

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan yaitu satu sampel kontrol dan tiga sampel dengan substitusi sari daun katuk.

3.2. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023 sampai dengan bulan Mei 2024. Pembuatan Produk dilakukan di Laboratorium Ilmu Pangan Poltekkes Riau, dan pengujian produk dilakukan diposyandu di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Rawat Inap dan Puskesmas Sidomulyo Rawat Jalan.

3.3. Alat dan bahan

3.4.1 Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan Roti Jala adalah Teflon, cetakan roti jala, blender, sendok teh, sendok makan, mangkuk, piring, gelas ukur, timbangan digital, kompor, panci, pengaduk soup dan saringan.

3.4.2 Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan roti jala adalah daun katuk, tepung terigu, santan, telur, margarin, gula pasir, garam, daging durian, gula merah, daun pandan, tepung maizena dan air.

3.4. Tahap Penelitian

3.4.1 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan ini bertujuan untuk melakukan uji coba pembuatan roti jala dengan penambahan sari daun katuk. Pada penelitian pendahuluan ini dilakukan percobaan pembuatan roti jala dengan penambahan sari daun katuk sebanyak 10%, 15%, dan 20%.

Tabel 3. Penelitian pendahuluan

Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P0	Kuning muda	Tercium bau telur	Keras dan kaku	Tidak ada rasa
P1	Hijau muda	Tidak tercium langu daun katuk	Keras dan kaku	Tidak ada rasa
P2	Hijau	Sedikit bau langu daun katuk	Keras dan kaku	Sedikit terasa daun katuk
P3	Hijau agak tua	Bau langu daun katuk	Keras dan kaku	Sedikit terasa daun katuk

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, didapatkan hasil pada tabel 3, dimana uji coba tersebut masih kurang baik karena perbandingan komposisi dari banyaknya penambahan sari daun katuk yang kurang sesuai. Oleh sebab itu, penulis memodifikasi kembali banyaknya penambahan sari daun katuk yang digunakan pada P1, P2, P3 sehingga didapatkan penambahan sari daun katuknya yaitu P0 sebagai kontrol, P1 (5%), P2 (7%) P3 (10%).

3.4.2 Penelitian Lanjutan

Penelitian lanjutan merupakan penelitian yang dilaksanakan untuk uji organoleptik produk. Penelitian lanjutan ini menggunakan panelis umum sebanyak 50 orang panelis ibu menyusui untuk menguji tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa pada roti jala.

3.5. Rancangan Penelitian

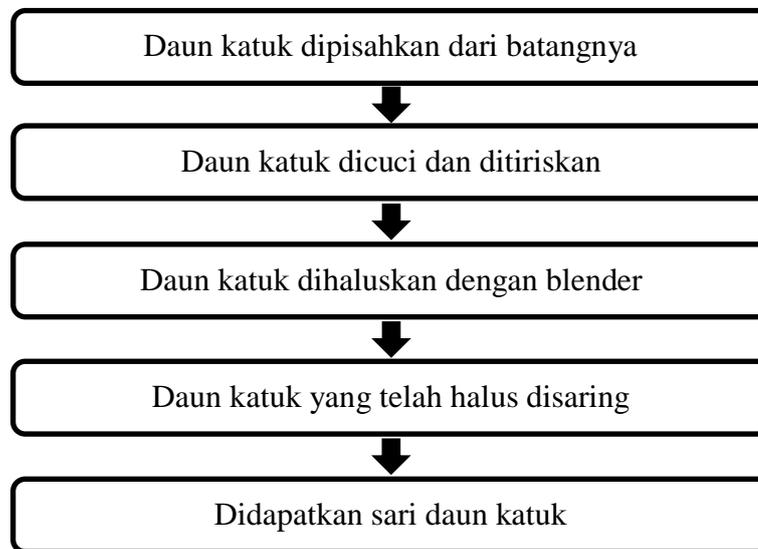
Bahan yang digunakan pada setiap perlakuan berbeda-beda jumlahnya, maka setiap perlakuan roti jala dapat dilihat jumlahnya pada tabel berikut.

Tabel 4. Penggunaan Bahan Pada Setiap Perlakuan

Bahan (gram)	Perlakuan			
	P0 (0%)	P1 (5%)	P2 (7%)	P3 (10%)
Tepung terigu	150	150	150	150
Santan	65	57	54	50
Sari daun katuk	0	8	11	15
Telur	55	55	55	55
Garam	1	1	1	1
Gula pasir	13	13	13	13
Air	200	200	200	200

3.6 Prosedur

3.6.1 Prosedur Pembuatan Sari Daun Katuk

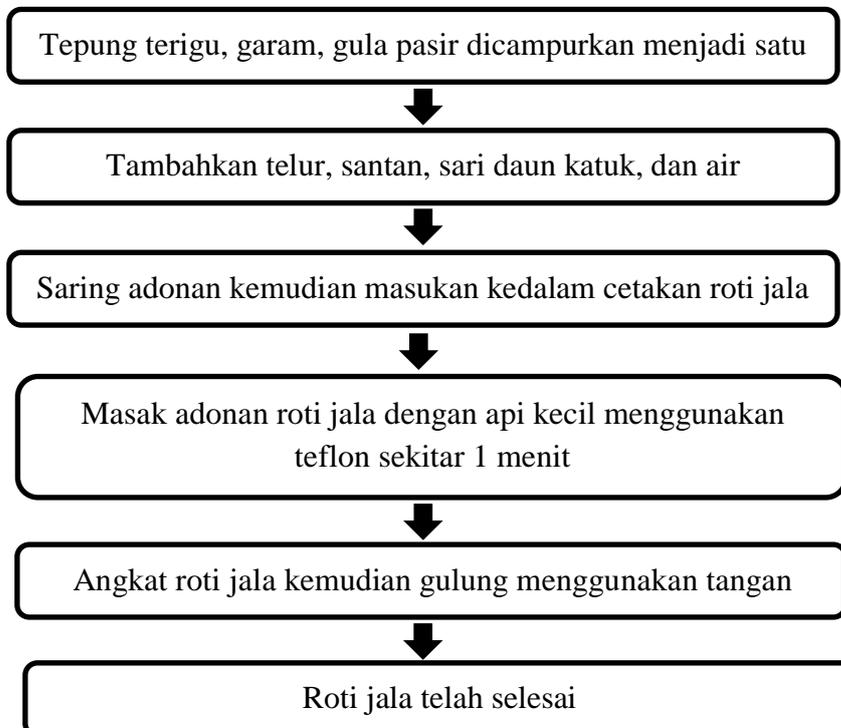


Gambar 3. Prosedur Pembuatan Sari Daun Katuk

Modifikasi*

Sumber : Resep Cookpad

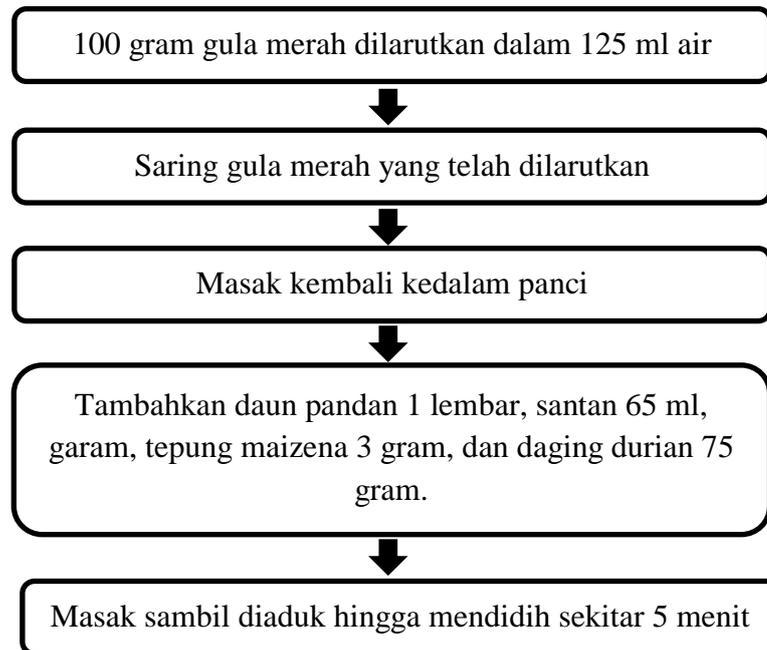
3.6.2 Prosedur Pembuatan Roti Jala



Gambar 4. Prosedur Pembuatan Roti Jala

Sumber : Youtube Cooking With Hel

3.6.3 Prosedur Pembuatan Kuah Durian



Gambar 5. Prosedur Pembuatan Kuah Durian

Sumber : Youtube Cooking With Hel

3.7. Analisa dan Pengolahan Data

Analisis data terhadap hasil tingkat kesukaan roti jala dengan substitusi sari daun katuk ini dengan uji Oneway Anova dengan tingkat kemaknaan 0.05 yang apabila ada perbedaan atau pengaruh pada penelitian ini akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Uji tingkat kesukaan ini menggunakan skala :

- 1 = Sangat Tidak Suka
- 2 = Tidak Suka
- 3 = Netral
- 4 = Suka
- 5 = Sangat Suka