

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 tepung hati ayam dan tepung daun kelor sebagai substitusi dalam pembuatan mie basah dengan proporsi P1:(5%:6%), P2:(10%:4%), dan P3:(15%:2%). Formulasi mie basah kemudian diberikan kepada panelis untuk dinilai daya terimanya yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Selain daya terima juga, juga dihitung nilai gizi mie basah dengan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2020.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Uji Sensorik Prodi D-III 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 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 mie basah menurut (Aryanti *et al.*, 2024) dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Alat Pembuatan Mie Basah

No	Nama Alat	Jumlah	Satuan
1.	Timbangan makanan	1	Buah
2.	Baskom	2	Buah
3.	Ayakan	1	Buah
4.	Sendok	2	Buah
5.	Belender	1	Buah
6.	pisau	1	Buah
7.	Penggiling mie	1	Buah
8.	Talenan	1	Buah
10.	Kompor	1	Buah
11.	Panci	1	Buah
12.	Spatula	1	Buah
13.	Sarung tangan plastik	1	Pasang

2. Bahan

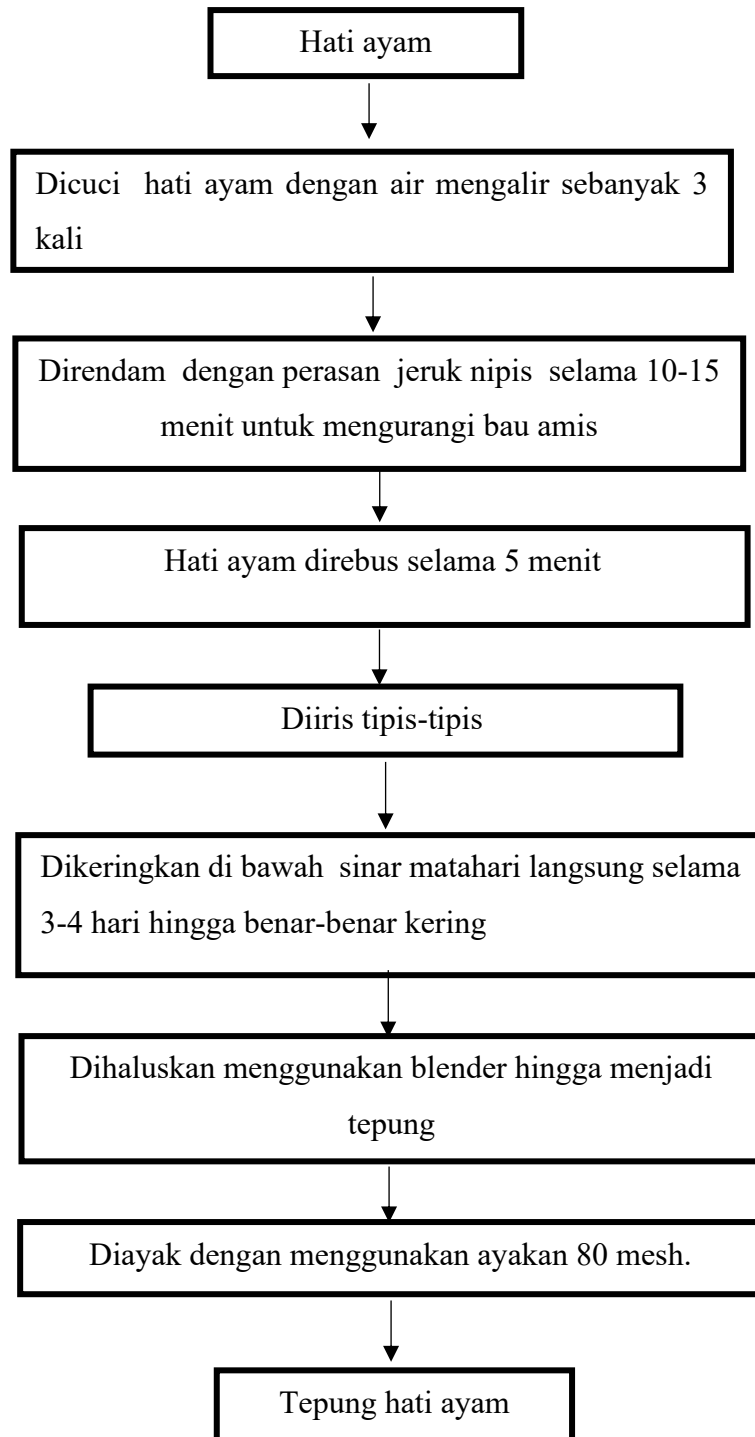
Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6. Bahan Pembuatan Mie Basah

Bahan	Satuan	P1 (5%:6%)	P2 (10%:4%)	P3 (15%:2%)
1. Tepung hati ayam	g	10	20	30
2. Tepung daun kelor	g	12	8	4
3. Tepung terigu	g	178	172	166
4. Tepung tapioka	g	30	30	30
5. Telur	btr	1	1	1
6. Minyak	ml	10	10	10
7. Air	ml	80	80	80
8. Garam	g	5	5	5

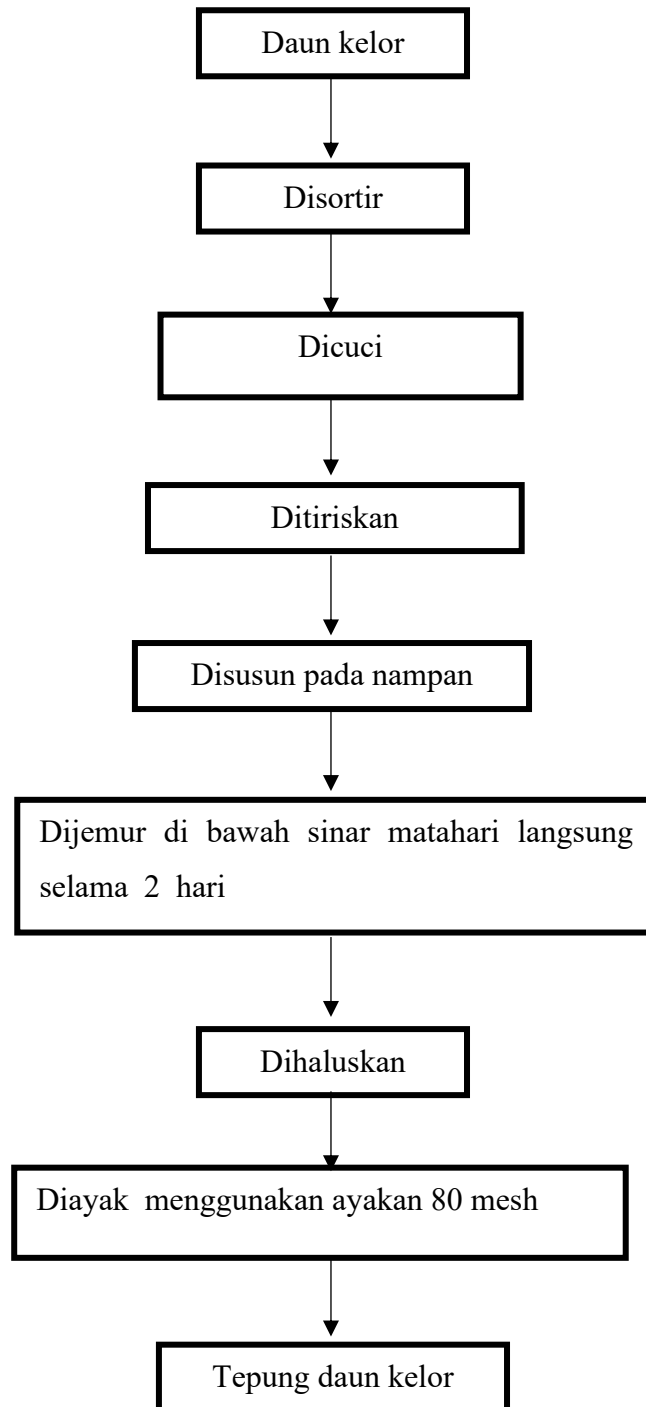
E. Prosedur Kerja

1. Proses pembuatan tepung hati ayam



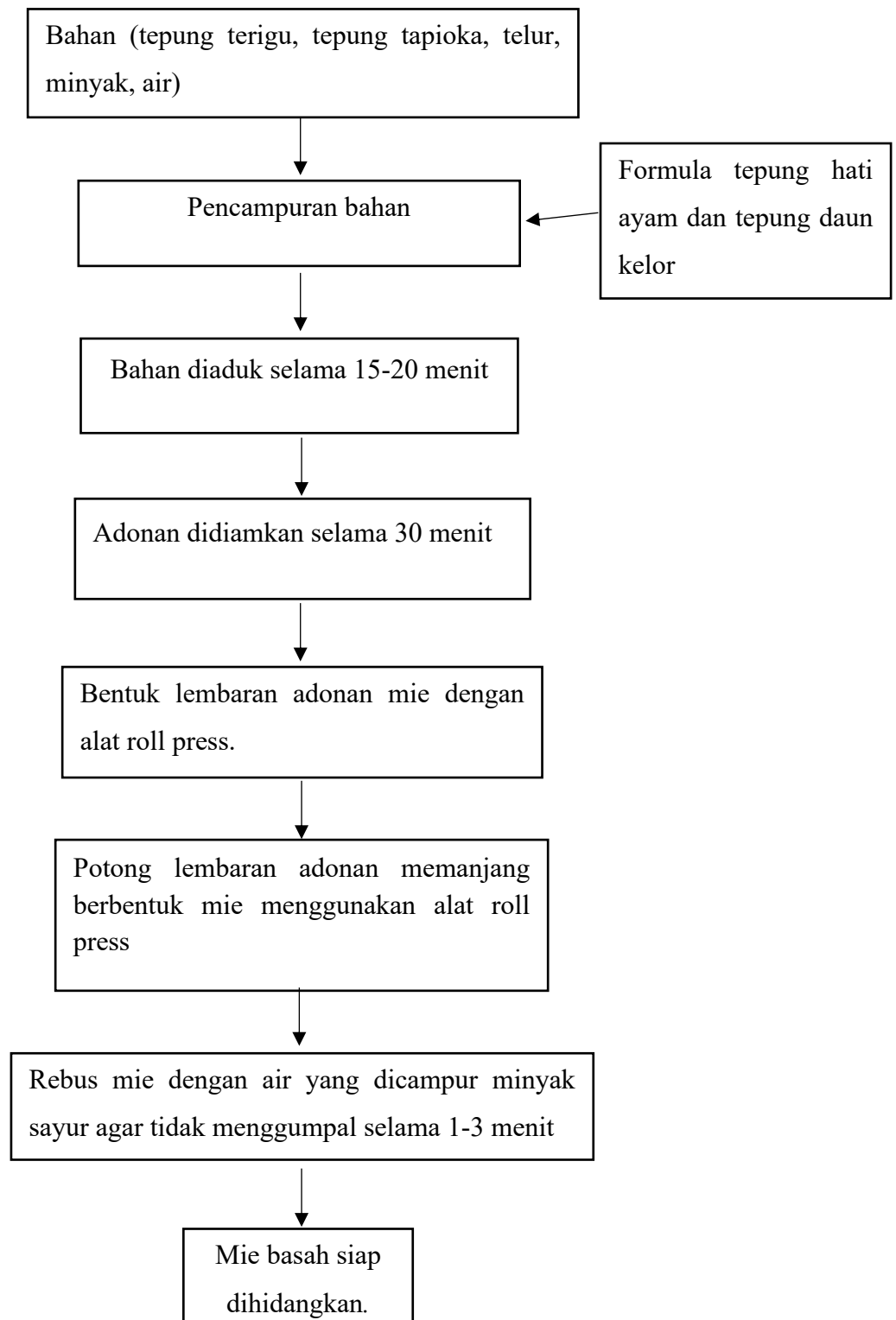
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Hati Ayam
(Khairunnisa, 2023, dimodifikasi)

2. Proses pembuatan tepung daun kelor



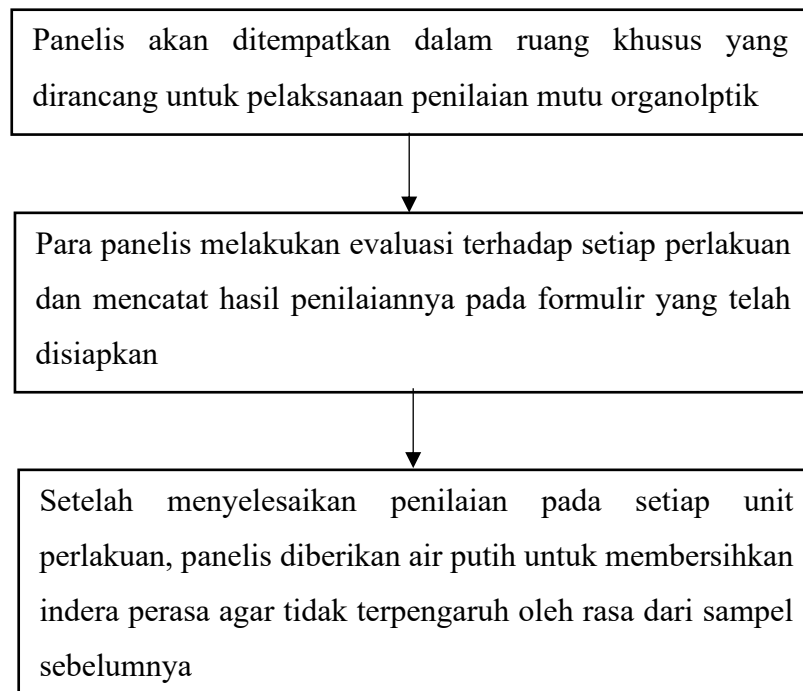
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Daun Kelor (Rate, 2023, dimodifikasi)

3. Proses pembuatan mie basah



Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah ((Koswara, 2009) dalam (Rohman, 2022))

4. Proses pengujian organoleptik/ daya terima



Gambar 8. 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 mie basah, 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 mie basah akan dihitung menggunakan TKPI 2020.