

## BAB III METODE PENELITIAN

### 3.1. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan (P1,P2 dan P3) dan satu perlakuan control (P0). Adapun perbandingan *dimsum* ikan teri antar perlakuan yang akan digunakan adalah perlakuan pertama P0 (tanpa ikan teri), perlakuan kedua P1 dengan perbandingan 25% (daging ayam 150 gram dan ikan teri 50 gram), perlakuan ketiga P2 40% (daging ayam 120 gram dan ikan teri 80 gram), dan perlakuan keempat P3 50% (daging ayam 100 gram dan ikan teri 100 gram).

### 3.2. Waktu dan Tempat

Penelitian pendahuluan dimulai pada 22 Desember 2023 dan penelitian lanjutan dilaksanakan pada 14 Mei 2024. Pembuatan produk dan uji organoleptic dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau.

### 3.3. Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan ini dilakukan untuk mendapatkan formulasi terbaik. Pada penelitian ini dilakukan 4 kali percobaan dengan perbandingan daging ayam dan ikan teri yaitu 100% : 0%, 75% : 25%, 50% : 50%, 25% : 75%, dan 0% : 100%. Adapun hasil yang diperoleh dari penelitian pendahuluan dapat dilihat pada tabel 3.1

**Tabel 3. 1 Hasil Penelitian Pendahuluan**

Perlakuan	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
P0 (100% daging ayam)	Putih sedikit kuning	Gurih	Lembut dan sedikit kenyal	Khas ayam
P1 (75% daging ayam dan 25% ikan teri)	Putih sedikit kekuningan	Gurih	Lembut dan sedikit kenyal	Khas ayam

P2 (50% daging ayam dan 50% ikan teri)	Putih kekuningan dan sedikit keabu-abuan	Gurih	Sedikit padat dan kenyal	Khas ikan teri
P3 (75% daging ayam dan 25% ikan teri)	Putih keabu-abuan	Gurih	Agak padat dan sedikit keras	Khas ikan teri
P4 (100% ikan teri)	Abu-abu	Gurih	Padat dan keras	Khas ikan teri

Berdasarkan tabel 3.1. diatas dapat diketahui bahwa P3 dan P4 dimsum dengan substitusi ikan teri 75% dan 100% didapatkan adonan yang lebih cair dibandingkan dengan perlakuan lainnya sehingga harus menambahkan lebih banyak tepung dan menghasilkan tekstur dimsum yang agak padat dan sedikit keras. Warna yang dihasilkan pada perlakuan 75% dan 100% juga berwarna gelap. Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai makanan yang berwarna terang dan cerah dibandingkan makanan yang berwarna gelap atau pudar (Falah S, Aryani dan Ratnasari I, 2023). Adapun formulasi terbaik substitusi ikan teri yaitu formulasi 25%-50% substitusi ikan teri , sehingga formulasi lanjutan yaitu 0%, 25%, 40% dan 50%.

### 3.4. Penelitian Lanjutan

Penelitian Lanjutan dalam pembuatan dimsum dengan substitusi ikan teri ini yaitu uji tingkat kesukaan. Uji tingkat kesukaan menggunakan uji hedonic untuk mengetahui tingkat kesukaan yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur didapatkan formulasi terbaik dari penelitian pendahuluan yaitu 0%, 25%, 40% dan 50% substitusi ikan teri. Uji tingkat kesukaan ini dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 25 orang.

### 3.5. Alat dan Bahan

#### 3.5.1. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan dimsum ikan teri ini adalah sendok, baskom, timbangan, pisau, talenan, coper, kompor, parutan, dandang, dan piring.

#### 3.5.2 Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum ikan teri ini adalah kulit dimsum, ayam, ikan teri segar, tepung terigu, tepung tapioka, wortel, labu siam, bawang putih, daun bawang, jeruk nipis, minyak wijen, saus tiram, dan garam.

### 3.6. Rancangan Penelitian

#### 3.6.1. Jumlah Bahan Pada Tiap Perlakuan

**Tabel 3. 2 Bahan Pada Tiap Perlakuan**

Bahan	Kontrol P0	P1	P2	P3
Tepung terigu	70 gr	70 gr	70 gr	70 gr
Tepung tapioca	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
Daging ayam	200 gr	150 gr	120 gr	100 gr
Ikan teri	-	50 gr	80 gr	100 gr
Telur	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr
Bawang putih	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Wortel	35 gr	35 gr	35 gr	35 gr
Daun bawang	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
Labu siam	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
Garam halus	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Saus tiram	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Minyak wijen	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr

Sumber : Rotua et al, 2022 yang telah dimofikasi

Keterangan :

P0 = Dimsum tanpa substitusi ikan teri

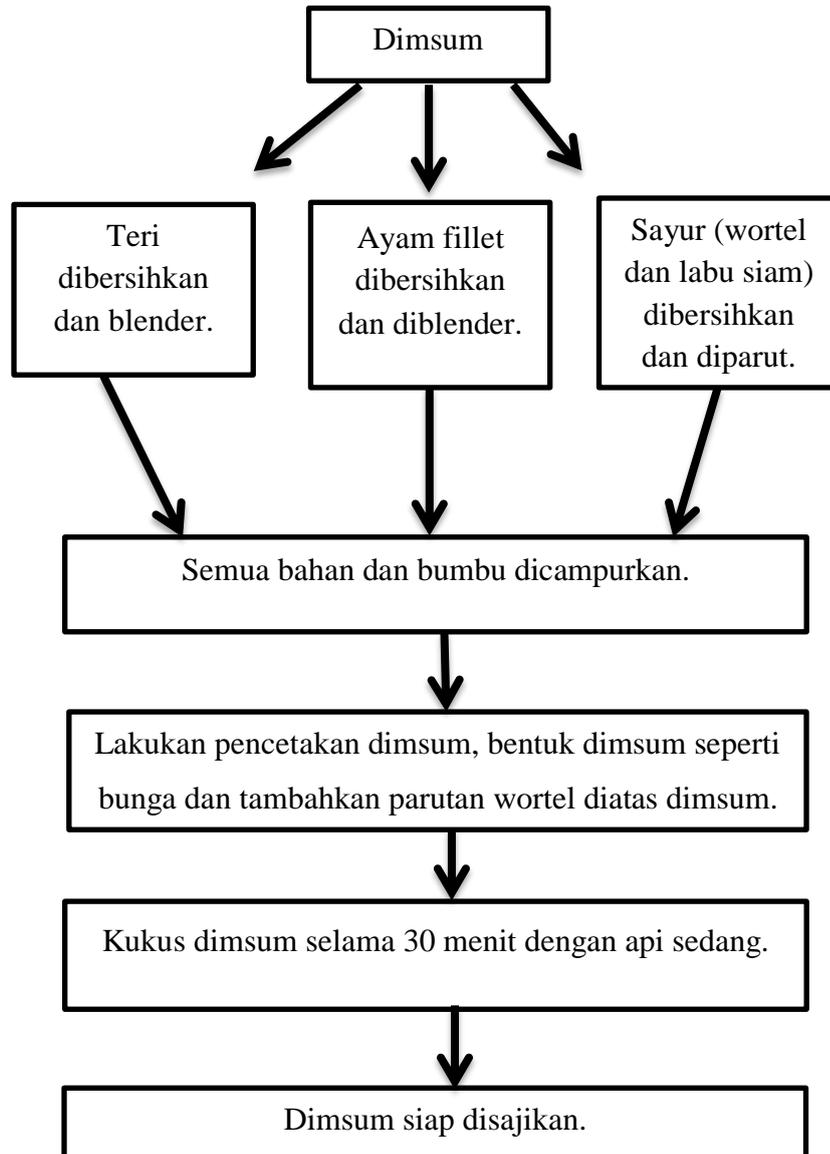
P1 = Dimsum dengan substitusi ikan teri 25%

P2 = Dimsum dengan substitusi ikan teri 40%

P3 = Dimsum dengan substitusi ikan teri 50% .

### 3.7. Prosedur Kerja

**Tabel 3. 3 Prosedur Pembuatan Dimsum Substitusi Ikan Teri**



Sumber : Dimodifikasi dari (Rahmawati, 2023).

### 3.8. Pengumpulan dan Analisis Data

#### 3.8.1. Pengumpulan Data

Panelis ini adalah panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Panelis akan diminta untuk mengisi formulir pernyataan persetujuan (informed consent) terlebih dahulu dan membaca instruksi pada formulir. Hasil penilaian kemudian ditulis dalam lembar uji hedonic yang telah disediakan. Selanjutnya lembar penilaian organoleptic tersebut akan dikumpulkan dan akan dilakukan pengolahan data.

#### 3.8.2. Pengolahan Data

Uji hedonic dilakukan dengan menilai warna, aroma, tekstur dan rasa pada dimsum. Skor yang akan digunakan adalah :

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

Panelis dalam penelitian ini adalah panelis agak terlatih sebanyak 25 orang yang merupakan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Data yang didapatkan dari hasil uji organoleptik lalu diolah menggunakan uji *One Way Anova*.

#### 3.9.3. Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini menggunakan uji *One Way Anova* untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antar perlakuan pada dimsum ayam dan dimsum ikan teri. Jika nilai *Sign.* < 0,05 maka terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat kesukaan antar perlakuan sehingga dapat dilanjutkan dengan uji *Duncan* untuk mengetahui lebih spesifik perlakuan mana saja yang berbeda.