

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian eksperimen ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) perlakuan dengan penambahan daun bayam merah yaitu:

Po = Tanpa Penambahan Daun Bayam Merah

P1 = Penambahan Daun Bayam Merah : 10%

P2 = Penambahan Daun Bayam Merah : 15%

P3 = Penambahan Daun Bayam Merah : 20%

B. Lokasi dan Waktu penelitian

1. Lokasi penelitian

lokasi penelitian ini yaitu Labolatorium ilmu teknologi pangan (ITP) jurusan gizi poltekkes kemenkes kupang untuk pembuatan sosis ikan cakalang dan uji organoleptik.

2. Penelitian akan di laksanakan pada bulan April 2024.

C. Alat dan Bahan

1. Alat

Berikut Alat yang digunakan dalam membuat sosis ikan dapat dilihat pada tabel 6. berikut :

Tabel 6. Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Sosis Ikan Cakalang

No	Nama alat	Jumlah	Satuan
1.	Pisau	1	bh
2.	Talenan	1	Bh
3.	Blender	2	bh
4.	Baskom	2	bh
5.	Timbangan Makan	1	bh
6.	Gelas ukur	2	bh
7.	Sendok	4	bh
8.	Panci pengukus	1	bh
9.	Cetakan sosis	1	bh
10.	Kompor	1	bh
11.	Penjepit makanan	1	bh
12.	Piring	4	bh

sumber: (Farida & Amalia, 2018).

2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam membuat sosis ikan dapat dilihat pada tabel 7. Berikut .

Tabel 7. Formula Pembuatan Sosis Ikan Cakalang

Bahan Makanan	P0	P1 (10%)	P2 (15%)	P3 (20%)
Daun Bayam Merah (g)	-	35	52,5	70
Daging Ikan Cakalang (g)	350	350	350	350
Tepung Tapioka (g)	100	100	100	100
Es/air es (ml)	150	150	150	150
Garam (g)	30	30	30	30
Bawang Putih (g)	15	15	15	15
Gula Pasir (g)	50	50	50	50
Merica (g)	10	10	10	10
Telur (btr)	1	1	1	1

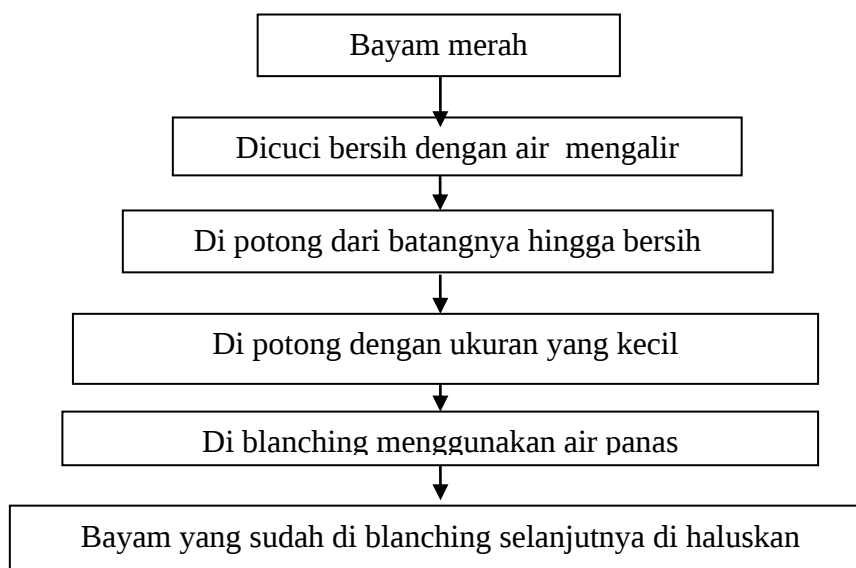
D. Prosedur kerja

1. Prosedur persiapan bayam merah.

Bayam merah dipotong terlebih dahulu dari batangnya hingga bersih. Setelah batang bayam merah dibuang, daunnya dipotong kecil-kecil. Gunakan air panas untuk merebus bayam merah. Setelah itu bayam merah yang sudah direbus dihaluskan. (Kartika, 2021).

Diagram alir persiapan bayam merah dapat dilihat pada gambar berikut :

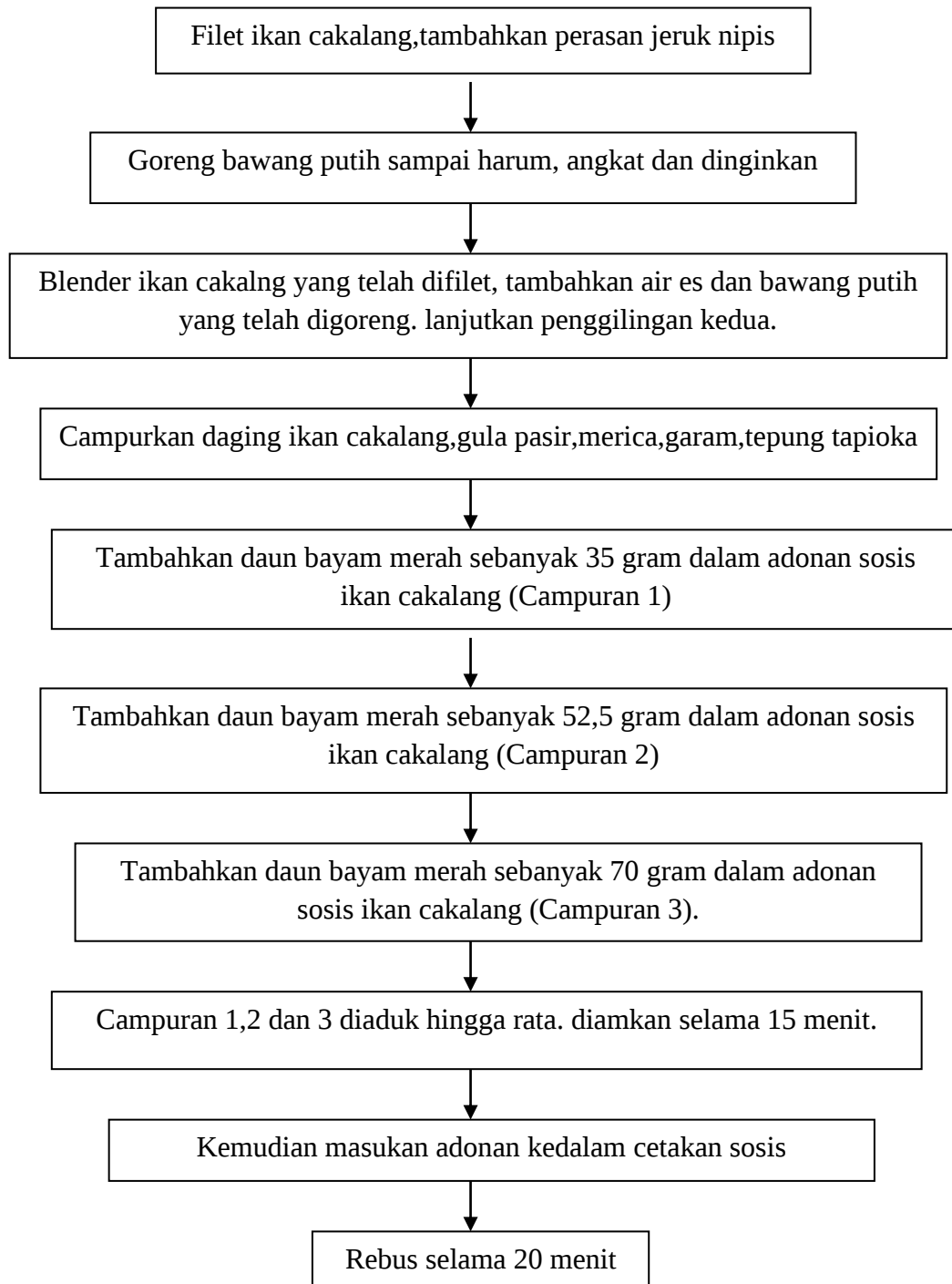
Diagram alir persiapan bayam merah.



Sumber: (Kartika, 2021).

Gambar 4. Diagram Alir Persiapan Bayam Merah.

2. Proses pembuatan sosis ikan cakalang dengan penambahan daun bayam merah.

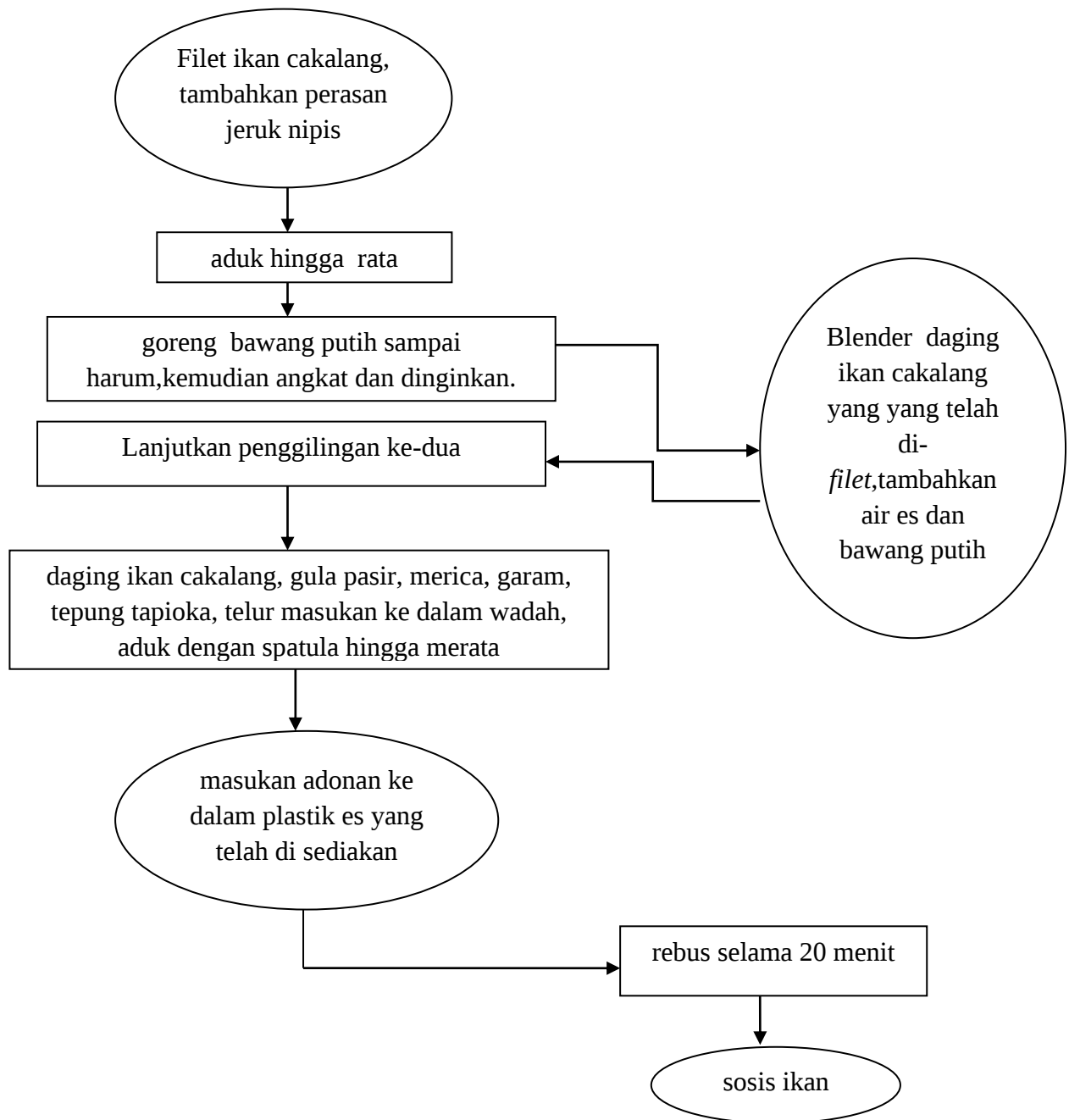


Gambar 5. Prosedur pembuatan sosis ikan cakalang dengan penambahan daun bayam merah.

E. Analisis Data

Panel yang berjumlah 30 orang mahasiswa yang telah menyelesaikan mata kuliah teknologi pangan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang Jurusan Gizi level 2 dan level 3 digunakan untuk analisis data. Uji Anova kemudian digunakan untuk menganalisis data hasil uji organoleptik. Penyajian dalam bentuk tabel yang digunakan untuk mengetahui rata-rata hasil yang diperoleh dari setiap perlakuan merupakan metode pengolahan data. Uji Analysis of Variance (ANOVA) digunakan untuk menguji perbedaan antar perlakuan. Uji Tukey akan digunakan untuk melanjutkan jika ditemukan perbedaan yang nyata. Apabila menguji desain eksperimen dengan lebih dari dua desain, digunakan uji ANOVA (F).

F. Diagram Alir Pada Pembuatan Sosis Ikan



Gambar 6. diagram alir pembuatan sosis ikan.