

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian Penelitian ini akan dilaksanakan pada Bulan Januari hingga bulan juni 2025 Di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan metode rancangan percobaan yang menggunakan percobaan ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan.

2. Jumlah Unit Percobaan

Jumlah unit percobaan (n) dalam penelitian dihitung dalam rumus:

$$\begin{aligned} n &= r \times t \\ &= 2 \times 3 \\ &= 6 \text{ unit percobaan} \end{aligned}$$

Keterangan :

n = Jumlah unit percobaan

r = Jumlah pengulangan (replikasi) sebanyak 2 kali

t = Jumlah perlakuan (treatment)

Perlakuan:

- a. Perlakuan A: Daun kelor 40 gr, ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
- b. Perlakuan B: Daun kelor 50 gr, ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
- c. Perlakuan C: Daun kelor 60 gr, ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr.

C. Penentuan Bilangan Acak

Pengacakan Pengacakan yang dilakukan dengan menggunakan kalkulator dengan menekan formula “RND” di excel yaitu sebanyak 6 kali, tiap angka yang muncul diurutkan berdasarkan nilai terendah sampai nilai tertinggi.

Tabel 7. Penentuan Bilangan Acak

No	Bilangan Acak	Rangking	Uji Percobaan
1	0,021	1	A1
2	0,242	2	A2
3	0,258	3	B1
4	0,388	4	B2
5	0,481	5	C1
6	0,670	6	C2

Rangking bilangan acak tersebut dikelompokkan berdasarkan jenis perlakuan yaitu.

Tabel 8. Lay Out Percobaan

1 A1 (0,021)	3 B1 (0,258)	5 C1 (0,48)
2 A2 (0,242)	4 B2 (0,388)	6 C2 (0,670)

Keterangan :

- Perlakuan A1,A2: Daun kelor 40 gr, ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
- Perlakuan B1,B2: Daun kelor 50 gr, ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
- Perlakuan C1,C2: Daun kelor 60 gr, ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr

D. Prosedur Penelitian

1. Alat Pembuatan

Alat yang dibutuhkan :

Tabel 9. alat yang digunakan dalam pembuatan *cream soup* keyato.

NO	NAMA ALAT	JUMLAH
1	Panci	1
2	Food processor	1
3	Pisau	1
4	Talenan	1
5	Sendok kayu	1
6	Cup penyajian	200
7	sendok	200
8	kompur	1

2. Bahan Pembuatan

Tabel 10. bahan yang diperlukan dalam pembuatan *cream soup* keyato

No	Bahan	Perlakuan			Total kebutuhan bahan 1x pengulangan	Total kebutuhan bahan 2x pengulangan
		A	B	C		
1	Daun Kelor	40 gr	50 gr	60 gr	150 gr	300 gr
2	Daging Ayam	170 gr	170 gr	170gr	510 gr	1.020 gr
3	Tofu	120 gr	120 gr	120gr	360 gr	720 gr
4	Wortel	75 gr	75 gr	75 gr	225 gr	450 gr
5	Susu Cair Full Cream	150 ml	150 ml	150 ml	450 gr	900 gr
6	Kaldu Ayam	200 gr	200 gr	200 gr	600 gr	1.200 gr
7	Merica	3 gr	3 gr	3 gr	9 gr	18 gr
8	Tepung Terigu	15 gr	15 gr	15 gr	45 gr	90 gr
9	Margarin	15 gr	15 gr	15 gr	45 gr	90 gr
TOTAL		788 gr	798 gr	808 gr	2.394 gr	4.788 gr
Saran saji		100gr	100gr	100gr		

E. Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptic yang meliputi uji warna, tekstur, rasa, dan aroma dari *cream soup* keyato oleh 50 panelis yang terdiri dari 50 mahasiswa Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

Langkah- Langkah pengumpulan data kepada panelis adalah sebagai berikut:

1. *Cream Soup* yang sudah siap diletakkan di atas meja dan masing- masing perlakuan diberi kode.
2. Lalu diberi air putih untuk menetralsir rasa pada saat mengkonsumsi *cream soup*.
3. Panelis memberikan penilaian uji organoleptic meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma dengan menggunakan skala hedonic yang digunakan adalah sebagai berikut:

Amat suka	: 5
Sangat suka	: 4
Suka	: 3
Kurang suka	: 2
Tidak suka	: 1

F. Pengolahan Dan Analisis Data

Dari hasil organoleptic yang dikumpulkan akan diolah menggunakan computer dengan program SPSS versi 22, dilakukan uji deskriptive univariat, dihitung frekuensi secara deskriptive kemudian uji homogeneity menggunakan kolmogrov smirnov diperoleh hasil $p \leq 0,005$ data tidak homogen maka digunakan uji Kruskal wallis, jika $p \leq 0,005$ maka H_0 ditolak artinya ada perbedaan yang signifikan dan jika $p \geq 0,005$ maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan yang signifikan.