

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian yang digunakan adalah experimental dengan desain penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan Formulasi kukis tepung sagu dan tepung kacang hijau adalah 100:0, 100:10, 100:20 dan 100:30. Adonan dibentuk kecil dengan berat 10 g, dengan pemanggangan dilakukan menggunakan oven pada suhu 110°C selama 30 menit (Hemeto et al., 2019).

3.2 Rancangan Penelitian

Pada pembuatan kukis terdapat 3 perlakuan dengan 1 kontrol yang dilakukan. Dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Perbandingan Perlakuan Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Hijau

| Perlakuan | Tepung Sagu | Tepung Kacang Hijau |
|-----------|-------------|---------------------|
| P0 | 100% | 0% |
| P1 | 100% | 10% |
| P2 | 100% | 20% |
| P3 | 100% | 30% |

Tabel 5 Formulas Kukis

| Bahan | P0 | P1 | P2 | P3 |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|
| Tepung sagu | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g |
| Tepung kacang hijau | 0 | 10 g | 20 g | 30 g |
| Margarin | 25 g | 25 g | 25 g | 25 g |
| Gula halus | 30 g | 30 g | 30 g | 30 g |
| Telur | 25 g | 25 g | 25 g | 25 g |
| Baking powder | 1 g | 1 g | 1 g | 1 g |
| Garam | 1 g | 1 g | 1 g | 1 g |
| Vanili | 1 g | 1 g | 1 g | 1 g |
| Susu bubuk | 17 g | 17 g | 17 g | 17 g |
| Chocochips | 20 g | 20 g | 20 g | 20 g |

3.3 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023 sampai bulan Mei 2024 dan uji organoleptik dilakukan di laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Riau.

3.4 Pengumpulan Data

Pengujian organoleptik bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk dari keseluruhan karakteristik sensori yang ada pada produk. Komponen evaluasi uji sensori pada penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengujian organoleptik hedonik dilakukan oleh 34 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Kuesioner penilaian dengan kriteria yaitu :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak tidak suka
4. Netral
5. Agak suka
6. Suka
7. Sangat suka

3.5 Analisis Data

Pengolahan data hasil uji organoleptik menggunakan SPSS dengan *anova* dengan nilai rata-rata dan standar deviasi 0,05 yang apabila ada perbedaan atau pengaruh pada penelitian ini akan dilanjutkan dengan uji *ducan*.

3.6 Alat dan Bahan

3.6.1 Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan Kukis sebagai berikut:

- Baskom
- Mangkok
- Sendok
- Blender
- timbangan digital
- Oven

3.6.2 Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kukis sebagai berikut:

- Tepung sagu
- Tepung kacang hijau
- Margarin
- Telur
- Gula halus
- Susu bubuk
- Choco chips
- Baking powder
- Garam
- Vanili

3.7 Prosedur Kerja

Gambar 1 Prosedur Kerja

