

BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1. Roti Sobek Coklat Keju

Berikut adalah beberapa alat dan bahan yang akan dibutuhkan dalam proses pembuatan roti sobek coklat keju serta cara pembuatannya.

3.1.1 Bahan-bahan

- 1) 500 gr Tepung Cakra Kembar
- 2) 11 gr Ragi
- 3) 125 gr Gula Pasir
- 4) 2 pcs Kuning Telur
- 5) 1 pcs Telur
- 6) 35 gr Susu Bubuk
- 7) 100 gr Susu
- 8) 125 gr Air
- 9) 5 gr Pasta Vanilla
- 10) 5 gr Garam
- 11) 100 gr *Butter*
- 12) 100 gr Meses Coklat
- 13) 100 gr Keju Parut

3.1.2 Peralatan

- 1) Stand Mixer
- 2) Oven
- 3) Mixing Bowl
- 4) Bench Scraper
- 5) Timbangan
- 6) Kuas
- 7) Loyang
- 8) Baking Tray

3.1.3 Pembuatan

- 1) Pertama campurkan semua bahan kecuali garam, *butter*, meses, dan keju kedalam mixer dengan speed rendah hingga tercampur rata.

- 2) Masukkan *butter* dan garam kedalam adonan lalu aduk dengan kecepatan sedang hingga kalis.
- 3) Bagi adonan dengan berat 40 gram lalu bulatkan dan diamkan selama 40 menit ditutup dengan kain.
- 4) Setelah itu pipihkan adonan yang sudah ditimbang dan diisi dengan topping meses ataupun keju parut, bentuk sesuai selera lalu tata di loyang yang sudah dioles mentega.
- 5) *Proofing* selama 45 menit.
- 6) Oles adonan dengan *egg wash* lalu taburi *topping* sesuai dengan isi nya.



Gambar 3.1. Bentuk Roti Sobek

- 7) Oven dengan suhu 170 derajat celcius selama 15-20 menit.



Gambar 3.2. Produk Final Roti Sobek

3.1.4 Karakteristik Produk

Roti sobek coklat keju adalah sebuah roti yang berbentuk kotak dengan isian keju atau coklat, dengan tekstur yang lembut, memiliki rasa yang manis dengan aroma susu, coklat, dan keju yang wangi. Pada saat ingin di konsumsi roti

ini harus disobek terlebih dahulu, karena roti ini memiliki beberapa bagian yang saling menempel.

3.2. Chocolate Babka Bun

Berikut adalah beberapa alat dan bahan yang akan dibutuhkan dalam proses pembuatan chocolate babka bun serta cara pembuatannya.

3.2.1. Bahan-bahan

- 1) 500 gr Tepung Cakra
- 2) 60 gr Gula
- 3) 325 gr Telur
- 4) 10 gr Ragi
- 5) 11 gr Garam
- 6) 150 gr *Butter*
- 7) 5 gr Pasta Vanilla

Filling:

- 1) 100 gr *Pastry Cream* (RAP)
- 2) 20 gr *Cocoa Powder*
- 3) 30 gr *Choco Chip*

3.2.2. Peralatan

- 1) Stand Mixer
- 2) Oven
- 3) Mixing Bowl
- 4) Bench Scraper
- 5) Timbangan
- 6) Kuas
- 7) Spatula
- 8) Rolling Pin
- 9) Baking Tray

3.2.3. Pembuatan

- 1) Pertama campurkan semua bahan kecuali garam, *butter*, dan bahan topping kedalam mixer dengan speed rendah hingga tercampur rata.
- 2) Masukkan *butter* dan garam kedalam adonan lalu aduk dengan kecepatan sedang hingga kalis.
- 3) Bagi adonan menjadi 17 atau 60 gram lalu pipihkan adonan dengan *rolling pin* hingga ketebalan ± 0.5 cm, lalu masukan ke freezer selama 15 menit.
- 4) Buat adonan filling dengan mencampurkan pastry cream dan cocoa powder.
- 5) Keluarkan adonan dari freezer lalu olesi dengan adonan filling lalu gulung adonan.
- 6) Lalu keping adonan dan dibentuk sesuai dengan yang diinginkan.



Gambar 3.3. Bentuk Babka Bun

- 7) Masukan kedalam paper cup yang sesuai dengan standar ukuran, dan letakan di atas baking tray.
- 8) *Proofing* selama 1 jam.
- 9) Oles adonan dengan egg wash lalu taburi chocochip.



Gambar 3.4. Babka Bun sesudah *eggwash*

10) Oven dengan suhu 170 derajat celcius selama 15-25 menit.



Gambar 2.5. Produk Final Babka Bun

3.2.4. Karakteristik Produk

Chocolate babka bun adalah sebuah roti yang mengacu pada roti babka tetapi memiliki bentuk yang berbeda. Bentuk chocolate babka bun ini memiliki bentuk yang cantik dimana roti dikepang sedemikian rupa lalu dibentuk menjadi bun. Roti ini memiliki rasa yang manis, ditambah dengan rasa coklat yang ada sebagai filling dan topping. Tekstur roti ini cukup lembut dengan aroma butter dan coklat yang wangi.

3.3. Garlic Butter Bun

Berikut adalah beberapa alat dan bahan yang akan dibutuhkan dalam proses pembuatan Garlic Butter Bun serta cara pembuatannya.

3.3.1. Bahan-bahan

- 1) 500 gr Tepung Cakra
- 2) 60 gr Gula
- 3) 325 gr Telur
- 4) 10 gr Ragi
- 5) 11 gr Garam
- 6) 150 gr Butter

Filling:

- 1) 150 gr Butter
- 2) 75 gr Bawang Putih
- 3) 10 gr Parsley

3.3.2. Peralatan

- 1) Stand Mixer
- 2) Oven
- 3) Mixing Bowl
- 4) Bench Scrapper
- 5) Timbangan
- 6) Kuas
- 7) Spatula
- 8) Baking Tray

3.3.3. Pembuatan

- 1) Pertama campurkan semua bahan kecuali garam, *butter*, dan bahan topping kedalam mixer dengan speed rendah hingga tercampur rata.
- 2) Masukkan *butter* dan garam kedalam adonan lalu aduk dengan kecepatan sedang hingga kalis.
- 3) Timbang adonan dengan berat 40 gr dan bulatkan, lalu tutup dengan kain selama 30 menit.
- 4) Buat isian filling dengan mencampur butter, bawang putih cincang, dan parsley cincang, lalu masukan kedalam kulkas agar sedikit padat.

- 5) Setelah itu pipihkan adonan yang sudah ditimbang dan diisi dengan topping butter garlic yang sudah dibuat, lalu bentuk menjadi lingkaran dan letakan di atas baking tray.
- 6) *Proofing* selama 1 jam.
- 7) Oles adonan dengan egg wash lalu taburi dengan parsley cincang.



Gambar 3.6. Bentuk Garlic Butter Bun

- 8) Oven dengan suhu 170 derajat celcius selama 15-25 menit.



Gambar 3.7. Produk Final Garlic Butter Bun

3.3.4. Karakteristik

Garlic butter bun ini adalah sebuah roti asin yang memiliki bentuk lingkaran seperti roti untuk burger. Roti ini memiliki tekstur yang lembut dengan rasa asin gurih dan sedikit manis, dengan aroma butter dan bawang putih yang wangi.

3.4. Cinnamon Rolls

Berikut adalah beberapa alat dan bahan yang akan dibutuhkan dalam proses pembuatan cinnamon rolls serta cara pembuatannya.

3.4.1. Bahan-bahan

- 1) 500 gr Tepung Cakra
- 2) 60 gr Gula
- 3) 325 gr Telur
- 4) 10 gr Ragi
- 5) 11 gr Garam
- 6) 150 gr *Butter*
- 7) 5 gr Pasta Vanilla

Filling:

- 1) 50 gr *Butter*
- 2) 25 gr *Cinnamon Powder*
- 3) 100 gr gula palem

3.4.2. Peralatan

- 1) Stand Mixer
- 2) Oven
- 3) Mixing Bowl
- 4) Bench Scraper
- 5) Timbangan
- 6) Kuas
- 7) Spatula
- 8) Rolling Pin
- 9) Baking Tray

3.4.3. Pembuatan

- 1) Pertama campurkan semua bahan kecuali garam, *butter*, dan bahan *filling* kedalam mixer dengan speed rendah hingga tercampur rata.
- 2) Masukkan *butter* dan garam kedalam adonan lalu aduk dengan kecepatan sedang hingga kalis, lalu diamkan selama 30 menit.
- 3) Buat adonan filling dengan mencampurkan *butter*, *cinnamon powder*, dan gula palem.

- 4) Bagi adonan menjadi 3 lalu pipihkan adonan dengan *rolling pin* hingga ketebalan ± 0.5 cm, olesi adonan dengan filling lalu gulung adonan.



Gambar 3.8. Tahap Pengisian Cinnamon Roll

- 5) Potong adonan dengan berat 40 gram.
- 6) Masukkan kedalam cup yang sesuai dengan standar ukuran, dan letakan di atas baking tray.



Gambar 3.9. Bentuk Cinnamon Roll

- 7) *Proofing* selama 1 jam.
- 8) Oles adonan dengan egg wash.

9) Oven dengan suhu 170 derajat celcius selama 15-25 menit.



Gambar 3.10. Produk Final Cinnamon Roll

3.4.4. Karakteristik

Cinnamon rolls ini merupakan roti yang memiliki cita rasa cukup unik dengan aroma kayu manis, gula palem, dan aroma *butter* yang wangi. Tekstur roti ini lembut dengan rasa yang manis. Bentuk dari roti ini juga cukup menarik perhatikan karena berbentuk seperti permen lolipop yang melingkar.

3.5. Barbeque Sausage Bread

Berikut adalah beberapa alat dan bahan yang akan dibutuhkan dalam proses pembuatan Barbeque Sausage Bread serta cara pembuatannya.

3.5.1. Bahan-bahan

- 1) 500 gr Tepung Cakra
- 2) 60 gr Gula
- 3) 325 gr Telur
- 4) 10 gr Ragi
- 5) 11 gr Garam
- 6) 150 gr *Butter*

Filling:

- 1) 20 pcs Sosis Sapi
- 2) *Dried Parsley* Secukupnya
- 3) 50 gr Saus Barbeque

3.5.2. Peralatan

- 1) Stand Mixer
- 2) Oven
- 3) Mixing Bowl
- 4) Bench Scrapper
- 5) Timbangan
- 6) Kuas
- 7) Spatula
- 8) Rolling Pin
- 9) Baking Tray

3.5.3. Pembuatan

- 1) Pertama campurkan semua bahan kecuali garam, *butter*, dan sosis kedalam mixer dengan speed rendah hingga tercampur rata.
- 2) Masukkan *butter* dan garam kedalam adonan lalu aduk dengan kecepatan sedang hingga kalis.
- 3) lalu timbang adonan dengan berat 40 gram lalu bulatkan dan diamkan selama 30 menit ditutup dengan kain.
- 4) Setelah itu potong lalu letakan diatas adonan yang sudah ditimbang dan dibentuk, lalu letakan diatas baking tray.



Gambar 3.11. Bentuk Sausage Bread

- 5) *Proofing* selama 1 jam.

6) Berikan sedikit *barbeque sauce* lalu taburi dengan *dried parsley*.



Gambar 3.12. Sausage Bread Setelah Diberi Topping

7) Oven dengan suhu 170 derajat celcius selama 15-20 menit.



Gambar 3.13. Produk Final Sausage Bread

3.5.4. Karakteristik

Barbeque sausage bread ini adalah roti klasik yang digemari oleh banyak orang dengan isian sosis yang memiliki tekstur yang lembut dengan aroma yang wangi dari *butter* dan sosis. Roti ini memiliki rasa asin dan gurih, dengan bentuk yang cantik serta ada taburan daun parsley yang membuat roti ini semakin cantik.