

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini adalah eksperimental yang percobaannya Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan. Dan Adapun perlakuan yang digunakan yaitu sebagai berikut :

1. P1 : Persentase penambahan bubur bayam 5% dari total tepung terigu dan bayam
2. P2 : Persentase penambahan bubur bayam 10% dari total tepung terigu dan bayam
3. P3 : Persentase penambahan bubur bayam 15% dari total tepung terigu dan bayam
4. P4 : Persentase penambahan bubur bayam 20% dari total tepung terigu dan bayam

Masing-masing perlakuan terdiri dari 3 kali ulangan sehingga dalam penelitian ini ditetapkan 12 unit percobaan. Dipilihnya perbedaan konsentrasi tersebut berdasarkan penelitian awal yang telah dilakukan sehingga didapat 4 perlakuan dengan penambahan bubur bayam yang berbeda.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Ilmu Bahan Makanan Jurusan Gizi Polteknik Kesehatan Denpasar dan SD Negeri 1 Blahbatuh, yang meliputi proses pembuatan produk yaitu gabris vla bayam. Waktu penelitian akan dilakukan bulan Maret sampai April 2018.

C. Bahan dan Alat

1. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan gabil vla bayam ini yaitu, bubur bayam, malkist (gabin) gula pasir, telur ayam, tepung terigu, santan, minyak goreng, susu kental manis, margarin, dan air. Bayam yang digunakan dalam pembuatan bubur bayam yang diolah menjadi vla adalah bayam cabut yang dibeli di pasar Blahbatuh Bali

.Untuk memilih jenis sayuran bayam hijau maka yang harus diperhatikan yaitu : Warnanya segar atau tidak kelihat layu, hijaunya segar, tidak menguning coklat, ataupun kecoklatan, atau kehitaman, Yang paling penting struktur tulang daunnya terlihat jelas. Bagian batang daunnya mudah dipatahkan, tidak lembek. Daunnya utuh, tidak ada bercak-bercak, tidak sobek, dan tidak berlubang.

2. Alat

Adapun alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Pada proses pembuatan bubur bayam akan digunakan alat-alat seperti : gelas ukur, kompor gas, waskom plastik, blender merk philips, panci ukuran sedang, timbang bahan makanan 1000 !g merk sea lion
- b. Alat yang digunakan preses pembuatan gabin vla bayam yaitu : kompor gas, waskom plastik, gelas ukur, sendok kayu, mixser merk miyako, penggorengan.
- c. Alat yang akan digunakan untuk uji organoleptik dan daya terima yaitu nampan, sendok plastik, piring kecil, alat tulis, dan kuisisioner.

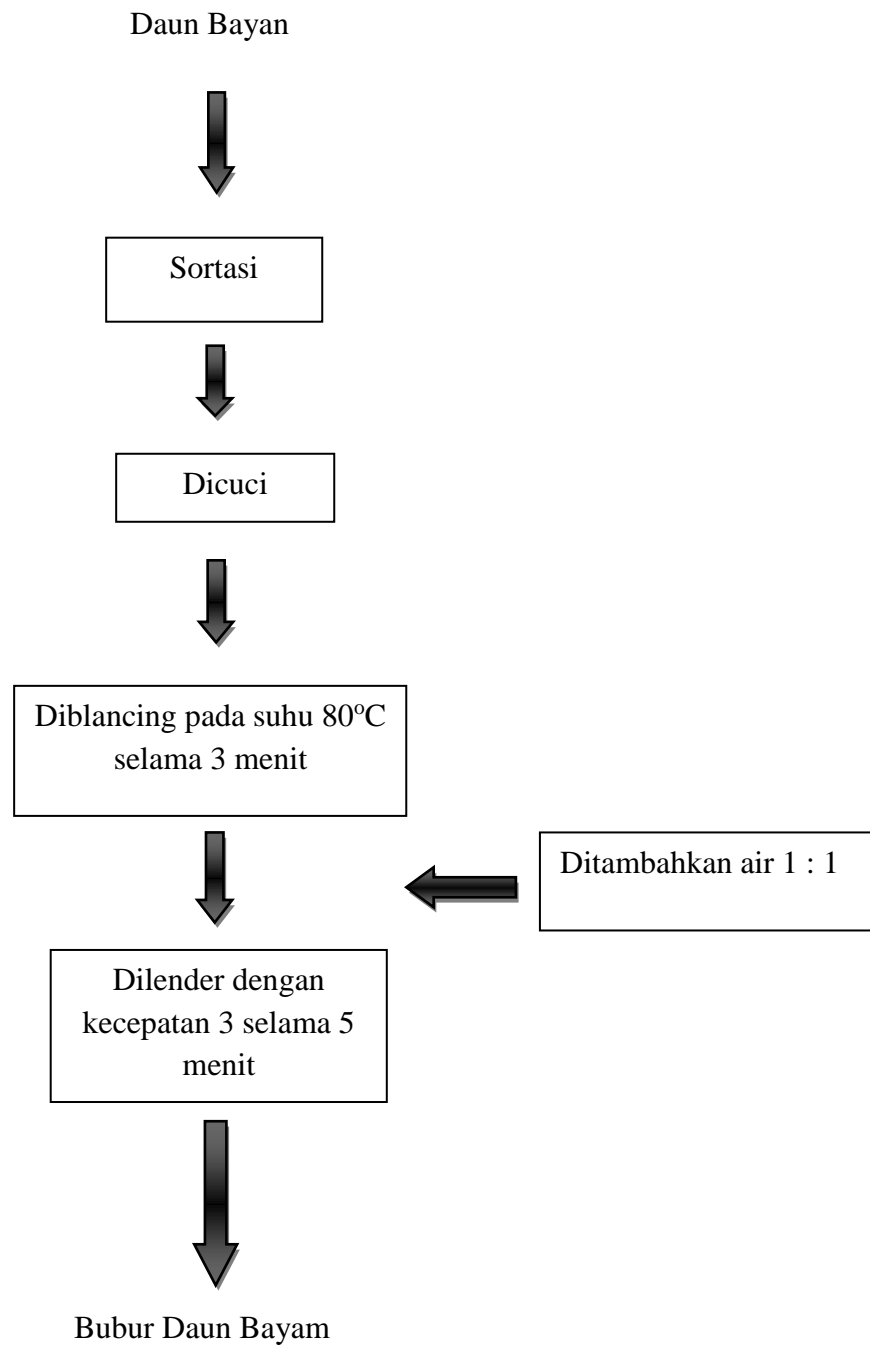
B. Sampel Peneliti

Sampel penelitian dianalisis adalah gabai bayam dengan 4 perlakuan penambahan bubuk bayam dengan konsentrasi yang berbeda.

C. Prosedur Kerja

1. Prosedur Pembuatan Bubur Bayam

- a. Pertama-tama daun bayam dipilih dengan tingkat kesegaran yang baik dan tidak busuk dengan ciri khas warna hijau tua.
- b. Daun bayam yang sudah dipilih sesuai dengan standar kemudian dibersihkan dan dicuci bersih dengan air mengalir agar tidak ada kotoran yang menempel pada daun bayam.
- c. Daun bayam yang sudah dicuci dengan bersih kemudian diblancing selama 3 menit pada suhu $\pm 80^{\circ}\text{C}$.
- d. Setelah diblancing daun bayam kemudian diblender dengan blender merk philips selama 5 menit.
- e. Daun bayam yang sudah diblender diukur menggunakan gelas ukur. Hasil tersebut disebut bubur bayam.



Gambar 3

Pembuatan bubur bayam

1. Komposisi bahan dalam pembuatan gabin vla bayam

Dalam penelitian ini, gabin vla bayam yang dibuat masing-masing dengan perlakuan yaitu satu resep. Adapun komposisi bahan pembuatan gabin vla bayam ini yaitu dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5

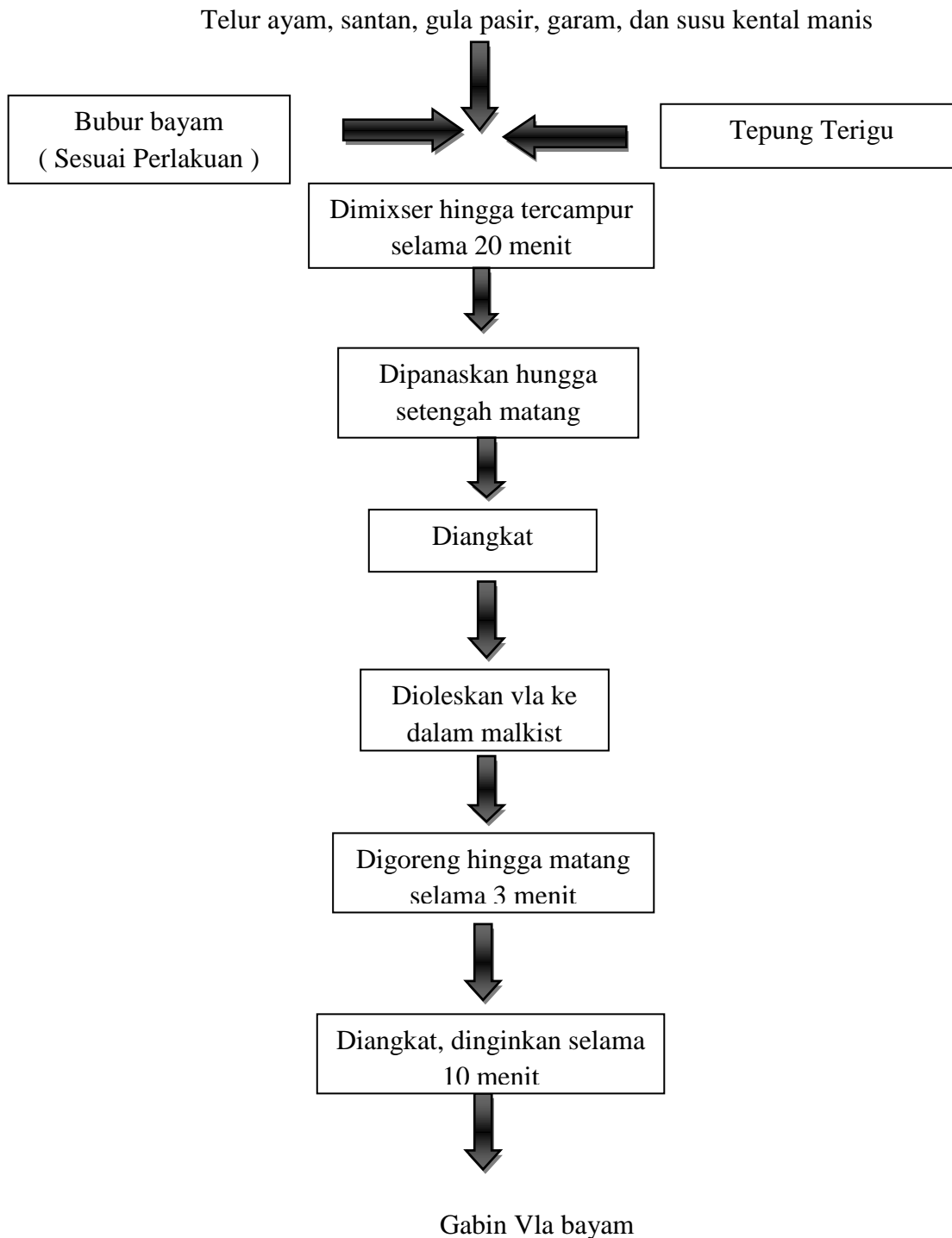
Formulasi Bahan Dalam Pembuatan Gabin Vla Bayam

Bahan	Perlakuan			
	P1 (5%)	P2 (10%)	P3 (15%)	P4 (20%)
Bubur Bayam (gram)	12.5	25	37.5	50
Tepung Terigu (gram)	237,5	225	212,5	200
Gula Pasir (gram)	20	20	20	20
Susu Kental Manis (gram)	6	6	6	6
Kuning Telur Ayam (gram)	2	2	2	2
Santan (gram)	5	5	5	5
Margarine (gram)	5	5	5	5

2. Proses Kerja Pembuatan Gabin Bayam

- a. Siapkan alat yang akan digunakan, lalu cuci bersih.
- b. Menimbang semua bahan yang akan digunakan sesuai dengan perlakuan yaitu :
 1. P1 : Persentase penambahan bubur bayam bayam 5% dari total tepung terigu dan bayam

2. P2 : Persentase penambahan bubuk bayam bayam 10% dari total tepung terigu dan bayam
 3. P3 : Persentase penambahan bubuk bayam bayam 15% dari total tepung terigu dan bayam
 4. P4 : Persentase penambahan bubuk bayam bayam 20% dari total tepung terigu dan bayam
- c. Memasukan tepung terigu, telur ayam (kuning telur), dan bubuk bayam kedalam waskom plastic kemudian mixser 20 menit sampai adonan tercampur semua.
 - d. Panaskan penggorengan berisi margarine, masukkan adonan vla yang sudah dimixser. Aduk-aduk hingga setengah matang dengan api sedang.
 - e. Angkat diamkan 10 menit. Adonan vla kemudian dioleskan didalam malkist.
 - f. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, malkis dicelupkan kedalam putih telur dan masukan kedalam penggorengan yang sudah panas.
 - g. Goreng selama 3 menit, setelah itu dinginkan selama 10 menit di suhu ruang.
 - h. Gabin vla bayam siap disajikan.



Gambar 4

Pembuatan Gabil Vla Bayam

D. Parameter Yang Diamati dan Daya Terima

Subjektif

1. Sifat Organoleptik

Sifat organoleptik dari pada produk yang dihasilkan akan diuji dengan uji kesukaan dan uji mutu hedonik dengan rentang hedonik sebanyak 5 kali yaitu melihat aroma, warna, tekstur, rasa dan tingkat penerimaan secara keseluruhan. Skala hedonik dan skala numerik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari konsumen, sedangkan skala mutu hedonik dan skala numerik digunakan untuk mengetahui tekstur dan rasa dari produk gabri tersebut. Dalam uji ini akan menggunakan penelis tidak terlatih sebanyak 20 orang panelis. Skala hedonik dan numerik yang digunakan dalam uji organoleptik ini dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 6

Uji Hedonik Terhadap Aroma, Warna, Tekstur, Rasa, dan Tingkat Penerimaan Keseluruhan Gabri Vla Bayam

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat Suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Tabel 7

Skala Hedonik dan Skala Numerik yang Digunakan dalam
Uji Mutu Hedonik Rasa Gabin Vla Bayam

Skala Hedonik	Skala Numerik
Tidak Langu	3
Netral	2
Langu	1

Tabel 8

Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik yang Digunakan dalam
Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Gabuin Bayam

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat Renyah	5
Renyah	4
Biasa	3
Keras	2
Sangat Keras	1

Dalam penelitian uji sensorik akan digunakan penelitian agar terlatih sebanyak 20 orang panelis yang diambil dari mahasiswa semester III Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar, yang diambil secara acak. Panelis mengisi formulir yang telah disediakan dengan skala hedonik dan ditransformasikan ke dalam skala numerik. Adapun Prosedur kerja pengujian ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengisi tanggal. Nama Ngeujian, Produk yang akan diuji dan form yang telah disediakan.

2. Menguji tekstur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan terhadap terhadap gabin bayam.
3. Menulis tingkat kesukaan dengan memberi kode tanda rumput pada kolom yang disediakan.
4. Setiap selesai pengujian pada satu sampel dilakukan pengendalian atau menetralkan rasa seperti semula dengan minum air sebagai penetral.
5. Menganalisa data hasil pengamatan.

E. Pengolah dan Analisis Data

1. Pengolah Data

Data yang sudah dikumpulkan diolah secara manual dengan bantuan kalkulator.

2. Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan ditabulasi kemudian dilakukan analisis ragam untuk mengetahui pengaruh perlakuan (nyata dan sangat nyata). Bila ada pengaruh, maka dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Untuk mempermudah dalam penarikan kesimpulan yang terbaik dibuatkan table notasi berdasarkan nilai BNT. Selanjutnya notasi tersebut diberikan rangking yaitu a bernilai 1 dan b bernilai 2. Dalam penelitian ini, uji statistic yang digunakan adalah Analisis ragam dalam bentuk Rancangan acak Kelompok (RAK) dengan rumus (dapat dilihat pada lampiran).