

## **BAB III**

### **PROSEDUR PENGAMATAN**

#### **A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

##### **1. Tempat Pelaksanaan**

Pengamatan dilakukan di Rumah Makan Eka Sri Nadi, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali.

##### **2. Waktu Pelaksanaan**

Pengamatan dilakukan pada bulan Februari-April 2022.

#### **B. Cara Memilih Subjek Pengamatan**

Pada pengamatan ini, jumlah subjek yang digunakan adalah 16 panelis yang diamati 1 kali. Teknik pengambilan subyek pengamatan dengan mengambil subyek pengamatan berdasarkan kriteria pengamatan sebagai berikut .

Orang yang berkunjung ke Rumah Makan Eka Sri Nadi

Bersedia menjadi subyek pengamatan

#### **C. Jenis Data**

Data Uji Organoleptik yaitu semua data yang diperoleh secara langsung dari pengamatan ini, meliputi mutu organoleptik yang diuji menggunakan uji kesukaan sebanyak 5 skala pengukuran yaitu warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan secara keseluruhan.

#### **D. Cara Pengumpulan Data**

##### **1. Data Identitas Subyek Pengamatan**

Identitas dikumpulkan dengan cara pengisian (kuisisioner) langsung oleh sampel yang di dalamnya terdapat form identitas sampel.

## 2. Daya Terima

Daya terima diperoleh dengan mengisi form uji organoleptik. Uji hedonic biasa disebut uji kesukaan, dalam hal ini pengunjung diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Pengunjung diminta memberikan penilaiannya meliputi kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan dari lawar klungah. Penyediaan lawar klungah disediakan oleh penjual kemudian pengunjung membeli lawar klungah tersebut atas kemauan sendiri. Dan dibantu oleh enumerator 2 orang dari Jurusan Gizi, yang bernama Komang Ayu Anggi Agustini dan Ni Putu Tiara Netania Angkatan tahun 2019.

## 3. Kandungan Gizi

Kandungan gizi yang terdapat dalam lawar klungah yaitu dengan cara menghitung lawar klungah menggunakan timbangan, dan pisahkan setiap bahannya. Setelah itu hitung nilai gizinya menggunakan bantuan Aplikasi Nutri Survey meliputi zat gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, besi. Adapun peranan zat besi dalam tubuh yaitu dapat meningkatkan produksi hemoglobin, dapat mencegah anemia, dapat meningkatkan konsentrasi dan juga dapat mencegah infeksi

## **E. Instrumen Pengumpulan Data**

Dalam pengamatan ini, instrumen yang digunakan yaitu formulir uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur serta penerimaan secara keseluruhan lawar klungah. Adapun tahapan yang pertama dilakukan yaitu meminta izin kepada pemilik Rumah Makan Eka Sri Nadi untuk memberi ruangan khusus untuk melakukan pengamatan ini, kemudian menyiapkan lawar

klungah yang sudah dibeli pada saat hari itu untuk disiapkan kepada sampel, dan siapkan untuk sampel dalam 1 mangkok kecil lawar klungah. Setelah semua sudah disiapkan hal pertama yang dilakukan pada panelis yaitu meminum air terlebih dahulu supaya menetralkan rasa, kemudian panelis bisa mencoba lawar klungah tersebut dan menilai dari warna, rasa, aroma, tekstur serta penerimaan secara keseluruhan.

#### **F. Bahan dan Alat**

1. Bahan yang diperlukan dalam pengamatan ini adalah Lawar Klungah yang berwarna putih
2. Alat yang diperlukan dalam pengamatan ini adalah Kuisisioner yang harus ditulis oleh sampel.

#### **G. Parameter Yang di Amati**

1. Sifat Sensori

Pengujian mutu subyektif dilakukan dengan uji organoleptik yang diuji dengan uji kesukaan sebanyak 5 skala pengukuran yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. Skala hedonik dan skala numerik yang digunakan dalam uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2

Skala Hedonik dan Numerik Uji Organoleptik Terhadap Warna, Rasa, Aroma, Tekstur dan Penerimaan Keseluruhan Lawar Klungah

No	Skala Hedonik	Skala Numerik
1	Sangat suka	5
2	Suka	4
3	Agak Suka	3
4	Tidak suka	2
5	Sangat tidak suka	1

Pengamatan yang dilakukan sebanyak 16 orang yang diambil dari pengunjung rumah makan Eka Sri Nadi dengan cara mengisi formulir yang disediakan dengan menggunakan skala hedonik dan ditransformasi ke dalam skala numerik.

Pengamatan dilakukan selama 1 hari dan pada jam 09.00-13.30 WITA.

Prosedur pengujian organoleptik:

1. Meminta izin terlebih dahulu kepada pemilik rumah makan dan panelis
2. Menjelaskan maksud dan tujuan pengamatan
3. Memberikan form uji organoleptik kepada panelis sebelum makan
4. Mengisi tanggal pengujian, nama produk, nama panelis, umur pada formulir yang disediakan
5. Menulis tingkat kesukaan rasa, warna, aroma, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan
7. Setiap selesai melakukan pengujian terhadap suatu sampel dilakukan rasa seperti semula, dengan meminum air putih
8. Menganalisis hasil data pengujian

## **H. Cara Pengolahan Data**

### **1. Cara Pengolahan Data**

- a. Cara mengolah kandungan gizi dihitung menggunakan Aplikasi Nutrisurvey dengan bahan-bahan yang sudah ditimbang meliputi zat gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, besi.
- b. Cara mengolah data daya terima yaitu disusun dalam bentuk tabel kemudian diolah secara deskriptif menggunakan bantuan program kerja komputer yaitu Microsoft Excel lalu dicari rata-rata hasil kesukaan dari skala 1-5 terhadap lawar klungah tersebut.