

BAB IV

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif eksperimen yang akan dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Pontianak. Yang dimana penelitian ini dilakukan dengan uji coba untuk mengetahui gambaran daya terima mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas.

Lokasi dan waktu penelitian

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Pontianak..

Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada bulan Juli-Agustus tahun 2025.

Alat & Bahan

Alat

Tabel 1. Alat pembuatan mie basah

No	Nama Alat	Keterangan
1	Timbangan Digital	Untuk menimbang bahan makanan sesuai dengan ketentuan penggunaan
2	Kompor	Untuk mendidihkan air, merebus mie
3	Baskom	Untuk wadah penyimpanan bahan
4	Pengaduk	Untuk mengaduk bahan
5	Panci kukusan	Untuk merebus mie basah
6	Pisau	Untuk memotong bahan
7	Penyaring	Untuk mengangkat mie yang sudah matang
8	Saringan	Untuk mengangkat mie yang sudah direbus

Bahan

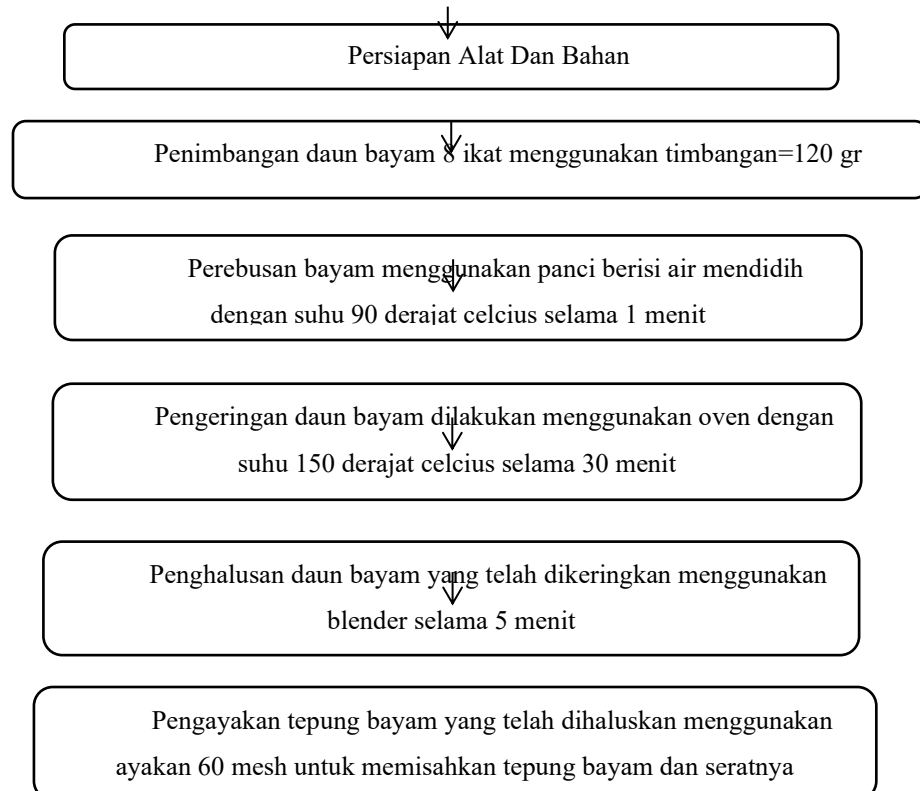
Tabel 2. Bahan Pembuatan Mie Basah Ampas Tahu(N.K.R. Andayani,2022)

Bahan Awal		Bahan Pengembangan Menggunakan P 80%,85%,90%			
Bahan (gr)	Bahan Awal	Bahan (gr)	Bahan pengembangan P1	Bahan pengembangan P2	bahan pengemangan P3
Tepung terigu	200	Tepung terigu	160	160	160
		Tepung bayam merah	35	30	20
Tepung ampas tahu	50	Tepung ampas tahu	5	10	20
Tepung tapioka	30	Tepung tapioka	30	30	30
Telur	55	Telur	55	55	55
Air	90	Air	90	90	90
Garam	10	Garam	10	10	10
Minyak goreng		Minyak goreng	10	10	10

Tahap Pelaksanaan Penelitian

Pembuatan tepung bayam merah

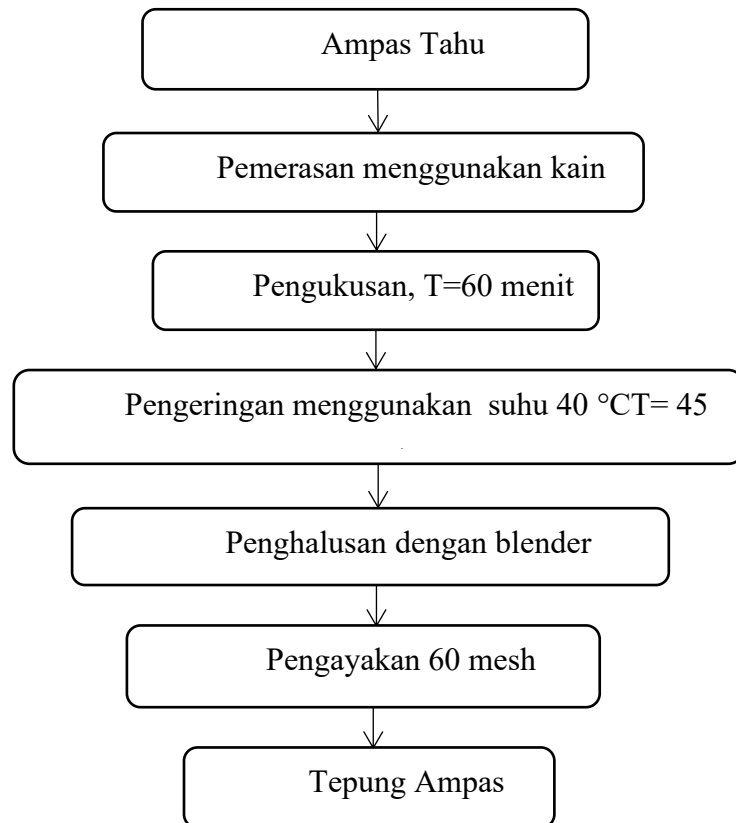
Diagram Alur Pembuatan Tepung bayam merah



Gambar 5. Diagram pembuatan tepung bayam merah

Proses pengolahan tepung ampas tahu

a. Diagram Alur Pembuatan Tepung Ampas Tahu



Gambar 6. pembuatan tepung ampas tahu

Prosedur Pembuatan Produk mie basah

Prosedur pembuatan mie basah pada penelitian ini dibagi menjadi 2 tahap yang akan diuraikan sebagai berikut :

b. Tahap Persiapan

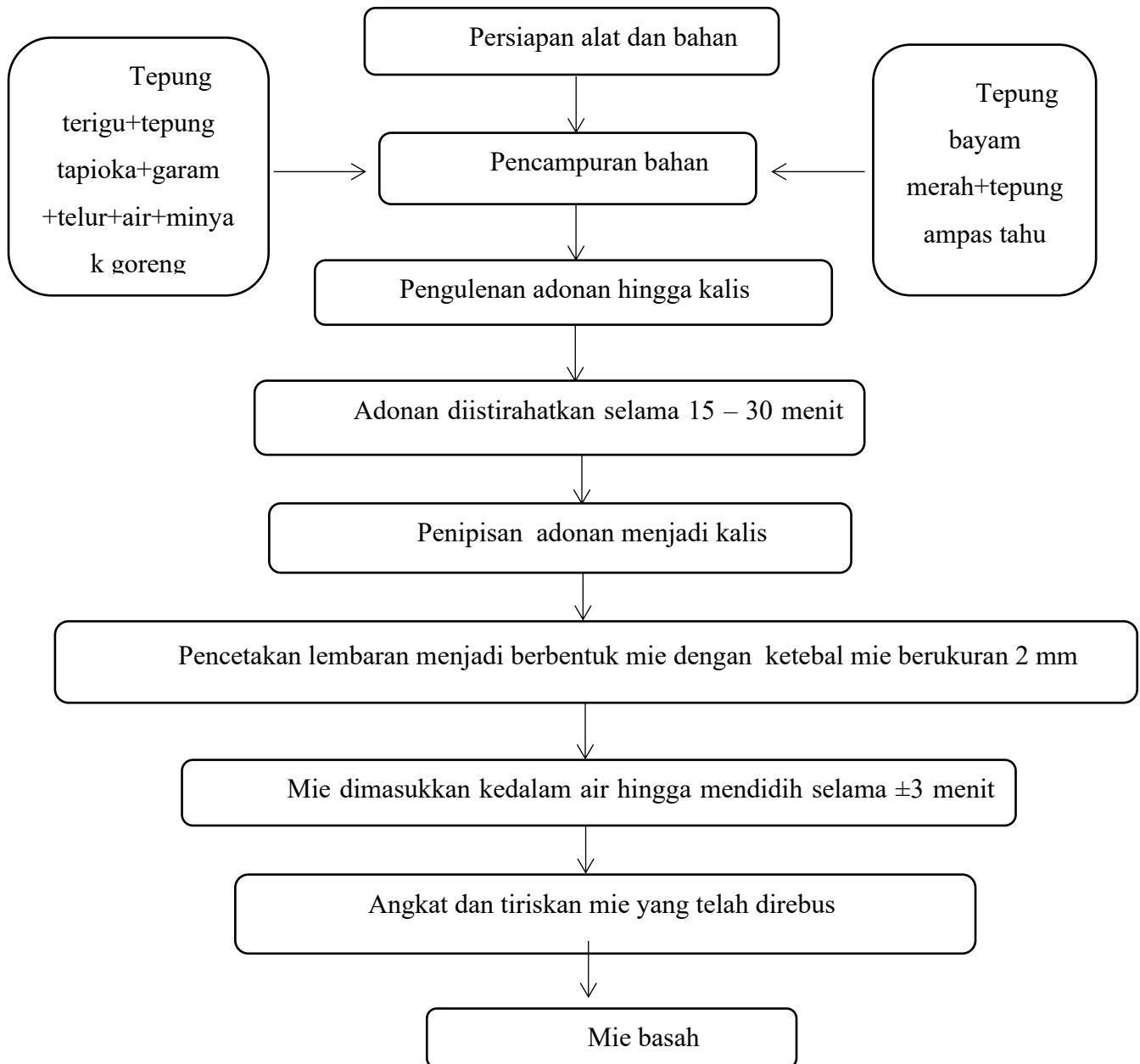
Tahap ini yaitu mempersiapkan alat-alat apa saja yang diperlukan, kemudian menyiapkan bahan yang akan digunakan dalam pengolahan mie basah tersebut.

c. Tahap Pelaksanaan

Berikut tahap-tahap pelaksanaan pembuatan mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu:

- 1). Masukkan semua bahan ke dalam wadah dan bagi menjadi 3 perlakuan, kemudian uleni hingga kalis.
- 2). Siapkan media datar, giling adonan hingga mencapai ketebalan yang diinginkan
- 3). kemudian gulung adonan lalu potong hingga berbentuk mie.
- 4). Siapkan air panas mendidih, masukkan adonan mie rebus selama 3 menit, lalu rendam dalam air es, angkat dan tiriskan

Proses pembuatan mie basah



Gambar 7. Pembuatan Mie Basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu

Terdapat berbagai jenis mie basah, dengan variasi bahan dan proses pembuatan yang berbeda-beda. Misalnya, mie basah tepung bayam merah, serta tepung ampas tahu menggunakan bayam merah dan ampas tahu sebagai bahan tambahan, menghasilkan mie dengan warna pink kemerahan dan Tekstur mie juga bisa bervariasi, dari yang kenyal hingga yang lembut, tergantung pada jenis tepung, proporsi air, dan teknik pengolahannya .

Uji Organoleptik

Seleksi Panelis

Panelis yang digunakan berumur 19 - 25 tahun. Panelis yang dipilih merupakan panelis yang bersedia untuk melakukan uji cita rasa terhadap produk pangan peneliti, tidak dalam keadaan lapar dan tidak dalam keadaan kenyang, tidak sakit, tidak merokok, dan tidak stress atau frustrasi.

Persiapan Laboratorium

Persiapan yang dilakukan adalah peminjaman kunci lab kemudian menyiapkan produk dan pelengkapya seperti saos dan air minum di masing-masing meja sehingga pelaksanaan uji organoleptik dapat berlangsung dengan lancar dan nyaman bagi panelis.

Persiapan Sempel dan Formulir

Sampel diletakkan diatas piring kertas kecil dengan berat sampel 60 gr. Kemudian sempel, air putih sebagai penetral dan formulir uji organoleptik diletakan pada masing-masing meja panelis.

Pelaksanaan Uji Organoleptik

Setelah labolaturium, sempel, dan formulir telah siap, kemudian uji organoleptik dilakukan dengan melakukan pengamatan pada warna, rasa, aroma, dan tekstur menggunakan uji hedonik skala 1-5. Panelis merasa

produk yang telah disajikan, lalu mengisi formulir sesuai dengan tingkat kesukaan.

Pengumpulan Data

Data yang didapatkan berupa formulir penilaian uji organoleptik daya terima mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu dengan melakukan pengamatan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dengan skor 1-5 meliputi sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka, sangat suka. Jumlah panelis sebanyak 25 orang yang memberikan penilaian dengan menggunakan uji daya terima organoleptik berupa warna, aroma, rasa dan tekstur dengan skala berikut:

- d. Sangat tidak suka
- e. Tidak suka
- f. Agak suka
- g. Suka
- h. Sangat suka

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah hasil penelitian panelis terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan mie basah dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung ampas tahu. Data hasil organoleptik dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui persentase daya terima terhadap produk mie basah. Kemudian dibuat hasil dan pembahasan mengenai data serta kesimpulan dari seberapa besar persentase panelis yang menerima dan menyukai produk mie basah dan bentuk diagram meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

