

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian uji coba, konfigurasi eksplorasi yang digunakan adalah perlakuan Rancangan Acak Total (RAL) dengan perbandingan tepung bayam merah : tepung millet, spesifiknya P1 40% : 60%, P2 setengah : setengah dan P3 60% : 40% untuk uji kelayakan rezeki dan organoleptik.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Eksplorasi akan selesai dari Januari hingga Musim Semi. Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan (ITP), Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan, Kementerian Kesehatan, Kupang, menjadi lokasi penelitian dimana cookies akan dibuat dan diuji akseptabilitasnya.

#### **C. Kriteria Panelis**

Dalam ulasan ini dokter spesialis harus memenuhi model-model yang menyertainya:

1. Familiar dengan Uji Organoleptik
2. Benar-benar sehat mental dan tidak memiliki kelemahan indera perasa dan penglihatan
3. 30 panelis Politeknik Kemenkes Kupang semester III Prodi Gizi yang telah menyelesaikan mata kuliah Ilmu Teknologi Pangan digunakan untuk pengumpulan data.

#### D. Alat dan Bahan

1. Alat yang digunakan dalam membuat mochi :

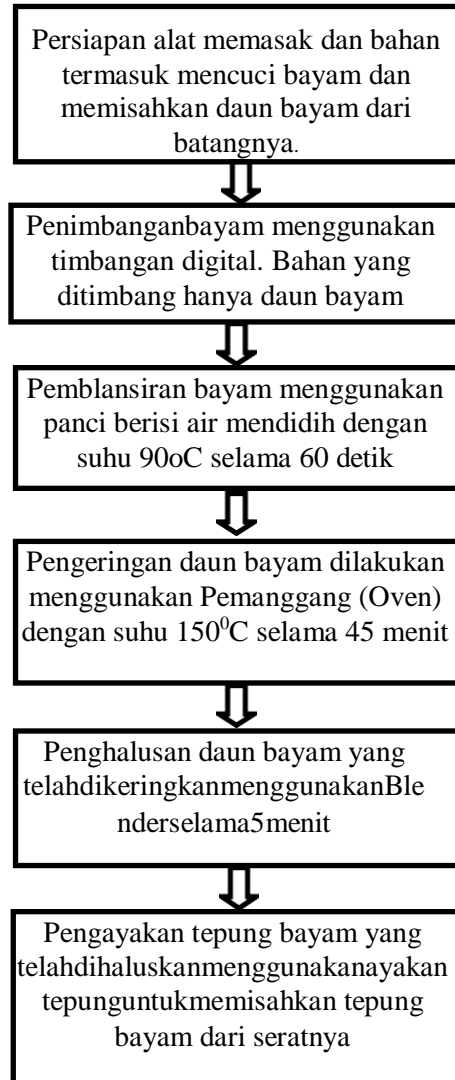
<b>Tabel 6.</b>					<b>Alat</b>
<b>membuat</b>	<b>No.</b>	<b>Nama Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>mochi</b>
yang	1.	Mixer	1	Bh	2. Bahan digunakan dalam pembuatan mochi :
	2.	Pengayak	2	Bh	
	3.	Mangkuk	4	Bh	
	4.	Timbangan analitik	1	Bh	
	5.	Senduk	4	Bh	
	6.	Panci	1	Bh	
	7.	Kompor	1	Bh	
	8.	Food tongs	2	Bh	
	9.	Loyang	4	Bh	
	10.	Baskom	4	Bh	

<b>Tabel 07.</b>					<b>Formula</b>
<b>pembuatan mochi</b>	<b>Bahan</b>	<b>P<sub>1</sub></b> (40% : 60%)	<b>P<sub>2</sub></b> (50% : 50%)	<b>P<sub>3</sub></b> (60% : 40%)	
	Tepung bayam merah (g)	48	60	72	
	Tepung jewawut (g)	72	60	48	
	Tepung beras (g)	72	60	48	
	Tepung beras ketan (g)	48	60	72	
	Air panas (ml)	177	177	177	
	Gula pasir (sdm)	1	1	1	
	Air (ml)	59	59	59	

## E. Prosedur Kerja

### 1. Prosedur pembuatan tepung bayam merah dan tepung daun kelor

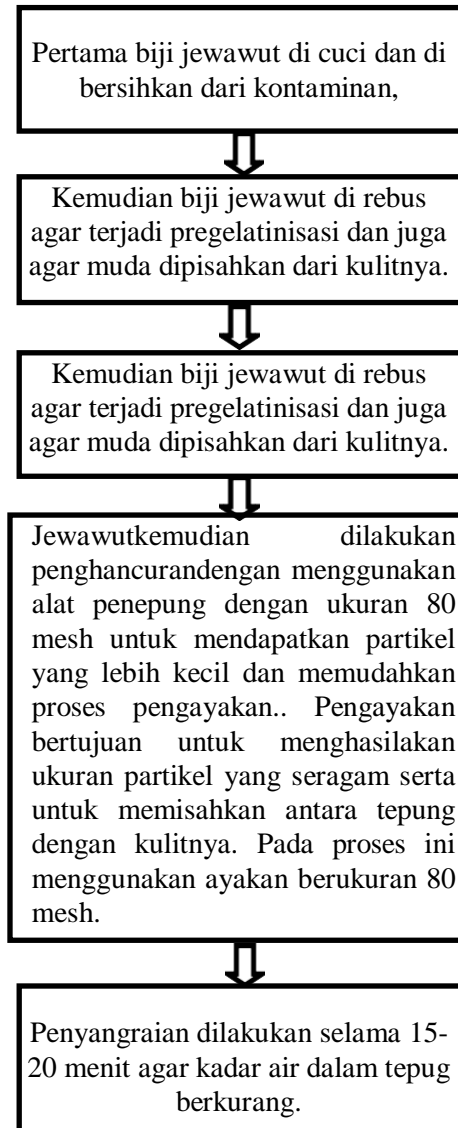
#### a. Cara Pembuatan Tepung Bayam Merah



Gambar 5. pembuatan tepung Bayam Merah

(Noviansyah, 2019 : Modifikasi)

b. Tepung Jewawut



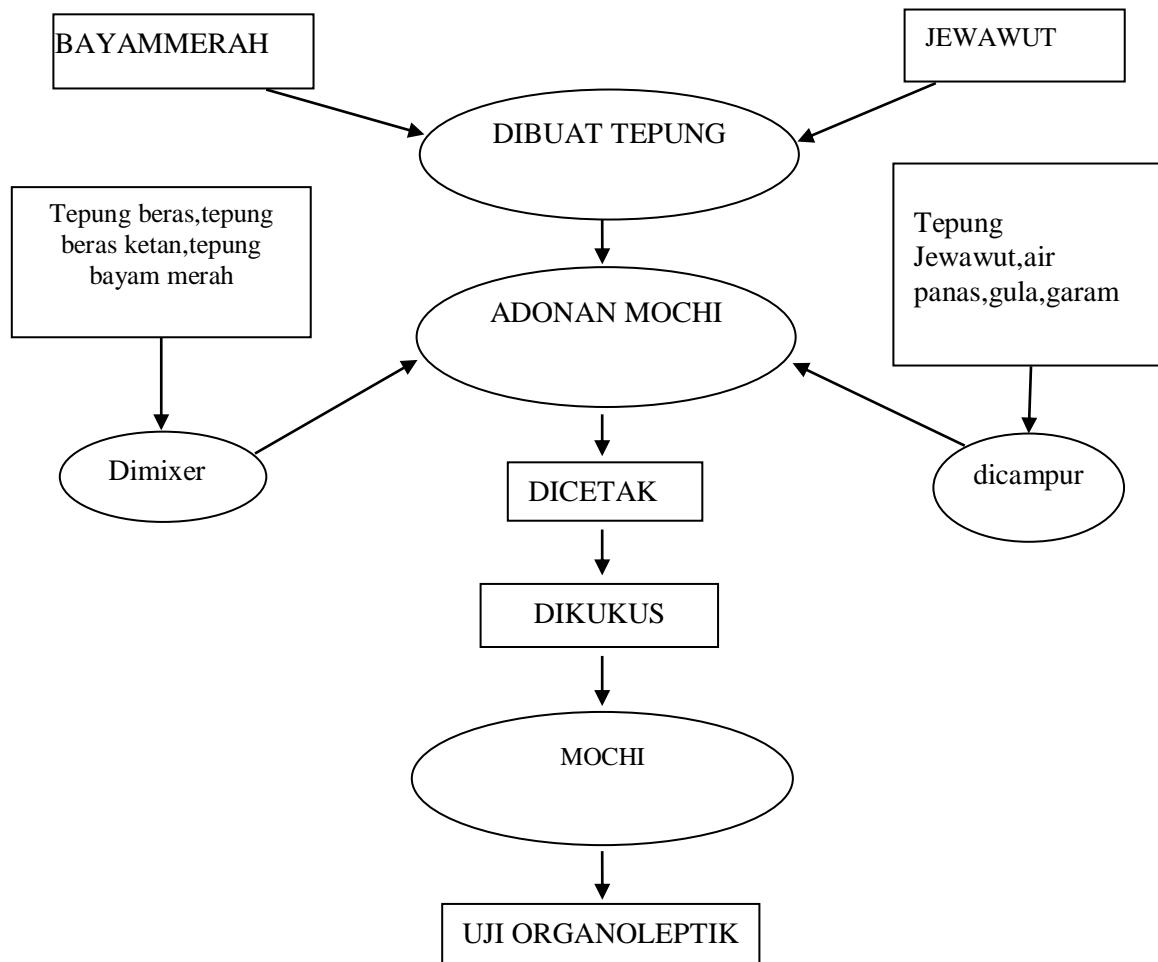
Gambar5.pembuatantepungBayam Merah

(Noviansyah, 2019 : Modifikasi)

## F. Analisis Data

Cara pengolahan data yaitu dengan menggunakan formulir uji kesukaan penulis kemudian direkap. Data disajikan dalam bentuk tabel, grafik dan disertai foto, untuk membuktikan hipotesis menggunakan uji anova jika ada perbedaan terhadap perlakuan dilanjutkan dengan uji tukey jika tidak ada perbedaan terhadap perlakuan makan tidak lanjut (Zaidah, 2012).

## G. Diagram Alir



Gambar 05. diagram alir

