

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu 3 perlakuan dan 1 kontrol. Adapun perbandingan perlakuan yang digunakan adalah perlakuan kontrol, dan penambahan tepung kacang hijau 20%, 30% dan 40%.

3.2 Tahap Penelitian

Penelitian ini bersifat eksperimental yang terdiri dari 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan. Penelitian lanjutan merupakan penelitian akhir untuk pelaksanaan uji hedonik yang akan dilakukan di Laboraturium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Pada Uji ini, panelis yang digunakan sebanyak 50 orang yaitu mahasiswa Poltekkes Kemenkes Riau untuk menguji warna, tekstur, aroma, dan rasa.

3.2.1 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mendapatkan formulasi terbaik dengan melakukan uji coba pembuatan *mille crepes* dengan membedakan konsentrasi tepung terigu dan tepung kacang hijau, yaitu P0 (100% tepung terigu), P1 (80 gram tepung terigu ; 20 gram tepung kacang hijau), P2 (70 gram tepung terigu ; 30 gram tepung kacang hijau) dan P3 (60 gram tepung terigu ; 40 gram tepung kacang hijau). Adapun hasil dari uji pendahuluan dapat dilihat pada Tabel 3 :

Tabel 3. Hasil Uji Pendahuluan

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0	Kuning	Khas crepes	Manis	Lembut
P1	Kuning agak kehijauan	Khas crepes	Agak manis dan rasa kacang hijau agak terasa	Lembut
P2	Kuning agak kehijauan	Khas crepes & tepung kacang hijau	Agak manis dan rasa kacang hijau agak terasa	Lembut
P3	Kuning agak kehijauan	Khas crepes & tepung kacang hijau	Agak manis dan tepung kacang hijau agak terasa	Lembut & agak padat

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

3.2.2 Penelitian Lanjutan

Penelitian lanjutan dalam pembuatan *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau ini yaitu pelaksanaan uji organoleptik yang dilakukan di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Uji organoleptik dilakukan untuk melihat tingkat kesukaan meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur dengan formulasi yaitu 0%, 20%, 30% dan 40% tepung kacang hijau.

3.3 Waktu dan Tempat

Pembuatan *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau dilaksanakan pada bulan Juni 2024 dengan uji hedonik di Laboratorium Pangan Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau.

3.4. Alat dan Bahan

3.4.1 Alat

a. Krim

Alat yang digunakan pada pembuatan krim adalah mixer, sendok makan, spatula, timbangan digital, piring, gelas ukur, dan gelas.

b. Crepes

Alat yang digunakan pada pembuatan crepes adalah timbangan digital, piring, teflon, sendok makan, spatula, dan mixer.

3.4.2 Bahan

a. Krim

Bahan yang digunakan pada pembuatan krim adalah *whipping cream* dan air es.

b. Crepes

Bahan yang digunakan pada pembuatan crepes adalah tepung terigu, tepung kacang hijau, telur, susu skim cair, gula tropicana slim dan minyak kelapa sawit.

3.5 Perlakuan dan Prosedur Pembuatan *Mille Crepes*

a) Krim

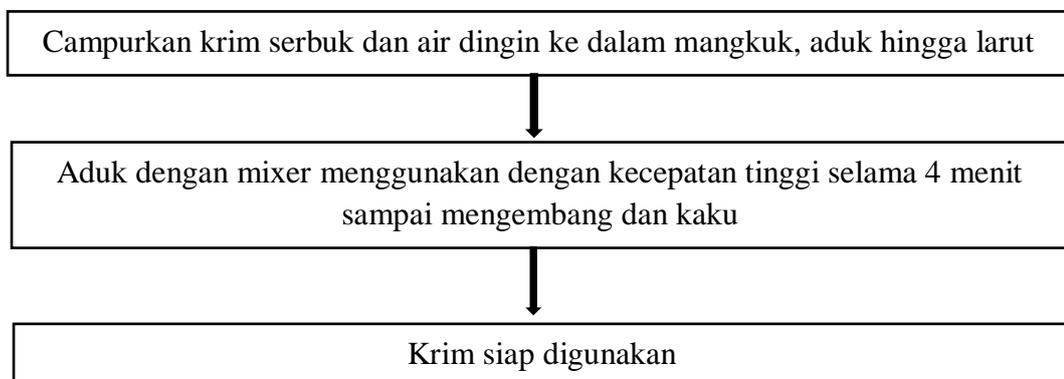
Tabel 4. Perlakuan Krim

Bahan	Kontrol	P1	P2	P3
Whipping cream	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Air Es	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml

(*) : Modifikasi

Sumber : (PT. Gandum Mas Kencana, 2021).

Prosedur dalam pembuatan krim dapat dilihat pada gambar 4 :



Gambar 4. Pembuatan Krim

Sumber : (PT. Gandum Mas Kencana, 2021).

b) Crepes

Tabel 5. Perlakuan Crepes

Bahan	Kontrol	P1	P2	P3
Tepung terigu	100 gr	80 gr	70 gr	60 gr
Tepung kacang hijau	0	20 gr	30 gr	40 gr
Susu skim cair	250 ml	250 gr	250 gr	250 gr
Telur	165 gr	165 gr	165 gr	165 gr
Gula tropicana slim	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
Minyak kelapa sawit	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr

(*) : Modifikasi

Sumber : (Wulandari & Priyanti, 2020).

Keterangan :

Kontrol : 100% Tepung terigu

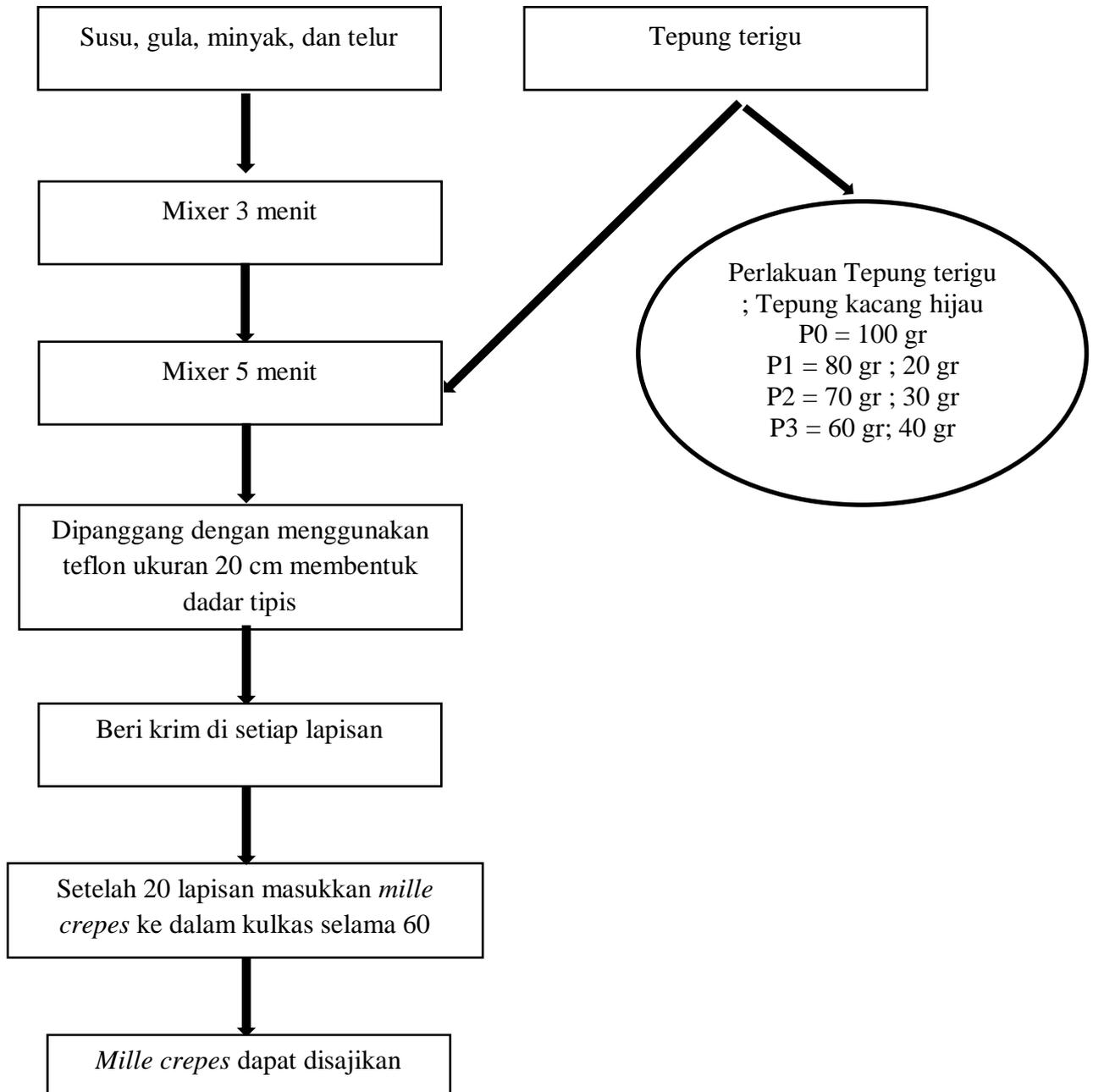
P1 : 80% tepung terigu + 20% tepung kacang hijau

P2 : 70% tepung terigu + 30% tepung kacang hijau

P3 : 60% tepung terigu + 40% tepung kacang hijau

Prosedur dalam pembuatan crepes dapat dilihat pada gambar 5 :

Gambar 5. Prosedur Crepes

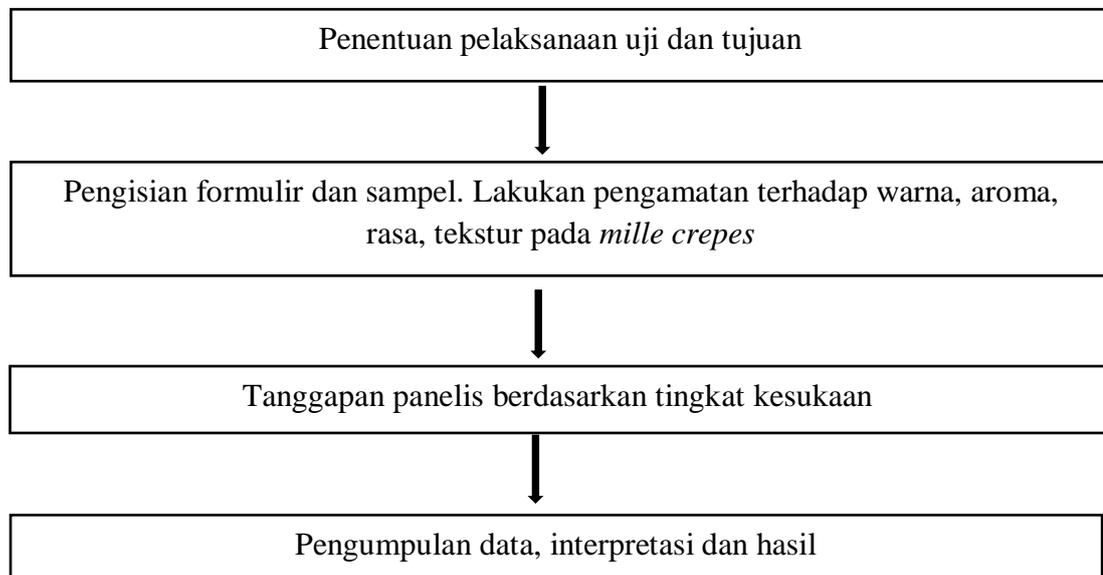


(*) : Modifikasi

Sumber : (Wulandari & Priyanti, 2020).

3.6 Prosedur Uji Organoleptik

Prosedur uji organoleptik dapat dilihat pada gambar 6 :



Gambar 6. Prosedur Uji Organoleptik

(*) : Modifikasi

Sumber : (Tera, 2016)

3.7 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data

3.7.1 Pengumpulan Data

Panelis akan diminta untuk menilai 4 sampel *mille crepes* dengan perlakuan berbeda yang telah disiapkan di ruang organoleptik. Panelis agak terlatih ini yaitu Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Panelis diminta untuk mengisi formulir pernyataan persetujuan terlebih dahulu dan membaca instruksi pada formulir uji hedonik. Hasil penilaian kemudian ditulis dalam lembar penilaian yang telah disediakan. Selanjutnya lembar penilaian tersebut akan dikumpulkan dan selanjutnya dilakukan pengolahan data.

3.7.2 Pengolahan Data dan Analisis Data

Hasil pengujian menggunakan Uji Hedonik. Penilaian panelis dibuat dalam suatu pengkodean yang sangat suka diberi nilai 7, suka diberi nilai 6, agak suka diberi nilai 5, netral diberi nilai 4, agak suka diberi nilai 3, tidak suka diberi nilai 2 dan sangat tidak suka diberi nilai 1. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa uji *One Way Anova* dengan menggunakan program SPSS dengan tingkat kesukaan $p < 0,05$ dan jika ada

perbedaan nyata diantara keempat sampel tersebut maka dilakukan uji lanjutan yaitu Uji *Duncan*.