

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

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

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen, desain penelitian yang di gunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) perlakuan dengan substitusi tepung ubi jalar kuning yaitu: P1 = 40%, P2 = 60% dan P3 = 80% untuk di uji nilai gizi dan organoleptiknya.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2024 sampai Mei 2024 dengan lokasi penelitian yaitu Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan (ITP) Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang untuk pembuatan *pancake* dan pengujian daya terima.

#### **C. Variabel Penelitian**

##### **1. Variabel bebas.**

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah substitusi tepung ubi jalar kuning.

##### **2. Variabel terikat.**

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah sifat organoleptik Pancake (tekstur, warna, aroma, dan rasa)

#### **D. Kriteria Panelis**

Dalam penelitian ini panelis harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

1. Mempunyai pengetahuan tentang Uji Organoleptik
2. Sehat secara Fisik, Psikologis dan tidak mempunyai gangguan indra pengecap dan penglihatan
3. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan 30 panelis yang telah lulus mata kuliah Ilmu Teknologi Pangan yang diambil dari Mahasiswa Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang Semester III

## E. Alat dan Bahan

### 1. Alat yang digunakan dalam membuat *pancake*

Tabel 6.

Alat membuat pancake

No.	Nama alat	Jumlah	Satuan
1.	Mixer	1	bh
2.	Pengayak	1	bh
3.	Mangkuk	4	bh
4.	Timbangan analitik	1	bh
5.	Sendok	3	bh
6.	Piring	3	bh
7.	Kompor	1	bh
8.	Spatula	1	bh
9.	Ballon Whisk	1	bh
10.	Teflon	2	bh

### 2. Bahan yang di gunakan dalam pembuatan *pancake*

Tabel 7.

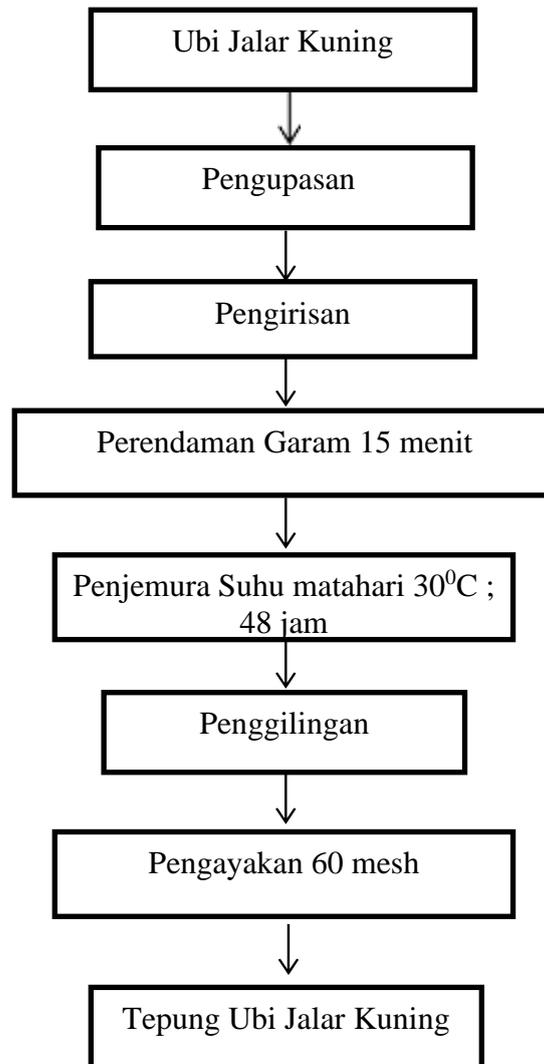
Formula pembuatan Pancake

<b>Bahan</b>	<b>P1</b> (40%)	<b>P2</b> (60%)	<b>P3</b> (80%)
Tepung ubi jalar kuning (g)	40	60	80
Tepung terigu (g)	60	40	20
Baking Powder (sdt)	½	½	½
Margarin (g)	15	15	15
Gula (g)	20	20	20
Telur (btr)	1	1	1
Susu Cair (ml)	150	150	150

## F. Prosedur kerja

### 1. Prosedur Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning

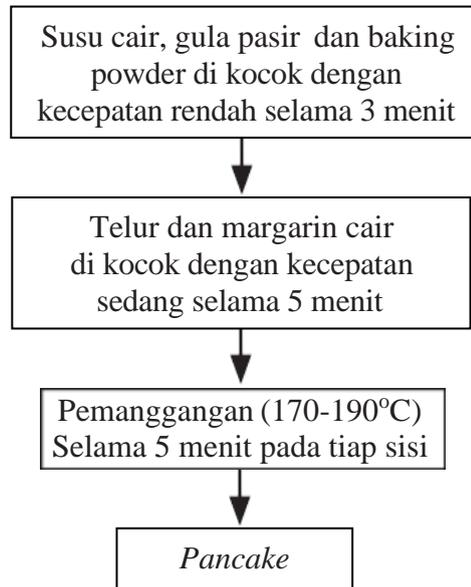
Langkah – langkah yang di gunakan dalam membuat tepung Ubi Jalar Kuning adalah sebagai berikut :



Gambar 4. Diagram alir pembuatan tepung ubi jalar kuning  
(Noviansyah, 2019 : Modifikasi)

## 2. Prosedur pembuatan Pancake

Langkah – langkah yang di gunakan dalam membuat *Pancake* adalah sebagai berikut :



Gambar 5. Diagram alir pembuatan *pancake*  
(Subarna dkk., 2018 : Modifikasi)

3. Prosedur pembuatan Pancake Menurut (Nasution & Angkat, 2023) adalah sebagai berikut:

- a. Cairkan margarin hingga mencapai konsistensi cair.
- b. Campur tepung terigu, telur, susu, gula pasir, baking powder, dan garam dalam sebuah mangkuk besar dengan menggunakan mikser hingga merata.
- c. Tuang margarin yang telah cair ke dalam campuran adonan.
- d. Teflon dengan diameter kecil panaskan di atas kompor.
- e. Adonan dituangkan ke dalam teflon dan kemudian ditutup sebentar.
- f. Pancake dibalik jika adonannya sudah mulai berpori dan sedikit mengeras di pinggirnya.
- g. Setelah matang, pancake dapat disajikan.

4. Prosedur pembuatan *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning (40%) adalah sebagai berikut:

- a. Cairkan margarin hingga mencapai konsistensi cair.
- b. Campur tepung terigu, tepung ubi jalar kuning, telur, susu, gula pasir,

baking powder, dan garam dalam sebuah mangkuk besar dengan menggunakan mikser hingga merata.

- c. Tuang margarin yang telah cair ke dalam campuran adonan.
  - d. Teflon dengan diameter kecil panaskan di atas kompor.
  - e. Adonan dituangkan ke dalam teflon dan kemudian ditutup sebentar.
  - f. Pancake dibalik jika adonannya sudah mulai berpori dan sedikit mengeras di pinggirnya.
  - g. Setelah matang, pancake dapat disajikan.
5. Prosedur pembuatan *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning (60%) adalah sebagai berikut:
- a. Cairkan margarin hingga mencapai konsistensi cair.
  - b. Campur tepung terigu, tepung ubi jalar kuning, telur, susu, gula pasir, baking powder, dan garam dalam sebuah mangkuk besar dengan menggunakan mikser hingga merata.
  - c. Tuang margarin yang telah cair ke dalam campuran adonan.
  - d. Teflon dengan diameter kecil panaskan di atas kompor.
  - e. Adonan dituangkan ke dalam teflon dan kemudian ditutup sebentar.
  - f. Pancake dibalik jika adonannya sudah mulai berpori dan sedikit mengeras di pinggirnya.
  - g. Setelah matang, pancake dapat disajikan.
6. Prosedur pembuatan *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning (80%) adalah sebagai berikut:
- a. Cairkan margarin hingga mencapai konsistensi cair.
  - b. Campur tepung terigu, tepung ubi jalar kuning, telur, susu, gula pasir, baking powder, dan garam dalam sebuah mangkuk besar dengan menggunakan mikser hingga merata.
  - c. Tuang margarin yang telah cair ke dalam campuran adonan.
  - d. Teflon dengan diameter kecil panaskan di atas kompor.
  - e. Adonan dituangkan ke dalam teflon dan kemudian ditutup sebentar.
  - f. Pancake dibalik jika adonannya sudah mulai berpori dan sedikit mengeras di pinggirnya.
  - g. Setelah matang, pancake dapat disajikan.

Prosedur pembuatan *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning (40%,60% dan 80% ) menurut prosedur pembuatan *pancake* substitusi pada perlakuan pertama di atas dan seterusnya.

#### **G. Analisis Data**

Pengolahan data dilakukan dengan menyajikan tabel yang digunakan untuk mengetahui rata-rata hasil yang didapatkan dari masing-masing perlakuan. Untuk mengetahui perbedaan dari masing-masing perlakuan dilakukan uji Analisa Sidik Ragam (ANOVA), apabila ditemukan perbedaan nyata akan dilanjutkan dengan Uji Duncan New Multiple Range Test (DNMRT). Uji anova (F) digunakan untuk menguji sebuah rancangan eksperimen dengan rancangan lebih dari dua (Djula dkk., 2023)