

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat eksperimen atau percobaan (experiment research). Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang bertujuan untuk menilai suatu perlakuan atau tindakan. Dalam penelitian ini perlakuan dilakukan adalah untuk mengetahui daya terima dimsum dengan substitusi bayam merah berdasarkan organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur.

B. Waktu dan lokasi penelitian

1. Lokasi penelitian

Laboratorium Penyelenggaraan Makanan Jurusan Gizi Poltekkes
Kemenkes Kupang.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan juni 2024 yang bertempat di
Laboratorium Penyelenggaraan Makanan Prodi Gizi Poltekkes
Kemenkes Kupang untuk pembuatan produk dan pengujian daya terima.

C. 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

D. Bahan dan alat

1. Bahan

Bahan yang di gunakan dalam pembuatan Dimsum dapat di lihat pada tabel berikut :

Tabel.5
Bahan Pembuatan Dimsum

Bahan	P0 (0%)	P1 (5%)	P2 (10%)	P3 (15 %)
Daging ayam (g)	550	550	550	550
Bayam merah (g)		27,5	55	82,5
Daun bawang (batang)	60	60	60	60
Bawang putih (suing)	4	4	4	4
Telur (putih) (butir)	1	1	1	1
Tepung tapioka (g)	60	60	60	60
Garam (sdt)	½	½	½	½
Gula (sdt)	1	1	1	1
Merica (sdt)	1	1	1	1
Kaldu jamur (sdt)	1	1	1	1
Saus tiram (sdt)	1	1	1	1
Minyak wijen (sdm)	2	2	2	2
Kulit ayam (g)	50	50	50	50
Wortel parut (g)	Sck	Sck	Sck	Sck
Es batu	Sck	Sck	Sck	Sck
Kulit pangsit	Sck	Sck	Sck	Sck

2. Alat

Alat dapat di lihat pada tabel di bawah ini

Tabel 6

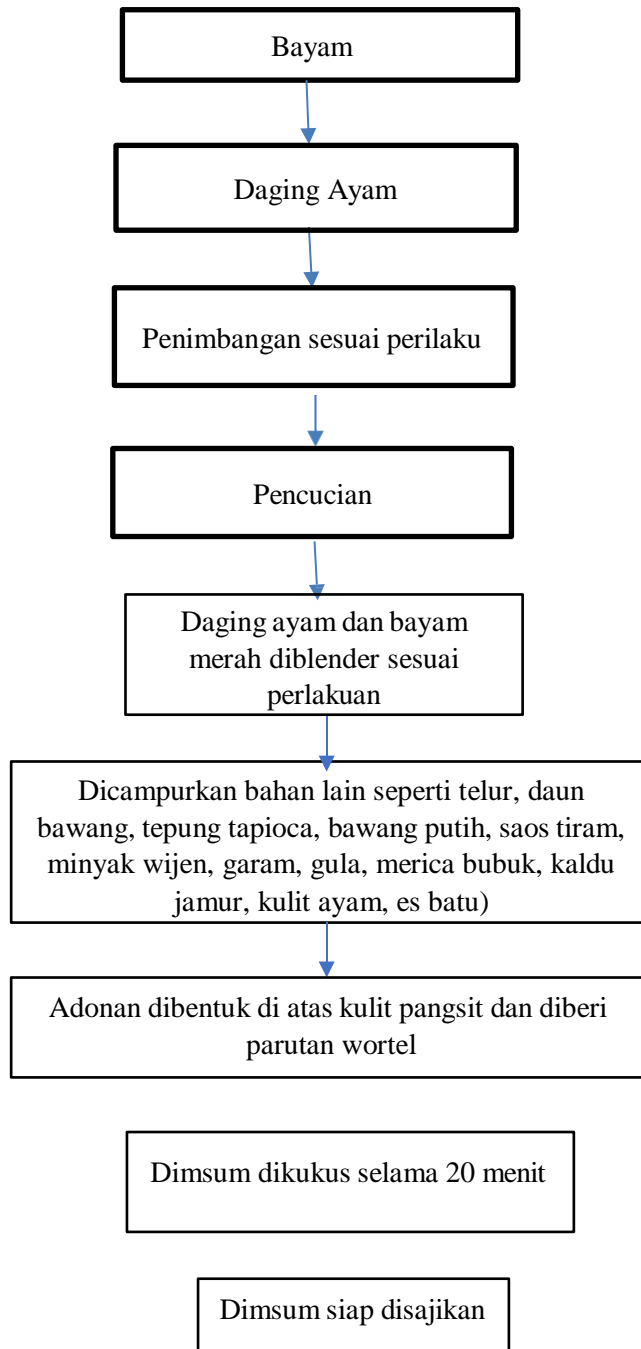
Alat yang digunakan dalam pembuatan dimsum

No	Alat	Jumlah alat
1	Blender dan chopper	1
2	Baskom	1
3	Spatula	1
4	Kukusan kotak	2
5	Sendok	1
6	Talenan	1
7	Pisau	1
8	Nampan	1
9	Penjepit	1
10	Stimer	1

F. Posedur kerja

Diagram Alir Pembuatan Dimsum

Diagram 1. Pembuatan Dimsum



G. Analisis Data

Cara pengolahan data yaitu menggunakan formulir uji kesukaan panelis kemudian direkap. Data yang sudah direkap kemudian disajikan dalam bentuk tabel, grafik dan disertai foto, untuk membuktikan hipotesis menggunakan uji normalitas jika ada perbedaan terhadap perlakuan dilanjutkan dengan uji Kruskal wallis.