

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan metode survey yang dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kelayakan suatu produk untuk dikonsumsi dari jenis olahan alga *Dictyosphaeria versluysii* yang berbeda.

B. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan selama $\pm$ 1 bulan terhitung dari tanggal 07 September sampai 27 September 2024. Penelitian ini dilakukan pada dua lokasi berbeda, yakni pengambilan sampel alga *Dictyosphaeria versluysii* diperoleh dari perairan Pantai Tial Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah, sedangkan tahap pengolahan alga dilakukan di laboratorium IPA IAIN Ambon.

C. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini yaitu mahasiswa IAIN Ambon sebanyak 30 orang yang berasal dari Pulau Ambon dan Maluku Tengah yang masing-masing berjumlah 15 orang.

D. Alat dan Bahan

1. Alat

Adapun alat yang digunakan selama penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.1

Tabel 3.1 Alat Yang Digunakan Selama Penelitian

No.	Nama Alat	Fungsi alat
1.	Pisau	Untuk mengambil sampel alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i>
2.	Kompor, wajan dan spatula	Alat untuk menyangrai kelapa yang sudah diparut
3.	Cobek dan ulekan	Untuk menghaluskan bumbu <i>gudangan</i>
3.	Wadah	Sebagai tempat untuk menyediakan hasil olahan alga yang akan di ujikan kepada panelis.
4.	Sendok	Untuk mengambil hasil olahan alga yang akan di coba oleh panelis.

2. Bahan

Bahan yang digunakan selama penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Bahan Yang Digunakan Selama Penelitian

No.	Nama Bahan	Fungsi Bahan
1.	Plastik	Sebagai wadah untuk sampel alga yang telah diambil
2.	Alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i>	Sebagai sampel yang akan diujikan.
3.	Bawang merah, cabai rawit, jeruk limau/jeruk nipis, garam.	Bahan untuk pembuatan salad <i>colo-colo</i> dan <i>gudangan</i> .
4.	Kelapa parut	Bahan utama pada pembuatan <i>gudangan</i>

E. Prosedur Penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

1. Tahap pengambilan sampel alga *Dictyosphaeria versluysii*.

Pengambilan sampel alga *Dictyosphaeria versluysii* secara *purposive sampling* dengan melakukan jelajah bebas di sepanjang perairan pantai Kecamatan Salahutu pada substrat berbatu. Sampel alga *Dictyosphaeria versluysii* yang diambil adalah yang thalusnya utuh dan berwarna hijau cerah. Sampel diambil menggunakan alat bantu berupa pisau dan dimasukkan ke dalam plastik sampel kurang lebih sebanyak 1-2 k.g.

2. Tahap pengolahan alga *Dictyosphaeria versluysii* menjadi salad tradisional (*colo-colo*)

Sampel alga *Dictyosphaeria versluysii* yang telah diperoleh kemudian dibersihkan dari pasir dan kotoran lain yang menempel kemudian dicuci dengan air mengalir. Setelah itu, sampel kemudian diiris tipis menggunakan pisau dan dicampur dengan bahan-bahan lain yaitu, 100 gram bawang merah, 50 gram cabai rawit, 7 buah jeruk limau, 3 buah tomat, dan garam secukupnya.

3. Tahap pengolahan alga *Dictyosphaeria versluysii* menjadi salad tradisional (*gudangan*)

- 1) Bersihkan sampel alga *Dictyosphaeria versluysii* dengan air mengalir.
- 2) Parut 1 buah kelapa yang setengah tua atau setara dengan 400gram dan sangrai menggunakan wajan selama 5-10 menit (agar tidak mudah basi).
- 3) Haluskan 100 gram bawang merah, 50 gram cabai rawit, dan 1 sendok makan garam menggunakan cobek dan ulekan.
- 4) Campurkan parutan kelapa yang sudah disangrai dengan bumbu halus dan tambahkan perasan jeruk nipis sebanyak 40 ml .
- 5) Siapkan alga yang sudah dibersihkan, kemudian campuran kedalam kelapa parut yg sudah dicampur dengan bumbu halus dan koreksi rasa.

4. Tahap uji sensori oleh panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap hasil olahan alga *Dictyosphaeria versluysii*.

Sebelum dilakukan uji sensori oleh setiap panelis, peneliti melakukan wawancara singkat dengan setiap panelis untuk memastikan kondisi indera panelis dalam keadaan normal dan sehat. Setelah itu peneliti memberikan arahan kepada panelis terkait cara pengisian angket atau kuisisioner uji sensori. Selanjutnya panelis diberikan sampel alga *Dictyosphaeria versluysii* yang telah diolah untuk dicicipi dan dinilai oleh setiap panelis.

Rubrik uji sensori dapat dilihat pada lampiran 1 dan 2.

F. Kriteria Panelis

1. Mempunyai kemampuan mendeteksi, mengenal, membandingkan, dan membedakan suatu produk.
2. Bersedia mempunyai waktu dan tanpa adanya paksaan.
3. Sehat, tidak mempunyai riwayat penyakit dan gangguan psikologis
4. Tidak alergi terhadap makanan yang akan diuji.

G. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode angket atau kuisisioner untuk mendapatkan data penilaian panelis terhadap hasil olahan alga *Dictyosphaeria versluysii*.

H. Analisis Data

Data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dengan cara mencari nilai presentase rata-rata hasil penelitian untuk setiap parameter (tekstur, rasa, aroma dan warna). Untuk mengetahui seberapa suka panelis terhadap salad tradisional berupa *colo-colo* dan *gudangan* digunakan data dari jawaban

responden hasil penyebaran angket yang selanjutnya dianalisis menggunakan

rumus presentasi:
$$\text{Persentase} = \frac{\text{Jumlah Skor Perolehan}}{\text{Skor Total}} \times 100 \%$$

Kesimpulan mengenai hasil uji organoleptik terhadap produk hasil olahan alga hijau *Dictyosphaeria versluysii* diambil berdasarkan kriteria berikut ini:

Tabel 3.3 Rubrik Uji Organoleptik

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	• 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	• 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	• 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Tabel 3.4 Range Skor Uji Organoleptik Berdasarkan Kriteria

Skor (%)	Kriteria
81-100%	Sangat suka
63-81%	Suka
44-63%	Kurang suka
25-44%	Tidak suka