

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Desain Penelitian

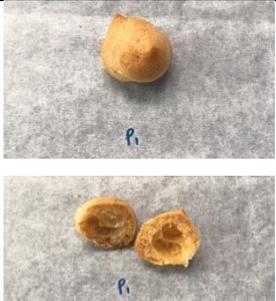
Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 kontrol dan 3 perlakuan. Adapun perbandingan perlakuan substitusi tepung sagu yang digunakan adalah perlakuan kontrol, substitusi tepung sagu 20%, 30% dan 40%.

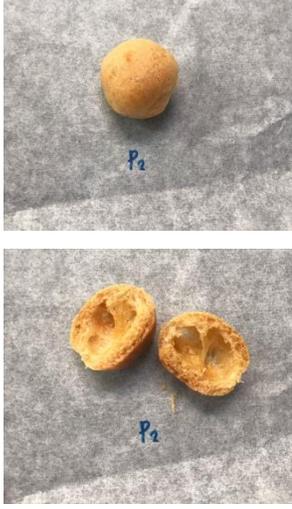
3.2 Tahap Penelitian

3.2.1 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan bertujuan untuk melakukan uji coba terhadap pembuatan sus kering dengan substitusi tepung sagu sebanyak 0%, 20% 30% dan 40%. Adapun hasil penelitian pendahuluan yaitu :

Tabel 5. Hasil Penelitian Pendahuluan

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
	Kuning kecoklatan	Aroma khas sus	Asin gurih	Renyah
	Kuning kecoklatan	Aroma khas sus	Asin gurih	Renyah

	Kuning kecoklatan	Aroma sus khas	Asin gurih	Renyah
	Kuning kecoklatan	Aroma sus khas	Asin gurih	Renyah

3.2.2 Penelitian Lanjutan

Penelitian lanjutan yaitu pelaksanaan lanjutan dari penelitian pendahuluan yang dilakukan di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau, kemudian dilakukan uji tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tektstur sus kering dengan perlakuan kontrol dan perlakuan dengan substitusi tepung sagu 20%, 30% dan 40% oleh panelis agak terlatih sebanyak 25 orang mahasiswa jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Riau.

3.3 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2022 - Mei 2023. Pembuatan produk dan uji tingkat kesukaan dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau.

3.4 Alat dan bahan

3.4.1 Alat

Alat yang digunakan untuk membuat sus kering adalah timbangan, gelas ukur, panci, spatula, ayakan tepung, loyang, oven, piring, *mixer*, *pipping* bag, baskom, mangkok, sendok dan spuit bintang.

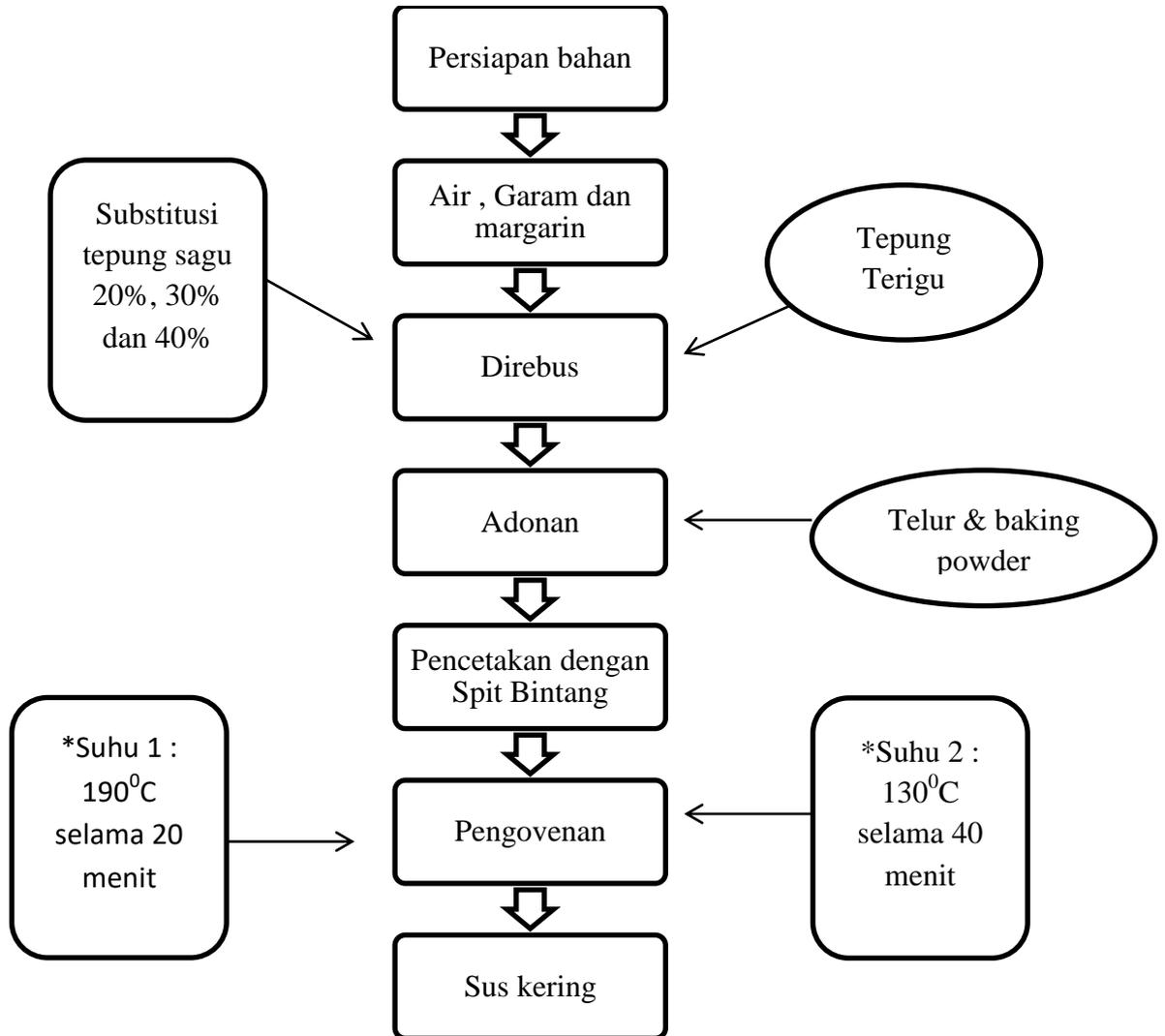
3.4.2 Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sus kering yaitu tepung sagu, tepung terigu, margarin, telur, garam dan *baking powder*.

3.5 Prosedur Kerja

3.5.1 Prosedur Pembuatan Sus Kering

Prosedur dalam pembuatan sus kering adalah sebagai berikut :

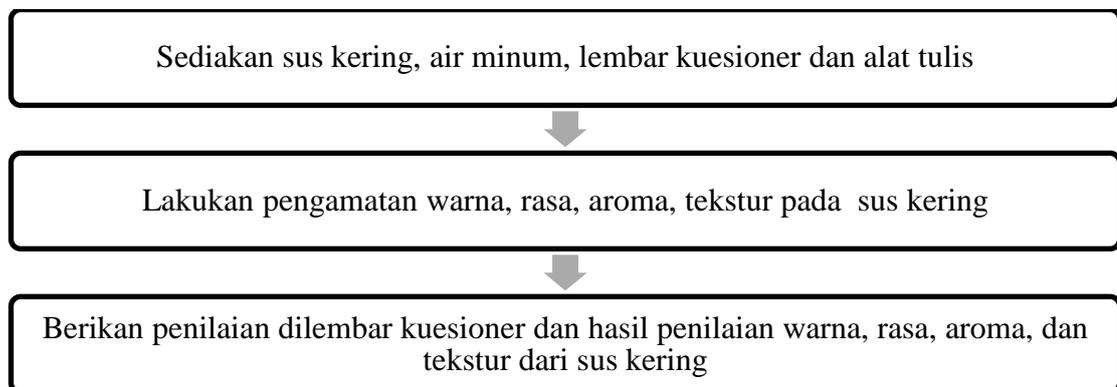


Gambar 1. Prosedur Pembuatan Sus Kering

Sumber : (Wulandari & Elida, 2021) (*) = modifikasi

3.5.2 Prosedur Uji Organoleptik

Prosedur dalam uji organoleptik adalah sebagai berikut :



Gambar 2. Prosedur Uji Organoleptik

Sumber : (Arbi, 2013)

3.6 Rancangan Penelitian

Pembuatan sus kering pada penelitian ini dilakukan dengan substitusi tepung sagu dengan perlakuan yang berbeda. Rancangan percobaan pembuatan sus kering dilakukan dengan penambahan 0%, 20% 30% dan 40% tepung sagu.

Tabel 6. Rancangan Percobaan Sus Kering

Perlakuan	Tepung Sagu %	Tepung Terigu %
P0	0	100
P1	20	80
P2	30	70
P3	40	60

Keterangan :

1. P0 : Pembuatan sus kering dengan substitusi tepung sagu 0% dan tepung terigu 100%
2. P1 : Pembuatan sus kering dengan substitusi tepung sagu sebanyak 20% dan tepung terigu 80%
3. P2 : Pembuatan sus kering dengan substitusi tepung sagu sebanyak 30% dan tepung terigu 70%
4. P3 : Pembuatan sus kering dengan substitusi tepung sagu sebanyak 40% dan tepung terigu 60%

Tabel 7. Perlakuan Bahan Pembuatan Sus Kering Substitusi Tepung Sagu

Komposisi Bahan	Berat Bahan (gr)			
	Kontrol	20%	30%	40%
Tepung sagu	-	24 gr	36 gr	48 gr
Tepung terigu	120 gr	96 gr	84 gr	72 gr
Telur	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
Air	225 ml	225 ml	225 ml	225 ml
Margarin	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Baking Powder	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt

Sumber : Wulandari & Elida, (2021).

3.7 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data

3.7.1 Pengumpulan Data

Uji tingkat kesukaan menggunakan 25 panelis agak terlatih berasal dari Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Panelis agak terlatih diminta untuk menilai tingkat kesukaan di lembar formulir uji hedonik terhadap 4 perlakuan sus kering dengan perlakuan berbeda yang telah disiapkan di ruang organoleptik. Sebelum melakukan uji, panelis diminta untuk mengisi formulir pernyataan persetujuan untuk menjadi panelis dan membaca instruksi pada formulir agar dapat melakukan penelitian dengan hasil yang maksimal. Hasil penilaian ditulis dalam lembar penilaian yang telah disediakan. Lembar penilaian dikumpulkan dan selanjutnya dilakukan analisis data.

3.7.2 Pengolahan Data

Pengujian sifat organoleptik menggunakan uji hedonik dengan menilai rasa, warna, aroma, dan tekstur pada sus kering. Skala yang digunakan adalah:

5 = sangat suka

4 = suka

3 = netral

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Sumber : (Dianah, 2020).

3.7.3 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan uji *One Way Anova* yaitu untuk mengetahui perbedaan dari antar perlakuan. Data uji hedonik yang terkumpul diolah menggunakan program SPSS dengan *One Way Anova*, Jika nilai Sig.<0,05 terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan antara jenis perlakuan dan selanjutnya dapat dilakukan uji *Duncan*.