

## BAB III METODE PENELITIAN



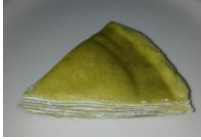
### 3.1 Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 perlakuan yang memiliki konsentrasi yang berbeda. Penelitian ini terdiri dari 2 tahap, yaitu : penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan

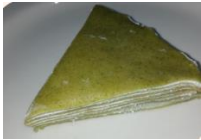
#### 3.1.1 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan bertujuan untuk melakukan uji coba pembuatan *mille crepes* tepung mocaf dan mengetahui tingkat penambahan tepung daun kelor terhadap *mille crepes* tepung mocaf sehingga dihasilkan *mille crepes* dengan rasa, warna, tekstur, dan aroma yang baik. Perlakuan penambahan tepung daun kelor terdiri dari 4 perlakuan yaitu 0% (kontrol), 5%, 10%, dan 15%. Perlakuan kontrol berfungsi sebagai pembanding. Adapun hasil dari uji pendahuluan dapat dilihat pada Tabel 3.1:

Tabel 3. 1 Hasil Uji Pendahuluan

Perlakuan	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
P0 	Krem	Lembut (+ + +)	Khas crepe	Manis
P1 	Hijau (+)	Lembut (+ + +)	Khas crepe & Langu (+)	Manis & Khas kelor (+)
P2 	Hijau (+ +)	Lembut (+ +)	Khas crepe & Langu (++)	Manis & Khas kelor (+ +)

Tabel 3. 1 Hasil Uji Pendahuluan (lanjutan)

Perlakuan	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
P3 	Hijau (+ + +)	Lembut (+)	Khas crepe & Langu (+ + +)	Manis & Khas kelor (+ + +)

Keterangan :

(+) lemah, (+ +) sedang, (+ + +) kuat

Dari perlakuan P0, P1, P2, dan P3 tersebut hasil dari *mille crepes* sudah baik dari segi warna dan tekstur, aroma dan rasa khas kelor juga masih dapat diterima, dengan demikian terpilih keempat perlakuan tersebut untuk dilaksanakan pada penelitian lanjutan.

### 3.1.2 Penelitian Lanjutan

Penelitian lanjutan yaitu pelaksanaan uji hedonik terhadap *mille crepes* tepung mocaf di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Uji hedonik dilakukan oleh panelis umum atau panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tingkat II dan III terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma *mille crepes*.

### 3.2 Waktu dan Tempat

Penelitian berupa pembuatan *mille crepes* dan uji hedonik dilakukan di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Waktu penelitian berlangsung pada bulan Desember 2022 – Mei 2023.

### 3.3 Alat dan Bahan

#### 3.3.1 Alat

##### a. Crepes

Alat yang digunakan pada pembuatan crepe adalah timbangan analitik, baskom, saringan, *balloon whisk*, mangkuk, piring, sendok, *non-stick* pan berdiamter 22 cm, spatula plastik, spatula silikon, gelas ukur, kompor.

b. Krim

Alat yang digunakan pada pembuatan krim adalah timbangan analitik, sendok, mangkuk, mixer.

### 3.3.2 Bahan

a. Crepes

Bahan yang digunakan pada pembuatan crepe adalah tepung mocaf, tepung terigu, tepung maizena, tepung daun kelor, telur, susu, garam, mentega, gula halus, dan *baking powder*.

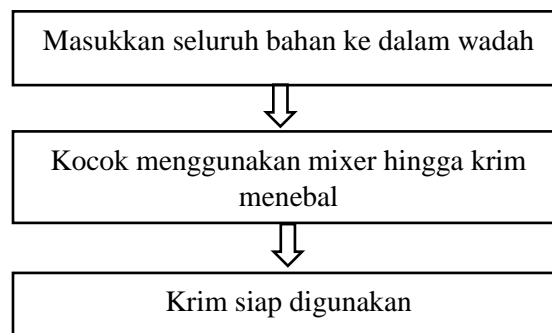
b. Krim

Bahan yang digunakan pada pembuatan krim adalah *whipped cream* cair, perisa vanilla, dan gula halus.

## 3.4 Prosedur Kerja

### 3.4.1 Krim

Prosedur dalam pembuatan krim pada *mille crepes* dapat dilihat pada Gambar 3.1

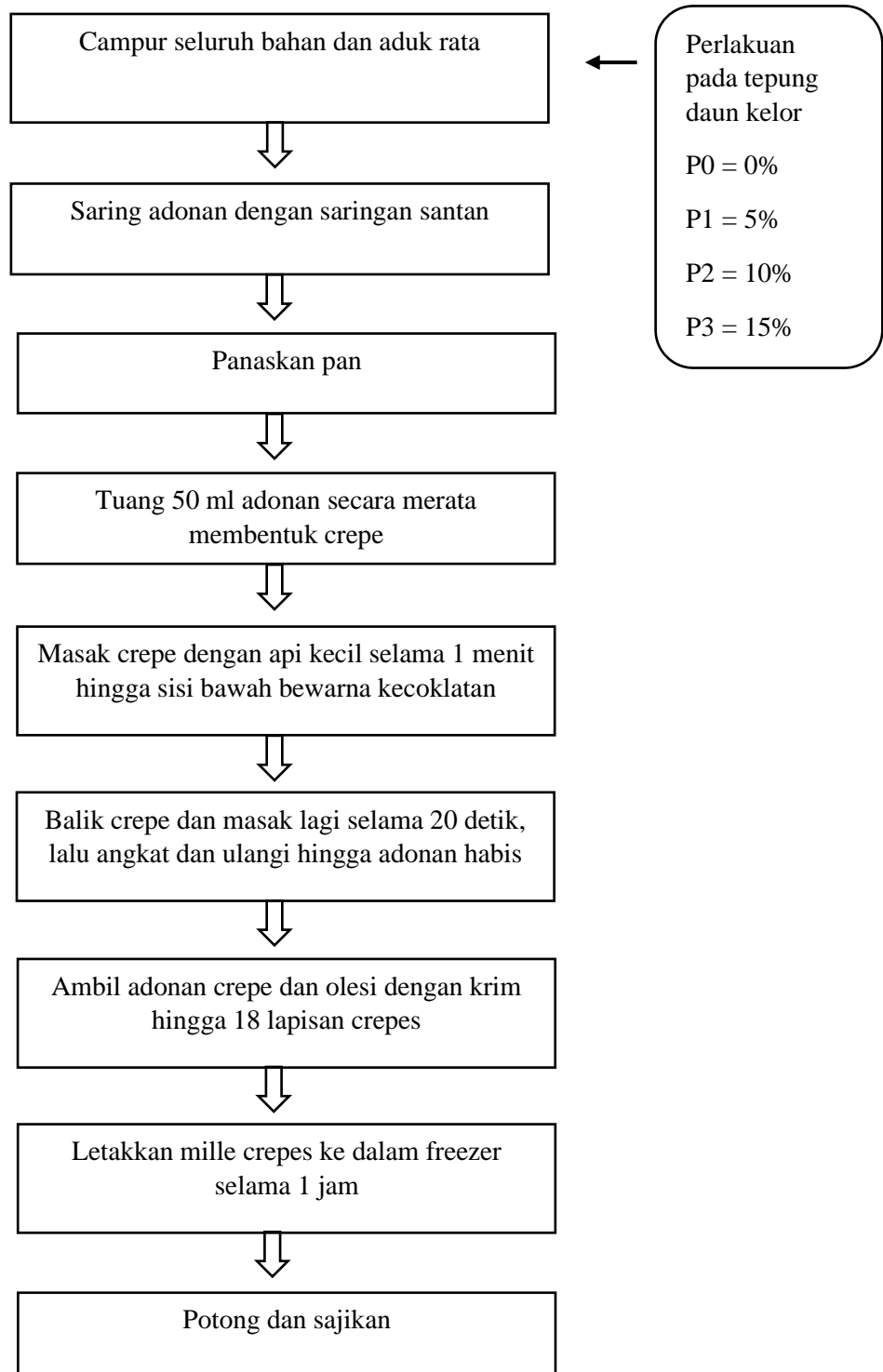


Sumber : Endeus.tv (2021)

Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Krim

### 3.4.2 Mille Crepes

Prosedur dalam pembuatan *mille crepes* dapat dilihat pada Gambar 3.2 :

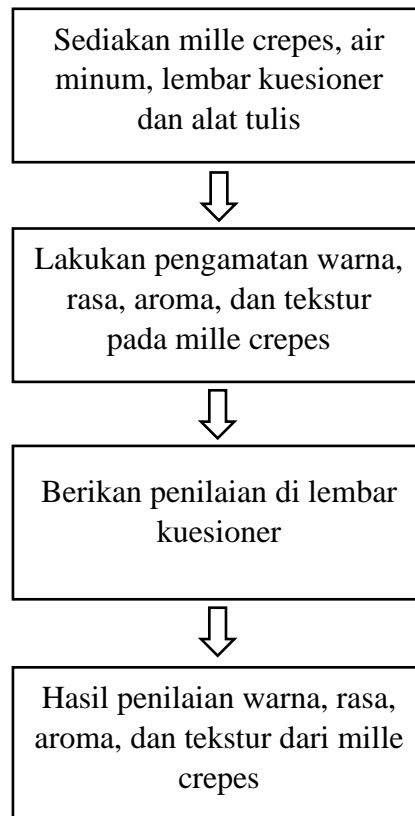


Sumber : Gisslen (2016), yang telah dimodifikasi

Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Mille Crepes

### 3.4.3 Prosedur Uji Hedonik

Dalam pelaksanaan uji hedonik atau uji tingkat kesukaan, digunakan 25 orang panelis tidak terlatih (Mahasiswa tingkat II dan III Poltekkes Kemenkes Riau). Panelis mendapatkan formular uji hedonik. Kemudian panelis akan dipersilahkan mencicipi contoh yang akan diuji. Prosedur uji hedonik dapat dilihat pada Gambar 3.3 :



Gambar 3.3 Diagram Alir Prosedur Uji Hedonik

### 3.5 Perlakuan

#### 3.5.1 Rancangan Denah Percobaan

Pada proses pembuatan *mille crepes* tepung mocaf dengan pewarna daun kelor dilakukan 3 perlakuan penambahan daun kelor. Ketiga perlakuan dapat dilihat pada Tabel 3.2 :

Tabel 3. 2 Rancangan Denah Percobaan

Perlakuan	Tepung daun kelor
P0	0%
P1	5%
P2	10%
P3	15%

#### 3.5.2 Bahan pada Setiap Perlakuan

Berdasarkan rancangan denah percobaan di atas, maka dapat dilihat jumlah bahan pada setiap perlakuan, seperti yang tertera pada Tabel 3.3 :

Tabel 3. 3 Formulasi Bahan pada Setiap Perlakuan

Bahan	Perlakuan 0	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
Tepung mocaf	42 gr	42 gr	42 gr	42 gr
Tepung terigu	28 gr	28 gr	28 gr	28 gr
Tepung daun kelor	-	3,5 gr	7 gr	10,5 gr
Tepung maizena	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Baking powder	3 gr	3 gr	3 gr	3 gr
Garam	3 gr	3 gr	3 gr	3 gr
Gula halus	40 gr	40 gr	40 gr	40 gr
Mentega	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
Telur	110 gr	110 gr	110 gr	110 gr
Susu	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml

Sumber : Rahmawati & Ratnaningsih (2018) yang telah dimodifikasi

Sedangkan untuk bahan isian atau krimnya antara P0, P1, P2, dan P3 tidak ada perbedaan. Bahan untuk krim dapat dilihat pada Tabel 3.4 :

Tabel 3. 4 Formulasi Bahan Krim

Bahan	Perlakuan 0	Perlakuan 2	Perlakuan 3	Perlakuan 4
Whipped cream	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml
Gula bubuk	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
Perisa vanilla	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr

Sumber : (Endeus.tv, 2021)

### 3.6 Pengolahan dan Analisis Data

Untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap *mille crepes* tepung mocaf dengan penambahan tepung daun kelor dilakukan menggunakan uji hedonik. Uji hedonik untuk melihat tingkat kesukaan panelis meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur *mille crepes*. Penilaian panelis dibuat dalam suatu skala tingkat kesukaan yaitu (sangat suka sekali) 7, (sangat suka) 6, (suka) 5, (agak suka) 4, (tidak suka) 3, (sangat tidak suka) 2, (sangat tidak suka sekali) 1. Kemudian untuk menganalisa data yang diperoleh dilakukan menggunakan SPSS dengan Uji *One Way ANOVA* dengan tingkat kepercayaan 0,05 dan jika ada perbedaan nyata diantara perlakuan tersebut maka dilakukan Uji Lanjut *Duncan*.