

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 dimsum dengan proporsi P1= 15% hati ayam : 5% bayam merah, P2= 10% hati ayam : 10% bayam merah dan P3= 5% hati : 15% bayam merah. Formulasi dimsum kemudian diberikan kepada panelis untuk dinilai daya terimanya yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Selain daya terima, juga dihitung nilai gizi dimsum 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 dimsum dapat dilihat pada tabel berikut (Wardhani *et al.*, 2025):

Tabel 1. Alat Pembuatan Dimsum

No	Nama alat	Jumlah	Satuan
1	Wadah adonan	2	bh
2	Gelas ukur	1	bh
3	Timbangan makanan digital	1	bh
4	Sendok ukur	1	bh
5	Talenan	1	bh
6	Kompor	1	bh
7	Spatula	2	bh
8	Piring	2	bh
9	Chopper	1	bh
10	Pisau	1	bh
11	Penjepit makanan	1	bh
12	Kuas minyak	1	bh
13	Kukusan	1	bh

Tabel 5. Alat Uji Organoleptik

No	Nama alat	Jumlah	Satuan
1	Formulir organoleptik	30	lbr
2	Ballpoin	30	lbr

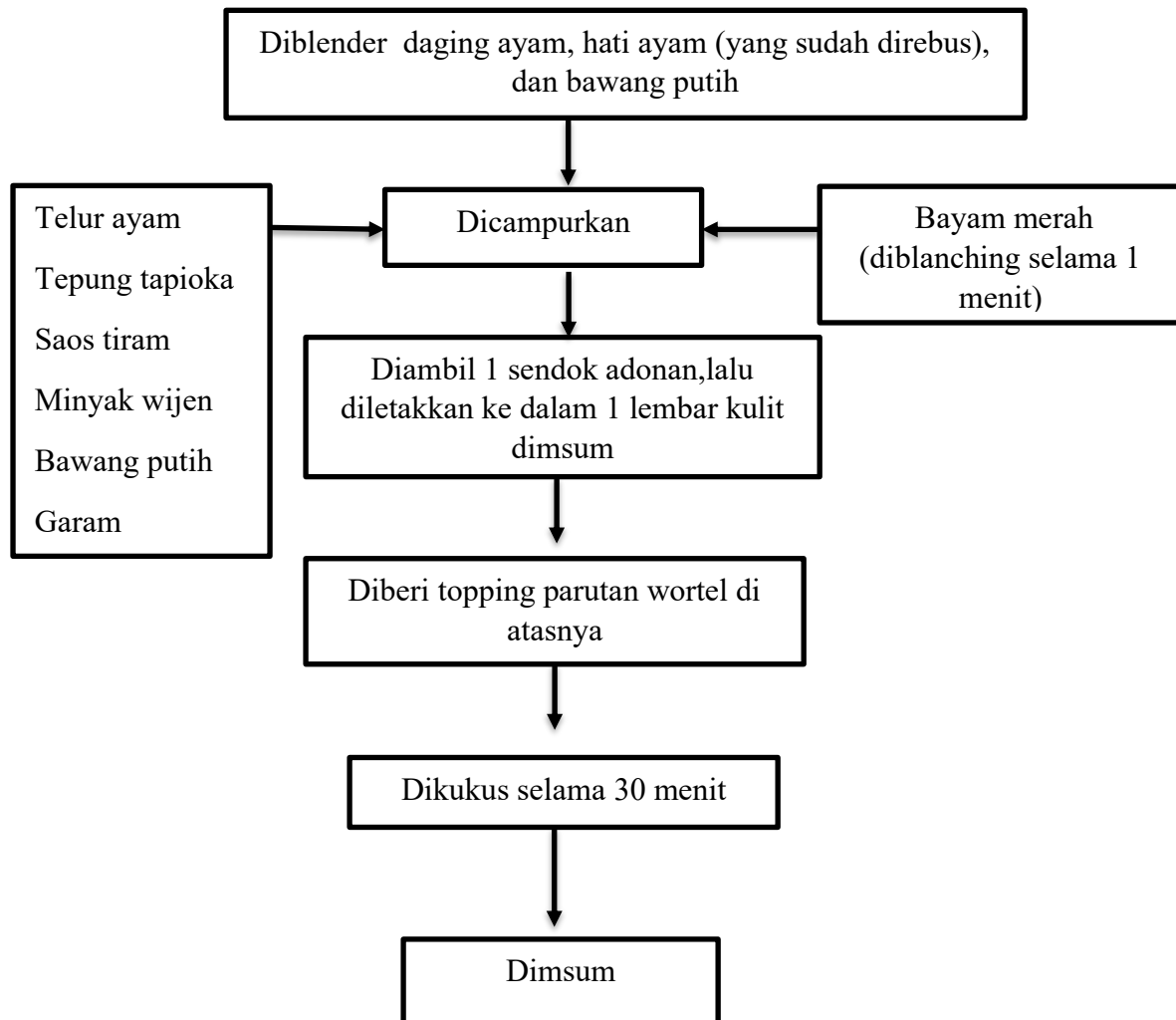
2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Bahan Pembuatan Dimsum

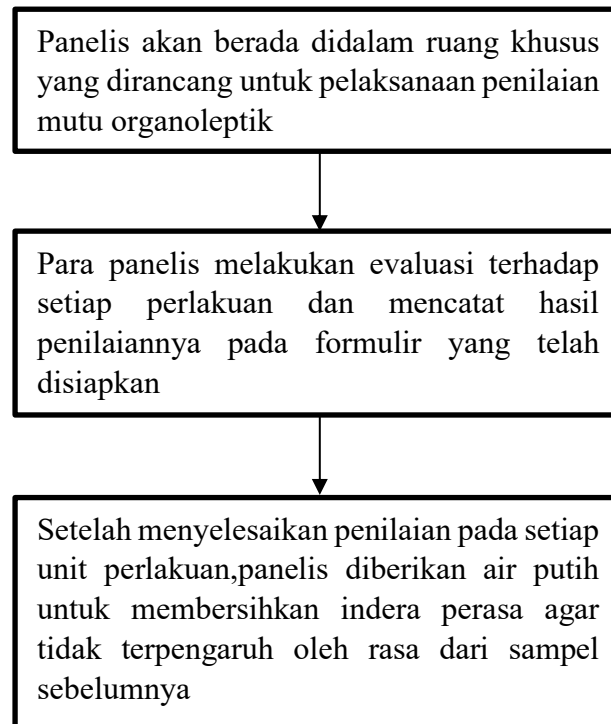
Bahan	P1	P2	P3
Daging ayam (g)	350	350	350
Hati ayam (g)		35	17,5
Bayam merah (g)	52,5	35	52,5
Tepung tapioka(g)	17,5	150	150
Telur ayam (btr)	150		2
Minyak wijen (sdm)		2	3
Batang daun bawang (btg)	2	3	2
Saus tiram (sdm)	3	3	1
Bawang putih (siung)	3	2	1
Garam (sdt)	2	2	30
Wortel (bh)	2	1	
Kulit dimsum (lbr)	1	1	
	1	30	
	30		

E. Pembuatan Dimsum



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Dimsum dimodifikasi (Wardhani *et al.*, 2025)

F. Proses pengujian organoleptik/daya terima



Gambar 6. Diagram Alir Pengujian Organoleptik

G. Analisis Data

Data dari uji daya terima dianalisis secara deskriptif dengan melihat rata-rata dan persentase penerimaan panelis untuk setiap perlakuan. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan formula terhadap tingkat kesukaan panelis, dilakukan uji normalitas data. Karena data tidak terdistribusi normal, analisis dilanjutkan dengan uji Kruskal-Wallis. Hasil menunjukkan perbedaan signifikan ($p < 0,05$), sehingga dilakukan uji Mann-Whitney khusus pada aspek tekstur dan rasa untuk membandingkan antar kelompok. Perhitungan nilai gizi makro pada dimsum menggunakan data dari TKPI 2020.