

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Riset ini menggunakan metode eksperimen. Riset ini menggunakan 1 faktor, faktor utama ialah penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam dengan konsentrasi yang sama 10%, 15%, dan 20%. untuk menghasilkan snack akar kelapa yang sangat digemari yang dikaji lewat sifat organoleptik dengan metode uji hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur serta tingkat kesukaan pada produk). Lalu selanjutnya pada uji kadar zat besi menggunakan TKPI.

B. Subjek Penelitian

Subyek riset ini ialah akar kelapa ikan ekor kuning dan hati ayam. Ikan ekor kuning yang digunakan adalah ikan ekor kuning giling, hati ayam yang digunakan adalah hati ayam segar. Ikan ekor kuning dan hati ayam didapat dari pasar gudang lelang yang terdapat di teluk.

C. Lokasi dan Waktu

1. Lokasi

Lokasi pembuatan produk akar kelapa di rumah yang beralamatkan Jl. Gatot Kaca, Kec, Gedong Tataan, Kab, Pesawaran dan pengujian organoleptik dilaksanakan di laboratorium uji cita rasa yang ada dikampus gizi dengan panelis usia 15 – 49 tahun.

2. Waktu

Riset ini terlaksanakan di bulan Februari 2025.

D. Alat dan Bahan Penelitian

1. Alat

Alat yang dipakai dalam riset pembuatan akar kelapa ini adalah timbangan digital, baskom plastik, mangkuk, wajan, spatula, sodet, sendok makan, talenan, cetakan akar kelapa.

2. Bahan

Bahan yang dipakai didalam pembuatan akar kelapanya yaitu tepung beras ketan, hati ayam, ikan ekor kuning, telur ayam, santan, dan margarin.

E. Prosedur Kerja

1. Formula Produk

Komposisi bahan membuat produk akar kelapa bisa diperhatikan dibawah:

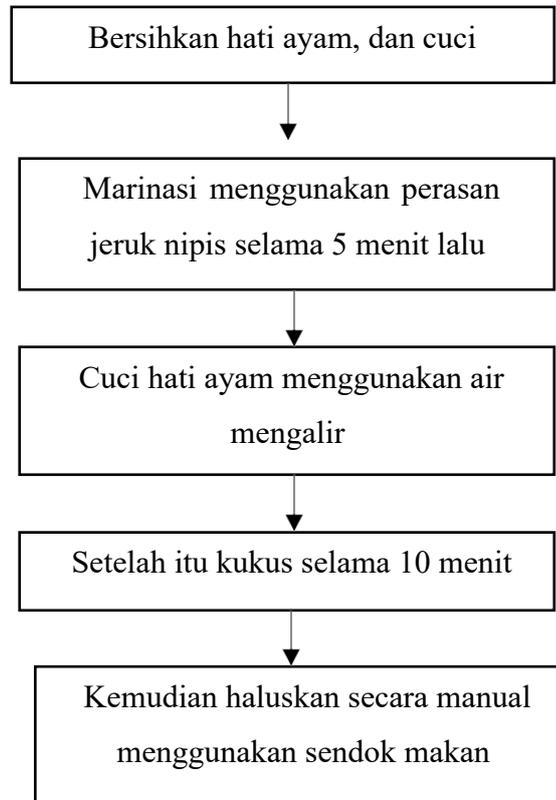
Tabel 6.
Komposisi bahan dalam pembuatan akar kelapa

Bahan	Perlakuan Hati ayam			
	R (0%)	F1 (10%)	F2 (15%)	F3 (20%)
Tepung beras ketan	125	125	125	125
Telur	50	50	50	50
Margarine	10	10	10	10
Santan	50	50	50	50
Ikan ekor kuning	0	12,5	18,75	25
Hati ayam	0	12,5	18,75	25
Garam	3	5	7	9
Jumlah	248	299	319,2	352

Sumber :(CR COOK, 2022) yang sudah termodifikasi.

Sesudah didapat total formulasinya, lalu dilaksanakan pengolahan produk snack akar kelapa dengan penambahan ikan ekor kuning dan hati ayam.

F. Pembersihan Hati Ayam

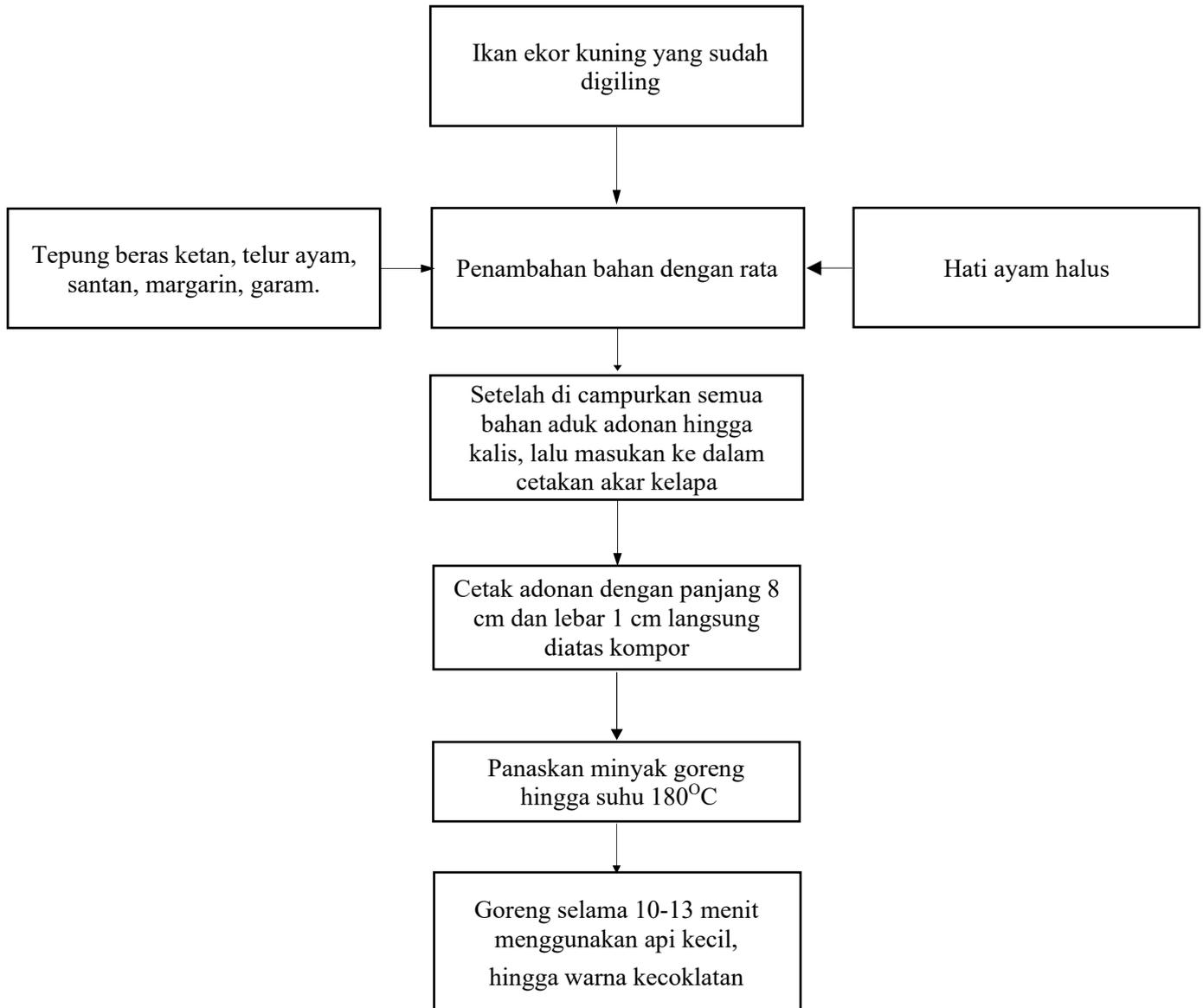


Gambar 6
Diagram alir pembersihan hati ayam

G. Pengolahan snack akar kelapa

Prosedur pembuatan snack akar kelapa ikan ekor kuning, hati ayam dapat dilihat dari tabel berikut .

Diagram pembuatan snack akar kelapa fortifikasi ikan ekor kuning



Gambar 7

Diagram alir pembuatan akar kelapa yang sudah dimodifikasikan

H. Pengamatan Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan pada penelitian akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam dengan 75 panelis wanita umur subur (WUS) dengan usia 15-49 tahun menggunakan uji hedonik. Penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan, yaitu :

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Biasa saja
- 4 = Suka
- 5 = Sangat suka

Panelis didalam pengujian organoleptik ialah panelis kurang terlatih pada syarat:

- a. Wanita Usia Subur 15-49 tahun
- b. Panca indera pada kondisi baik
- c. Berniat dalam melaksanakan pengujian organoleptik
- d. Siap melaksanakan pengujian organoleptik
- e. Didalam kondisi sehat jasmani dan rohani
- f. Tidak alergi terhadap hasil laut dan hati ayam
- g. Tidak buta warna

I. Perhitungan Nilai Gizi Berdasarkan TKPI Tahun 2020

Pengkajian kandungan gizi mencakup energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi pada camilan berbahan akar kelapa dan ikan ekor kuning dengan tambahan hati ayam yang paling digemari, menggunakan TKPI serta ditampilkan dalam tabel dengan perhitungan rumus :

$$\frac{\text{Berat Bahan yang Dipakai} \times \text{Zat Gizi}}{\text{TKPI 100 gram (berat atau pcs)}}$$

J. Food Cost dan Harga Jual

Rentang standar food cost berada dalam batasan yang telah ditetapkan snack akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam sebesar 40%, maka dapat ditentukan harga jual produk dengan kalkulasi dibawah ini :

$$\text{Standar } Food \text{ cost} = 40\% \times \text{jumlah anggaran}$$

$$\text{jumlah biaya} = \frac{100}{40} \times \text{food cost}$$

$$\text{Biaya per produknya} = \frac{\text{Jumlah biaya}}{\text{Jumlah produk}}$$

K. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Pengolahan data menjadi salah satu langkah penting dalam proses penelitian setelah data terkumpul. Data yang diperoleh harus diolah secara teliti sehingga dapat menghasilkan informasi yang berguna untuk menjawab pertanyaan penelitian. Untuk memastikan hasil analisis benar, ada empat tahapan utama yang harus dilalui dalam proses pengolahan data:

a. Editing

Mengoreksi data yang telah dikumpulkan guna memastikan bahwa data tersebut lengkap dan sesuai.

b. Coding

Menggunakan simbol atau angka tertentu untuk mengelompokkan data agar mempermudah pengolahan lebih lanjut.

c. Entying

Menginput data yang telah dikodekan ke dalam format yang disiapkan sebelumnya.

d. Cleaning

Memastikan bahwa data yang dimasukkan sudah benar dan menghapus data yang berpotensi merusak hasil analisis.

2. Analisis data

Data dianalisis menggunakan metode univariat, dengan menampilkan hasil penilaian berupa distribusi frekuensi persentase panelis. Proses ini dilanjutkan dengan perhitungan skala Likert dan distribusi frekuensi masing-masing variabel untuk memperoleh karakteristik atau gambaran variabel, seperti warna, rasa, tekstur, aroma, serta penerimaan keseluruhan terhadap produk snack akar kelapa. Hasil disajikan dalam bentuk tabel dan grafik.

Rumus perhitungan skala likert ialah:

$$\% = \frac{n \times 100}{N}$$

Keterangan :

% = skor persentase

n = total skor yang diperoleh

N = skor total (skor tertinggi x total panelis)

Tabel 7.
Interval Persentase Dan Daya Terima Panelis

Presentase %	Daya Terima & Kriteria
84-100	Sangat Suka
68-83	Suka
52-67	Biasa Saja
36-51	Tidak Suka
20-35	Sangat Tidak Suka

Sumber : (Maharani, 2021)