BAB III
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Rancangan Acak Lengkap (RAL) merupakan rancangan penelitian untuk jenis penelitian eksperimen. Perlakuan yang diterapkan dalam pembuatan Abon adalah penggantian bunga pisang dengan empat obat yaitu: perlakuan utama P0 sebagai kontrol (tanpa penggantian), perlakuan kedua PI khususnya penggantian bunga pisang dan ikan (25% : 75%), perlakuan ketiga Perlakuan P2 khususnya penggantian bunga pisang dan ikan (setengah : setengah), perlakuan P3 yang keempat adalah penggantian bunga pisang dan ikan (75% : 25%) (Mamuaja dan Aida, 2014). Dengan menggunakan uji organoleptik, 30 panelis semi terlatih mengevaluasi abon yang disajikan dari setiap perlakuan terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur, serta tingkat kesukaannya.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan pada bulan Desember 2023 – Mei 2024 dengan lokasi penelitian yaitu Laboratorium Penyelenggaraan Makanan Juruzan Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.

C. Alat dan Bahan

1. Alat Alat-alat yang digunakan pada penilitian ini dapat dilihat pada tabel 5 berikut :

Tabel 5. Alat-alat Pembuatan Abon

No.	Nama alat	Jumlah
1.	Timbangan	1
2.	Baskom	3
3.	Panci	1
4.	Pisau	1
5.	Talenan	1
6.	Spatula	1
7.	Saringan	1
8.	Wajan	1
9.	Sendok	3
10.	Kompor	1
11.	Piring	3

2. Bahan Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini dapat lihat pada tabel 6 berikut :

Tabel 6. Bahan-bahan Pembuatan Abon

No.	Nama Bahan	P0 (0%)	P1 (25%)	P2 (50%)	P3 (75%)
1.	Ikan Tongkol (gr)	200 gr	150 gr	100 gr	50 gr
2.	Jantung Pisang (gr)	-	50 gr	100 gr	150 gr
3.	Bawang merah (gr)	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
4.	Bawang putih (gr)	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
5.	Daun salam (gr)	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
6	Jinten (gr)	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
7.	Jahe (gr)	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
8.	Ketumbar (gr)	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
9.	Sereh (gr)	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
10.	Santan kelapa (ml)	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
11.	Gula merah (gr)	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
12.	Garam (sdt)	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
13.	Kunyit (gr)	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
14.	Kaldu jamur (sdt)	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
15.	Minyak goreng (ml)	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml

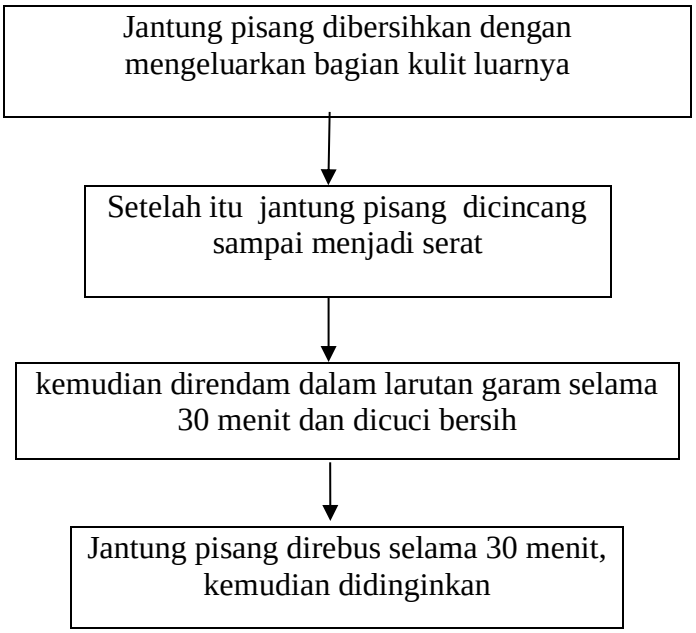
D. Kriteria Panelis

Dalam penelitian ini, panelis harus memenuhi kriteria sebagai berikut :

1. Mempunyai pengetahuan tentang uji organoleptik
2. Sehat secara fisik, psikologi dan tidak mempunyai gangguan indera pengecap dan penglihatan.
3. Mahasiswa di Juruzan Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.

E. Prosedur kerja

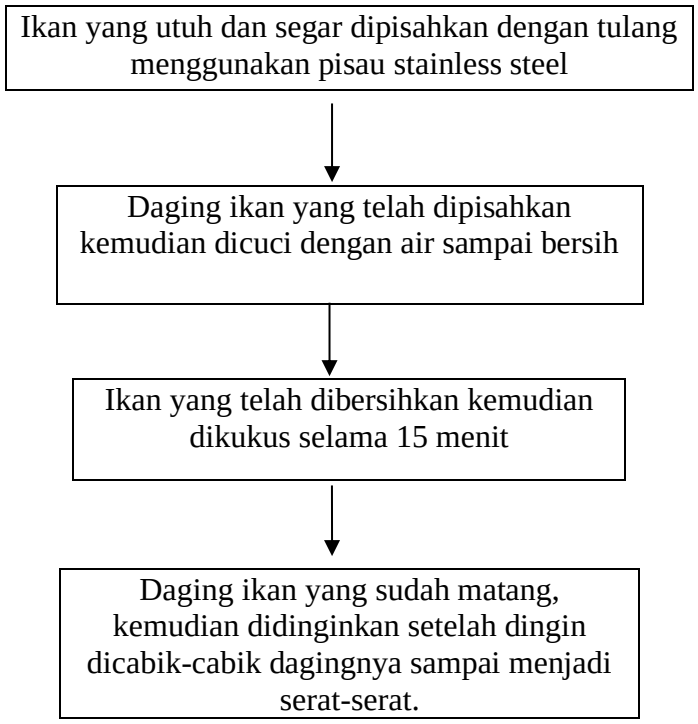
1. Pembuatan serat jantung pisang:



Gambar 6. Alir Pembuatan Serat Jantung Pisang

Sumber Jusniati.,ddk (2017), Modifikasi

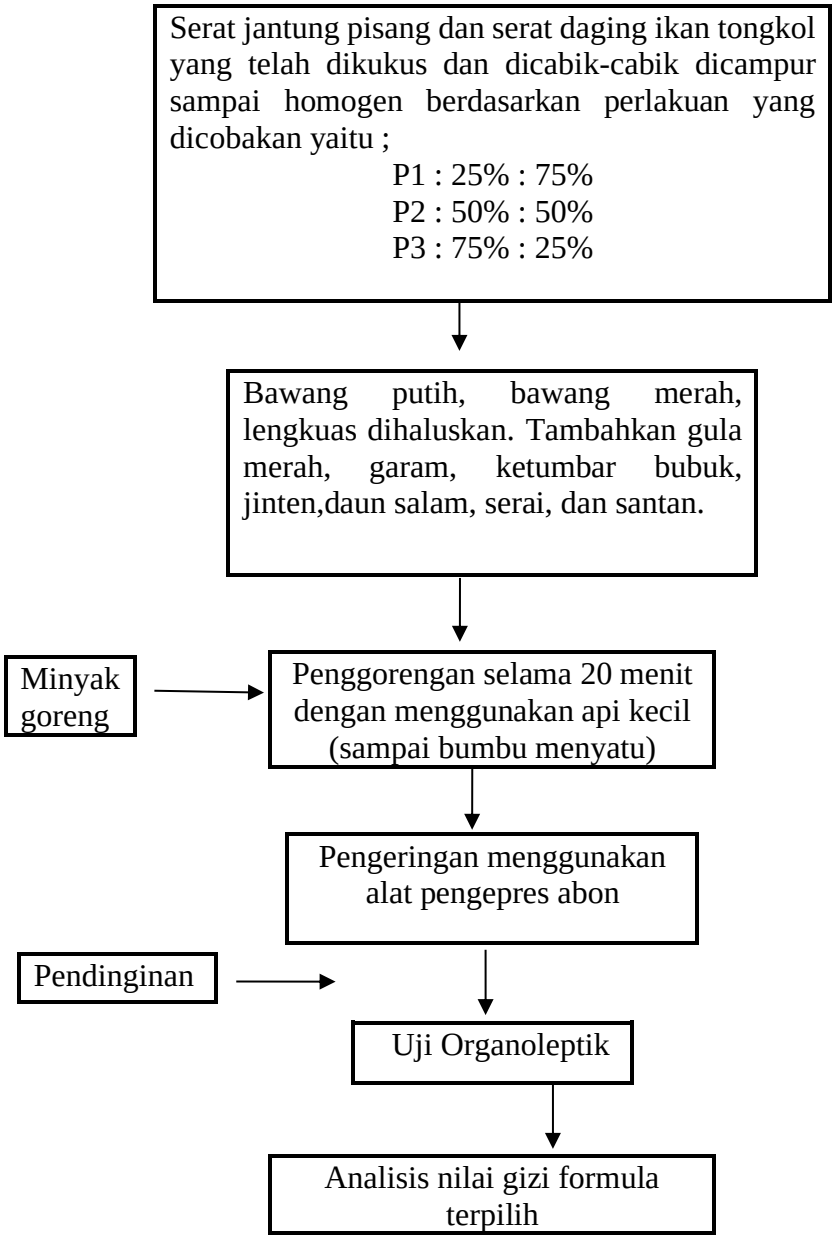
2. Pembuatan setat ikan tongkol yaitu:



Gambar 7. Alir Pembuatan Setat Ikan Tongkol

Sumber Jusniati.,ddk (2017), Modifikasi

3. Pembuatan abon ikan dengan penambahan jantung pisang



Gambar 8 . Diagram Alir Pembuatan Abon Ikan

Dengan Penambahan Jantung Pisang

Sumber Sulistiyati.,ddk (2022), Modifikasi

F. Definisi Operasional

Tabel 7. Defenisi Operasional

Variabel	Defenisi Operasional	Hasil Ukur
Abon berbahan Jantung pisang dan ikan tongkol	Perbandingan Jantung pisang dan ikan dalam pengolahan abon	(Jantung Pisang : Ikan Tongkol) P0 = 0 % : 0% P1 = 25% : 75% P2 = 50% : 50% P3 = 75% : 25%
Uji Organoleptik	Karakteristik yang ada pada produk abon : aroma,warna,rasa,dan tekstur (Afriansyah,2016)	0 = Sangat Tidak Suka 1 = Tidak Suka 1 = Agak Suka 2 = Suka 3 = Sangat Suka
Nilai Gizi Makro	Nilai gizi meliputi energi,protein,lemak dan kharbohidrat dalam produk abon jantung pisang yang di tetapkan melalui perhitungan estimasi menggunalan TKPI (Arie Dwi Alristina,dkk,. 2021)	Energi : Kilo kalori (kkal) Protein : Gram Lemak : Gram Karbohidrat : Gram

G. Analisis Data

1. Sifat Organoleptik

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 produk abon ikan. Uji Anova akan dilanjutkan jika data yang diperoleh berdistribusi normal. Selanjutnya uji Duncan akan diulangi apabila terdapat perbedaan yang nyata. Namun uji Mann-Whitney akan digunakan untuk melanjutkan analisis data apabila ditemukan perbedaan yang signifikan dan data yang diperoleh tidak berdistribusi normal. SPSS for Windows 18.0 dan Microsoft Excel 2007 digunakan untuk mengolah data yang diperoleh.

2. Nilai Gizi Makro

Nilai gizi makro dari produk Abon ikan ini akan diuji menggunakan uji statistik dan dianalisa menggunakan TKPI 2017.