

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu A1, A2, dan A3. Tiga perlakuan menggunakan tepung hati ayam dan tepung bayam merah sebagai Penambahan dalam pembuatan stick dengan proporsi A1:(8%:3%), A2:(6%:5%), dan A3:(4%:7%). Formulasi tick kemudian diberikan kepada panelis untuk dinilai daya terimanya yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Selain daya terima juga, juga dihitung nilai gizi stick dengan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI 2020).

B. Tempat dan waktu penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Sensorik prodi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang pada bulan Maret –Mei 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 dan kenyang.
3. Tidak sedang mengalami gangguan saluran pencernaan atas sariyawan
4. Tidak memiliki alergi terhadap bahan yang digunakan dalam pembuatan produk.
5. Dalam kondisi sehat secara fisik dan psikologis serta tidak mengalami gangguan pada indera penglihatan, penciuman, peraba dan perasa.

D. Alat dan bahan

1. Alat

Tabel 4. Alat pembuatan stick

No	Nama alat	jumlah	Satuan
1	Wadah adonan (baskom stenlis)	2	bh
2	Saringan Tepung	1	bh
3	gelas ukur	1	bh
4	Timbangan makanan digital	1	bh
5	Sendok ukur	1	bh
6	Talenan	1	bh
7	Kompor gas	1	bh
8	Spatula	2	bh
9	Piring saji	2	bh
10	Blender	1	bh
11	Pisau dapur	1	bh
12	Penjepit makanan	1	bh
13	Penggilas Adonan	1	bh
14	Wajan	1	bh

a. Bahan

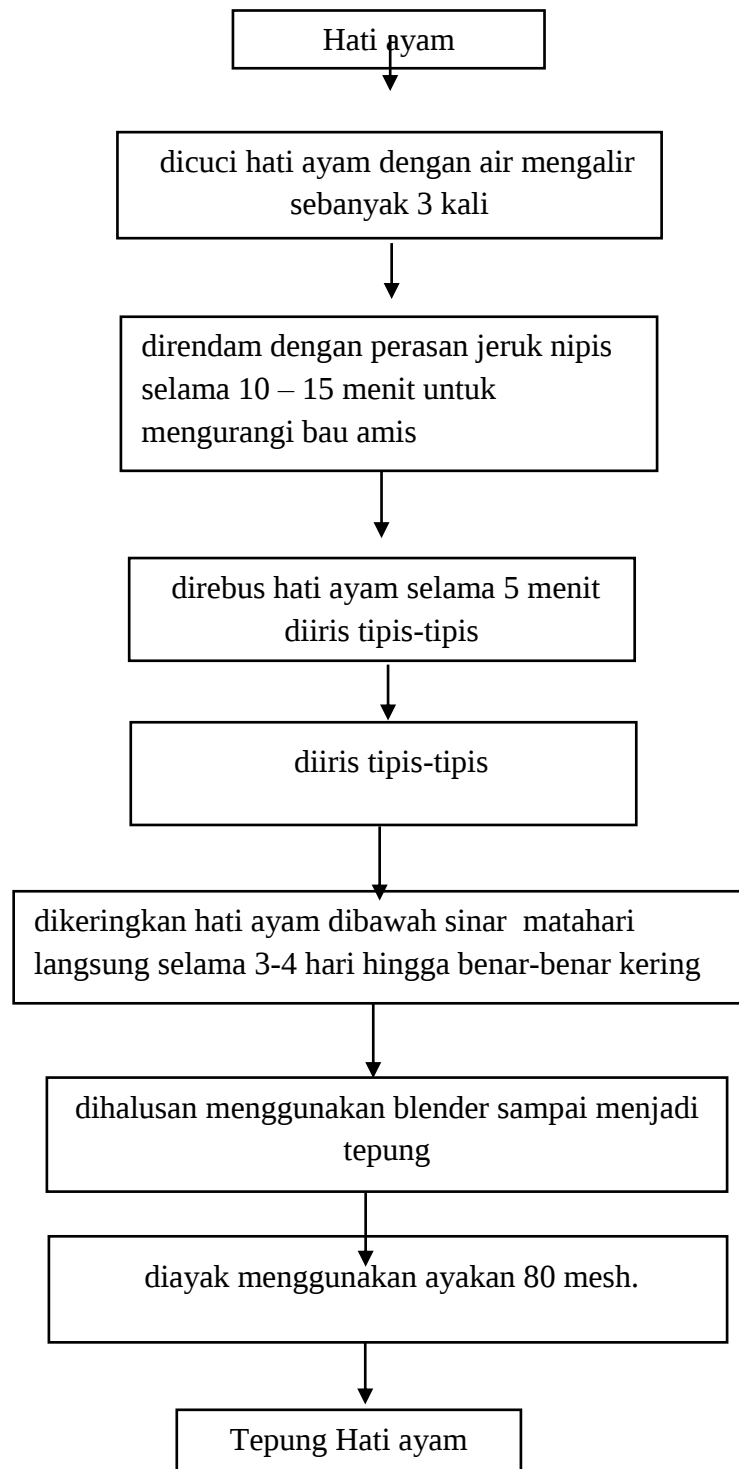
Bahan yang digunakan digunakan dalam pembuatan Stick dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Bahan pembuatan stick

No	Bahan	A1(8%:3%)	A2(6%:5%)	A3(4%:7%)
1	Tepung hati ayam (g)	7,5	12,5	17,5
2	Tepung bayam merah (g)	20	15	10
3	Tepung terigu (g)	250	250	250
4	Air matang (ml)	40	40	40
5	Telur ayam (g)	50	50	50
6	Bawang putih (g)	15	15	15
7	Lada (g)	2	2	2
8	garam (g)	4	4	4
9	Minyak goreng (g)	500	500	500

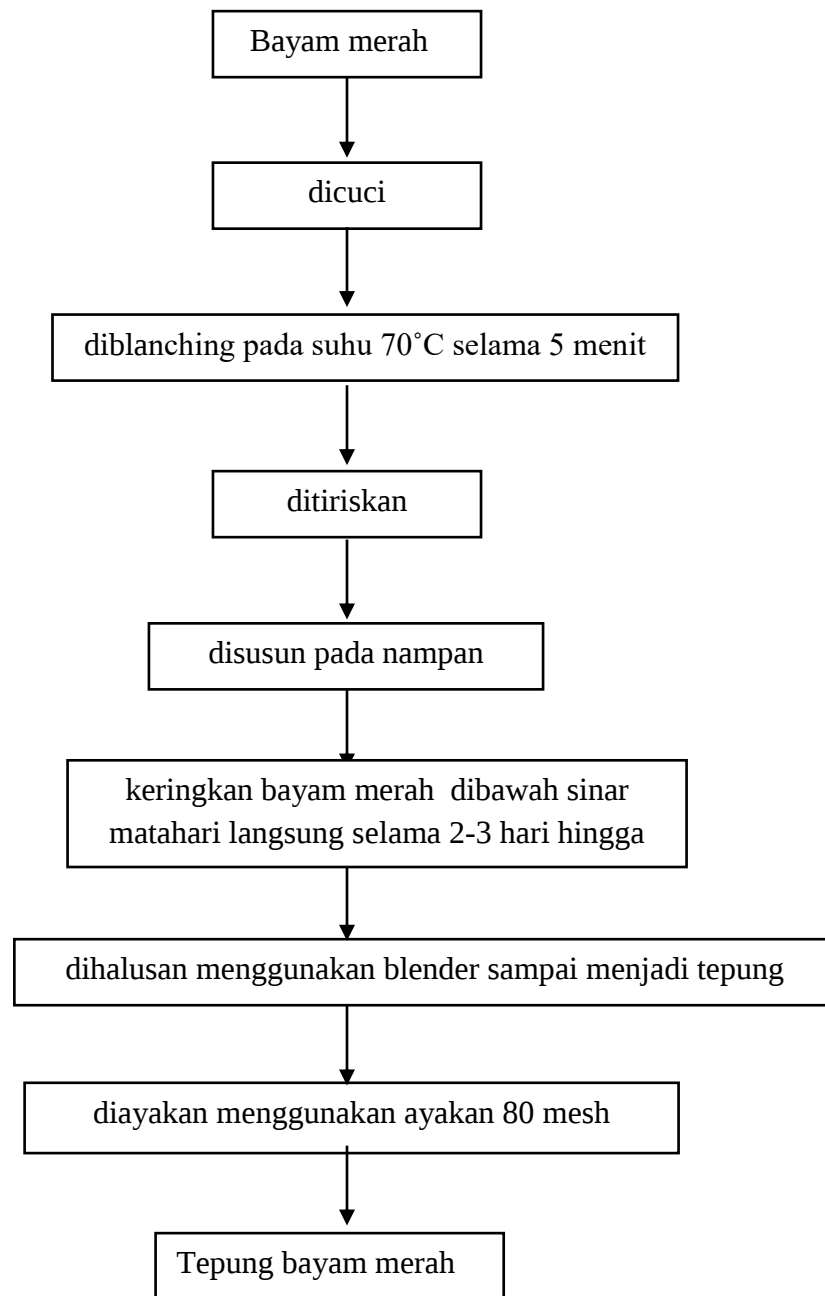
E. Prosedur kerja

1. Proses pengolahan tepung hati ayam



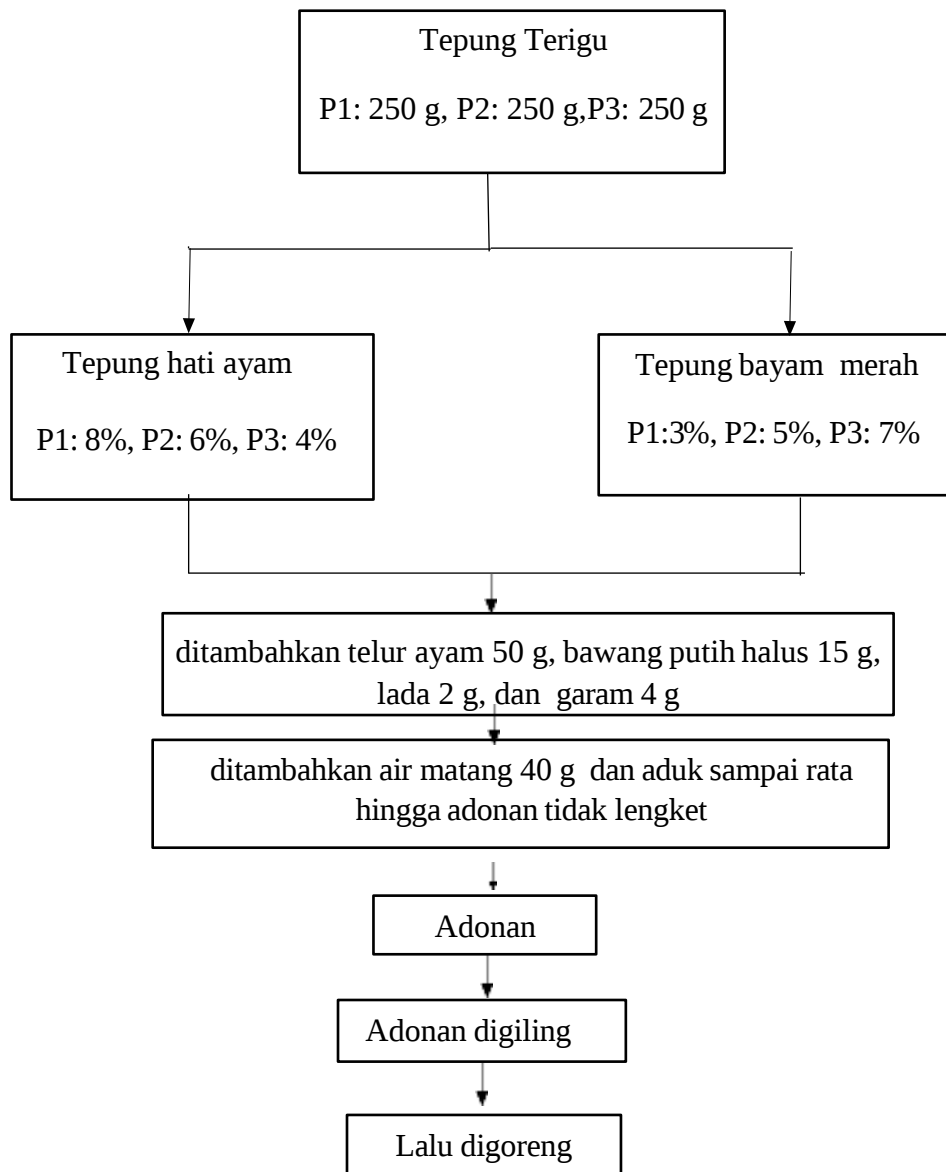
Gambar 5. Diagram alir pembuatan tepung hati ayam, (Puspitasar,2021, dimodifikasi)

2. Proses pembuatan tepung bayam merah



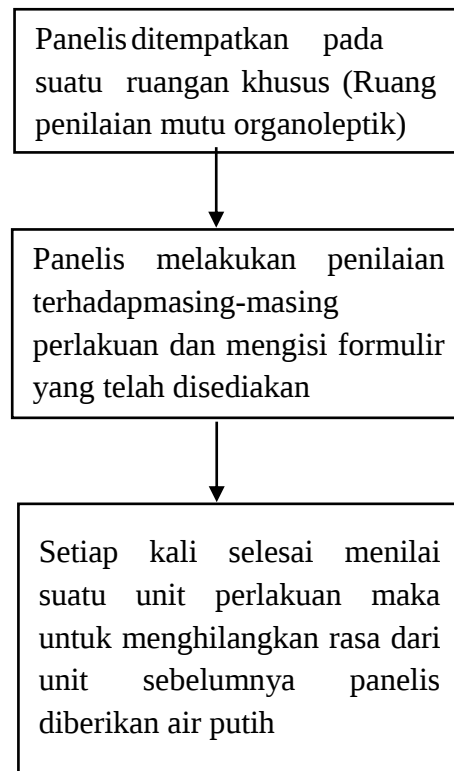
**Gambar 6. Diagram alir pembuatan tepung bayam merah
(dimodifikasi ,Puspitasari,2021)**

3. Proses pembuatan stick



Gambar 7. Diagram alir pembuatan stick (dimodifikasi, Hermina, 2025).

4. Proses pengujian organoleptik/daya terima



Gambar 8. Diagram alir pengujian organoleptik

F. Analisa 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 stick, 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 stick akan dihitung menggunakan TKPI 2020.