

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu P1, P2, dan P3. Tiga perlakuan menggunakan hati ayam dan bayam merah sebagai penambahan dalam pembuatan bakso dengan proporsi P1 55%:20%, P2 60%:15%, dan P3 65% :10%. Formulasi bakso kemudian diberikan kepada panelis untuk dinilai daya terimanya yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Selain daya terima, juga di hitung nilai gizi bakso dengan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2020.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Uji Sensorik Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang pada Bulan Maret -April Tahun 2026.

C. Kriteria Panelis

Panelis yang akan melakukan uji organoleptik harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

1. Lulus mata kuliah Teknologi Pangan.
2. Tidak dalam keadaan lapar atau kenyang.
3. Tidak sedang mengalami gangguan saluran pencernaan atau sariawan.
4. Tidak memiliki alergi terhadap bahan yang digunakan dalam pembuatan produk.
5. Dalam kondisi sehat (fisik dan psikologis) serta tidak mengalami gangguan pada indera penglihatan, penciuman, peraba dan perasa.

D. Alat dan Bahan

1. Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan bakso dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 1. Alat Pembuatan Bakso

No	Nama alat	Jumlah	Satuan
1	Wadah adonan	2	bh
2	Alat pengemas	1	bh
3	Gelas	1	bh
4	Timbangan makanan digital	1	bh
5	Sendok ukur	1	bh
6	Talenan	1	bh
7	Kompor	1	bh
8	Spatula	2	bh
9	Piring	2	bh
10	Chopper /mesin penggiling	1	bh
11	Pisau	1	bh
12	Panci	1	bh
13	Saringan	1	bh
14	Senduk	1	bh

2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso dapat dilihat pada tabel 5.

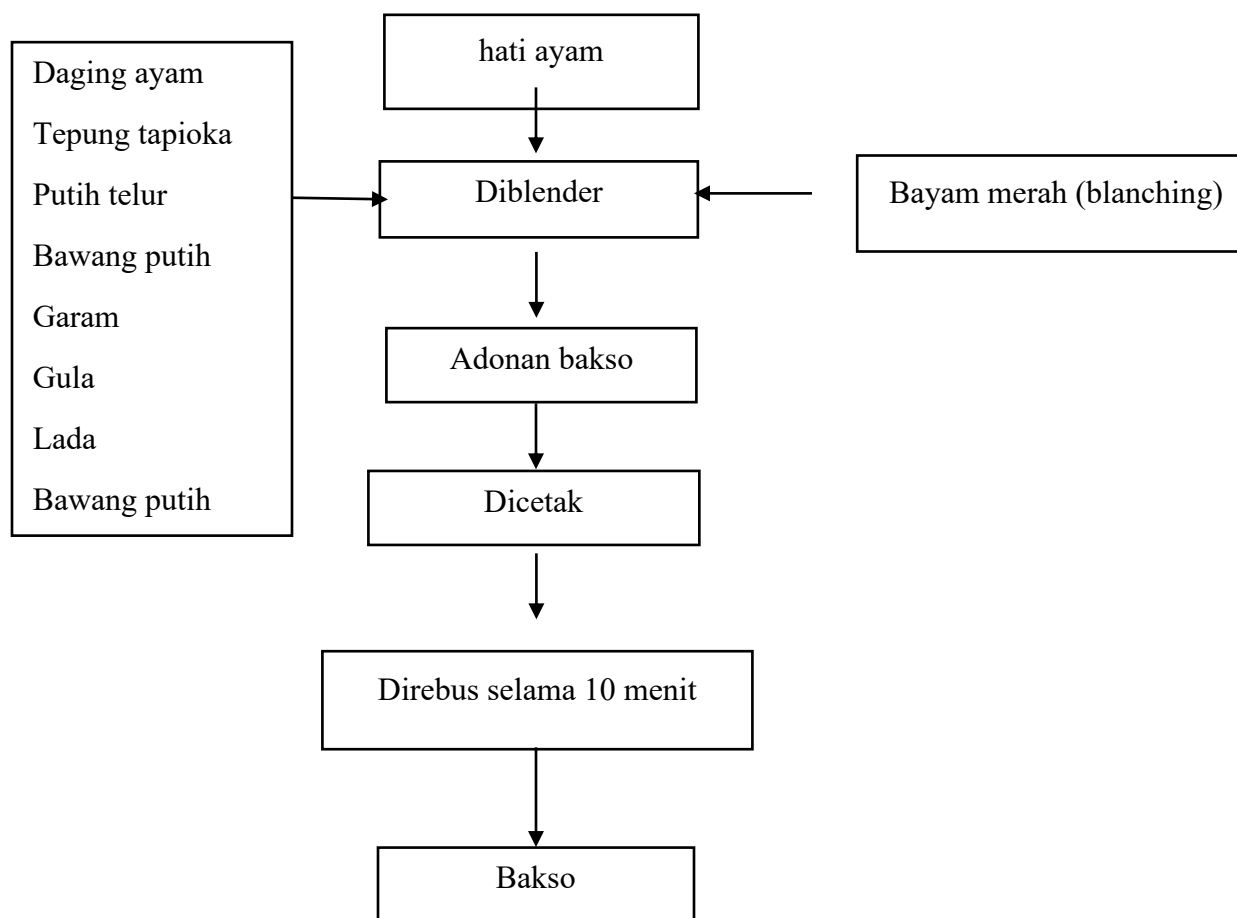
Tabel 2. Bahan Pembuatan Bakso

Bahan	P1	P2	P3
Daging ayam (g)	250	250	250
Hati ayam (g)	137,5	150	162,5
Bayam merah (g)	50	37,5	25
Tepung tapioka (g)	65	65	65
Putih Telur (g)	10	10	10
Bawang putih (g)	15	15	15
Garam (g)	5	5	5
Gula (g)	5	5	5
Lada (g)	3	3	3
Daun bawang (g)	10	10	10
Es batu / air es (g)	40	40	40

Tujuan dari Penambahan Es batu dalam pembuatan bakso Adalah untuk menjaga suhu adonan tetap dingin selama proses penggilingan, mencegah denaturasi protein, memberikan tekstur yang kenyal pada daging, dan suhu dingin dari es batu membantu lemak tetap padat dan menyatu sempurna dengan protein daging, sehingga tekstur pada bakso menjadi halus dan tidak pecah.

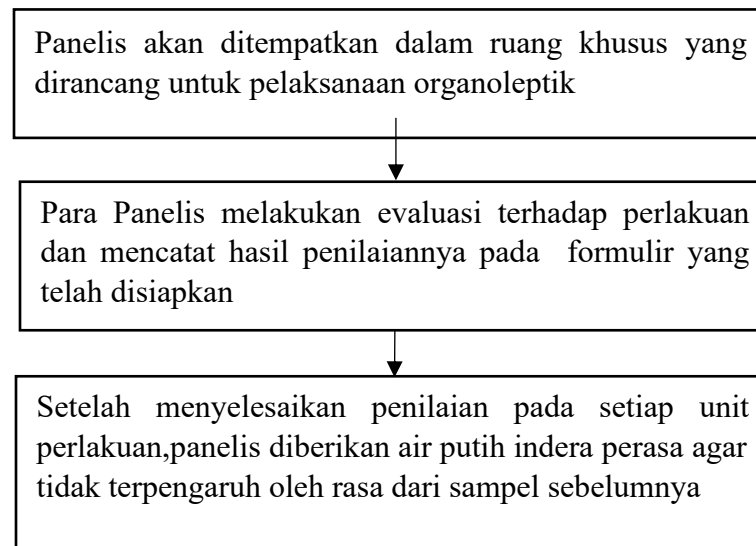
E. Prosedur kerja

1. Bakso



Gambar 1. Diagram alir Pembuatan Bakso (Natari,S.U.&Mutaqin, 2021)dimodifikasi

2. Proses pengujian organoleptik/daya terima



Gambar 2. Diagram alir pengujian organoleptik

F. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini berdasarkan hasil pengujian organoleptik yang dianalisis secara deskriptif dengan memperhatikan nilai rata-rata serta presentase penerimaan dari panelis terhadap setiap perlakuan. Bertujuan untuk menentukan formula mana yang memiliki dampak paling signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap produk bakso, analisis statistik yang akan dilakukan dengan terlebih dahulu yaitu melakukan uji Normalitas. Apabila data yang didapatkan menunjukkan hasil distribusi normal, maka akan dilanjutkan dengan uji ANOVA, Apabila ditemukan perbedaan signifikan dengan nilai $p < 0,05$, analisis akan dilanjutkan menggunakan uji Tukey untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan secara rinci. Namun, jika data tidak memenuhi asumsi distribusi normal, analisis akan menggunakan uji Kruskal-Wallis. Apabila hasilnya menunjukkan perbedaan signifikan dengan nilai $p < 0,05$, maka dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney untuk analisis perbandingan antar kelompok. Sedangkan untuk Nilai Gizi Makro bakso akan dihitung menggunakan TKPI 2020.