

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan. Perlakuan (P0 : 0% Jantung Pisang dari Ikan patin) (P1 : 25% Jantung Pisang dari Ikan Patin) (P2 : 50% Jantung Pisang dari Ikan Patin) (P3 : 75% Jantung Pisang dari Ikan Patin). Penelitian ini terdiri dari 2 tahap yaitu : Penelitian Pendahuluan dan Penelitian Lanjutan

3.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2022 – Mei 2023. Pembuatan produk dan uji tingkat kesukaan dilakukan di laboratorium pangan Poltekkes Kemenkes Riau dan uji kadar Serat dilakukan di laboratorium Universitas Riau .

3.3 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan bertujuan untuk melakukan uji untuk menemukan formulasi pengemangan dalam pembuatan abon ikan patin substitusi jantung pisang. Penelitian pendahuluan ini dilaksanakan pada bulan November 2022. Pada penelitian pendahuluan ini dilakukan 5 kali percobaan dengan formulasi (100% jantung pisang dari ikan patin) (75% jantung pisang dari ikan patin) (50% jantung pisang dari ikan patin) (25% jantung pisang dari ikan patin) (0% jantung pisang dari ikan patin) .

Tabel 4. Hasil Penelitian Pendahuluan

Perlakuan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
(100% jantung pisang) 	Manis	Rempah	Coklat tua (++)	Berserat kasar dan berminyak
(75% jantung pisang) 	Gurih sedikit manis	Rempah dan sedikit amis	Coklat tua(+)	Berserat kasar dan berminyak
(50% jantung pisang) 	Gurih sedikit manis	Rempah dan sedikit amis	Coklat	Berserat dan berminyak
(25%jantung pisang) 	Gurih dan manis	Rempah dan sedikit amis	Coklat muda(+)	Berserat, dan berminyak
(0% jantung pisang) 	Gurih	Rempah dan sedikit amis	Coklat muda (++)	Berserat halus dan berminyak

3.4 Penelitian Lanjutan

Penelitian lanjutan dalam pembuatan abon ikan Patin dengan penambahan jantung pisang ini yaitu pelaksanaan uji tingkat kesukaan yang dilakukan di laboratorium pangan jurusan gizi kemenkes Riau dan dilanjutkan dengan uji kadar serat kasar yang akan dilakukan di laboratorium Universitas Riau. Uji tingkat kesukaan dengan 25 panelis tidak terlatih dilakukan untuk melihat tingkat kesukaan meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur dengan formulasi yang sama dengan penelitian pendahulu yaitu (P0 : 0% jantung Pisang dari ikan Patin) (P1 : 25% jantung Pisang dari ikan Patin) (P2 : 50% jantung Pisang dari ikan Patin) (P3 : 75% jantung Pisang dari ikan Patin).

3.5 Alat dan Bahan

3.5.1 Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian abon ikan patin substitusi jantung pisang ini adalah pisau, talenan, wajan, spatula, sendok, baskom, panci pengkukus, piring, blander, dan peniris abon

3.5.2 Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang ini adalah daging ikan patin, jantung pisang kepok, santan kelapa, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, sereh, gula merah, cabe dan garam.

3.6 Rancangan Penelitian

3.6.1 Jumlah Bahan pada Tiap Perlakuan

Table 5. Jumlah Bahan pada Tiap Perlakuan Abon Ikan Patin Substitusi Jantung Pisang

Bahan	P0	P1	P2	P3
Ikan patin	100 gr	75 gr	50 gr	25 gr
Jantung Pisang	0 gr	25 gr	50 gr	75 gr
Santan kelapa	80 ml	80 ml	80 ml	80 ml
Bawang merah	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Bawang putih	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Sereh(*)	3 gr	3 gr	3 gr	3 gr
Gula merah	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
Cabe	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Garam	6 gr	6 gr	6 gr	6 gr

Keterangan :

P0 : 0% jantung pisang dari ikan patin

P1 : 25% jantung pisang dari ikan patin

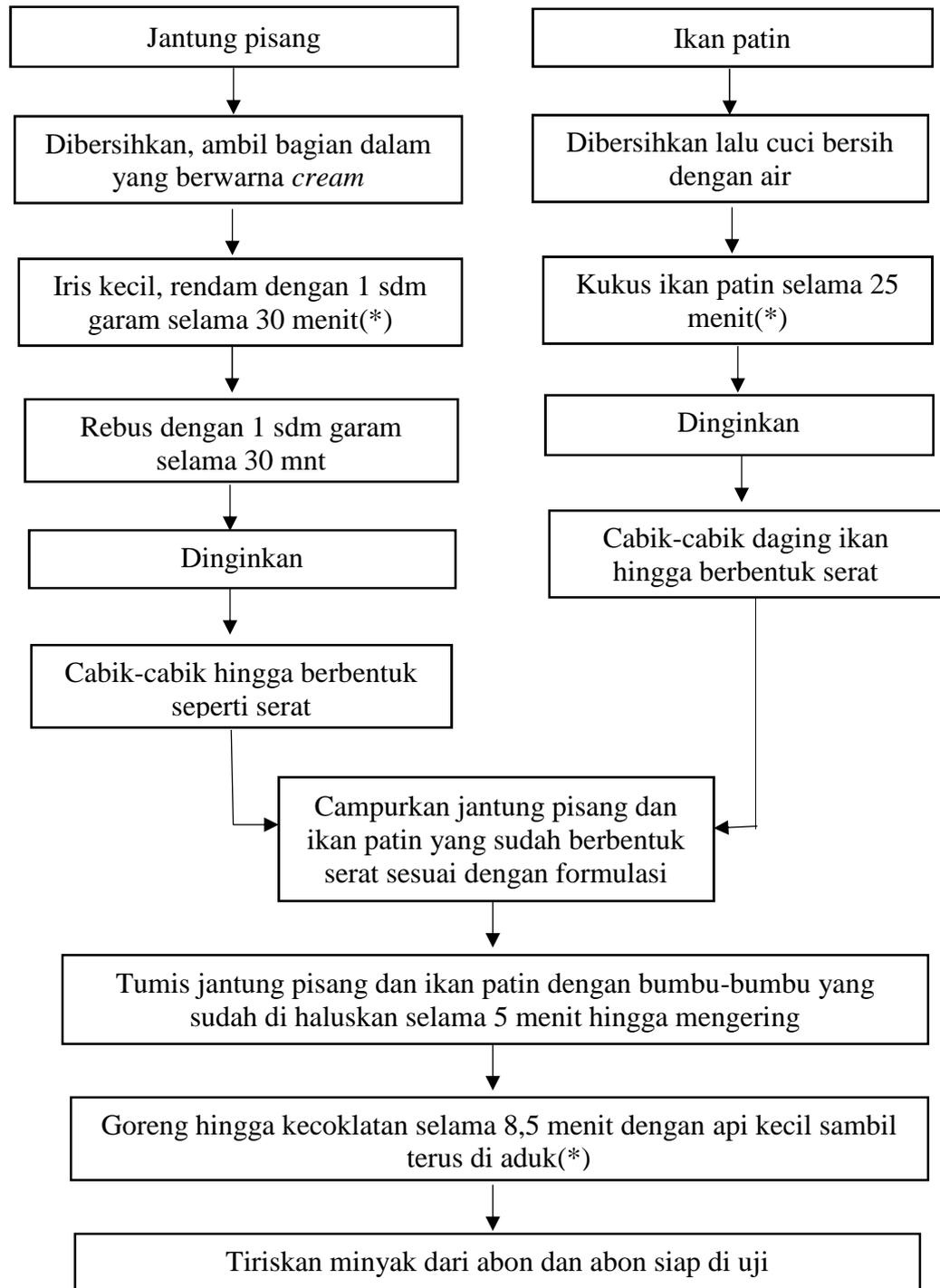
P2 : 50% jantung pisang dari ikan patin

P3 : 75% jantung pisang dari ikan patin

Sumber : (Aida et al., 2014) (*) yang dimodifikasi

3.7 Prosedur Kerja

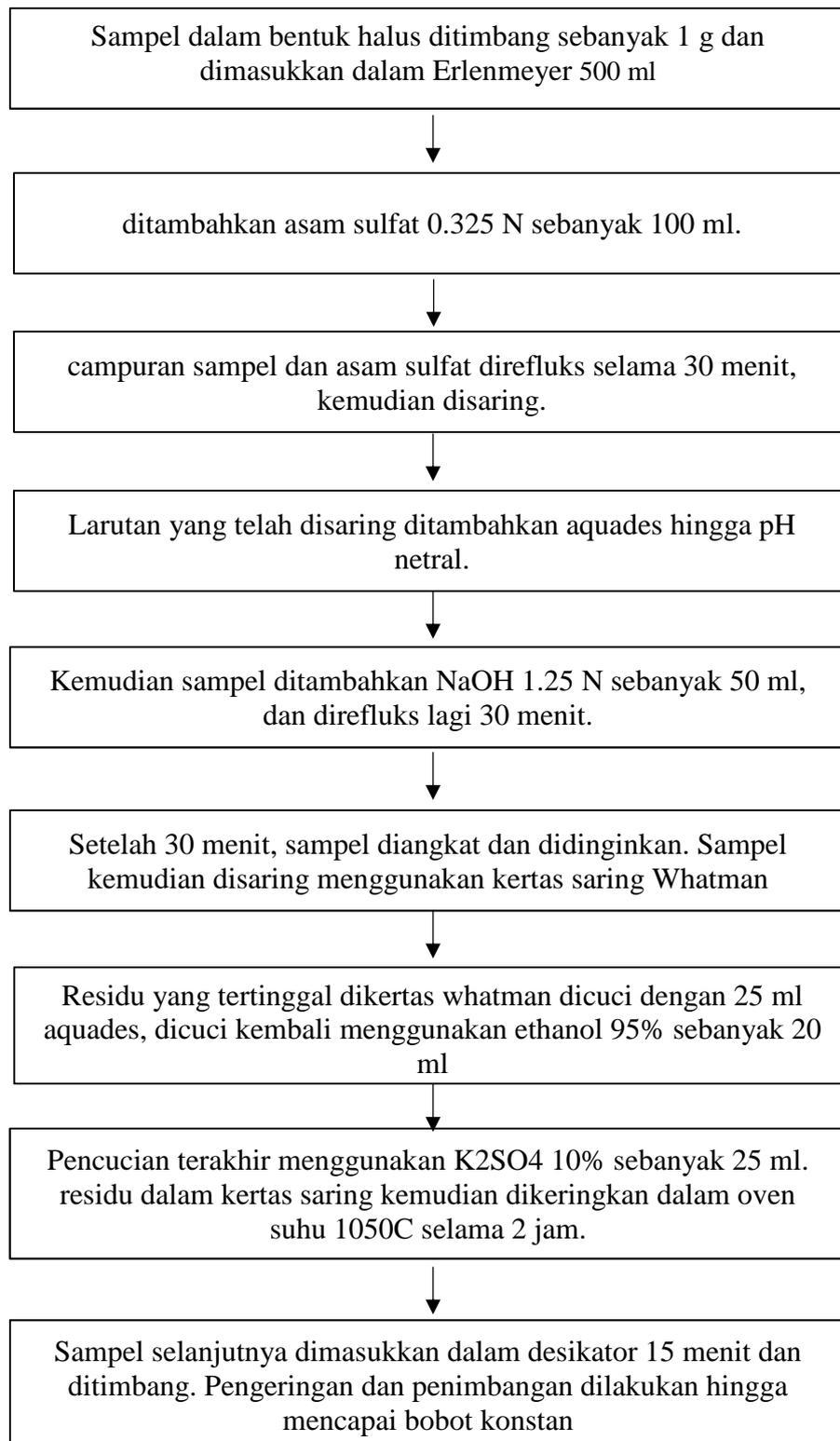
3.7.1 Prosedur pembuatan abon ikan patin dengan penambahan jantung pisang



Gambar 4. Proses pembuatan abon ikan patin jantung pisang

Sumber : (Aida et al., 2014) (Jusniati et al., 2018) (*) yang dimodifikasi

3.8 Proses uji kadar Analisa Kadar Serat Kasar (AOAC, 2005)



Gambar 5. Prosedur uji Kadar Serat Kasar

3.9 Pengumpulan dan Analisis Data

3.9.1 Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang digunakan adalah analisis tingkat kesukaan berupa uji hedonic untuk melihat tingkat kesukaan panelis yang meliputi rasa, aroma, tekstur dan warna pada abon jantung pisang dengan penambahan ikan patin. Panelis tidak terlatih diminta untuk menilai tingkat daya terima terhadap 4 sampel dengan perlakuan berbeda yang telah disiapkan di ruang organoleptic. Panelis tidak terlatih berasal dari mahasiswa jurusan gizi. Panelis diminta untuk mengisi formulir pernyataan persetujuan untuk menjadi panelis dan membaca intruksi pada formulir sebelum melakukan uji agar dapat melakukan penelitian dengan hasil yang maksimal. Hasil penilaian ditulis dalam lembar penilaian yang telah disediakan. Lembar penilaian dikumpulkan dan selanjutnya dilakukan proses pengolahan data.

3.9.2 Pengolahan Data

Pengujian tingkat kesukaan (uji hedonic) untuk melihat tingkat kesukaan panelis yang meliputi rasa, aroma, tekstur dan warna pada abon ikan patin substitusi. Skor yang digunakan adalah

Sangat suka	: 5
Suka	: 4
Agak suka	: 3
Tidak suka	: 2
Sangat tidak suka	: 1

Data yang diperoleh akan di olah menggunakan aplikasi SPSS. Sedangkan untuk uji kadar serat akan dilakukan di laboratorium universitas Riau.

3.9.3 Analisis Data

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan. Data uji hedonic yang terkumpul akan di olah menggunakan program SPSS dengan *One way anova*, dengan alpha 5% atau 0,05. Jika p hitung lebih kecil atau sama dengan alpha 0,05 maka terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan antara jenis perlakuan dan tindak lanjut dengan uji *Duncan*.