

MODUL PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN



Dosen Pengampu
Afrinia Eka Sari, S.TP, M.Si
Tri Marta Fadhillah, M.Gizi

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN MITRA KELUARGA
BEKASI
2019

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmatnya kami dapat menyelesaikan modul praktikum teknologi pengolahan pangan yang akan dipergunakan sebagai penuntun dalam kegiatan praktikum.

Modul ini berisi prosedur pelaksanaan praktikum pengolahan pangan dan template pelaporan hasil praktikum. Dengan adanya modul ini kami berharap akan mempermudah bagi mahasiswa untuk mempelajari, mempraktekkan hasil praktikum pengolahan Pangan.

Terima kasih kami ucapkan kepada STIKes Mitra Keluarga dan seluruh pihak yang telah mendukung pembuatan modul ini.

Hormat kami

(Penulis)

DAFTAR ISI

SAMPUL

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

PRAKTIKUM 1 PENGGARAMAN SAYURAN.....	4
PRAKTIKUM 2 PEMBUATAN SAUS CABAI DAN SAUS TOMAT.....	6
PRAKTIKUM 3 PEMBUATAN MANISAN BUAH.....	9
PRAKTIKUM 4 PEMBUATAN JAM DAN SELAI.....	11
PRAKTIKUM 5 PEMBUATAN JAMU, SARABA, BIR PLETOK.....	14
PRAKTIKUM 6 PEMBUATAN MIE KERING DAN MIE BASAH.....	17
PRAKTIKUM 7 PEMBUATAN COOKIES.....	20
PRAKTIKUM 8 PEMBUATAN NUGGET, BAKSO DAN SOSIS.....	22
PRAKTIKUM 9 PEMBUATAN YOGHURT.....	26
PRAKTIKUM 10 PEMBUATAN ABON SAPI DAN ABON JAMUR.....	28
PRAKTIKUM 11 PENGOLAHAN KACANG KEDELAI.....	31
PRAKTIKUM 12 PEMBUATAN ES KRIM DAN SORBET.....	34

PRAKTIKUM 1 PENGGARAMAN SAYURAN

A. Dasar Teori

Teknik penggaraman sayuran adalah salah satu metode untuk mengawetkan sayuran. Dari proses penggaraman akan terbentuk asam laktat dari bakteri yang tumbuh pada sayuran. Pada praktikum kali ini mahasiswa akan mengolah kimchi yang merupakan salah satu jenis makanan tradisional Korea Selatan yang saat ini banyak digemari oleh masyarakat.

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk menerapkan teknik penggaraman sebagai salah satu bentuk pengolahan pangan jenis sayuran.

C. METODE KERJA

Alat: baskom, talenan, pisau, sendok, panci

Bahan: Sawi putih	1 buah
Garam	4 sendok makan
Gula.	2 sendok makan
Tepung beras	3 Sendok makan
Bawang putih	5 siung
Jahe	1 siung
Bawang Bombay.	1 buah
Kecap ikan	2 sendok makan
Kecap asin	1 sendok makan
Bubuk cabe	3 sendok makan
Wortel	2 buah
Daun bawang	1 ikat

Cara kerja:

Proses pengasinan

1. Cuci sayuran sampai bersih
2. Taburi garam, diamkan selama 2 jam
3. Cuci kembali sayuran dengan air bersih hingga busa menghilang

Proses pembuatan bumbu

1. Haluskan bawang putih, bawang Bombay dan jahe
2. Masak tepung beras tambahkan garam diaduk hingga mengental

Proses pencampuran

1. Masukkan bumbu 1 dan 2
2. Tambah bubuk cabe,minyak ikan,kecap asin
3. Masukkan irisan daun bawang dan wortel
4. Masukkan sawi putih yg sudah digarami
5. Aduk rata semua bahan
6. Masukkan kedalam wadah tertutup/toples
7. Diamkan selama satu hari

D. Template Pembuatan Laporan

- Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)
Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)
Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan:

1. Jelaskan prinsip penggaraman pada sayuran?
2. Sebutkan contoh produk sayuran yang melalui proses penggaraman untuk tujuan pengawetan?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriyono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 2 PEMBUATAN SAOS CABAI DAN SAOS TOMAT

A. Dasar Teori

Saos adalah cairan kental (pasta) yang terbuat dari bubur buah berwarna menarik (biasanya merah), mempunyai aroma dan rasa yang merangsang. Walaupun mengandung air dalam jumlah besar, saos mempunyai daya simpan panjang karena mengandung asam, gula, garam, dan seing kali diberi pengawet. Saus cabe adalah saus yang diperoleh dari pengolahan cabe yang matang dan berkualitas baik dengan tambahan bahan-bahan lain yang digunakan sebagai bahan pembantu. Bahan-bahan tambahan yang digunakan sangat bervariasi, tetapi yang umum ditambahkan ialah garam, gula, bawang putih dan bahan pengental (pati jagung atau maizena dapat juga tapioka). Pati digunakan sebagai bahan pengikat dan memberikan penampakan yang mengkilap. Rasa dan mutu saus cabe sangat tergantung mutu dan varietas cabe yang digunakan sebagai bahan baku utamanya. Suhu pemanasan dalam pembuatan saus cabe sangat berpengaruh terhadap warna yang dihasilkan. Umumnya pemanasan tersebut dilakukan pada suhu 80 - 100 o C. Mutu saus cabe ditentukan oleh kadar air (maksimal sekitar 83 persen), jumlah padatan 20 - 40 3 persen, kekentalan sekitar 24,143 centi poise, serta penilaian terhadap warna, bau dan rasa. Bau dan rasa harus khas cabe. Saus tomat biasanya dibuat dari campuran pasta tomat dengan bahan tambahan makanan seperti gula, garam, cuka, rempah-rempah (lada, cengkeh, bawang putih dan kayu manis), pati maizena dan NaBenzoat.

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan saos cabai dan saos tomat.

C. Metode Kerja

Alat:

Pisau

Talenan

Blender

Baskom

Panci

Botol saos

Timbangan

sendok

Bahan saos tomat:

Tomat	1 kg
Bawang putih giling	30 gram
Bawang merah giling	30 gram
Merica bubuk	10 gram
Kayu manis bubuk	3 gram
Gula pasir	200 gram
Garam halus	50 gram
Asam nitrat	2 gram

Bahan saos cabai:

cabai rawit	100 gram
tomat	500 gram
bawang putih	50 gram
400 ml air	400 ml
cuka/air lemon	3 sdm
gula pasir/gula merah	200 gram
garam	2 sdm
maizena, larutkan dengan sedikit air	2-3 sdm

Cara Kerja

a. Pembuatan saos tomat

1. Tomat dicuci, bagian tangkai yang agak hitam dibuang kemudian direndam dalam air yang telah diberi kaporit 10 ppm selama 10 menit. Setelah itu, tiriskan
2. Tomat di blender sampai halus sampai mendapatkan bubur tomat
3. Bubur tomat dicampur dengan bawang putih, bawang merah, merica, kayu manis, garam, dan asam sitrat. Kemudian aduk sampai rata. Setelah itu dimasak dan dibiarkan mendidih selama 20 menit dengan api kecil sambil diaduk-aduk.
4. Setelah itu ditambahkan gula pasir. Pendidihan dilanjutkan sambil diaduk selama 10 menit. Kemudian pengadukan dan pemanasan diteruskan dengan api sangat kecil sekedar mempertahankan bahan tetap panas, pengemasan dilakukan saat saos panas.

b. Pembuatan saos cabai

1. Cuci bersih tomat, bawang , dan cabai
2. Didihkan air, rebus tomat, cabai, bawang putih hingga matang. Tiriskan, biarkan agak dingin
3. Blander bawang putih, tomat, cabe, dan air hingga halus
4. Saring di wajan, masukan gula, garam, air jeruk. masak hingga mendidih dan agak berkurang airnya
5. lalu masukan larutan maizena, tuang perlahan sambil langsung di aduk aduk. masak hingga kekentalan yg di inginkan

c. Pengemasan

1. Botol kaca yang bersih di rendam dalam air selama 30 menit di dalam wadah tahan karat. Botol disusun di dalam air perendam dalam kondisi terbalik. Setelah itu, wadah yang berisi rendaman botol direbus hingga mendidih. Setelah mendidih api dikecilkan sekedar mempertahankan air perebus tetap panas. Kondisi ini dipertahankan selama pengemasan.

Sementara itu tutup botol direbus di dalam air mendidih lain. Selama pengemasan, tutup botol harus tetap berada pada air mendidih.

2. Botol dikeluarkan dari air mendidih dalam keadaan terbalik dengan menggunakan penjepit. Dengan bantuan corong, saus panas segera dituangkan ke dalam botol. Botol hanya diisi sampai 4 cm dibawah mulut botol. Setelah itu tutup botol di pasangkan secara cepat.

d. Sterilisasi

1. Botol yang sudah berisi saos dan tertutup rapat direbus di dalam air mendidih selama 30 menit. Proses ini akan membunuh banyak mikroba pembusuk yang dapat merusak bahan.
2. Setelah itu, botol dikeluarkan dari air mendidih dan disimpan dalam keadaan terbalik. Jika terjadi rembesan saos melalui tutup botol, tutuo harus dibuka dan dilakukan kembali penutupan dengan tutup yang lain.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Saus Cabai

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

Hasil dan Pembahasan Saus Tomat

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan
 Bab 5: Saran
 Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan

1. Jelaskan prinsip pembuatan saus cabai dan saus tomat?
2. Jelaskan mutu produk saus cabai dan saus tomat?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriyono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 3

PEMBUATAN MANISAN BUAH

A. Dasar Teori

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati diberbagai kesempatan. Manisan kering adalah produk olahan yang berasal dari buah-buahan dimana pemasakannya dengan menggunakan gula kemudian dikeringkan.

Meskipun jenis manisan buah yang umum dipasarkan ada bermacam-macam bentuk dan rasanya, namun sebenarnya dapat dikelompokkan menjadi 4 golongan yaitu:

1. Golongan pertama adalah manisan basah dengan larutan gula encer (buah dilarutkan dalam gula jambu, mangga, salak dan kedondong).
2. Golongan kedua adalah manisan larutan gula kental menempel pada buah. Manisan jenis ini adalah pala, lobi-lobi dan ceremai.
3. Golongan ketiga adalah manisan kering dengan gula utuh (sebagai gula tidak larut dan menempel pada buah). Buah yang sering digunakan adalah buah mangga, kedondong, sirsak dan pala.
4. Golongan keempat adalah manisan kering asin karena unsur dominan dalam bahan adalah garam. Jenis buah yang dibuat adalah jambu biji, buah, mangga, belimbing dan buah pala

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui dan mempraktekkan cara pembuatan manisan buah.

C. Metode Kerja

Alat:

Pisau
Talenan
Blender
Baskom
Panci
Timbangan
sendok

Bahan:

Kedondong	¼ kg
Gula pasir (campur 1 liter air)	150 gram
Kapur sirih (campur 1 liter air)	2 sdt
Garam	1 sdt
Potongan cabai	
Asam jawa	

Cara Kerja

1. Kupas kedondong pisahkan dengan biji
 2. Rendam kapur sirih 1 malam, ambil air beningnya
 3. Rendam kedondong dengan air kapur sirih 1 jam
 4. Cuci bersih kedondong
 5. Rebus air gula, tunggu gula larut tambahkan garam masukkan cabai, masukkan kedondong hingga kedondong layu
- Jika kurang asam, tambahkan asam jawa 2-3 sdm

D. Template Pembuatan Laporan

- Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Manisan Buah

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

- Bab 4: Kesimpulan
 Bab 5: Saran
 Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan:

1. Jelaskan prinsip pembuatan manisan buah?
2. Jelaskan faktor yang menentukan keberhasilan dalam pembuatan manisan buah?
3. Jelaskan faktor yang menentukan kegagalan dalam pembuatan manisan buah?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
6. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
7. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
8. Dwiyati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
9. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 4 PEMBUATAN JAM ATAU SELAI

A. Dasar Teori

Jam atau selai merupakan suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat buah yang dihancurkan dengan 55 bagian berat gula. Campuran ini dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65%.

Selai adalah bahan dengan konsisten gel atau semi gel yang dibuat dari bubur buah. Sedangkan jam dibuat dengan menghancurkan buah utuh atau irisan selagi di masak ahar airan sarinya mengalir. Jam pada umumnya memiliki tekstur lebih berserat karena didalamnya ditambahkan potongan buah.

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan jam atau selai.

C. Metode Kerja

Alat:

Pisau
Talenan
Blender
Baskom
Panci
Botol jar
Timbangan
Sendok

Bahan:

a. Selai Nanas

Nanas matang, ukuran sedang (parut/blender)	2 buah
Gula pasir	200 gram
Kayu manis (4 cm)	1 batang
Cengkeh	5 buah
Garam	sejumput
Pewarna makanan	
Tepung maizena	

b. Jam Strawberry

Strawberry	250 gram
Gula pasir	150 gram
Jeruk lemon, ambil airnya	1 buah

Cara Kerja

a. Selai Nanas

1. Masukkan parutan nanas ke panci/wajan anti lengket.
2. Jika sudah agak mengental, masukkan gula, kayu manis, cengkeh dan garam.
3. Tambahkan air.
4. Aduk-aduk dan masak hingga mengental
5. Jika nanas kurang mengental tambahkan tepung maizena yang sudah dikentalkan dengan air sedikit demi sedikit
6. Berikan sedikit pewarna makanan warna kuning agar terlihat lebih berwarna dan tidak pucat
7. Setelah matang, angkat lalu dinginkan. Simpan di toples kaca/tertutup, masukkan ke dalam kulkas.

b. Jam Strawberry

1. Potong strawberry menjadi kecil kecil
2. Siapkan panci bersih, masukan strawberry, masak hingga melunak dan mengeluarkan cairannya
3. Setelah itu tambahkan gula pasir dan perasan jeruk lemon, masak terus dengan api kecil sambil terus diaduk-aduk agar tidak gosong
4. Masak hingga mendapatkan kekentalan yg diinginkan
5. Setelah matang, masukan ke dalam jar yang sudah di sterilkan terlebih dahulu, lalu rapatkan.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)

Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)

Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Selai

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Jam

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan

1. Jelaskan prinsip pembuatan jam?
2. Jelaskan prinsip pembuatan selai?
3. Jelaskan factor yang mempengaruhi keberhasilan pembuatan jam dan selai?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiyati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 5

PEMBUATAN JAMU, SARABA, BIR PLETOK

A. Dasar Teori

Jamu adalah minuman tradisional yang terdiri dari satu atau berbagai macam rempah-rempah. Saraba adalah minuman yang berasal dari Sulawesi selatan, saraba juga terbuat dari rempah-rempah ditambah dengan santan. Bir Pletok adalah minuman khas suku Betawi yang tidak mengandung alkohol tetapi mengandung rempah-rempah. Ketiga minuman tersebut merupakan pangan fungsional karena mengandung bahan aktif yaitu antioksidan

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui dan mempraktekkan cara pembuatan jamu, saraba dan bir pletok

C. Metode kerja

Alat :

Panci

Kompor

Sutil

Wajan

Baskom

Saringan kain

Pisau

Sendok

Gelas

Bahan:

Jamu kunyit asem

Kunyit	200 gram
--------	----------

Gula pasir	50 gram
------------	---------

Palm sugar	200 gram
------------	----------

Air	3 liter
-----	---------

Saraba

Santan	500 ml
--------	--------

Jahe merah, bakar, memarkan	200 gram
-----------------------------	----------

Gula aren	100 gram
-----------	----------

Daun pandan	1 lembar
-------------	----------

Cengkeh	5 buah
---------	--------

Kayu manis	3 cm
------------	------

Garam	½ sdt
-------	-------

Susu kental manis	1 sdm
-------------------	-------

Bir Pletok	
Air	2 liter
Sereh	4 batang
Pala	½ buah
Cengkeh	5 butir
Kapulaga	3 butir
Kayumanis	5 cm
Jahe	200 gram
Daun jeruk	5 lembar
Secang	segenggam
Gula pasir	secukupnya

Cara Kerja

a. Jamu

1. parut kunyit, Peras airnya.
2. Beri air hangat berulang2, peras lagi.
3. Masukkan asam dan airnya, gula merah, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Lalu tes rasa.

b. Saraba

1. Bakar jahe, kupas dan memarkan.
2. Rebus santan, jahe, cengkeh, kayu manis dan daun pandan sambil diaduk sesekali hingga mendidih.
3. Tambahkan gula aren dan garam. Aduk hingga gula larut dan didih. Angkat dan saring.
4. Tambahkan susu kental manis. Aduk. Saraba siap dinikmati.

c. Bir pletok

1. Memarkan semua bahan, lalu rebus sampai mendidih.
2. Jika sudah mendidih masukan kayu secang, rebus lagi sebentar.
3. Matikan api, bir pletok siap disajikan hangat maupun dingin.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan jamu

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Saraba

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Bir Pletok

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan

1. Jelaskan prinsip pembuatan jamu?
2. Jelaskan prinsip pembuatan saraba?
3. Jelaskan prinsip pembuatan bir pletok?
4. Jelaskan manfaat jamu,saraba,bir pletok?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 6

PEMBUATAN MIE BASAH DAN MIE KERING

A. Dasar Teori

Mie merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Definisi mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, bentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak (SNI, 2015). Mie basah adalah mie mentah yang mengalami perebusan air mendidih sebelum dipasarkan, mie ini memiliki kadar air sekitar 52%, mie kering memiliki kadar air sekitar 10%. Mie basah memiliki umur simpan 3 hari apabila disimpan didalam kulkas, sementara apabila disimpan dalam suhu kamar memiliki umur simpan 1 hari

B. Tujuan

Tujuan praktikum ini untuk mengetahui cara pembuatan mie kering dan mie basah

C. Metode kerja

Alat:

Panci

Kompor

Sutil

Wajan

Baskom

kukusan

Pisau

Sendok

Garpu

Piring

Rolling pin

Bahan:

a. Mie basah labu kuning:

Tepung terigu	500 gram
Garam	1 sdt
Telur	2 butir
Air	200 ml
Labu kuning	100 gram

Minyak	50 ml
--------	-------

b. Mie kering

tepung terigu protein tinggi	500 gram
tepung tapioka	50 gram
garam	½ sdt
telur	2 butir
air	125 ml

D. Cara Kerja

a. Mie basah

1. Masukkan tepung terigu dan telur satu persatu hingga tercampur rata.
2. Kukus labu kemudian blender labu.
3. Tambahkan garam, labu yang sudah diblender dan minyak kedalam campuran tepung dan telur.
4. Buat adonan hingga kalis.
5. Sebelum adonan digiling, diamkan adonan selama 15 menit agar adonan tidak mudah putus.
6. Kemudian roll beberapa kali pada ukuran yang sama.
7. Istirahatkan kembali selama 15 menit.
8. Rebus mie 5-10 menit.
9. Setelah matang, angkat dan sajikan.

b. Mie basah

1. siapkan baskom berukuran besar, masukkan terigu dan garam. Aduk hingga rata. Selanjutnya, masukkan telur ke dalamnya, aduk menggunakan garpu.
2. Secara bertahap, tuang air ke dalam adonan sambil tetap diaduk. Jika takaran air sudah dirasa pas, aduk adonan menggunakan tangan agar semakin rata. Aduk hingga seluruh bahan tercampur.
3. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik, diamkan selama 40-50 menit.
4. Selanjutnya, keluarkan adonan dari kantung plastik, lalu letakkan di atas permukaan yang luas dan rata. Ratakan adonan dengan ditekan, lalu pukul-pukul permukaannya dengan *rolling pin*. Lakukan hal ini selama 2-3 menit di kedua permukaan adonan. Taburi permukaan adonan dengan tepung tapioka agar tidak lengket, lalu pukul-pukul kembali adonan hingga permukaannya pipih dan lembut.
5. Lipat adonan, simpan kembali dalam kantung plastik, lalu diamkan selama 20 menit.
6. Setelah 20 menit, ulangi proses sebelumnya: memukul adonan hingga teksturnya kalis dan lembut.
7. Setelah adonan kalis, potong menjadi empat bagian sama rata. Ambil satu bagian adonan, taburi dengan tepung tapioka, lalu pipihkan menggunakan *rolling pin* hingga ketebalan yang kamu inginkan. Ulangi proses ini untuk seluruh bagian adonan. Sisihkan.

8. Ambil selembar adonan, kemudian lipat zig-zag dengan lebar sekitar 5 cm. Di setiap lipatan, taburi dengan tepung terigu agar tidak lengket. Setelah adonan dilipat, iris adonan tipis-tipis dengan ketebalan sesuai selera.
9. Setelah dibentuk, mie di kukus kurang lebih 10-15 menit
10. Setelah di kukus, mie dikeringkan dengancara di goreng selama 1-2 detik dengan suhu 140-150 derajat celcius
11. Setelah itu mie didinginkan dan di keringkan

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)

Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)

Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Mie Basah

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Mie kering

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan

1. Jelaskan prinsip pembuatan mie basah?
2. Jelaskan prinsip pembuatan mie kering?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriyono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 7

PEMBUATAN COOKIES

A. Dasar Teori

Cookies adalah kue kering/biskuit yang rasanya manis dan tergolong kedalam makanan yang dipanggang. Biasanya dalam proses pembuatan cookies ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah. Cookies memiliki karakteristik terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan. Proses pembuatan cookies terdiri dari 3 tahap diantaranya: pembuatan adonan, pencetakan dan pemanggangan adonan.

B. Tujuan

Tujuan praktikum ini untuk mengetahui cara pembuatan cookies

C. Metode

Alat:

Baskom

Mixer

Spatula

Loyang

Cetakan cookies

Oven

sendok

Bahan:

Tepung terigu protein rendah	210 gr
Gula pasir	½ cup
Gula coklat	¼ cup
Baking soda	½ sdm

Garam	½ sdm
Vanili	½ sdt
Telur	1 butir

C. Cara Pembuatan

1. Panaskan oven hingga 180°C.
2. Cairkan butter dengan menggunakan oven selama 40 detik. Cara ini diperlukan untuk membuat butter mencair tapi suhunya tidak panas.
3. Ambil panci atau mangkok besar, lalu masukkan butter yang sudah mencair dengan gula.
4. Campurkan hingga kedua bahan tercampur secara merata.
5. Masukkan vanila dan juga telur campurkan dengan baik.
6. Masukkan bahan lainnya seperti baking soda, tepung dan juga garam.
7. Campurkan dan uleni adonan hingga lembut dan tidak lengket. Masukkan chocochip coklat campurkan sampai semua adonan merata.
8. Ambil tray untuk memanggang.
9. Letakkan tiap 1.5 sendok makan adonan pada tray.
10. Bakar di oven untuk 7 sampai 10 menit.
11. Angkat, biarkan dingin lalu masukkan ke dalam toples atau wadah kedap udara.
12. Jika mau, Anda bisa memanaskan butter yang anda miliki lalu mendinginkannya terlebih dahulu sebelum mencapurnya.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori, tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat, Bahan, Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan
 Hasil dan Pembahasan Pembuatan Cookies

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan:

1. Jelaskan prinsip pembuatan cookies?
2. Jelaskan titik kritis pembuatan cookies?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.

2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 8

PEENGOLAHAN HEWANI

(Nugget, Bakso, Sosis)

A. Dasar Teori

Nugget adalah suatu bentuk olahan dari daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Nugget ini diselimuti dengan batter (adonan encer dari air, tepung pati, dan bumbu-bumbu) dan dilapisi dengan tepung roti, kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku (freezer) sebelum digoreng.

Mutu olahan nugget ikan yang baik adalah ketika tekstur nugget ikan yang dihasilkan adalah kenyal, rasa olahan nugget ikan tersebut gurih dan renyah karena adanya proses penambahan tepung roti yang memberikan kerenyahan produk, aromanya menunjukkan khas ikan serta berwarna kecoklatan setelah digoreng. Nugget ikan yang lezat dan bermutu tinggi jumlah tepung yang digunakan sebaiknya paling banyak 15%- 30% dari berat daging. Idealnya, tepung yang ditambahkan sebanyak 10% dari berat daging ikan. Memang sering dijumpai, terutama yang dijual di jalanan tepung nugget ikan mencapai 30%-40% dari berat daging. Nugget ikan seperti ini diduga rasa dan mutunya kurang bagus.

Bakso didefinisikan sebagai makanan olahan daging yang telah dicampur dengan tepung serta bumbu-bumbu lainnya. Menurut SNI 01-3818-1995, bakso merupakan salah satu makanan memiliki bentuk bulat yang dibuat dari bahan dasar daging dengan ketentuan kadar daging tidak boleh kurang dari 50% dan pati atau serelia dengan ataupun tanpa penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP).

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui dan mempraktekkan cara pengolahan pengolahan hewani (nugget,bakso dan sosis).

C. Alat

Baskom,pisau,talenan,*food processor*, loyang

NUGGET IKAN

Bahan-bahan:

- 1 kg ikan mujair
- 2 sdm tepung tapioka
- 5 sdm tepung terigu
- 1 buah wortel
- 2 batang daun seledri
- 1 butir telur
- 1 sdm garam

Bahan Pelapis :

- 1 butir putih telur
- 200 gr tepung panir

Cara Membuat:

1. Haluskan ikan, lalu haluskan sisihkan
2. Potong dadu kecil wortel dan daun seledri di rajang halus
3. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Lalu cek rasa
4. Tuang ke dalam loyang. Kukus selama 30 menit
5. Setelah matang, tunggu hingga dingin lalu potong-potong sesuai selera
6. Celupkan adonan ke putih telur lalu campurkan ke dalam tepung panir, lakukan hingga adonan habis
7. Jika tidak langsung digoreng bisa disimpan dalam wadah kedap udara dan masukkan ke dalam freeze

SOSIS SAPI

Bahan :

- 3 butir telur
- 200 gr tepung tapioka
- Daging sapi 500 gr
- Merica bubuk 1 sdt
- Garam secukupnya
- Gula pasir ½ sdm
- Air es 100 mL / es serut 150 gr
- Plastik khusus sosis (casing)
- 3 siung bawang putih, haluskan

Cara Pembuatan :

1. Pisahkan daging dari lemak dan jaringan ikat jika ada. Campurkan daging dengan sebagian air es.
2. Haluskan dengan food processor.
3. Campurkan daging dengan bahan lainnya, aduk rata. Masukkan adonan dalam plastik segitiga.
4. Semprotkan adonan sosis ke dalam casing hingga adonan habis. Rapatkan dan ikat ujung casing dengan tali, kemudian ikat kembali tiap 10 cm dari ujung ikatan.
5. Kukus atau rebus sosis hingga matang 30 menit. Angkat dan masukkan dalam air dingin. Tiriskan dan lepaskan sosis dari ikatan benangnya.

BAKSO SAPI

Bahan-bahan:

- 250 gr daging sapi
- 100 gr es batu
- 1 butir putih telur
- 1 sdm garam kasar
- 2 siung bawang putih goreng, haluskan kasar
- ½ sdt merica
- 1 sdt baking powder
- 75 gram tepung tapioka
- 2,5 liter air untuk merebus bakso

Cara Membuat:

- a. Masukkan daging giling ke dalam food processor, tambahkan es batu, giling hingga halus.
- b. Campurkan putih telur, garam, lada, bawang putih dan baking powder. Campur menggunakan alat sampai tercampur.
- c. Masukkan tepung tapioka, campur hingga sempurna.
- d. Rebus air dalam panci sampai mendidih.
- e. Bentuk adonan daging dengan tangan lalu bentuk bulat.
- f. Masukkan adonan yang telah dibentuk ke dalam air panas.
- g. Jika bakso telah mengapung maka bakso telah matang. Angkat.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori, tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat, Bahan, Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Nugget

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

--	--	--	--	--

Hasil dan Pembahasan Bakso

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

Hasil dan Pembahasan Sosis

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan:

1. Jelaskan prinsip pengolahan nugget?
2. Jelaskan prinsip pengolahan bakso?
3. Jelaskan prinsip pengolahan sosis?
4. Sebutkan karakteristik mutu rasa,warna,aroma dan tekstur yang baik untuk produk nugget,sosis dan bakso

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 9 PEMBUATAN YOGHURT

A. Dasar Teori

Yoghurt adalah produk olahan susu yang ditambahkan bakteri golongan *Lactobacillus* sehingga terjadi proses fermentasi yang menimbulkan rasa asam dan aroma yang khas. Lamanya proses fermentasi pada pembuatan yoghurt adalah 48 jam atau lebih. Minuman yoghurt ini memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan karena mengandung probiotik.

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan yoghurt serta melakukan pengamatan sensori untuk produk tersebut.

C. Metode kerja

Alat: panci, sendok, wadah berpenutup

Bahan:

Susu murni

1 liter

Bibit yoghurt

5% dari banyaknya susu murni

D. Cara Kerja

1. Panaskan susu murni di atas api kecil sambil terus diaduk selama 30 menit dan jaga agar susu tidak sampai mendidih supaya protein susu tidak rusak.
2. Setelah 30 menit, angkat susu dan dinginkan hingga hangat kuku dalam suhu ruangan.
3. Masukkan bibit yoghurt lalu aduk sampai rata dengan menggunakan alat pengaduk steril. Bila kesulitan mencari alat pengaduk dapat menggunakan spatula kayu yang sebelumnya sudah disiram menggunakan air panas sebagai proses sterilisasi alat.
4. Apabila sudah selesai masukan ke wadah tertutup lalu tutupin dengan serbet untuk menciptakan kondisi gelap yang adalah syarat hidup bakteri fermentasi selama 20-24 jam.
5. Sesudah 20-24 jam akan muncul lapisan berwarna kekuningan kental di atas permukaannya. Apabila masih kurang kental atau kurang asam bisa dilebihkan lagi waktunya.
6. Bila dirasa sudah pas, aduk menggunakan alat steril sampai tercampur rata.
7. Jika hendak membuat yoghurt lagi, pisahkan beberapa sendok ke dalam cup kecil. Inilah yang kelak akan menjadi starter apabila hendak membuat yoghurt lagi jadi tidak perlu ke supermarket membeli bibit baru. Cup berisi yoghurt

- tersebut ditutup rapat, tuliskan tanggal pembuatannya lalu masukan kulkas. Disarankan maksimal seminggu supaya tetap terjaga rasa dan sterilitasnya
8. Yoghurt siap dinikmati, bisa ditambahkan sirup atau buah-buahan sesuai selera.

D. Template Pembuatan Laporan

- Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Yoghurt

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

- Bab 4: Kesimpulan
 Bab 5: Saran
 Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan

1. Jelaskan prinsip pembuatan yoghurt?
2. Sebutkan bakteri yang digunakan untuk pembuatan yoghurt?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriyono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 10 PEMBUATAN ABON

A. Dasar Teori

Abon merupakan salah satu olahan bahan hewani atau nabati yang dikeringkan dengan cara disuir, ditambahkan bumbu rempah yang kemudian digoreng. Untuk mencegah terjadinya oksidasi yang disebabkan oleh kandungan minyak pada abon maka abon harus ditiriskan hingga kering dengan menggunakan alat peniris minyak

B. Tujuan

Tujuan praktikum ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan abon dengan menggunakan bahan daging dan jamur dan melakukan pengamatan sensori terhadap produk tersebut.

C. Metode kerja

Alat:

Talenan

Kompot

Sutir

Wajan

Baskom

kukusan

Pisau

Sendok

garpu

Piring

Spinner minyak

Bahan:

a. Abon Jamur

Jamur kancing	500 gr
Bawang merah	15 gr
Bawang putih	15 gr
Lengkuas	0,5 gr
Serai	0,5 gr
Garam	0,7 gr

Gula jawa	3,3 gr
Gula pasir	15 gr
Ketumbar	1 gr
Kelapa	300 gr, santan kental 100 mL

b. Abon Sapi

daging sapi	500 gram
kelapa	1 butir, diperas menjadi 600 ml
ketumbar	2,5 gr
bawang merah	35 gr
bawang putih	10 gr
jinten	3,5 gr
lengkuas	2,5 gr
garam	7,5 gr
daun salam	3 lembar

D. Cara Kerja

a. Abon Jamur

1. Cuci bersih jamur.
2. Jamur disuir dengan garpu atau tangan.
3. Dilakukan pengepresan dengan cara jamur dibungkus kain serbet kemudian diperas sampai kering.
4. Haluskan semua bumbu.
5. Tumis bumbu dengan sedikit minyak.
6. Masukkan santan kental ke tumisan bumbu dan campur suwiran jamur.
7. Aduk dengan api kecil sekali & hentikan.
8. Sangrai abon

b. Abon Sapi

1. Daging sapi dibersihkan, lalu direbus sampai empuk ($\pm$ 1 jam), setelah empuk kemudian disuir-suir.
2. Semua bumbu-bumbu yang telah dihaluskan seperti ketumbar, bawang merah, bawang putih, jinten, lengkuas dimasukkan ke dalam kuah dan tumis bumbu
3. Tambahkan santan kelapa.
4. Kemudian santan kelapa yang telah diberi bumbu tersebut dimasak sampai mengeluarkan minyak sambil diaduk-aduk.
5. Setelah itu dimasukkan daging yang telah disuir tersebut ke dalam kuah, lalu dimasak menggunakan api kecil selama 1 jam
6. Terus diaduk agar tidak gosong
7. Setelah abon sudah agak mengering dan berwarna kecoklatan artinya abon sudah matang dan abon sapi siap disajikan.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)
 Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)
 Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan
 Hasil dan Pembahasan Pembuatan Abon

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan
 Bab 5: Saran
 Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan:

1. Jelaskan prinsip pembuatan abon?
2. Sebutkan bahan apa saja yang dapat dibuat abon?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 11

PENGOLAHAN KACANG KEDELAI

A. Dasar Teori

Kacang kedelai adalah kelompok kacang – kacangan yang mengandung protein yang cukup tinggi. Pada umumnya kacang kedelai diolah menjadi : tahu,tempe,kecap,sari kedelai,tauco dan lain sebagainya. Hasil olahan kacang kedelai memiliki keunggulan diantaranya memiliki daya cerna protein yang baik bila dibandingkan dengan produk dasarnya dan memiliki cita rasa yang lebih baik.

B. Tujuan

Tujuan dari praktikum ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan, tempe,tahu, sari kedelai dan melakukan pengamatan sensori terhadap produk tersebut.

C. Metode kerja

Alat:

- blender
- Panci
- Kain saring
- Baskom besar
- Tempat Pencetakan Tahu
- Tempat pemisahan ampas
- saringan
- baskom
- kompur

Bahan:

- a. Tempe kacang merah
 - kacang merah ½ Kg
 - ragi tempe 100 gram
- b. Tahu
 - kedelai 750 gram
 - Air secukupnya
 - Cuka putih 100 ml
- c. Sari kedelai

Kedelai	100 gram
Air	1000 ml
Gula pasir	120 gram
daun pandan	1 lembar

D. Cara Kerja

a. Tempe kacang merah

1. Kacang merah dibersihkan.
2. Kacang tersebut direbus selama 30 menit dengan air (perbandingan kacang merah : air = 1 kg : 2 liter).
3. Kacang merah dikupas sampai terkelupas kulitnya.
4. Lakukan perendaman dengan air selama ± 12 jam (perbandingan kacang merah : air = 1 kg : 3 liter).
5. Kukus kacang merah selama 1 jam, didinginkan selama 4 – 5 jam.
6. Inokulasi dengan ragi tempe (perbandingan kacang merah : ragi tempe = 500 gr : 100 gr).
7. Pembungkusan dengan daun pisang yang dilubangi.
8. Inkubasi 30 – 36 jam pada suhu kamar.
9. Tempe kacang merah sudah siap untuk diolah.

b. Tahu

1. Rendam kedelai semalaman
2. Blender kedelai dengan perbandingan kedelai:air = 1:3
3. Saring blenderan kedelai menggunakan kain saringan sampai sari sari kedelainya keluar.
4. Rebus sari kedelai, buang busa yg mengambang diatas rebusan tunggu sampai mendidih
5. Masukkan 100 ml cuka lalu tunggu sampai adonan mengental dan terpisah antara calon tahu dan air
6. Siapkan cetakan tahu (bolong2 bawahnya supaya air bisa keluar) yg sudah dberi kain tipis lalu tuang calon tahu kdalam cetakan lalu tutup kain tipis dan timpa dengan pemberat agar airnya keluar. Tunggu sampai 10-20 menit dan tahu siap dggunakan.

c. Sari kedelai

1. Rendam kedelai semalaman agar mudah dikelupas kulit arinya.
2. Remas-remas kedelai hinga kulit ari mengelupas. Lalu buang kulitnya.

3. Cuci bersih kedelai
4. Blender dengan 1000ml air.
5. Saring dengan kain tipis/saringan tahu.
6. Blender lagi ampasnya dengan 500ml air. Saring lagi.
7. Tuang dalam panci, tambahkan daun pandan dan gula pasir
8. Masak sambil diaduk agar tidak pecah, hingga mendidih.
9. Matikan api, aduk terus sampai uap berkurang.

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)

Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)

Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Tempe

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Tahu

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan

1. Jelaskan prinsip pembuatan tahu dan tempe?
2. Sebutkan titik kritis dalam pembuatan tahu dan tempe?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiyati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

PRAKTIKUM 12 PEMBUATAN ES KRIM DAN SORBET

A. Dasar Teori

Es krim adalah produk olah susu yang ditambahkan gula, bahan perisa dan pewarna kemudian dibekukan sedangkan sorbet adalah produk olahan buah yang dihaluskan, ditambahkan gula kemudian dibekukan. Produk es krim dan sorbet adalah makanan dessert (pencuci mulut) yang umum dimasyarakat. Pada pembuatan sorbet tidak ditambahkan bahan susu sehingga dapat menjadi alternative bagi penderita lactose intolerant untuk mengkonsumsi produk es dengan tekstur serupa es krim tetapi terbuat dari buah.

B. Tujuan

Tujuan praktikum ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan es krim dan sorbet serta melakukan pengamatan sensori terhadap produk tersebut.

C. Metode kerja

Alat:

Blender
Saringan
Baskom
Sendok
Panci
Sutil
Ice cream maker
Pisau
Talenan

Bahan:

a. Es Krim Jambu Biji

Jambu biji	½ kg
susu UHT low fat	1 liter
gula pasir	150 gram
CMC	5 gram
Gelatin 15 gram dilarutkan dalam 75 mL air mineral	

b. Sorbet Pisang

pisang sunpride	500 gram
CMC	5 gram
Air jeruk nipis	5 gram
Gula	50 gram
Garam	5 gram
air	300ml

A. Cara Kerja

a. Es krim jambu biji

1. Jambu biji diblender, lalu disaring hingga didapatkan filtrat 300 mL.
2. Campurkan susu UHT dan gula. Panaskan selama 10 menit.
3. Masukkan gelatin yang telah dilarutkan dengan air dan masukan CMC.
4. Adonan yang masih hangat diaduk dan didinginkan dalam suhu ruang lalu masukkan sari jambu biji .
5. Masukkan adonan ke dalam ice cream maker selama 30 menit.
6. Bekukan es krim di dalam freezer.

b. Sorbet pisang

1. Blender pisang, tambahkan air dan jeruk nipis. Blender hingga halus
2. Masak jus pisang
3. Tambahkan gula, garam dan CMC
4. Masak hingga gula larut
5. Matikan dan dinginkan
6. Pembekuan dengan ice cream maker selama 30 menit. Simpan ke dalam freezer selama 24 jam

D. Template Pembuatan Laporan

Bab 1 : Pendahuluan (dasar teori,tujuan)

Bab 2 : Metode (Alat,Bahan,Metode Kerja)

Bab 3 : Hasil Dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Es Krim

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

Hasil dan Pembahasan Pembuatan Sorbet

No	Pengamatan Rasa	Pengamatan Warna	Pengamatan Aroma	Pengamatan Tekstur

*Lengkapi dengan Foto Produk yang telah dipraktekkan

Bab 4: Kesimpulan

Bab 5: Saran

Bab 6: Daftar Pustaka

Pertanyaan:

1. Jelaskan prinsip pembuatan Es krim?
2. Jelaskan prinsip pembuatan Sorbet?

Referensi:

1. Teti S Tiasih. Teknologi & Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. 2012.
2. Fitriono Ayus Taning Warno. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. 2013.
3. Dahrul Syah. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. 2013.
4. Dwiwati Pujimulyani. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan. Graha Ilmu. 2012.
5. Supli Efendi. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. 2012

ES KRIM DAN SORBET

Es Krim Jambu Biji

Bahan :

- Jambu biji ½ kg
- 1 liter susu UHT low fat

- 150 gram gula pasir
- Gelatin 15 gram dilarutkan dalam 75 mL air mineral
- CMC 5 gram

Cara Pembuatan :

- a. Jambu biji diblender, lalu disaring hingga didapatkan filtrat 300 mL.
- b. Campurkan susu UHT dan gula. Panaskan selama 10 menit.
- c. Masukkan gelatin yang telah dilarutkan dengan air dan masukan CMC.
- d. Adonan yang masih hangat diaduk dan didinginkan dalam suhu ruang lalu masukkan sari jambu biji .
- e. Masukkan adonan ke dalam ice cream maker selama 30 menit.
- f. Bekukan es krim di dalam freezer.

Hasil:

Sorbet Pisang

Bahan-bahan:

- 500 gram pisang sunpride
- 5 gr CMC
- 5 gr Air jeruk nipis
- 50 gr Gula
- 5 gr Garam
- 300 ml air

Cara Membuat:

- a. Blender pisang, tambahkan air dan jeruk nipis. Blender hingga halus
- b. Masak jus pisang
- c. Tambahkan gula, garam dan CMC
- d. Masak hingga gula larut
- e. Matikan dan dinginkan
- f. Pembekuan dengan ice cream maker selama 30 menit
- g. Simpan ke dalam freezer selama 24 jam

Hasil:

MIE BASAH DARI LABU KUNING

Bahan-bahan Mie:

- Tepung terigu 500 gram
- Garam 1 sdt
- Telur 2 butir
- Air 200 ml
- Labu kuning 100 gram
- Minyak 50 ml

Bahan Tambahan Shrimp Carbonara Mie:

- Bawang putih 3 siung
- Bawang bombay 1 buah kecil
- Susu full cream 250 ml
- Mentega 20 gram
- Terigu 20 gram
- Sosis sapi 2 buah
- Udang 100 gram
- Parsley (garnish)

Cara Membuat:

10. Masukkan tepung terigu dan telur satu persatu hingga tercampur rata.
11. Kukus labu kemudian blender labu.
12. Tambahkan garam, labu yang sudah diblender dan minyak kedalam campuran tepung dan telur.
13. Buat adonan hingga kalis.
14. Sebelum adonan digiling, diamkan adonan selama 15 menit agar adonan tidak mudah putus.
15. Kemudian roll beberapa kali pada ukuran yang sama.
16. Istirahatkan kembali selama 15 menit.
17. Rebus mie 5-10 menit.
18. Setelah matang, angkat dan sajikan.

Hasil:

Teknik Penggulaan atau Pembuatan Manisan

(Manisan Kedondong)

Bahan-bahan:

1. $\frac{1}{4}$ kedondong
2. 150 gr gula pasir (campur 1 liter air)
3. 2 sdt kapur sirih (campur 1 liter air)
4. garam 1 sdt
5. potongan cabai
6. asam jawa

Cara Membuat:

1. Kupas kedondong pisahkan dengan biji
2. Rendam kapur sirih 1 malam, ambil air beningnya
3. Rendam kedondong dengan air kapur sirih 1 jam
4. Cuci bersih kedondong
5. Rebus air gula, tunggu gula larut tambahkan garam masukkan cabai, masukkkan kedondong hingga kedondong layu
6. Jika kurang asam, tambahkan asam jawa 2-3 sdm

Hasil:

SELAI NANAS

Bahan :

- 2 buah nanas matang, ukuran sedang (parut/blender)
- 200 gr gula pasir
- 1 batang kayu manis (4 cm)
- 5 buah cengkeh
- Sejumput garam
- Pewarna makanan
- Tepung maizena

Cara membuat selai nanas :

8. Masukkan parutan nanas ke panci/wajan anti lengket.
9. Jika sudah agak mengental, masukkan gula, kayu manis, cengkeh dan garam.
10. Tambahkan air.
11. Aduk-aduk dan masak hingga mengental
12. Jika nanas kurang mengental tambahkan tepung maizena yang sudah dikentalkan dengan air sedikit demi sedikit
13. Berikan sedikit pewarna makanan warna kuning agar terlihat lebih berwarna dan tidak pucat
14. Setelah matang, angkat lalu dinginkan.
15. Simpan di toples kaca/tertutup, masukkan ke dalam kulkas.

Hasil:

Aplikasi Teknik Penggaraman sayuran

“Kimchi Sawi Putih”

Bahan:

- Sawi putih 1 buah
- Garam 4 sdm
- Gula 2 sdm
- Tepung beras 3 sdm
- Kecap ikan 2 sdm
- Kecap asin 1 sdm
- Bubuk cabe 3 sdm
- Wortel 2 buah
- Daun bawang 1 ikat

Bahan bumbu halus:

- Bawang bombay 1 buah
- Bawang putih 5 siung
- Jahe 1 siung

Alat yang digunakan:

- ✓ Pisau
- ✓ Talenan
- ✓ Sendok
- ✓ Panci
- ✓ Baskom

Cara membuat:

- a. Proses pengasinan
 1. Cuci sayuran sampai bersih
 2. Taburi garam, diamkan selama 2 jam
 3. Cuci kembali sayuran dengan air bersih hingga busa menghilang
- b. Proses pembuatan bumbu
 1. Haluskan bawang putih, bawang bombay, dan jahe
 2. Masak tepung beras, tambahkan garam, diaduk hingga mengental
- c. Proses pencampuran
 1. Masukkan bumbu 1 dan 2
 2. Tambahkan bubuk cabe, kecap ikan, dan kecap asin
 3. Masukkan irisan daun bawang dan wortel
 4. Masukkan sawi putih yang sudah digarami
 5. Aduk rata semua bahan
 6. Masukkan ke dalam wadah tertutup/toples
 7. Diamkan selama satu hari

Hasil:

