

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat

Pengambilan data untuk penelitian mengenai analisis penerimaan sensori konsumen terhadap nugget lele dilaksanakan pada bulan Juni 2024 di Kampus Akademi Sages karena ketersediaan perlengkapan yang lengkap. Selama periode ini, panelis akan mengisi kuesioner mengenai preferensi mereka terhadap nugget lele.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, karena penelitian ini mengukur dan menganalisis data numerik yang didapatkan. Data yang dikumpulkan mencakup aspek penilaian seperti aroma, tekstur, tampilan, rasa dan penilaian secara keseluruhan dari hasil uji panelis. Pendekatan kuantitatif memungkinkan untuk dilakukan analisis statistik yang memberikan hasil objektif mengenai penerimaan konsumen terhadap nugget lele.

3.3 Prosedur Penelitian

Penelitian ini melibatkan beberapa langkah utama untuk membuat nugget lele. Berikut adalah prosedur penelitian yang diikuti:

3.3.1 Alat dan Bahan

1) Alat

- a. Panci untuk menggoreng
- b. Penggiling daging (*food processor*)
- c. Spatula
- d. Telenan
- e. Pisau
- f. Kompor
- g. Alat kukus
- h. Sarung tangan
- i. Mangkuk besar
- j. Kertas minyak
- k. Loyang lebar

2) Bahan

Tabel 3.1 Bahan Nugget

Bahan	Jumlah
Daging lele fillet	600 gram
Telur	220 gram
Bawang putih	30 gram
Garam	8 gram
Merica	1 gram
MSG	2 gram
Ketumbar bubuk	1 gram
Daun jeruk	0,5 gram
Tepung terigu	600 gram
Tepung sagu	280 gram
Tepung panir	200 gram
Minyak goreng	250 ml

3.2.2 Proses Pembuatan Nugget Lele

Proses pembuatan nugget lele adalah sebagai berikut:

- a. Siapkan semua bahan yang dibutuhkan.
- b. Fillet lele dan ambil dagingnya saja.
- c. Masukkan daging ikan lele, bawang putih, garam, merica, MSG, ketumbar bubuk, dan 1 butir telur kedalam penggiling daging/*food processor*.
- d. Buang bagian tulang dari daun jeruk dan iris tipis-tipis.
- e. Tuang hasil gilingan kedalam mangkuk besar dan tambahkan tepung terigu, tepung sagu, dan daun jeruk. Aduk dengan *spatula* sampai tercampur rata.



Gambar 3.1 Adonan Nugget

f. Bentuk adonan nugget dan baluri dengan telur kemudian tepung roti.



Gambar 3.2 Menggoreng Adonan Nugget

g. Goreng nugget hingga matang dan berwarna coklat keemasan.



Gambar 3.3 Hasil Nugget yang Digoreng

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data melalui uji sensoris dengan bantuan panelis. Panelis adalah orang atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai dan memberikan tanggapan terhadap produk yang diuji.

Penilaian yang dilakukan oleh para panelis, dapat bersifat subjektif dan objektif tergantung dari metode uji yang digunakan dalam penilaian (Anis, 2019). Panelis tersebut akan diberikan kuesioner untuk diisi saat mereka mencicipi nugget lele. Berikut adalah langkah-langkah teknik pengumpulan data yang digunakan:

3.4.1 Pemilihan Panelis

Pemilihan panelis untuk analisis penerimaan sensori terhadap nugget lele dilakukan dengan mempertimbangkan keanekaragaman kelompok usia dan jenis kelamin, serta pengalaman dalam mengonsumsi produk sejenis. Panelis dipilih dari masyarakat umum yang memenuhi kriteria sehat, tidak alergi terhadap bahan yang digunakan, dan memiliki kemampuan inderawi yang baik. Jumlah panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah 40 orang untuk mendapatkan hasil yang representatif.

3.4.2 Persiapan Kuisisioner

1) Desain Kuisisioner

Kuisisioner dirancang untuk mengumpulkan data mengenai preferensi rasa, tekstur, aroma, dan keseluruhan kualitas nugget lele.

Kuisisioner menggunakan skala likert 1-5, di mana 1 menunjukkan "sangat tidak suka" dan 5 menunjukkan "sangat suka."

2) Aspek Penilaian

Aspek penilaian dalam analisis penerimaan sensori konsumen terhadap nugget lele meliputi aroma, tekstur, tampilan, rasa, dan keseluruhan.

3.4.3 Prosedur Pengumpulan Data

1) Persiapan Nugget:

Nugget lele disiapkan dengan menggunakan metode memasak yang telah ditentukan, yaitu digoreng.

2) Penyajian Kepada Panelis:

Panelis diberikan nugget lele dalam porsi kecil untuk dicicipi. Setiap panelis diberi kuisisioner untuk diisi selama atau setelah mencicipi nugget.

3) Instruksi Kepada Panelis:

- a. Menjelaskan instruksi yang jelas kepada panelis mengenai cara mengisi kuisisioner dan pastikan mereka memahami skala penilaian yang digunakan.