

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *eksperimental design*. Perlakuan yang dilakukan yaitu membuat dendeng dengan bahan dasar jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*) kemudian dilakukan pengulangan uji kandungan protein dan serat pada masing-masing formulasi dendeng sebanyak 3x.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat

- a. Pembuatan dendeng jamur tiram dan dendeng jamur kuping dilakukan di Laboratorium Kuliner Universitas Ngudi Waluyo.
- b. Analisis zat gizi dendeng jamur tiram dan dendeng jamur kuping dilakukan di Laboratorium Kimia Universitas Kristen Satya Wacana.

2. Waktu Penelitian

Penelitian uji kandungan gizi akan dilakukan pada bulan September 2020.

C. Objek Penelitian

Objek penelitian ini yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan kriteria berumur 2-3 hari, memiliki diameter 5-12 cm yang diperoleh dari petani jamur di sekitar Kecamatan Tengaran dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*) dengan diameter 3-8 cm berwarna coklat dengan bagian bawah seperti bludru berwarna keputih-putihan yang diperoleh dari pasar tradisional sekitar kecamatan Tengaran.

D. Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

Variabel	Definisi Oprasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Data
Variabel Independen (Bebas)				
Dendeng Jamur Tiram Putih dan Dendeng Jamur Kuping	Produk olahan makanan semi basah berbentuk lempengan tipis berbahan dasar jamur tiram dan jamur kuping yang telah dibumbui	Timbangan	a. Formula 1 jamur tiram b. Formula 2 jamur tiram dan jamur kuping c. Formula 3 jamur kuping	Nominal
Variabel Dependen (Terikat)				
Kandungan Protein	Kadar protein : Kandungan protein dalam dendeng jamur tiram	Pengujian sampel produk di lab dengan metode uji <i>Kjeldahl</i>	%	Rasio
Kandungan Serat	Kadar serat : Kandungan protein dalam dendeng jamur tiram	Pengujian sampel produk di lab dengan metode uji <i>refluks</i>	%	Rasio

E. Alat dan Bahan

Tabel 3.2 Alat dan Bahan Pembuatan Dendeng Jamur

No	Kegiatan	Alat	Bahan
1.	Pembuatan dendeng jamur tiram	a. Timbangan makanan b. Loyang c. Panci d. Solet e. Piring f. Blender g. Sendok pengaduk h. Oven i. Pisau	a. Jamur tiram putih b. Bawang putih c. Bawang merah d. Merica e. Ketumbar f. Jinten g. Kencur h. Lengkuas i. Gula merah j. Garam
2.	Pembuatan dendeng jamur kuping	a. Timbangan makanan b. Loyang c. Panci d. Solet e. Piring f. Blender g. Sendok pengaduk h. Oven i. Pisau	a. Jamur kuping b. Bawang putih c. Bawang merah d. Merica e. Ketumbar f. Jinten g. Kencur h. Lengkuas i. Gula merah j. Garam
3.	Pengujian kadar protein	a. Timbangan b. Cawan c. Eksikator d. Oven	Sampel dendeng jamur tiram
4.	Pengujian kadar serat	a. Timbangan b. Cawan c. Eksikator d. Oven	Sampel dendeng jamur tiram

F. Prosedur Penelitian

1. Tahap Penelitian

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal untuk mempersiapkan segala kebutuhan yang digunakan dalam penelitian yang meliputi persiapan bahan, bahan tambahan, dan peralatan yang

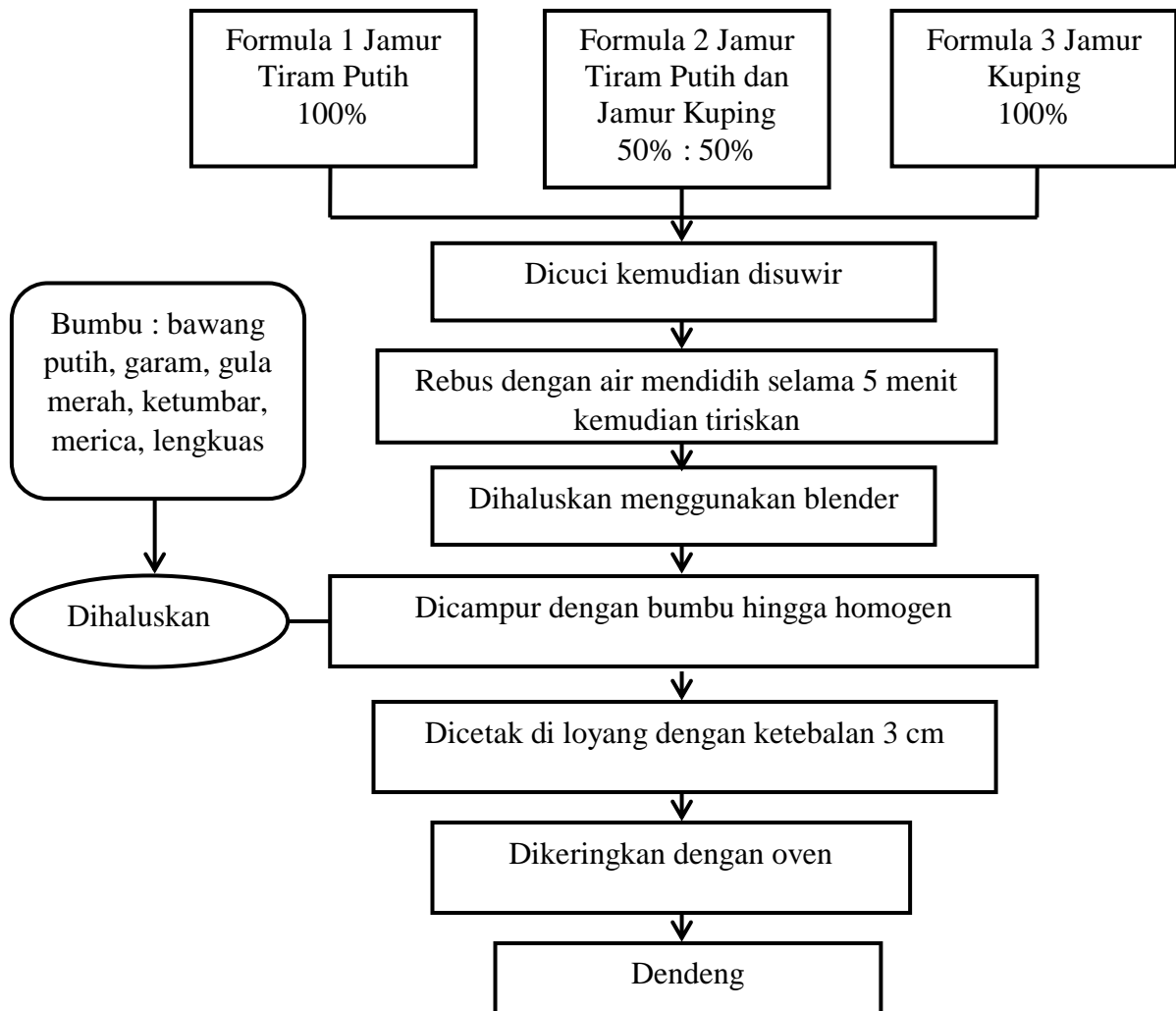
digunakan. Dalam persiapan bahan dan alat yang perlu dipersiapkan yaitu :

Bahan : jamur tiram putih, jamur kuping, bawang merah, n=bawang putih, merica, ketumbar, jinten, kencur, lengkuas, gula merah, garam

Alat : timbangan makanan, loyang, panci, solet, blender, piring, sendok pengaduk, oven, pisau.

2. Alur Pembuatan Dendeng

a. Pembuatan dendeng jamur



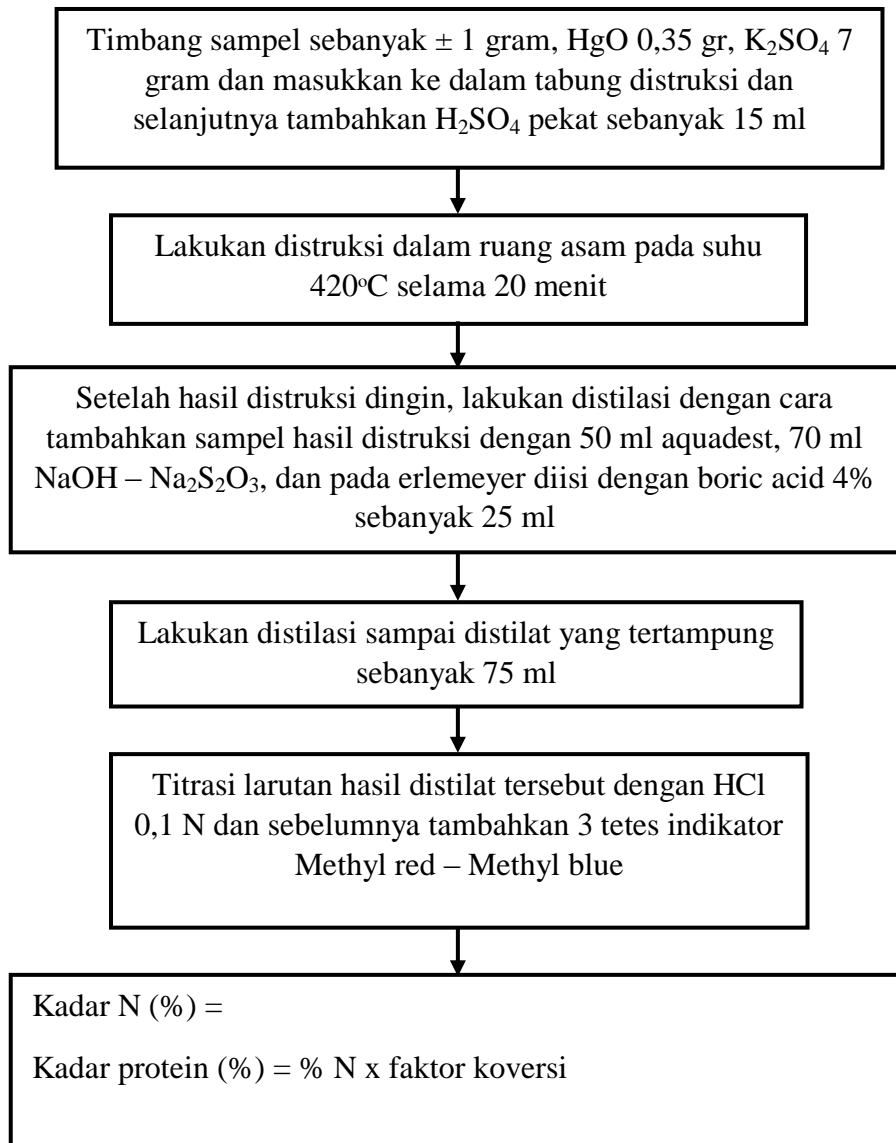
Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan Dendeng Jamur

b. Formulasi Dendeng

Tabel 3.3 Formulasi Dendeng Jamur

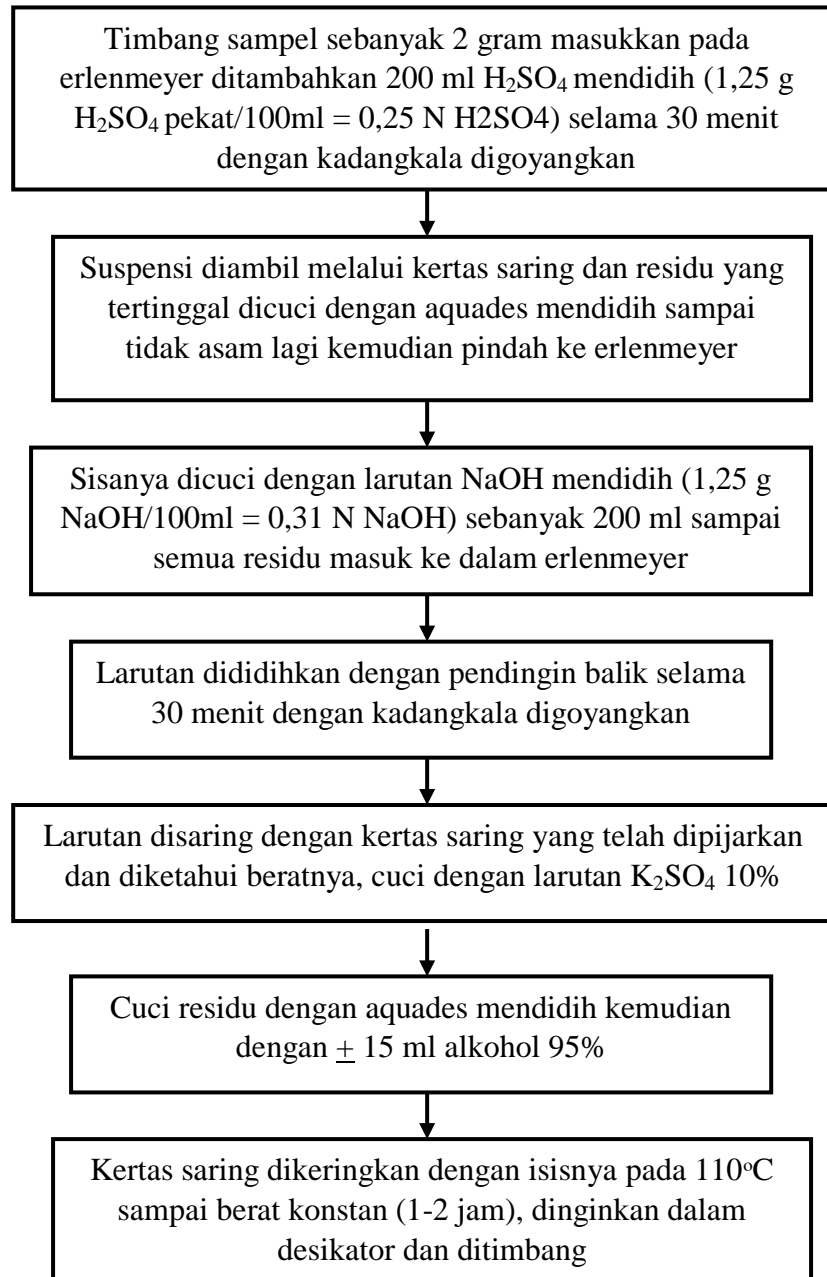
Bahan	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Jamur tiram	200 gram	100 gram	200 gram
Jamur kuping		100 gram	
Bawang merah	5 gram	5 gram	5 gram
Bawang putih	8 gram	8 gram	8 gram
Ketumbar	3 gram	3 gram	3 gram
Lada bubuk	0,6 gram (1/8 sdt)	0,6 gram (1/8 sdt)	0,6 gram (1/8 sdt)
Jinten	0,6 gram (1/8 sdt)	0,6 gram (1/8 sdt)	0,6 gram (1/8 sdt)
Lengkuas	3 gram	3 gram	3 gram
Kencur	1 gram	1 gram	1 gram
Gula merah	30 gram	30 gram	30 gram
Garam	2,4 gram (1/2 sdt)	2,4 gram (1/2 sdt)	2,4 gram (1/2 sdt)

c. Uji Analisis Kandungan Protein



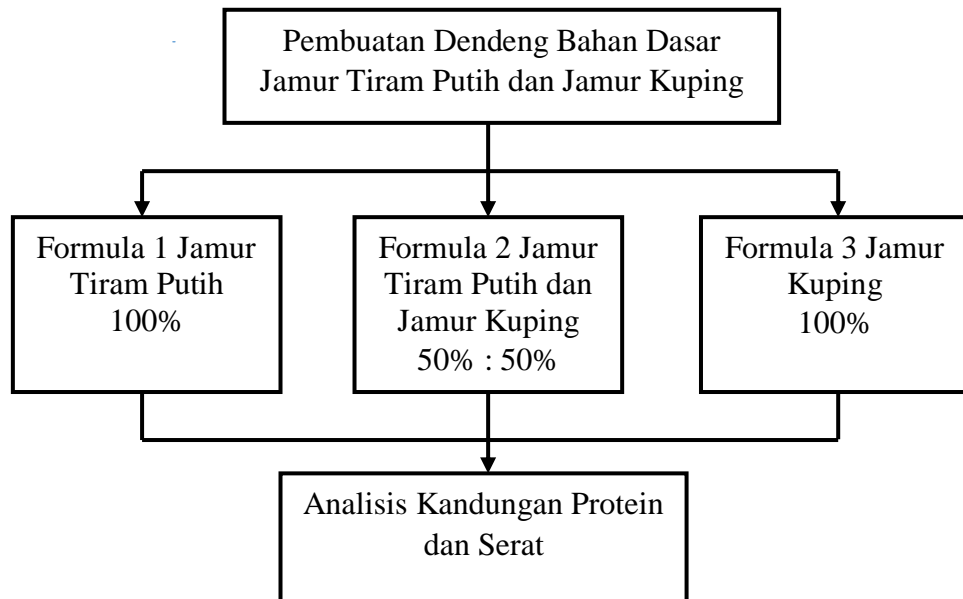
Gambar 3.2 Diagram Alir Uji Analisis Kandungan Protein Metode AOAC, 2005

d. Uji Analisis Kandungan Serat



Gambar 3.3 Diagram Alir Uji Analisis Kandungan Serat Metode Refluks

e. Alur Penelitian



Gambar 3.4 Diagram Alur Penelitian

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Melakukan pengumpulan data primer yang diperoleh dari penelitian ini yaitu :

a. Analisis Kadar Protein

Data analisis kadar protein yang dilakukan pengulangan sebanyak 3x diperoleh langsung dari analisis kandungan protein di Laboratorium Kimia Universitas Kristen Satya Wacana.

b. Analisis Kadar Serat

Data analisis kadar serat yang dilakukan pengulangan sebanyak 3x diperoleh langsung dari analisis kandungan serat di Laboratorium Kimia Universitas Kristen Satya Wacana.

2. Data Sekunder

Data sekunder yang dikumpulkan berupa studi kepustakaan, yang dikumpulkan melalui jurnal yang didapatkan dari internet sebagai penelusur pustaka.

H. Pengolahan Data

Pengolahan data penelitian ini akan dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut :

1. Memeriksa data (*Editing*)

Memeriksa kelengkapan data kandungan protein dan serat pada dendeng jamur yang telah didapatkan dari hasil uji laboratorium.

2. Memasukan data (*Entry Data*)

Pemasukan data ke dalam program pengolahan data secara komputerisasi, dengan menggunakan bantuan aplikasi *microsoft office excel* sesuai variabel yang telah disusun. Kemudian hasil data yang telah dikomputerisasi akan memudahkan dalam menganalisis kandungan protein dan serat pada dendeng jamur.

3. Koreksi (*Correction*)

Mengecek kembali data yang telah di *entry* dengan menghilangkan data-data yang tidak diperlukan jika terdapat suatu kesalahan atau menambahkan data apabila terdapat ketidaklengkapan data (Notoatmodjo, 2010).

I. Analisis Data

1. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk mendeskripsikan karakter setiap variabel (Notoatmodjo, 2010). Analisis data secara deskriptif rata-rata kandungan protein dan serat pada masing-masing formula dendeng jamur.

J. Jadwal Penelitian

Terlampir