

## **BAB 3**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Desain Penelitian**

Desain Penelitian merupakan rancangan bagi peneliti yang menuntun serta menentukan arah berlangsungnya proses penelitian secara benar dan tepat sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan (Sarwono, 2006).

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental untuk mengetahui perbedaan setiap formula wajit nangka berdasarkan tingkat kesukaan kategori penampilan, rasa, aroma dan tekstur. Tahap pertama penelitian yaitu dengan melakukan *Focus Group Discussion (FGD)* bersama 15 panelis semi terlatih mahasiswa pendidikan tata boga 2015 yang sebelumnya telah dilatih dan telah belajar mata kuliah kue dan minuman nusantara. Produk yang dijadikan acuan adalah wajit Hj. Romlah dengan brand “SR”, selanjutnya melakukan uji coba resep pengembangan produk wajit nangka dengan metode *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)* sehingga di dapatkan produk wajit nangka yang sesuai dengan karakteristik wajit pada umumnya. Selanjutnya dilakukan uji daya terima untuk wajit nangka melalui uji hedonik kepada panel kosumen sebanyak 20 orang mahasiswa yang masih berstatus aktif di Universitas Pendidikan Indonesia da 20 orang masyarakat sekitar daerah Batujajar-Cililin.

#### **3.2 Panelis**

Panelis dalam Pengujian Sensori Pelaksanaan penilaian uji organoleptik diperlukan panel sebagai instrument atau alat. Panel terdiri dari sekelompok orang yang bertujuan menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subyektif. Sedangkan orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

##### **3.2.1 Panel Semi Terlatih**

Pada penelitian ini penulis menggunakan 15 orang panelis Mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2015. Pada 24 jam sebelum dilaksanakannya uji FGD produk wajit rujukan (Wajit “SR”), panelis harus melaksanakan pelatihan tentang kenampakan sensori wajit “SR” oleh penulis skripsi sebagai “pelatih”.

Indikator kenampakan sensori wajit SR ada :

- |          |                   |            |
|----------|-------------------|------------|
| 1. Rasa  | 2. Aroma          | 3. Tekstur |
| a) Manis | a) Gula merah     | a) Lunak   |
| b) Gurih | b) Parutan kelapa | b) Keras   |
4. Warna
- a) Cokelat gelap
- b) Cokelat terang

### 3.2.2 Panel Konsumen

Pada penelitian ini penulis menggunakan 40 orang panelis konsumen diantaranya adalah 20 orang mahasiswa yang masih berstatus aktif sebagai mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia di lingkungan kampus UPI Setiabudi dan 20 masyarakat umum rentang usia 20-45 tahun di daerah Cililin dan Batujajar.

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu (Arbi, 2009).

### 3.3 Instrumen Penelitian

Instrumen dalam penelitian ini terdiri dari 2 instrumen, yaitu:

#### 3.3.1 Instrumen uji sensori

Menurut Hartono (2006), pada prinsipnya terdapat 3 jenis uji organoleptik, yaitu uji pembedaan (*discriminative test*), uji deskripsi (*descriptive test*) dan uji afektif (*affective test*). Menurut Lawless dan Heymann (1998), terdapat tiga tipe skala yang umum digunakan dalam analisis deskripsi, yaitu *category scale* (skala kategori), *line scale* (skala garis), dan *magnitude estimation scale* (ME). Pada penelitian ini penulis menggunakan instrumen *Line Scale* dengan jenis uji organoleptik deskripsi. Seperti yang ditetapkan oleh Heymann dan Lawless pada garis skala (*line scale*) mengukur kepekaan sensori wajit Cililin “SR”. Contoh skala garis yang digunakan sebagai berikut :

1. Penampakan
- a. Warna Cokelat



Skala garis menggunakan garis sebagai pengukur respon. Panjang garis yang digunakan adalah 6 inchi atau 15 cm. Panelis dapat menggambarkan intensitas suatu sampel dengan memberi tanda berupa garis vertikal pada garis yang telah disediakan (Lawless dan Heymann, 1998).

Indikator intensitas uji sensori dilakukan pada 4 kategori sensori (warna/penampakan, rasa, aroma dan tekstur). Penilaian FGD yang telah diperoleh kemudian hasilnya dapat dilihat dari rentang 0-15 sebagai berikut:

Tabel 3 1

*Rentang Penilaian*

No	Skor	Intensitas
1.	0 – 3.0	Sangat Lemah
2.	3.1 – 6.0	Lemah
3.	6.1 – 9.0	Cukup
4.	9.1 – 12.0	Kuat
5.	12.1 – 15	Sangat Kuat

Sumber : Peneliti, 2019

### 3.3.2 Instrumen QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) Produk pengembangan (Wajit Nangka)

Stanford Research Institute pertama kali memperkenalkan Metode QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*). Menurut Apriyantono (2001), unsur-unsur dari QDA adalah kesepakatan panel dalam pengembangan atribut sensori, urutan kemunculan atribut, pengukuran intensitas relatif masing-masing atribut dan analisis statistik. Analisis ini meliputi *screening, training, developing a language, scoring the samples* dan akhirnya data-data yang diperoleh dapat dianalisis secara statistik. Beberapa ciri dari QDA yaitu penggunaan garis tidak berstruktur dan panelis memberi tanda pada garis sesuai dengan intensitas persepsi yang diterima. QDA menggunakan panelis yang telah disaring melalui pengujian dan evaluasi dilakukan beberapa kali untuk produk pengembangan oleh panelis yang sama (dilakukan pada waktu yang berbeda). Untuk penyajian data hasil QDA digunakan *spider web diagram*.

FGD merupakan alat untuk mentukan atribut sensori QDA pada produk pengembangan wajit nangka. Tujuan QDA dari produk yang sudah dikembangkan penulis yaitu dapat mengembangkan produk yang baik sesuai dengan masukan dari panelis semi terlatih sehingga diperoleh hasil yang optimal agar mendekati produk “SR”. Uji QDA dilakukan dalam rentang waktu 2 hari setelah pembuatan

resep, proses pembuatan, pengeringan (dijemur) sampai pengemasan. Hasilnya kemudian disajikan kepada panelis semi terlatih untuk melakukan penilaian uji QDA produk wajit nangka berdasarkan indikator yang telah disepakati seperti pada isi 3.3.1 tentang Instrumen uji sensori.

Harapan yang akan dilihat dari QDA nantinya akan ditemukan beberapa kelemahan/kekurangan dari proses pembuatan produk wajit nangka. Dengan itu, maka ditemukannya solusi atas indikator-indikator sebagai bahan pembuatan resep agar hasil yang di dapatkan serupa atau mendekati dari produk rujukan yaitu “SR”. Solusi yang telah teridentifikasi ditulis secara rincisebagai pedoman bagi peneliti mengoreksi produk pada uji coba berikutnya. Solusi tersebut memiliki fungsi perencanaan untuk siklus uji coba selanjutnya yang harus dilakukan peneliti pada saat pelaksanaan proses pembuatan wajit nangka. Kegiatan FGD dilaksanakan 1-5 kali sampai ditemukan formula dengan proses yang maksimal.

### **3.3.3 Instrumen uji hedonik**

Uji hedonik merupakan pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui banyaknya perbedaan kualitas antara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Stone dan Joel, 2004). Uji hedonik dilakukan pada saat produk wajit nangka sudah lulus/berhasil mendekati produk wajit “SR” oleh panelis semi terlatih. Produk yang sudah berhasil/lulus QDA dari panelis semi terlatih perlu dilakukannya daya terima suka atau tidak suka (hedonik) kepada panelis konsumen. Indikator penilaian uji hedonik dilakukan pada 4 indikator penilaian (penampilan, rasa, aroma, tekstur dan kesan keseluruhan). Jawaban dari setiap pertanyaan berdasarkan indikator penilaian mempunyai nilai negatif sampai positif. Skor penilaian 1-5 diurutkan berdasarkan tingkat kesukaan 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka, 5 = sangat suka. Contoh form instrumen uji hedonik adalah sebagai berikut :

### Form Uji Hedonik

Tanggal :

Usia :

Instruksi : Nyatakan penilaian Anda dan berikan tanda ( ) pada pernyataan yang sesuai dengan penilaian saudara.

Penilaian	Wajit Nangka				
	P	R	A	T	K
Sangat Tidak Suka					
Tidak Suka					
Cukup suka					
Suka					
Sangat Suka					

#### Keterangan:

P: Penampilan (warna, bentuk, atau yang lainnya: yang dapat dilihat)

R: Rasa

A: Aroma

T: Tekstur

K: Kesan Keseluruhan

### 3.4 Prosedur Penelitian

Penelitian tentang wajit nangka melalui langkah-langkah penelitian, sebagai berikut:

#### 3.4.1 Pengajuan Judul Produk

Pengajuan judul dilakukan kepada Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga pada tanggal 29 Maret 2019 terkait masalah yang diteliti. Penulis mengangkat tema penelitian tentang Daya Terima Wajit Nangka Sebagai Varian Wajit Khas Cililin Bandung Barat

#### 3.4.2 Pengumpulan Informasi / *Study Literature*

Studi literatur dilakukan dengan mempelajari berbagai macam sumber bacaan seperti buku yang terkait tentang pembahasan wajit, buku resep, jurnal, skripsi, serta artikel dan jurnal online yang menunjang dan relevan dengan permasalahan yang dibahas.

### 3.4.3 Focus Group Discussion (FGD)

Penelitian menetapkan 15 orang panelis semi terlatih dari mahasiswa Pendidikan Tata Boga untuk kegiatan FGD (*Focus Group Discussion*). FGD dilakukan untuk menganalisis karakteristik organoleptik (penampakan, rasa, aroma dan tekstur) wajit “SR” yang populer sebagai wajit khas Cililin FGD telah dilakukan sebanyak 2 kali pada wajit merk “SR” yang bertujuan untuk melatih panelis agar dapat lebih mengenal produk tersebut. Kegiatan FGD yang dilakukan peneliti mengidentifikasi karakteristik sensori atau atribut sensori bersama 15 panelis semi terlatih. FGD merupakan tahap pengenalan dari produk yang akan dikembangkan oleh peneliti. Setiap atribut sensori tersebut diukur dengan *scala line*. Hasil dari identifikasi produk sampel digunakan sebagai patokan bagi produk yang akan diuji cobakan peneliti. Produk sampel merupakan produk merek “SR” untuk Hasil FGD secara detail disajikan pada Bab 4 tentang hasil dan pembahasan.

### 3.4.4 Uji Coba Resep Wajit

Penulis menghimpun 8 resep wajit diantaranya 5 resep dari buku resep wajit dan 3 resep dari narasumber/ pengrajin wajit seperti bapak Samsul, Ibu Siti Aisyah dan Ibu Nuraeni. Berdasarkan dari hasil analisis 8 resep, terdapat 4 aspek yaitu bahan, jumlah bahan, proses pembuatan dan proses pembungkusan. Indikator rujukan untuk bahan wajit angka yang dibuat oleh penulis merujuk pada proses pembuatan wajit Cililin terdapat pada perhitungan 70% . Dari hasil analisis resep yang memiliki persentase 100% adalah beras ketan, gula aren, dan gula pasir merupakan bahan yang digunakan pada seluruh resep, sedangkan 80% menggunakan kelapa parut. Untuk teknik pengolahannya 100% beras ketan dikukus, proses pemasakan gula merah (karamelisasi), adanya pencampuran bahan di atas wajit dengan api sedang, tunggu sampai adonan kalis dan keluar minyak agar tidak menempel pada wajit. Setelah adonan matang, tunggu selama 12 jam agar adonan benar-benar tidak menempel pada saat dibungkus. Pada saat wajit yang sudah jadi kemudian dijemur selama 24 jam. Kemasan wajit 80% menggunakan kulit jagung kering yang dibentuk segitiga ketika dibungkus.

### 3.4.5 Uji Coba

Uji coba dilakukan dengan membuat produk sesuai dengan resep awal, uji coba dilakukan setiap minggu disertai dengan pemberian masukan tentang rasa,

warna, aroma dan tekstur dari 15 panelis semi terlatih yaitu mahasiswa tata boga 2015.

#### **3.4.5.1 Pengembangan Produk**

Pengembangan produk dilakukan dengan metode eksperimen mengolah nangka beserta bijinya menjadi wajit nangka agar dihasilkan produk yang memiliki penampilan, rasa, aroma, dan tekstur yang dapat diterima masyarakat melalui *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). Eksperimen awal yang dilakukan dimulai dari :

1. Melakukan diskusi bersama 5 teman Mahasiswa Tata boga 2015
2. Pembuatan resep produk wajit nangka
3. Pembuatan produk wajit nangka
4. Melakukan uji organoleptik
5. Melakukan uji hedonik daya terima

*Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) merupakan teknik untuk mengevaluasi organoleptik. Hasil lembar pengujian sampel pada QDA selanjutnya diolah dengan statistik bentuk *spider web*. Sehingga langkah-langkah QDA yang dilakukan oleh peneliti adalah:

- a. Mengumpulkan panelis sebanyak 15 orang yang telah dilatih yakni Mahasiswa Pendidikan Tata boga UPI angkatan 2015 yang sebelumnya telah dilatih dalam pengujian kepekaan dan telah belajar mata kuliah kue Nusantara.
- b. Menyajikan produk wajit nangka kepada panelis.
- c. Melakukan penilaian produk dengan mengisi lembar pengujian sampel. Penilaian dilakukan pada empat kriteria yaitu penampilan, rasa, aroma, dan tekstur.
- d. Hasil penilaian QDA dilakukan dengan analisis statistika deskriptif yaitu nilai rata-rata dari setiap kriteria.
- e. Pengolahan data dalam bentuk *spider web*.

#### **3.4.6 Uji Hedonik**

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Penilaian dilakukan pada panelis konsumen sebanyak 40 orang. Panelis konsumen dalam hal ini adalah orang yang tidak diberikan pelatihan terlebih dahulu.

Penguji meminta para panelis konsumen untuk menilai produk wajit nangka. Panelis konsumen diminta untuk mengisi lembar uji hedonik dengan cara memberi nilai pada produk wajit nangka dengan rentang 1-5 dengan skor 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka, 5 = sangat suka. Setelah uji hedonik selesai maka dilakukan pengolahan uji hedonik dianalisis menggunakan *Mircorosft Excel*. Data akhir berupa hasil dari rata-rata kesukaan dan presentasi kesukaan yang disajikan menggunakan diagram batang (*coloum chart*).

### 3.4.7 Pengolahan Data

Analisis statistika yang digunakan pada QDA dan uji hedonik adalah menggunakan analisis dekstiptif dengan nilai rata-rata. Pengolahan data yang pertama adalah pada QDA. Selanjutnya pengolahan data yang kedua dilakukan untuk pengolahan data uji hedonik.

### 3.4.8 Teknik dan Analisis Data

Analisis statistika yang digunakan pada QDA dan uji hedonik adalah menggunakan analisis dekstiptif dengan nilai rata-rata. Pengolahan data yang pertama adalah pada QDA sebagai berikut:

- a. Mengukur dengan penggaris nilai dari letak garis yang diisi oleh panelis pada lembar pengujian sampel dimulai dari skala 0-10
- b. Mentabulasi hasil nilai kedalam *Microsoft Excel* untuk mendapatkan nilai rata-rata. Mengambil nilai rata-rata dari hasil QDA setiap kriteria yaitu penampilan, rasa, aroma dan tekstur
- c. Mentabulasi hasil nilai kedalam *Microsoft Excel* dari semua hasil rata-rata sehingga didapatkan nilai akhir rata-rata produk yang dapat dibaca dengan chart radar atau disebut dengan *spider web*.

Pengolahan data yang kedua dilakukan untuk pengolahan data uji hedonik.

Langkah-langkah pengolahan data uji hedonik adalah sebagai berikut:

- a. Mentabulasi hasil nilai dari mulai tidak suka hingga sangat suka kedalam *Microsoft Excel* untuk mendapatkan nilai rata-rata kesukaan panelis konsumen terhadap produk.
- b. Mengolah data rata-rata kesukaan panelis konsumen dengan empat kriteria yaitu penampakan, rasa, aroma, tekstur.



- c. Mempresentasikan hasil produk pengembangan oleh panelis konsumen yang disajikan dalam bentuk diagra batang (*coloum chart*).

### 3.4.9 Formula “Hipotetik” Resep Wajit Nangka

Bahan :

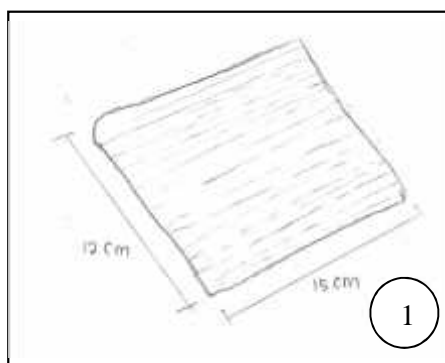
Beras ketan putih	150 gr
Biji nangka	280 gr (tanpa kulit)
Gula merah aren	250 gr
Gula pasir	300 gr
Daging buah nangka bubur	500 gr
Garam meja	5 gr
Kelapa parut	300 gr (daging kelapa tua usia 9 bulan dari bunga tumbuh )

**Prosedur :**

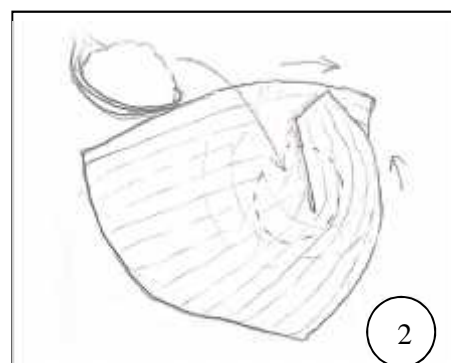
- a. Penanganan Beras Ketan
  1. Beras ketan dicuci bersih dan direndam selama 12 jam.
  2. Kukus beras ketan menggunakan kukusan selama 30 menit, terhitung sejak air mendidih dan mengeluarkan uap, hasilnya adalah “Nasi ketan”
- b. Penanganan Nangka
  1. Nangka yang digunakan mulai dari daging buah yang masih berbiji kemudian dikupas kulit luarnya sampai hanya buah dagingnya saja.
  2. Haluskan 200 gr daging buah nangka menggunakan *blender*.
  3. Kukus 300 gr biji nangka selama 30 menit, kupas kulitnya dan haluskan menggunakan penghalus prosesor.
- c. Penanganan kelapa
  1. Kelapa yang digunakan adalah daging kelapa tua usia 9 bulan yang sudah terpisah dari batok kelapa.
  2. Kemudian daging kelapa diparut menggunakan mesin parutan kelapa, hasilnya bernama “serundeng”
  3. Sangrai parutan kelapa menggunakan wajan tebal berdiameter 35 cm sampai bewarna semi kekuning dan menggunakan api kecil.
- d. Pembuatan karamelisasi
  1. Simpan wajan diatas kompor.

2. Masukkan gula putih dan iris gula merah aren kemudian masukkan pada wajan.
  3. Nyalakan kompor, masak dengan api sedang, hasilnya bernama “kinca”
- e. Pencampuran bahan.
1. Masukkan nasi ketan putih, garam, biji nangka yang sudah dikukus, dan daging buah nangka yang udah dihaluskan ke dalam wajan yang berisi adonan kinca. Aduk-aduk bahan menggunakan sudip kayu selama  $\pm 2$  jam hingga adonan matang dengan warna kecokelatan dan berminyak, jika sudah segera angkat.
  2. Masukkan ke dalam waskom dan biarkan sedikit dingin selama 12 jam.
- f. Bahan pembungkus
1. Siapkan daun pisang kering dengan ukuran lebar 15 cm dan panjang 12 cm. Dari 300 gr daun pisang kering direndam dengan air bersih selama 2 jam agar daun pisang menjadi lentur ketika dibentuk, kemudian olesi menggunakan minyak kelapa agar adonan wajit nangka tidak menempel.
- g. Pengemasan produk (Pembungkusan)
1. Siapkan daun pisang kering dengan ukuran lebar 15 cm dan panjang 12 cm.
  2. Tarik ketas kedua sudut bawah daun pisang kering. Ambil  $\pm 30$  gr adonan wajit nangka menggunakan sepatula plastik simpan di tengahnya.
  3. Lipat samping kanan dan kiri daun pisang kering ketengah.
  4. Lipat sisa atasnya daun pisang kering ke tengah.

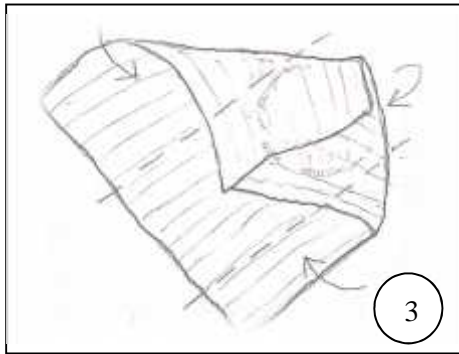
Skema pembungkusan wajit nangka dibawah ini.



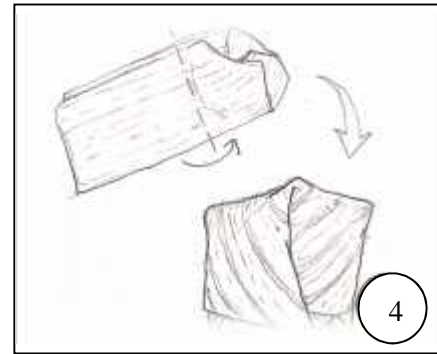
Siapkan daun pisang kering dengan ukuran lebar 15 cm dan panjang 12 cm.



Tarik keatas kedua sudut bawah daun pisang kering. Ambil  $\pm 30$  gr adonan wajit nangka menggunakan sepatula plastik simpan di tengahnya.



Lipat samping kanan dan kiri  
daun pisang kering ketengah.



Lipat sisa atasnya daun pisang  
kering ke tengah.

Gambar 3 1 Skema cara pembungkusan Wajit Nangka

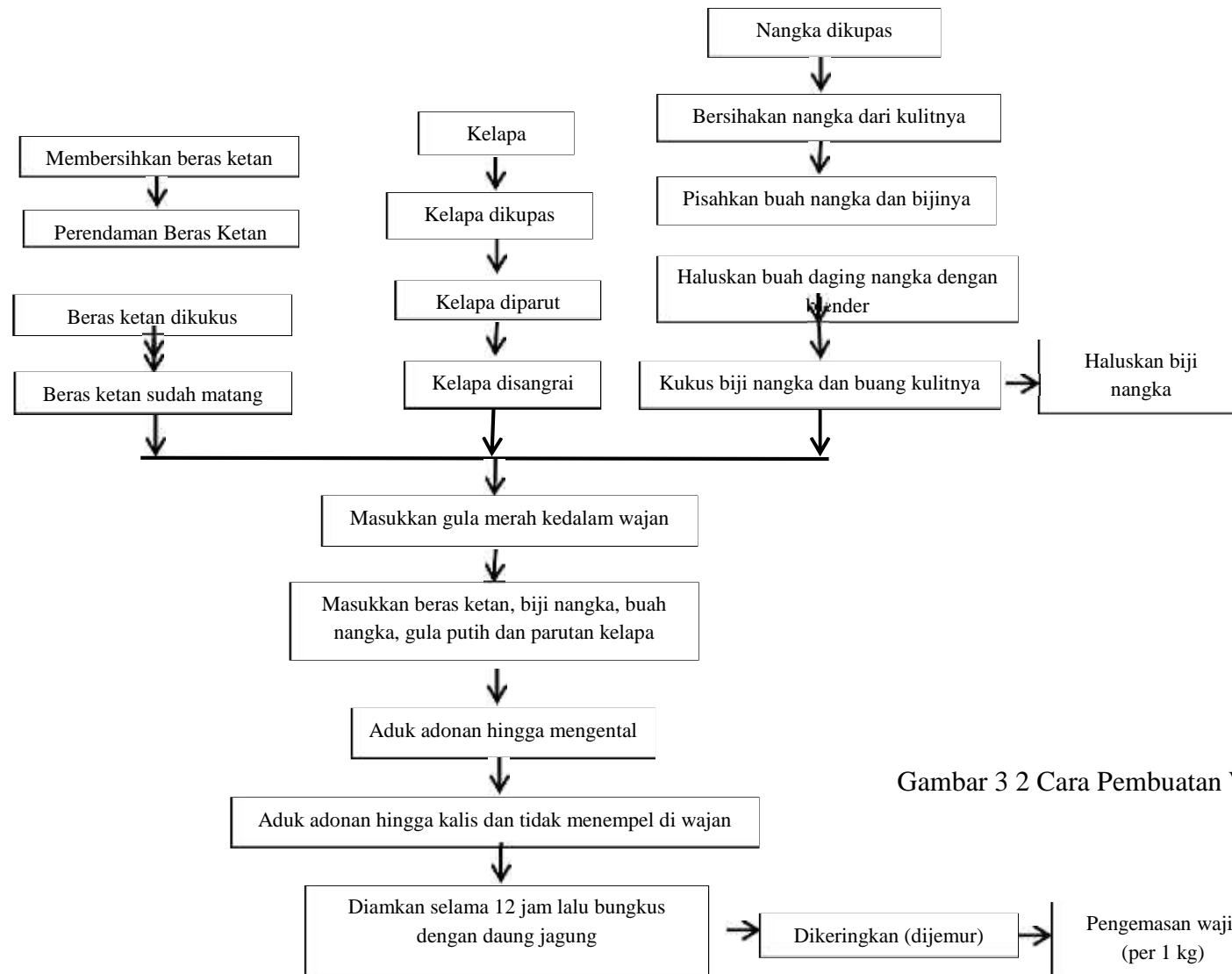
5. Selanjutnya jemur di tempat yang kering dan tidak terkena sinar matahari.
6. Dari 1 bungkus/1 *pieces* wajit nangka memiliki berat 30 gr/*pieces*

Keterangan :

Bahan :

- a. Beras ketan yang dipilih adalah beras ketan IR64 adalah yang berwarna putih susu dan tidak transparan, butiran berasnya yang masih utuh dan tidak patah. Beras ketan tersebut didapatkan di Borma Leuwigajah.
- b. Nangka bubur yang dipilih buahnya yang sudah matang tua, tidak terlalu matang atau masih mentah. Karena apabila terlalu matang akan terlalu lembek dan apabila terlalu mentah rasa manisnya menjadi kurang. Buah nangka didapatkan dari pasar Batujajar dan Cililin.
- c. Gula merah yang digunakan adalah gula aren didapatkan dari pasar Batujajar.
- d. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua usia 9 bulan, didapatkan dari tempat tinggal peneliti di desa Laksanamekar.
- e. Pengemasan wajit nangka menggunakan daun pisang kering yang sebelumnya di rendam dengan air selama 2 jam agar tidak kaku dan mudah sobek, lumuri dengan sedikit minyak kelapa.
- f. Dari 1 kg buah nangka utuh menghasilkan 800 gr buah nangka dan bijinya, jika dipisah menghasilkan 500 gr daging buah nangka dan 300 gr biji nangka utuh. Jika bijinya dikukus maka kadar air meningkat menjadi 330 gr, kemudian biji nangka yang sudah dikukus tanpa kulit menjadi 280 gr.

Adapun gambar skema cara pembuatan wajit nangka dibawah ini .







Gambar 3 2 Cara Pembuatan Wajit nangka

### 3.5 Bahan dan Alat Pembuatan

#### 3.5.1 Bahan Pembuatan Wajit Nangka

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat wajit nangka dari hasil analisa beberapa resep yaitu sebagai berikut:

Tabel 3 2  
*Bahan pembuatan Wajit*

NO	NAMA	KETERANGAN
1	<p>Beras Ketan</p>  <p>Sumber : penulis</p>	Beras ketan putih merupakan bahan utama, beras ketan yang baik yaitu berwarna putih susu, dan tidak tercampur oleh benda asing. Beras ketan putih yang peneliti gunakan dibeli di Borma Leuwigajah.
2	<p>Gula Merah</p>  <p>Sumber : Penulis</p>	Gula merah digunakan untuk pemanis alami yang dibuat menjadi karamel atau disebut juga dengan „kinca“ , dibeli di pasar Batujajar atau sekitar Kecataman Cililin
3	<p>Gula pasir</p>  <p>Sumber : penulis</p>	Gula pasir sebagai penambah pemanis pada wajit
4	<p>Kelapa parut</p>  <p>Sumber: penulis</p>	Kelapa merupakan bahan utama pada wajit, agar terasa sedikit gurih. Kelapa yang digunakan adalah kelapa yang sudah tua usia 9 bulan. Kelapa didapatkan dari tempat tinggal peneliti di desa Laksanamekar.

NO	NAMA	KETERANGAN
5	<p>Nangka</p>  <p>Sumber : Penulis</p>	Nangka yang digunakan adalah nangka bubur yang harumnya tercium dan sangat manis. Buah nangka ini dibeli di pasar Batujajar atau sekitar Kecamatan Cililin
6	<p>Biji Nangka</p>  <p>Sumber : Penulis</p>	Biji nangka yang digunakan 70% dari beras ketan. Sebelum di kukus biji nangka sebaiknya di rendam terlebih dahulu adar tidak lengket.


### 3.5.2 Alat Pembuatan Wajit Nangka






Dalam pembuatan wajit nangka ada beberapa alat yang harus dipersiapkan dimulai dari alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Alat-alat tersebut dipersiapkan untuk kelancaran proses pembuatan. Alat-alat pembuatan wajit nangka diantaranya :

#### a. Alat Persiapan

Tabel 3 3

*Alat Pembuatan wajit nangka (Persiapan)*

NO	NAMA	KETERANGAN
1	<p>Waskom</p>  <p>Sumber : penulis</p>	Waskom berfungsi untuk menyimpan bahan dan wajit yang telah dibuat.

NO	NAMA	KETERANGAN
2	Pisau  Sumber : penulis	Pisau berfungsi untuk memotong bahan pembuatan wajit nangka.
3	Timbangan  Sumber : Penulis	Timbangan digunakan untuk menimbang bahan – bahan yang akan digunakan untuk pembuatan Wajit nangka .Timbangan yang digunakan adalah timbangan digital.
4	Bedog  Sumber : penulis	Golok/bedog berfungsi untuk mengupas batok kelapa dan kulit nangka.
5	Mesin Parutan Kelapa  Sumber : Penulis	Parutan digunakan untuk memarut kelapa, parutan yang digunakan adalah mesin parutan.
6	Sepatula Plastik  Sumber : penulis	Spatula plastik digunakan untuk mengaduk adonan wajit nangka yang sudah jadi.


## b. Alat Pengolahan

Tabel 3 4

*Alat pembuatan wajit nangka (pengolahan)*

NO	NAMA	KETERANGAN
1	<p>Tungku</p>  <p>Sumber : Penulis</p>	Tungku merupakan alat tradisional yang digunakan untuk memasak adonan dan mengukus berasketan dan biji nangka.
2	<p>Sudip Kayu</p>  <p>Sumber : penulis</p>	Sudip kayu berfungsi untuk mengaduk adonan pada saat proses pemanasan.
3	<p>Wajan besar</p>  <p>Sumber : Penulis</p>	Wajan besar yang berukuran diameter 90 cm berfungsi untuk memasak adonan wajit nangka.
4	<p>Kukusan (<i>steamer</i>)</p>  <p>Sumber : penulis</p>	Kukusan ( <i>steamer</i> ) berfungsi untuk mengukus bahan wajit nangka yaitu beras ketan putih dan biji nangka.




	NAMA	KETERANGAN
5	Blender  Sumber : penulis	Blender berfungsi untuk menghancurkan daging buah nangka .

### c. Alat Penyajian

Tabel 3 5

*Alat Pembuatan wajit nangka (penyajian)*

NO	NAMA	KETERANGAN
1	Daun pisang kering  Sumber: Penulis	Daun pisang kering berfungsi untuk membungkus wajit nangka .

