

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 3 perlakuan, yaitu: P1 = penambahan tepung kacang merah 30% dan tepung daun kelor 15%, P2 = penambahan tepung kacang merah 25% dan tepung daun kelor 10%, P3 = penambahan tepung kacang merah 20% dan tepung daun kelor 5%.

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

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2024. Lokasi pelaksanaan kegiatan penelitian di Laboratorium Penyelenggaraan Makanan Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang, Jln. R.A Kartini.

#### **C. Alat dan Bahan**

##### 1. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini bisa dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 4. Alat pembuatan Stik bawang**

<b>NO</b>	<b>Nama Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>
1	Gilingan mie	1	Buah
2	Mangkok	2	Buah
3	Piring	1	Buah
4	Wajan	1	Buah
5	Spatula	1	Buah
6	Peniris minyak	1	Buah
7	Timbangan	1	Buah

## 2. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini bisa dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 5. Bahan pembuatan Stik bawang**

<b>NO</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>P0</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>P3</b>
1	Tepung terigu	250gr	137,5gr	162,5gr	187,5gr
2	Tepung kacang merah	0gr	75gr	62,5gr	50gr
3	Tepung daun kelor	0gr	37,5gr	25gr	12,5gr
4	Telur	50gr	50gr	50gr	50gr
5	Bawang putih	15gr	15gr	15gr	15gr
6	Lada	2gr	2gr	2gr	2gr
7	Garam	4gr	4gr	4gr	4gr
8	Minyak goreng	500gr	500gr	500gr	500gr

### **D. Variabel Penelitian**

Variabel Dependen: daya terima (warna, rasa, aroma, dan tekstur) dan nilai gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, zink dan serat)

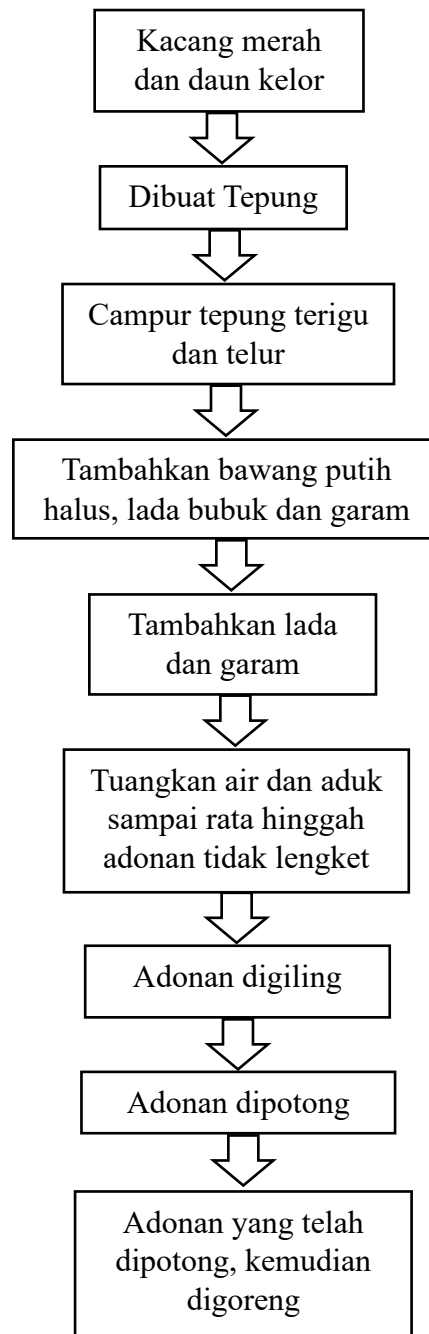
### **E. Analisis Data**

Dalam penelitian ini dilakukan analisis deskriptif terhadap nilai rata-rata dan persentase panelis yang menerima setiap perlakuan dari uji organoleptik. Pertama, uji Normalitas akan digunakan dalam analisis statistik untuk menentukan jenis formula preferensi organik panelis terhadap keripik pangsit. Uji Anova akan dilanjutkan jika data yang diperoleh berdistribusi normal. Kemudian, jika ditemukan perbedaan besar, uji Duncan akan dilanjutkan di masa mendatang. Namun apabila data yang diperoleh tidak berdistribusi normal, maka digunakan uji Kruskal-Wallis untuk menganalisis data. Jika ditemukan perbedaan yang signifikan, uji Mann-Whitney akan digunakan untuk melanjutkan analisis. Panelis pada penelitian ini berjumlah 30 orang mahasiswa program studi DIII Gizi yang telah berhasil menyelesaikan mata kuliah teknologi pangan. SPSS for Windows 18.0 dan Microsoft Excel 2007 digunakan untuk mengolah data yang diperoleh. TKPI 2017 akan digunakan untuk menguji dan menganalisis nilai gizi makro produk keripik pangsit terpilih berdasarkan temuan penelitian ini.

## **F. Prosedur Kerja**

1. Pembuatan tepung kacang merah sesuai dengan (Yasa et al., 2009) Setelah disortir, kacang merah direndam dalam air selama 24 jam, dibilas dengan air mengalir, kemudian ditiriskan selama kurang lebih 15 menit. Kemudian kacang merah dikeringkan di dalam kompor selama  $\pm$  12 jam, suhu 600C. Tepung kacang merah dibuat dengan cara digiling dalam blender dan diayak melalui saringan 80 mesh.
2. Pengolahan daun kelor menjadi tepung daun kelor seperti yang ditunjukkan oleh (Augustyn et al., 2017) Daun kelor yang dimanfaatkan merupakan daun kelor yang masih baru. Daun kelor segar disortir dan dicuci setelah diperoleh. Daun kelor yang sudah dicuci kemudian ditiriskan untuk menghilangkan air sebanyak-banyaknya, kemudian dijemur selama enam jam dengan suhu kurang dari 30 derajat Celcius. Tepung daun kelor diperoleh melalui penggilingan dan pengayakan dengan ayakan 80 mesh setelah dikeringkan.
3. Menurut (Putri & Rahmawati, 2020), tata cara pembuatan adonan tusuk bawang 15 gram bawang putih cincang, 250 gram tepung terigu, sebutir telur, 4 gram garam, 2 gram merica, dan 40 gram air matang. digabungkan secara menyeluruh. Setelah itu, gulung adonan secara halus menggunakan alat pengolah mie lalu potong adonan yang sudah mengecil menggunakan alat pemotong pengolah mie. Setelah itu masak adonan dalam minyak panas hingga matang.

### G. Diagram Alir Pembuatan Stik Bawang



Gambar 7. diagram alir pembuatan Stik bawang