

| | | | |
|---|--------------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK | | |
| | UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM | | |
| | TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | |
| No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 1 dari 4 |
| Semester V | PEMBUATAN GARLIC SNACK | | 200 menit |

1. Kompetensi:

Pengawetan dengan Pengeringan/Penggorengan

2. Sub Kompetensi:

Membuat *Garlic Snack*

3. Dasar Teori

Makanan ringan atau *snack* adalah makanan yang dikonsumsi dalam waktu antara ketiga makanan utama dalam sehari. Makanan ringan sangat populer di kalangan anak-anak dan remaja. *Snack* dapat menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu dan dapat memberi sedikit suplai energi ke tubuh. Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan adalah semua makanan ringan yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang.

Jenis makanan ringan sangat beragam dilihat dari segi bentuk maupun cara pengolahan dan penyajiannya. Selain itu makanan ringan juga bisa dibedakan menjadi dua macam berdasarkan bahan baku yang digunakannya. Kelompok pertama yaitu kelompok makanan ringan yang menggunakan satu bahan pekat rasa seperti garam, gula, dan bumbu lainnya. Kelompok kedua yaitu kelompok makanan ringan yang menggunakan bahan baku dan bahan tambahan lain yang dicampur untuk memperoleh produk yang mempunyai nilai gizi yang baik, daya cerna dan mutu fisik atau organoleptik yang lebih tinggi. Misalnya *snack* dengan bahan baku campuran dari beberapa sumber pati seperti gandum, jagung dan beras, bahkan dicampur pula dengan kacang-kacangan seperti kedelai dan lainnya.

4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

Alat: Timbangan, baskom, rol, wajan penggorengan, pengaduk, penyaring, kompor, dan *semi automatic sealer*.

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|

| | | | |
|---|--------------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK | | |
| | UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM | | |
| | TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | |
| No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 2 dari 4 |
| Semester V | PEMBUATAN GARLIC SNACK | | 200 menit |

Instrumen:

- 1) Hitung rendemen *garlic snack*.

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat garlic snack}}{\text{berat tepung terigu}} 100\%$$

- 2) Lakukan uji organoleptik *garlic snack* pada warna, rasa, aroma dan tekstur

| Pengamatan | Penyimpanan | | |
|------------|-------------|-------------|-------------|
| | Minggu ke-0 | Minggu ke-1 | Minggu ke-2 |
| Warna | | | |
| Rasa | | | |
| Aroma | | | |
| Tekstur | | | |

Bahan: tepung terigu, tepung tapioka, garam, bawang putih bubuk, merica bubuk, vetsin, baking powder, telur ayam, minyak goreng, air, kemasan *pouch* plastik atau aluminium foil dan label kemasan.

5. Keselamatan Kerja:

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakailah sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

6. Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan *garlic snack* :
 - a. Penimbangan
 - b. Pencampuran
 - c. Penggorengan
- 3) Melakukan pengemasan atau penyajian
- 4) Melakukan uji organoleptik

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | | |
| | No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 3 dari 4 |
| | Semester V | PEMBUATAN GARLIC SNACK | | 200 menit |

5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan *garlic snack*!
- 2) Kapan waktu kadaluarsa *garlic snack*?

8. Lampiran: -

Resep

Garlic Snack

Bahan:

- 240 gram tepung terigu protein tinggi
- 12 gram tepung tapioka
- 5 gram garam
- 15 gram bawang putih bubuk
- 0,5 gram merica bubuk
- 0,5 gram vetsin
- 1 gram baking powder
- 1 butir telur ayam
- ½ sdm minyak goreng
- Air sampai 100 ml

Cara Membuat:

1. Timbang tepung terigu, masukkan wadah.
2. Tambahkan tepung tapioka, garam, bawang putih bubuk, merica, vetsin, baking powder. Aduk rata.
3. Kocok telur ayam.
4. Campur telur ayam dan minyak goreng, lalu tambahkan air sampai dengan volume 100 ml.

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | | |
| | No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 4 dari 4 |
| | Semester V | PEMBUATAN GARLIC SNACK | | 200 menit |

5. Masukkan campuran bahan cair (4) ke dalam campuran tepung (2). Penambahan cairan dilakukan sedikit demi sedikit. Jika terlalu banyak cairan, adonan akan menjadi lembek. Jika cairan kurang, tekstur produk akhir akan menjadi keras.
6. Uleni sampai rata, tetapi jangan sampai kalis.
7. Roll adonan tersebut dengan gilingan mie (alat roll mie), sesuai ketebalan yang diinginkan (no 5).
8. Potong lembaran dengan pemotong mie yang lebar. Agar tidak lengket, beri taburan tepung tapioka pada saat proses roll adonan.
9. Goreng dalam minyak panas.
10. Tiriskan.
11. Kemas dengan menggunakan kemasan *pouch* plastik atau aluminium foil.
12. Tempel label kemasan.



Gambar 34. *Garlic Snack*

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|