

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan yang di terapkan dalam pembuatan Crackers adalah penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dengan tiga perlakuan yaitu P1 (5%:10%) P2 (10%:15%) P3 (15%:20%).

Crackers yang disajikan dari masing-masing perlakuan dinilai oleh 30 orang panelis dengan menggunakan uji organoleptik untuk menilai tingkat kesukaan panelis yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur. Syarat panelis menggunakan panelis yang telah lulus mata kuliah Teknologi Pangan di pilih dari mahasiswa jurusan Gizi politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium makanan Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang. Uji tingkat kesukaan, penyelenggaraan dilakukan di Kampus Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang. Jl. R.A Kartini , Kelapa Lima Kupang untuk membuat produk dan pengujian daya terima. Mulai Januari sampai Februari 2024

C. Variabel Penelitian

1. Variabelbebas : Penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele
2. Variabelterikat : Tingkat kesukaan Crackers (rasa, warna, aroma, dan tekstur)

D. Alat dan Bahan

1. Alat yang digunakan

Tabel 7.

Alat-alat yang digunakan		
No	Nama alat	Jumlah
1	Timbangan digital	1
2	Sendok	2
3	Pisau	3
4	Oven	1
5	Cetakan adonan	3
6	Wadah	2
7	Loyang	3
8	Mixer	1
9	Gelas ukur	1
10	Plastik wrap	1
11	Kuas oles	1
12	Rolling pin	1
13	Piring	1
14	Sarung tangan	1
15	Spatula	1

2. Bahan

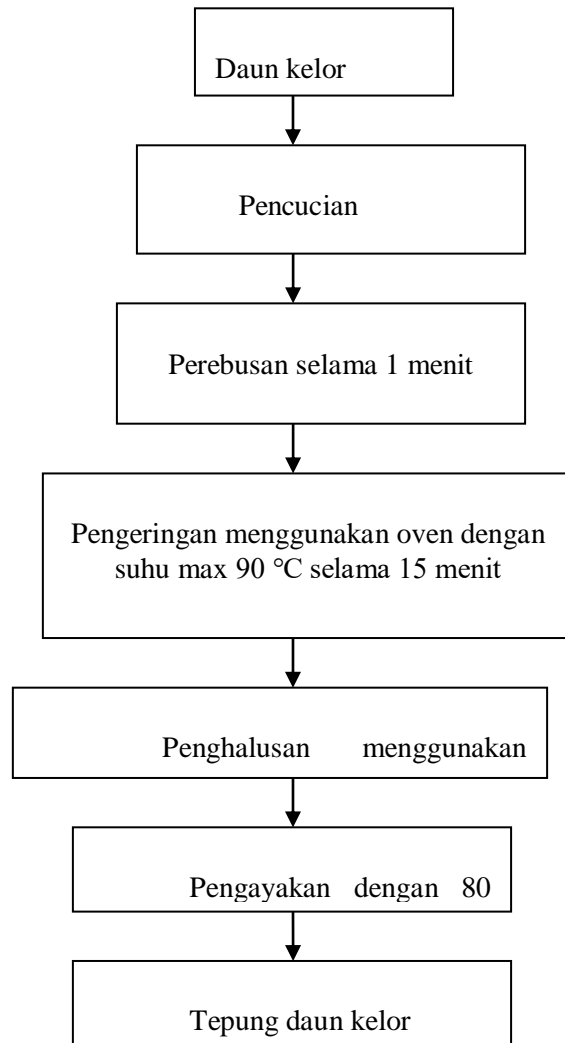
Tabel 8.

Bahan-bahan pembuatan Crackers

No	Nama bahan	P1	P2	P3
1	Tepung terigu (g)	85	75	65
2	Tepung kelor (g)	5	10	15
3	Tepung ikan lele (g)	10	15	20
4	Garam (g)	3	3	3
5	Ragi (g)	2	2	2
6	Susu skim(g)	4	4	4
7	Gula halus (g)	10	10	10
8	Keju (g)	50	50	50
9	Tepung maizena (g)	25	25	25
10	Air (ml)	4	24	24
11	Mentega(g)	10	10	10
12	Baking Powder(g)	1	1	1

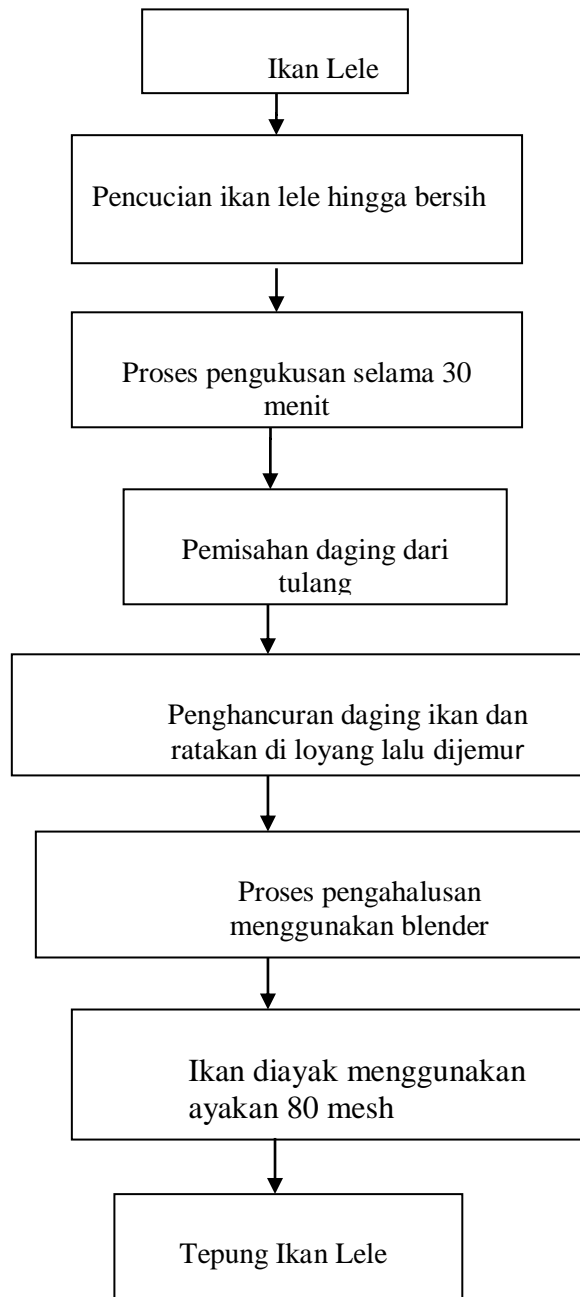
E. Pros dur Kerja

1. Pembuatan tepung kelor



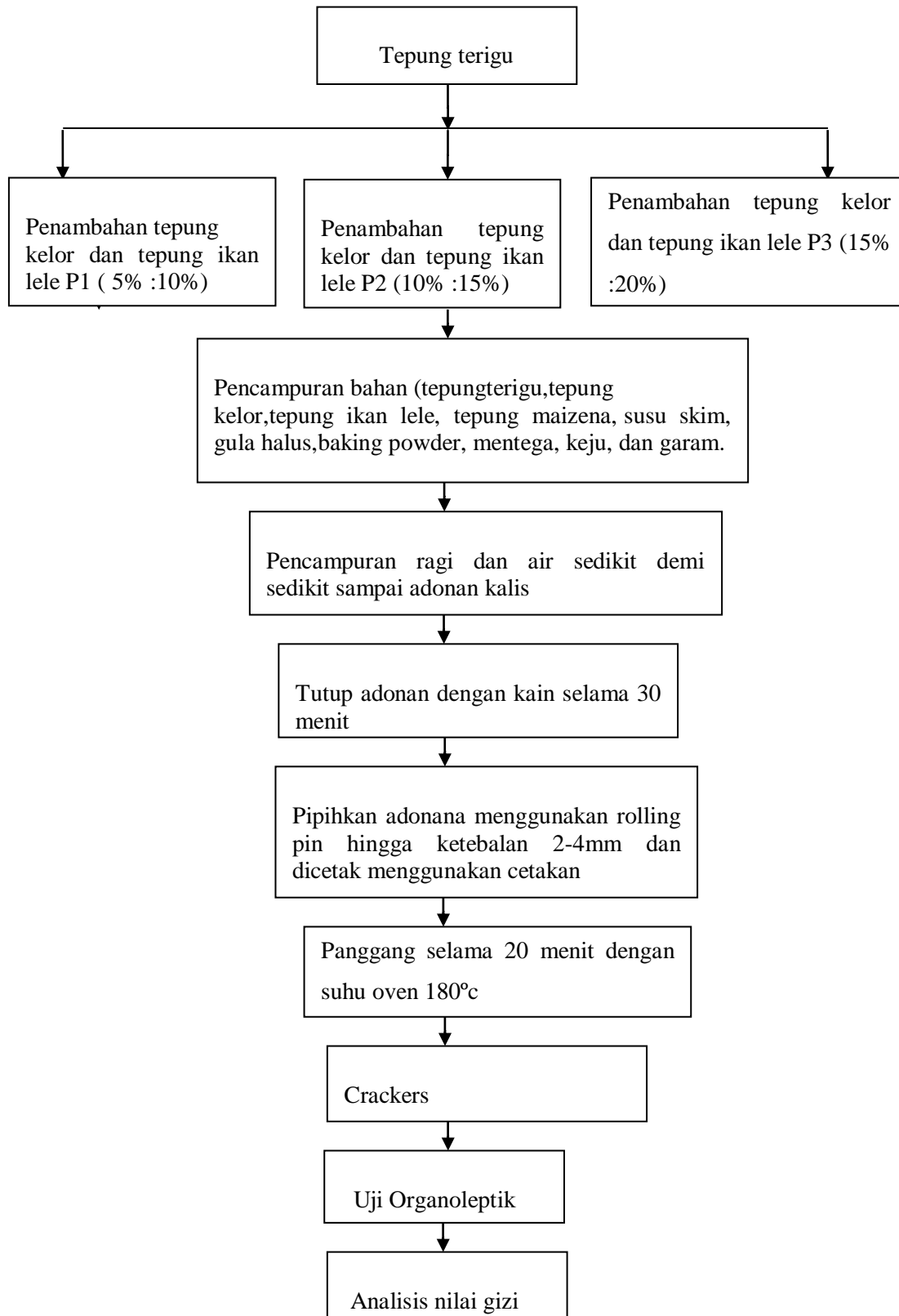
Gambar 3. Pembuatan tepung daun kelor (Mukhtarudin 2018)

2. Pembuatan tepung ikan lele



Gambar 4. Tepung Ikan Lele (Pratama 2019)

3. Pembuatan Crackers



Gambar 5. Alur pembuatan Crackers tepung daun kelor dan tepung ikan lele
(Ai Kustiani 2017 dengan modifikasi)

F. Analisis Data

Untuk mengetahui daya terima yang dinilai dari uji organoleptik crackers tepung daun kelor dan tepung ikan lele digunakan analisis statistik *One Way Anova* pada tingkat kepercayaan 95%. Apabila $p\text{-value} \leq 0,05$, maka ada pengaruh yang signifikan masing-masing taraf perlakuan. Akan tetapi jika $p\text{-value} > 0,05$ maka ada pengaruh yang tidak signifikan masing-masing taraf perlakuan. Untuk mengetahui nilai gizi crackers tepung kelor dan tepung ikan lele di gunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2017.