

# MODUL PRAKTIKUM

## TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUK HASIL PERTANIAN



**Disusun oleh :**

**MUCLIS  
MUHAMMAD KHAFI BADHAWI  
SAFIRA FADHILA  
DWI NOOR TANG  
FARAHDINA AIDA RIZQI  
RICKY WAHYU KUSTIYANTO  
ONEDHA HOSANA  
NUR AFIFAH ISNANIAH  
FERDI DWI CAHYONO  
AGUNG SETIOAJI ALKHALIQ**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MULAWARMAN  
2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**MODUL PRAKTIKUM**

Nama Mata Kuliah : Praktikum Teknologi Pengolahan Produk Hasil Pertanian  
Kode (SKS) : 190303603W0054(2)  
Pelaksanaan : Semester Genap  
Dibuat Oleh :  
1. Muchlis  
2. Muhammad Khafi Badhawi  
3. Safira Fadhila  
4. Dwi Noor Tang  
5. Farahdina Aida Rizqi  
6. Ricky Wahyu Kustiyanto  
7. Onedha Hosana  
8. Nur Afifah Isnaniah  
9. Ferdi Dwi Cahyono  
10. Agung Setioaji Alkhaliq  
Dosen Pengampu : 1. Hj. Maulida Rachmawati, S.P., M.P.  
2. Nur Amaliah, S.TP., M.Si  
3. Yulian Andriani, S.TP, M.Sc  
4. Maghfirotin Marta Banin, S.TP., M.Sc  
Program Studi : Terknologi Hasil Pertanian  
Fakultas : Pertanian

Samarinda, 22 Febuari 2022

Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Hj. Maulida Rachmawati, S.P., M.P.

NIP 197802162009122001

Koordinator Praktikum



Hj. Maulida Rachmawati, S.P., M.P.

NIP 197802162009122001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Miftakhur Rohmah, S.P., M.P

NIP 198112172008122002

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, nikmat, karunia, taufiq serta hidayah-Nya sehingga Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Produk Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman dapat terselesaikan dengan baik. Modul Praktikum ini merupakan arahan untuk menyelenggarakan Praktikum Teknologi Pengolahan Produk Hasil Pertanian pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Mata kuliah ini diharapkan dapat memberikan tambahan keterampilan dasar bagi mahasiswa untuk mengetahui, memahami dan memanfaatkan bagaimana proses gambaran awal terkait dunia penolahan produk hasil pertanian.

Modul yang penulis buat ini berisi tentang pendahuluan, tujuan praktikum, bahan dan alat – alat yang dibutuhkan dalam praktikum, prosedur kerja serta formulir uji hedonik dan formulir uji mutu hedonik. Sehubungan dengan itu, maka melalui kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih dan penghargaan kepada pihak-pihak terkait yang telah membantu dan meluangkan waktu untuk penyusunan modul ini.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa modul ini belum sempurna. Maka dari itu, saran-saran yang bersifat konstruktif dari berbagai pihak, tetap penulis nantikan. Semoga modul ini dapat memberi kontribusi yang bermakna bagi peningkatan efektivitas proses dan optimalisasi hasil pembelajaran dalam lingkup Universitas Mulawarman, dan khususnya dalam lingkup Fakultas pertanian, pada masa mendatang.

Samarinda, 22 Februari 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
TATA TERTIB PRAKTIKUM .....	v
ACARA 2. PUDING KACANG HIJAU .....	1
A. Pendahuluan .....	1
B. Tujuan.....	1
C. Bahan dan Alat .....	1
D. Prosedur.....	2
FORM UJI SEGITIGA .....	5
DAFTAR PUSTAKA .....	6

## **TATA TERTIB PRAKTIKUM**

1. Praktikan wajib mengikuti setiap pertemuan sosialisasi, asistensi dan praktikum.
2. Praktikan wajib mengikuti semua kegiatan praktikum mulai dari kegiatan pengolahan, analisis sensoris, pembuatan video, dan pembuatan laporan.
3. Praktikan wajib mempelajari modul sebelum pelaksanaan praktikum.
4. Praktikan wajib mengisi absensi kegiatan praktikum yang sudah disediakan.
5. Praktikan wajib mengenakan jas lab dan apd saat pelaksanaan praktikum serta peralatan dibawa oleh masing-masing praktikan.
6. Praktikan wajib mengumpulkan laporan kegiatan praktikum sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.
7. Bila praktikan tidak dapat melaksanakan praktikum sesuai jadwal yang telah ditentukan maka praktikan diwajibkan membuat surat ijin atau menyerahkan surat keterangan dokter bila mahasiswa tidak dapat mengikuti praktikum karena sakit.

**TEKNOLOGI SEREALIA DAN LEGUM**  
**PENGOLAHAN LAKSA KUAH KHAS BANJARMASIN DAN PUDING KACANG HIJAU**

**ACARA 2**

**PUDING KACANG HIJAU**

**A. Pendahuluan**

Kacang hijau (*Vigna radiata* L) merupakan komoditas pangan yang sangat penting di Indonesia, kacang hijau memiliki umur pendek sehingga waktu panennya lebih cepat daripada tanaman kacang-kacangan lainnya. Kacang hijau termasuk tanaman yang cukup banyak dibudidayakan di Indonesia setelah tanaman kedelai dan kacang-kacangan (Handika et al, 2016).

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman pangan sumber protein nabati. Kandungan protein kacang hijau sebesar 22% menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah (Purwono dan Hartono, 2005).

Kacang hijau selalu menjadi primadona bahan makanan yang dijadikan berbagai macam olahan yang lezat seperti bubur kacang hijau, sari minuman, isian bakpia atau bakpau bahkan puding kacang hijau.

Pada praktikum ini, mahasiswa diminta untuk mengolah makanan yang berbeda antar kelompok, yang nantinya akan dilakukan uji sensoris pada makanan yang sudah diolah. Salah satu makanan yang akan kami olah adalah pudding kacang hijau. Untuk makanan ini, kami menginovasi dengan menambahkan cendol merah sebagai penghias.

**B. Tujuan**

1. Mengetahui dan mendapatkan pengalaman dalam pengolahan produk pudding kacang hijau.
2. Menganalisa dan menentukan tingkat kesukaan terhadap produk pudding kacang hijau yang disajikan dengan menggunakan uji sensoris metode uji segitiga.

**C. Bahan dan Alat**

**Puding Kacang Hijau**

Alat Pembuatan Puding :

- |            |                   |
|------------|-------------------|
| 1. Panci   | 3. Sendok sayur   |
| 2. Blender | 4. Cetakan Puding |
|            | 5. Pisau          |
|            | 6. Saringan Halus |

7. Piring
8. Baskom

Alat Pembuatan Cendol :

1. Blender
2. Baskom
3. Pisau
4. Saringan
5. Sutil
6. Panci/wajan anti lengket
7. Cetakan Cendol/saringan berlubang lumayan besar

Bahan Lapisan Kacang Hijau :

1. 250 gr kacang hijau
2. 1 liter air untuk merebus kacang hijau
3. 1 sachet agar - agar plain
4. 2 sachet santan instan 65 ml
5. 140 gr gula pasir
6. Sejumput garam
7. 500 ml air (air rebusan kacang hijau +air biasa)

8. 100 ml air ekstrak pandan (10 lbr pandan diblender dalam 100ml air)

Bahan pembanding : 250 gr kacang polong

Bahan Lapisan Putih :

1. 1/2 sachet/3,5 gr agar - agar plain
2. 400 ml santan(1 sachet santan instan + air)
3. 3 sdm gula pasir
4. Sejumput garam

Bahan Lapisan Gula Merah :

1. 1/2 sachet/3,5 gr agar – agar plain
2. 100 gr gula merah, sisir
3. 400 ml air

Bahan Pembuatan Cendol :

1. 50 g tepung beras
2. 20 g tepung kanji
3. ½ sdt garam
4. 1 sdt air kapur sirih
5. 600 ml air
6. ¼ sdt pewarna merah

## D. Prosedur Pembuatan Puding Kacang Hijau

Prodesur pudding hijau

### ➤ Lapisan Kacang Hijau :

1. 250 gr kacang hijau dicuci bersih.
2. 250 gr kacang hijau ditambahkan dengan 1 liter air dan direbus hingga empuk.
3. Kacang hijau disaring, kemudian dimasukkan ke dalam blender.
4. Santan yang telah ditambahkan air hingga 500 ml dimasukkan ke dalam blender.
5. Kacang hijau, air, dan santan di blender hingga halus.
6. Kacang hijau yang sudah halus dimasukkan ke panci, lalu ditambahkan dengan bahan lainnya.
7. Diaduk terus hingga merata tunggu sampai mendidih dan meletup.
8. Kemudian dimasukkan kedalam cetakan dan diletakkan pada suhu ruang.

### ➤ Lapisan Putih :

1. Agar plain 1/2 sachet, 3 sendok makan gula pasir, sejumput garam dicampurkan menjadi satu.
2. Kemudian ditambahkan 1 sachet santan instan dan 400ml air, dimasak sambil terus diaduk sampai mendidih.
3. Tunggu sampai uap panasnya menghilang.
4. Tunggu lapisan kacang hijau sudah setengah set/berkulit,
5. Lapisan putih yang sudah jadi dituangkan dengan sendok sayur ke dalam cetakan hingga habis.
6. Letakan pada suhu ruang.

### ➤ Lapisan Gula Merah :

1. Agar plan, gula merah, dan air dicampurkan menjadi satu.
2. Kemudian dimasak dan diaduk sampai mendidih.
3. Tunggu hingga dingin.
4. Tunggu lapisan gula merah sudah setengah berkulit.
5. Lapisan gula merah yang sudah jadi lalu dituangkan sedikit demi sedikit ke dalam cetakan hingga habis.
6. Diamkan dalam suhu ruang.

### ➤ Cendol merah :

1. Tepung beras, tepung kanji, dan garam dicampur menjadi satu.



2. Air kapur sirih dan 100 ml air ditambahkan, kemudian diaduk sampai menjadi adonan yang halus dan licin.
3. Pewarna ditambahkan dan diaduk hingga rata.
4. Sisa air (500 ml) dijerang dalam panci hingga panas. Kemudian dituangkan larutan beras dan dimasak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih dan meletup-letup. Setelah itu, cendol diangkat dan dibiarkan hingga hangat.
5. Cendol disaring menggunakan penyaring yang diletakkan di atas mangkuk berisi air es. Adonan cendol merah dituangkan sedikit, kemudian ditekan dengan sendok nasi atau spatula hingga keluar dan tiriskan cendol merah dari hasil perendaman.

## UJI SEGITIGA

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Produk :

Instruksi :

Pada uji segitiga akan disajikan 3 sampel dengan 2 sampel yang sama dan 1 sampel yang berbeda, ketiga sampel akan disajikan langsung dengan diberi kode yang berbeda. Nyatakanlah mana yang berbeda dengan mencantumkan angka 1 dan yang sama angka 0.

Kode	Kriteria Penilaian			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
375				
269				
426				

Keterangan:

1 = Berbeda

0 = Sama

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., Budiyo, & Tutuarima, T. (n.d.). *Penambahan RPO pada Bumbu Mie Ayam: Penerimaan dan Efektivitas Fortifikasi Vitamin A*.
- Andriyani, Yulian. 2020. *MODUL PRAKTIKUM UJI SENSORIS*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mulawarman. Samarinda
- Ahadiati, N. P. (n.d.). *Puding Kacang Hijau*.  
<https://cookpad.com/id/resep/15466192-puding-kacang-hijau>