	Baik	

## 2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba

Pembuatan produk yang dilakukan mulai dari proses uji coba resep, memperbaiki resep hingga produk akhir dilakukan di Jl. Duri TSS Raya No. 77, RT.3/RW.4, Tambora, Jakarta Barat.

Waktu uji coba produk *Chiffon Cake* dengan tepung sorgum dilakukan mulai dari bulan September 2022 hingga Desember 2022.

**Tabel 2.2 Waktu Proses Uji Coba**

No.	Rencana Kegiatan	Waktu (Bulan) Tahun 2022 - 2023					
		Ags	Sept	Okt	Nov	Des	Jan
	Persiapan						
	a. Observasi						
	b. Identifikasi masalah						
	c. Penentuan						

	tindakan						
	d. Pengajuan judul						
	Pelaksanaan						
	a. Uji coba produk						
	b. Pengumpulan data penelitian						
	Penulisan Laporan						
	Ujian Skripsi						

### 2.3 Resep dan Prosedur Pembuatan Produk

Terdapat resep pembuatan *Chiffon Cake* menggunakan tepung sorgum. Berikut adalah resep lengkap dan persentasenya. Pertama-tama kami meneliti terlebih dahulu resep chiffon yang asli, lalu kami melakukan modifikasi dengan mengganti tepung terigu dengan persentase 100% tepung sorgum, 75% tepung sorgum 25% tepung terigu, dan 50% tepung sorgum 50% tepung terigu, dan 25% tepung sorgum 75% tepung terigu.

#### 2.3.1 Resep Pembuatan Chiffon

**Tabel 2.3.1 Resep Pembuatan Chiffon dengan Tepung Sorgum**

**Chiffon Dengan Tepung Sorgum**

**Bahan A:**

60 gr kuning telur  
130 gr tepung sorgum  
1 gr baking powder  
1 gr garam  
5 gr vanilla  
50 gr gula pasir  
60 gr minyak goreng  
90 gr susu

**Bahan B:**

100 gr putih telur  
40 gr gula pasir

**2.3.2 Prosedur Pembuatan Chiffon**

Langkah-langkah prosedur pembuatan chiffon cake untuk penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menimbang bahan-bahan yang telah disesuaikan dengan resep.
2. Panaskan oven pada suhu 170 derajat celcius.
3. Haluskan tepung sorgum menggunakan *spice grinder machine* selama 2 menit, lalu ayak.
4. Gabungkan bahan A ke dalam satu wadah dan aduk menggunakan spatula selama 1 menit hingga tercampur rata
5. Di wadah lain, gabungkan bahan B dan aduk menggunakan jenis *beater whisk* dan aduk selama 5 menit menggunakan speed 5
6. Gunakan spatula lalu campurkan bahan B ke bahan A dalam 2 tahapan dengan teknik aduk balik hingga tercampur rata.
7. Siapkan loyang *chiffon mini*, timbang adonan seberat 80 gram untuk setiap





1 loyang *chiffon*





8. Masukkan dalam oven lalu panggang pada suhu 170 derajat celcius selama 40 menit sampai matang.
9. Keluarkan kue dari oven lalu telungkupkan loyang selama minimal 30 menit di suhu ruang, agar *cake* tidak turun.
10. Keluarkan *cake* dari loyang.
11. *Chiffon Cake* siap untuk disajikan.

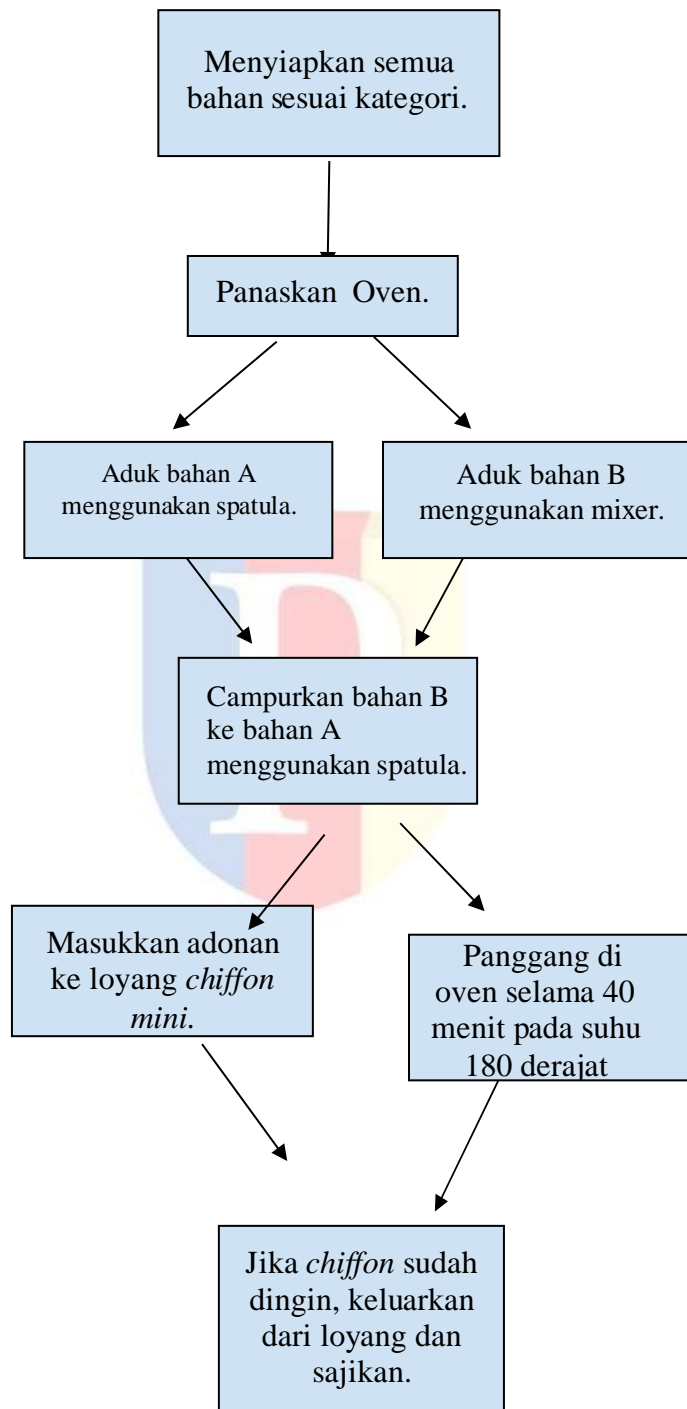
**Tabel 2.3.2 Prosedur Pembuatan Chiffon dengan Tepung Sorgum**

No.	Langkah	Gambar
1.	Timbang bahan sesuai dengan resep yang telah ditentukan.	
2.	Panaskan oven pada suhu 170 derajat celcius.	
3.	Haluskan tepung sorgum menggunakan <i>spice grinder machine</i> selama 2 menit, lalu ayak.	



4.	Gabungkan bahan A ke dalam satu wadah dan aduk menggunakan spatula selama 1 menit hingga tercampur rata	
5.	Di wadah lain, gabungkan bahan B dan aduk menggunakan jenis <i>beater whisk</i> dan aduk selama 5 menit menggunakan speed 5	
6.	Gunakan spatula lalu campurkan bahan B ke bahan A dalam 2 tahapan dengan teknik aduk balik hingga tercampur rata.	
7.	Siapkan loyang <i>chiffon mini</i> , timbang adonan seberat 80 gram untuk setiap 1 loyang chiffon	

8.	Masukkan dalam oven lalu panggang pada suhu 170 derajat celcius selama 40 menit sampai matang.	
9.	Keluarkan kue dari oven lalu telungkupkan loyang selama minimal 30 menit di suhu ruang, agar <i>cake</i> tidak turun.	
10.	Keluarkan <i>cake</i> dari loyang.	
11.	<i>Chiffon Cake</i> siap untuk disajikan.	



**Gambar 2.3.2** Prosedur Pelaksanaan Uji Coba