

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan tiga perlakuan pada nugget, yaitu: FO (tanpa perlakuan), F1 (dengan penambahan ikan patin 20%), F2 (dengan penambahan ikan patin 40%), dan F3 (dengan penambahan ikan patin 60%) persentase dari berat susu UHT yang bertujuan untuk menghasilkan produk yang dapat diterima oleh panelis berdasarkan uji organoleptik, yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, melalui metode uji hedonik.

B. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini adalah nugget dengan menggunakan susu UHT cair, ikan patin segar, dan daun kelor. Susu UHT didapat dari swalayan Desa Way tenong, ikan patin didapat pada pasar tradisional Way tenong dan daun kelor didapat pada kebun pribadi di daerah Waytenong.

C. Lokasi dan Waktu

Penelitian uji organoleptik dilaksanakan di rumah produksi pribadi di way tenong lampung barat. Penelitian dilaksanakan bulan Mei 2025.

D. Alat dan Bahan

1. Alat

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan nugget ini adalah timbangan digital, baskom plastik, kukusan stainless, pisau stainless, wajan stainless, sendok stainless, sutil stainless.

2. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Nugget Berbasis susu UHT dengan penambahan Ikan Patin dan Daun Kelor, tepung terigu, tepung roti, tapioka, minyak kelapa sawit, telur, margarin, dan penyedap.

E. Prosedur Kerja

1. Formulasi Pembuatan *nugget*

Penelitian ini adalah pembuatan nugget yang telah ditambahkan 3 formula ikan yang berbeda. Komposisi bahan dapat dilihat pada tabel dibawah.

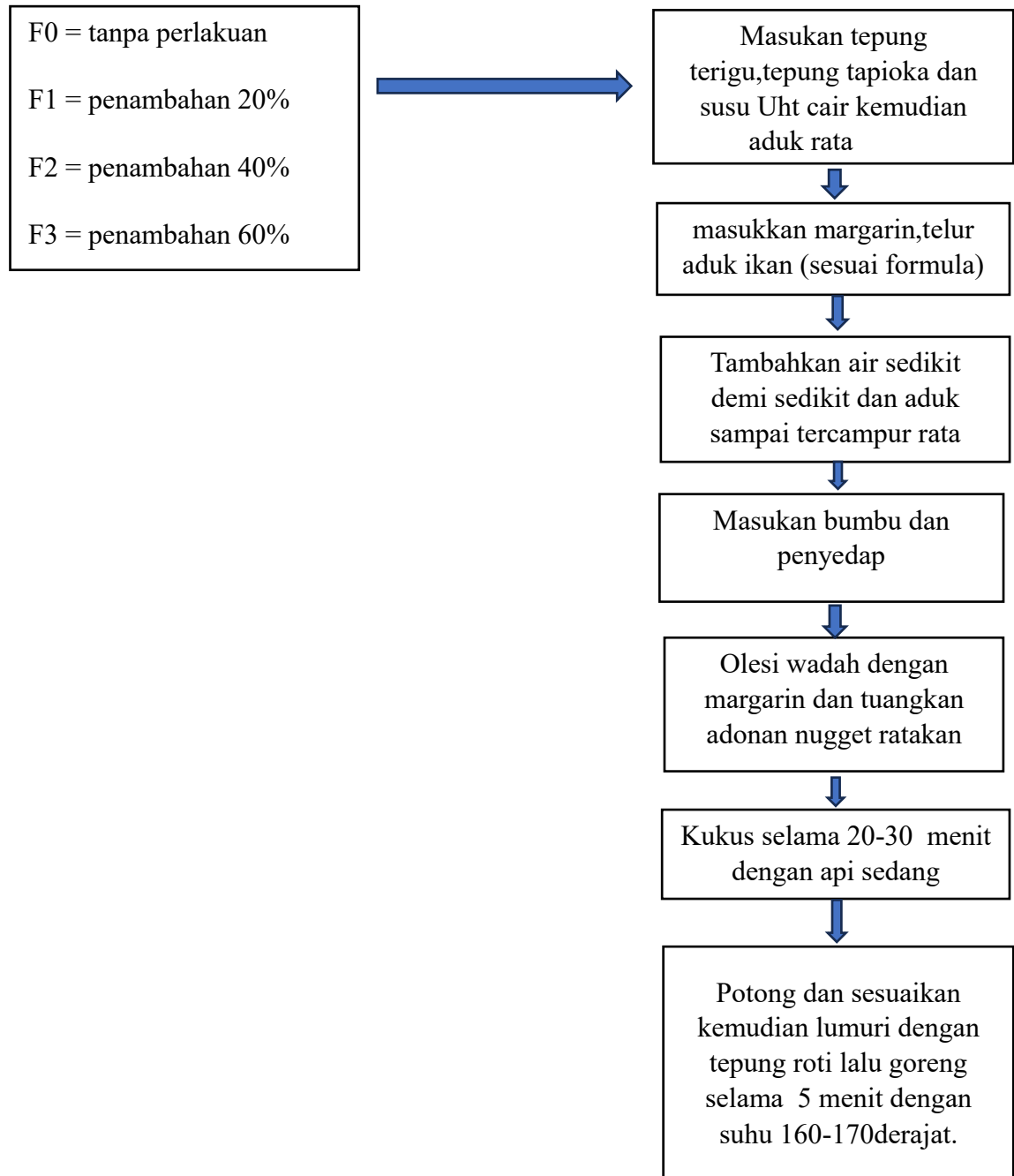
Tabel 5.
Formulasi bahan untuk pembuatan *nugget*

Bahan <i>Nugget</i>					
No	Bahan	F0	F1	F2	F3
1	Ikan patin (g)	0	20	40	60
2	Tepung tapioka (g)	50	50	50	50
3	Tepung terigu (g)	50	50	50	50
4	Tepung roti (g)	20	20	20	20
5	Telur ayam (g)	11	55	55	55
6	Susu UHT (g)	100	100	100	100
7	Daun kelor (g)	0	5	5	5
8	Margarin (g)	3	3	5	5
9	Penyedap (g)	5	5	5	5

Sumber : Yahdillah dkk (2024)

2. Pembuatan *Nugget*

Berikut ini diagram alir pembuatan nugget bisa dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5.
Diagram alir pembuatan Nugget

F. Pengamatan Uji Organoleptik

Sumber dalam uji organoleptik ini adalah 75 orang panelis. Penarikan sampel dilakukan dengan cara incidental sampling dan menggunakan skala likert.

Tabel 6.
Uji Organoleptik

Parameter	Kriteria	Skor
Warna, aroma, rasa, tekstur, Tingkat kesukaan produk.	Sangat suka	1
	Suka	2
	Biasa saja	3
	Tidak suka	4
	Sangat tidak suka	5

Sumber : skala likert

Penalis dalam uji organoleptik adalah penalis tidak terlatih dengan persyaratan:

1. Wanita usia subur dengan usi\$a 15 - 44 tahun
2. Panca indra dalam keadaan baik
3. Berminat dalam uji organoleptik dalam melakukan uji organoleptik
4. Bersedia melakukan uji organoleptik
5. Dalam keadaan sehat jasmani dan rohani
6. Tidak alergi terhadap ikan patin
7. Tidak buta warna
8. Wanita yang sedang hamil
9. Wanita yang mengalami kek

G. Perhitungan Nilai Gizi Berdasarkan TKPI 2020

Adapun rumus mentukan kandungan gizi produk yang diteliti yaitu:

$$\frac{\text{berat bahan yang digunakan}}{100} \times \text{zat gizi tkpi}$$

H. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan salah satu bagian rangkaian kegiatan penelitian setelah pengumpulan data. Data yang didapat perlu diolah sedemikian rupa sehingga menjadi informasi yang diakhirnya dapat digunakan untuk menjawab tujuan penelitian. Agar analisis penelitian menghasilkan informasi yang benar. Kemudian data hasil organoleptik diolah dengan tahapan sebagai berikut:

a. *Editing*

Mengecek ketepatan dan kelengkapan data yang dikumpulkan.

b. *Coding*

Memberikan kode pada jawaban dengan angka atau kode tertentu sehingga lebih sederhana dan mudah dalam pengolahan data. Coding digunakan pada parameter uji organoleptik untuk warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan produk, dengan kriteria sangat suka ditandai dengan skor 5, suka skor 4, biasa saja skor 3, tidak suka skor 2, dan sangat tidak suka skor 1.

c. *Entrying*

Memasukkan data yang telah ada kedalam kolom-kolom yang telah diberikan kode sebelumnya.

d. *Cleaning*

Memastikan kembali semua data telah dimasukkan secara benar dan akurat serta membuang data yang diperkirakan akan mengganggu.

2. Analisis Data

Analisis yang dilakukan adalah analisis univariat dengan menampilkan hasil penelitian berupa distribusi frekuensi dari setiap karakteristik organoleptik yang diamati yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan produk secara keseluruhan dan dilanjutkan dengan analisis skala likert. Data akan disajikan dalam bentuk tabel atau grafik. Rumus perhitungan Skala Likert, sebagai berikut:

$$\text{Rumus skor skala likert : } \% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan :

% = Skor Presentase

n = Jumlah Skor yang Diperoleh

N = Skor Lokal (Skor Tertinggi x Skor Panelis)

Tabel 7.
Berikut merupakan interval presentase & daya terima panelis

Presentase %		Daya terima & kriteria
84-100		Sangat suka
68-83		Suka
S	52-67	Biasa saja
u	36-51	Tidak suka
m	20-35	Sangat tidak suka

b

er : (likert, 1932 dengan modifikasi)