

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah pra eksperimental dimana dalam desain experiment sederhana terdapat empat kelompok yang dipilih secara random. Satu kelompok bertindak sebagai kelompok control dan kelompok lain bertindak sebagai kelompok experiment.

- 1) AIC0 Abon ikan penambahan 150 ml santan
- 2) AIC1 Abon ikan penambahan 160 ml santan
- 3) AIC2 Abon ikan penambahan 170 ml santan
- 4) AIC3 Abon ikan penambahan 180 ml santan

Pada penelitian ini peneliti menggunakan santan instan pada resep dasar (perlakuan control/AIC0) sebanyak 150 ml.

- Perlakuan 2 (AIC1) menggunakan santan 160 ml
- Perlakuan 3 (AIC2) menggunakan santan 170 ml
- Perlakuan 4 (AIC3) menggunakan santan 180 ml

B. Jenis dan Tempat Penelitian

1. Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 2-3 Juli 2024

2. Tempat penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Kampus Jurusan Gizi Poltekkes Kendari untuk pembuatan Abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa dan uji daya terimanya dan Laboratorium Kimia Universitas Haluoleo untuk pengukuran uji kadar Gizi pada abon

lembaran ikan bandeng.

C. Alat dan Bahan Penelitian

1. Pembuatan abon ikan bandeng

a. Alat pembuatan ikan bandeng

- Baskom
- Pisau
- kompor gas
- panci presto
- wajan
- sendok
- sutil
- blender
- talenan
- timbangan

b. Bahan

- Ikan bandeng 100 gr
- Bawang merah 20 gr
- Bawang putih 10 gr
- Ketumbar 2 gr
- Garam 2,5 gr
- Serai 30 gr
- Daun salam 2 gr
- Lengkuas 10 gr
- Gula merah 30 gr
- Minyak goreng 20 ml
- Kunyit 1 gr
- Santan instan merek kara 150 ml

Proses pembuatan abon ikan bandeng :

1. Ikan bandeng dibersihkan dengan cara membuang isi perutnya, lalu dicuci dengan air bersih. kemudian ikan disiangi yaitu pada bagian isi perut dan kepala.

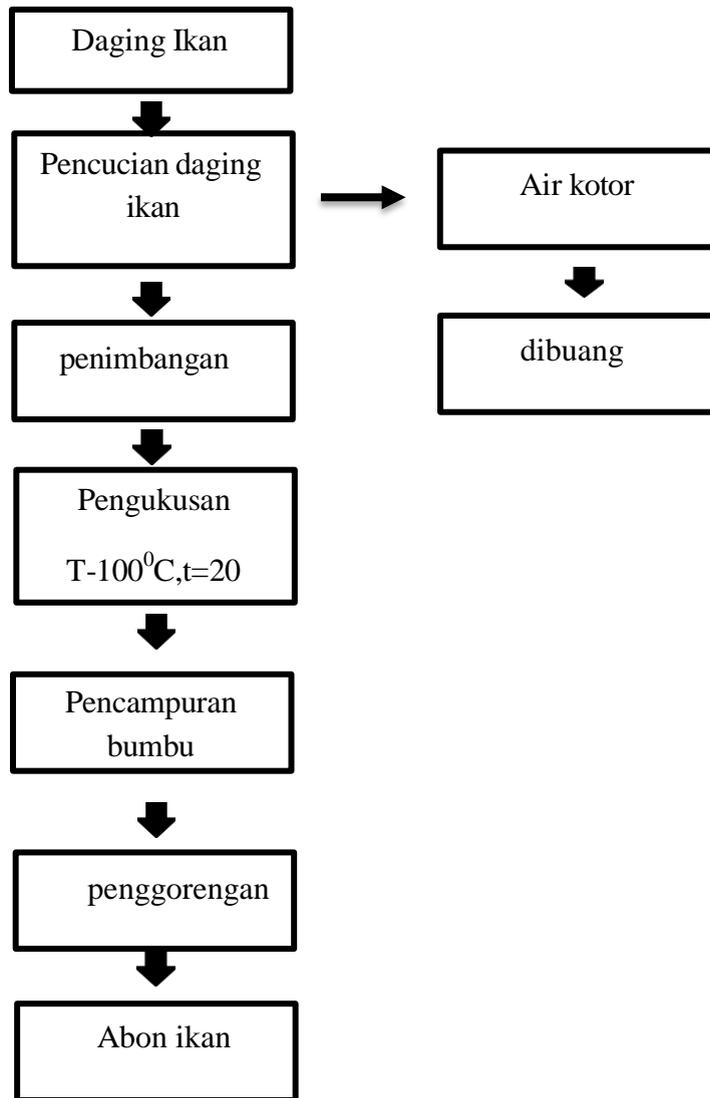
2. Kemudian ikan bandeng dikukus sampai matang untuk memudahkan pengambilan daging dan pemisahan daging dari tulangnya
 3. Bumbu bumbu yang dihaluskan, kemudian dicampurkan dengan daging yang telah disuwir suwir hingga merata.
 4. Daging ikan yang dicampur dengan bumbu kemudian digoreng dengan minyak, aduk aduk sampai kering (terasa ringan bila daging diaduk aduk) dan berwarna kuning kecoklatan
 5. Setelah abon matang, tunggu sampai dingin dan siap diolah menjadi abon lembaran.
- (Yanuar & Febriartin, 2022)

Tabel 4. Bahan pembuatan abon lembaran

No	Bahan	Berat bahan			
		AIC0	AIC1	AIC2	AIC3
1	Ikan Bandeng (gr)	100	100	100	100
2	Bawang merah (gr)	20	20	20	20
3	Bawang putih (gr)	10	10	10	10
4	Ketumbar (gr)	2	2	2	2
5	Gula merah (gr)	30	30	30	30
6	Air asam jawa (gr)	1	1	1	1
7	Santan (ml)	150	160	170	180
8	Serai (gr)	30	30	30	30
9	Daun salam (gr)	2	2	2	2
10	Minyak goreng (ml)	20	20	20	20
11	Lengkuas/loas (gr)	10	10	10	10
12	Garam (gr)	2,5	2,5	2,5	2,5
13	Kunyit (gr)	1	1	1	1
15	Tepung tapioca (gr)	5	5	5	5
Total		383,5	393,5	403,5	413,5

Sumber : (yanuar & febriartin, 2022) dimodifikasi penulis

Diagram Alir Pembuatan Abon ikan lembaran



Sumber : (Astuti, (2018)

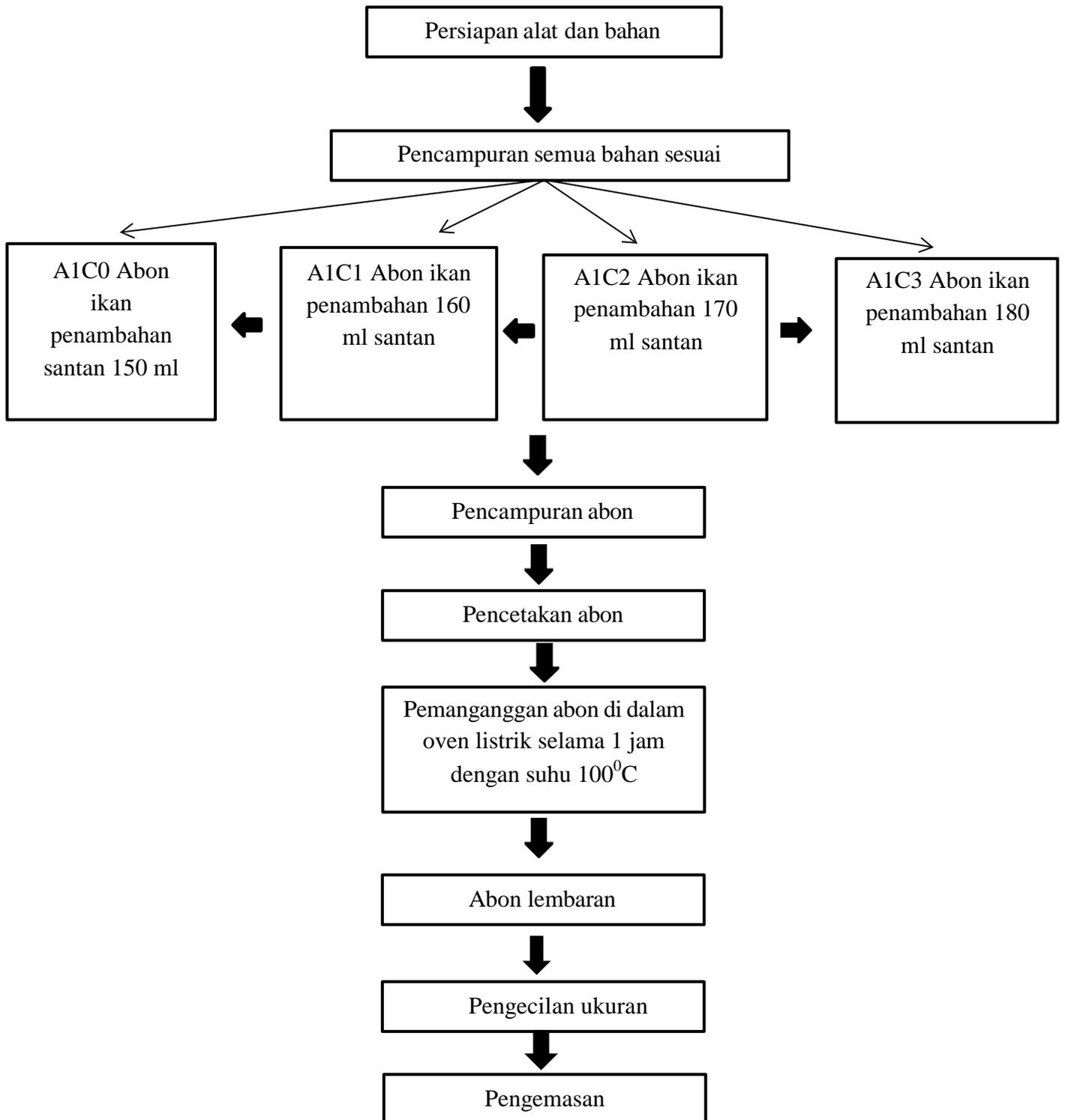
a. Proses pembuatan abon lembaran

- Alat pembuatan abon lembaran dari ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- Timbangan
- Nampan
- Oven listrik
- Panci perebusan air
- Kompor
- Talenan
- Plastik
- Kertas aluminium

Proses pembuatan abon lembaran :

1. Setelah abon ikan bandeng jadi
2. Timbang bahan bahan lain seperti tepung tapioka,air,santan.
3. Kemudian nyalakan kompor dan siapkan panci perebusan masukan air sebanyak 250 ml,
4. Tambahkan tepung tapioka sebanyak 5 gr,aduk sampai tidak menggumpal dan larut,sebaliknya juga dengan penambahan santan kelapa 10 %, 20%, 30%.
5. Setelah mendidih angkat larutan kemudian tetap diaduk sampai larutan tepung tapioka agak hangat.
6. Setelah itu campurkan larutan tepung tapioka sedikit demi sedikit pada abon ikan bandeng yang sudah disiapkan.
7. Setelah itu aduk terus sampai benar benar tercampur rata,sambil menunggu adonan tercampur rata sebaiknya adonan di remas sampain rata.setelah adonan rata ambil adonan sebanyak 50 gr kemudian taruh diatas talenan setelah itu tutup adonan menggunakan plastik,kemudian rol adonan hingga tipis,setelah itu siapkan talang dan lapiskan talang menggunakan kertas aluminium oil.
8. Kemudian cetak adonan sebanyak 15 gr,setelah di cetak masukan abon ke dalam oven yang suhunya 100°c selama 1 jam.
9. Setelah 1 jam keluarkan dan dinginkan terlebih dahulu karena jika dimasukan kedalam wadah\toples daya simpan abon lembaran akan singkat.

Diagram Air Pada Pembuatan Abon Lembaran



D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis data yang digunakan

Data yang akan dikumpulkan berupa data primer, yaitu “Daya Terima Dan Kadar Gizi Abon Lembaran Ikan Bandeng (*chanos chanos*) Dengan Penambahan Santan Kelapa Pada Konsentrasi Berbeda”. Menggunakan formulir penilaian uji organoleptik meliputi daya terima terhadap rasa, aroma, tekstur, kadar gizi dan warna..

2. Pengumpulan data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan formulir penilaian organoleptik yang diberikan kepada panelis yang terpilih dengan prosedur dan kriteria penilaian panelis. Berikut kegiatan pengumpulan data:

a. Persiapan pengujian

1) Persiapan panelis

- a) Panelis yang akan digunakan adalah panelis yang tidak terlatih sekitar 30 orang yaitu dari mahasiswa jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Kendari angkatan 2022- 2023.
- b) Panelis bersedia untuk melakukan uji organoleptik dan panelis dalam keadaan sehat (tidak sedang mengidap suatu penyakit yang dapat mengganggu penilaian) dan bukan perokok.
- c) Tidak lapar dan tidak kenyang.

2) Persiapan formulir penilaian

Beberapa hal yang perlu diperhatikan panelis dalam mengisi formulir penilaian adalah sebagai berikut:

- a) Penilaian produk makanan
- b) Waktu pengujian
- c) Tempat pengujian

- d) Nama panelis
 - e) Instruksi
 - f) Skala penilaian
 - g) Kode sampel
- 3) Persiapan ruangan dan peralatan yang dilakukan selama pengujian
- a) Bilik pencicipian
 - b) Label produk
 - c) Alat tulis
 - d) Sendok
 - e) Piring/wadah
 - f) Air minum
- 4) Persiapan bahan produk

Penyajian produk makanan yang akan dilakukan uji daya terima pembuatan abon lembaran ikan Bandeng dengan penambahan santan kelapa yang harus memperhatikan beberapa hal sebagai berikut:

- a) Suhu

Produk makanan harus disajikan pada suhu yang seragam dan suhu dimana produk makanan tersebut biasa dikonsumsi

- b) Besar ukuran produk makanan

Produk makanan harus disajikan dalam ukuran yang seragam / sama dalam setiap penyajiannya dan yang biasa dikonsumsi, misalnya berat 20 gram untuk sekali cicip.

c) Kode produk

Penamaan produk makanan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga panelis tidak dapat menebak isi contoh tersebut berdasarkan penamaanya.

Pemberian nama pada abon ini menggunakan 1 angka dan 1 huruf.

E. Pengolahan Analisis dan Penyajian Data

1. Pengolahan data

a) Coding

Coding adalah pemberian kode terhadap produk abon dengan penambahan santan kelapa:

- 1) AIC0 Abon ikan penambahan 150 ml santan
- 2) AIC1 Abon ikan penambahan 160 ml santan
- 3) AIC2 Abon ikan penambahan 170 ml santan
- 4) AIC3 Abon ikan penambahan 180 ml santan

Pada penelitian ini peneliti menggunakan santan instan pada resep dasar (perlakuan control/AIC0) sebanyak 150 ml.

- Perlakuan 2 (AIC1) menggunakan santan 160 ml
- Perlakuan 3 (AIC2) menggunakan santan 170 ml
- Perlakuan 4 (AIC3) menggunakan santan 180 ml

Hal tersebut bertujuan untuk menterjemahkan data kedalam kode bentuk angka

b) Editing

Editing yaitu proses di mana peneliti melakukan klasifikasi keterbacaan, konsistensi dan kelengkapan data yang telah dikumpulkan.

c) Entri baca

Tahap pemasukan data yang telah dikumpulkan kemudian dilakukan editing di dalam computer.

d) Tabulasi

Tabulasi yaitu penyusunan data yang telah di entri dalam bentuk tabel.

e) Distribusi frekuensi

Distribusi frekuensi adalah membuat hasil penilaian panelis sesuai dengan kriteria penilaian warna, aroma, tekstur, dan rasa abon dengan penambahan santan kelapa dari masing masing perlakuan.

f) Pengolahan dan analisis data

Uji Kruskal-Wallis adalah uji nonparametrik yang digunakan untuk membandingkan tiga atau lebih kelompok data sampel. Uji Kruska-Wallis digunakan ketika asumsi ANOVA tidak terpenuhi. Dalam uji Kruskal-Wallis, tidak perlu asumsi tersebut, sehingga uji Kruskal- Wallis adalah unji distribusi bebas. Jika asumsi normalitas terpenuhi, maka uji Kruskal- Wallis tidak sekuat ANOVA.

Uji Kruska-Wallis adalah nila P value, yaitu apabila nilainya < batas kristis misalkan($P < 0,05$) maka kita dapat menarik kesimpulan statistik terhadap hipotesis yang diajukan.

g) Penyajian data

Penyajian data dilakukan secara deskriptif dalam bentuk narasi dan tabel.

h) Analisis kadar gizi

Penelitian selanjutnya yaitu uji kadar gizi yang akan dilakukan di Laboratorium Kimia Universitas Haluoleo menggunakan Metode Gravimetri, dengan memberikan 4 formulasi yang akan di uji untuk mengetahui kadar gizi yang tinggi.

F. Definisi Operasional

1. Abon lembaran adalah olahan yang terbuat dari ikan bandeng yang ditambahkan bumbu-bumbu,

tepung, dan bahan tambahan pangan kemudian dilakukan proses penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan, dan perebusan.

2. Daya terima terhadap warna Abon lembaran ikan bandeng substitusi santan kelapa merupakan pengujian yang dilakukan oleh panca indera mata untuk menilai warna suatu produk maka yang dilakukan oleh panelis untuk mengetahui daya terima dengan melihat parameter penilaian :

Sangat Menarik	5
Menarik	4
Agak menarik	3
Tidak menarik	2
Sangat tidak Menarik	1

3. Daya terima terhadap aroma merupakan reaksi dari produk yang akan mempengaruhi panelis sebelum panelis menikmati suatu produk, panelis dapat mencium aroma dari produk tersebut, maka panelis melihat parameter penilaian:

Sangat suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

4. Uji daya terima terhadap tekstur merupakan pengujian organoleptik yang berkaitan dengan struktur, tekstur, dan konsistensi. Struktur merupakan sifat dari komponen penyusun, tekstur merupakan tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau perabaan dengan jari, dan konsistensi merupakan tebal, tipis, halus.

5. dan kenyal. Untuk mengetahui tingkat daya terima panelis terhadap tekstur dengan melihat parameter penilaian :

Sangat suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak suka	2

Sangat tidak suka 1

6. Daya terima terhadap rasa merupakan pengujian yang dilakukan oleh panca indera lidah untuk menilai rasa suatu produk maka yang dilakukan oleh panelis untuk mengetahui daya terima dengan melihat parameter penilaian :

Sangat suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

7. Untuk mengetahui kadar gizi pada abon lembaran ikan bandeng yang paling diterima pada produk Abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda
8. mengetahui kadar gizi yang tinggi pada abon lembaran dari ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
9. mengetahui perbedaan daya terima abon lembaran ikan bandeng dengan konsentrasi santan kelapa yang berbeda.