

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif. Menurut Darmawan (2013, hlm. 37) penelitian kuantitatif adalah proses penemuan data berupa angka sebagai alat untuk menemukan tujuan dalam lingkup pengetahuan. Dalam prosesnya penelitian kuantitatif akan membuktikan sebuah hipotesis atau dugaan untuk hasil penelitian. Adapun metode yang digunakan adalah metode eksperimental. Metode eksperimental adalah metode penelitian dengan tujuan untuk mengetahui apa yang akan terjadi di lapangan (Darmawan, 2013, hlm. 125)

Kitchen project akan dilakukan sebagai percobaan dalam membuat tiga formulasi resep samosa jantung pisang. Kemudian, pelaksanaan uji hedonik pada panelis semi terlatih untuk menguji tiga formulasi resep dan menemukan satu standar resep yang paling disukai. Berikutnya, peneliti akan menentukan bentuk kemasan dan label, harga jual, serta strategi pemasaran. Selanjutnya, pelaksanaan uji daya terima konsumen terhadap produk dari standar resep yang terpilih sesuai dengan kriteria responden.

Penelitian ini memanfaatkan penggunaan kuesioner menggunakan skala likert yang akan disebarakan melalui dokumen tercetak kepada panelis semi terlatih serta digital dengan media *google form* kepada panelis konsumen untuk mendapatkan data.

3.2 Objek dan Subjek Penelitian

Objek penelitian dipilih sebagai tujuan utama yang diteliti. Menurut Umar (2013, hlm. 18) objek penelitian adalah suatu hal mengenai apa atau siapa yang akan diteliti. Sementara, subjek menurut Abubakar (2021, hlm. 58) merupakan sumber data yang akan diperoleh dalam sebuah penelitian. Sehingga, objek dalam penelitian ini adalah samosa jantung pisang dan subjeknya adalah panelis semi terlatih dan panelis konsumen.

3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel

1. Populasi

Populasi erat kaitannya dengan jumlah penduduk. Populasi merupakan generalisasi wilayah yang terdiri atas objek/subjek dengan kuantitas dan karakteristik tertentu untuk diketahui dan diambil kesimpulannya (Sulaiman & Kusherdyana, 2016, hlm. 6). Maka, batasan dari populasi berpedoman pada tujuan dan permasalahan penelitian agar memudahkan dalam penarikan sampel. Populasi pada penelitian ini adalah masyarakat umum.

2. Sampel

Sampel merupakan bagian dari populasi. Menurut Sulaiman dan Kusherdyana (2016, hlm. 6) sampel merupakan bagian dari populasi. Syarat sampel yang baik adalah akurasi dan ketepatan serta presisi (Darmawan, 2013, hlm. 137-141). Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis semi terlatih dan panelis konsumen.

Jumlah sampel yang diambil ditentukan dengan melihat karakteristik populasi. Sampel dalam penelitian ini diambil dari panelis semi terlatih untuk uji organoleptik dan panelis konsumen untuk uji daya terima konsumen. Jumlah panelis semi terlatih yang digunakan sebanyak 30 orang yang selaras dengan pendapat dari Khairunnisa dan Arbi (2021, hlm. 1.8) bahwa panelis semi terlatih yang baik terdiri dari 15–25 orang yang sudah dilatih kepekaannya. Kemudian, panelis konsumen yang digunakan berjumlah 100 orang dengan rincian 80 orang dari masyarakat umum dan 20 orang dari masyarakat vegan. Hal ini selaras dengan Khairunnisa dan Arbi (2021, hlm. 1.8) bahwa panelis konsumen terdiri dari 30 sampai 100 orang dengan pertimbangan tertentu. Jumlah angka konsumen ditentukan kembali menggunakan rumus Slovin.

Perhitungan jumlah panelis konsumen ditentukan dengan data populasi dari jumlah kunjungan wisatawan di Kota Bandung pada tahun 2021. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Barat jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Bandung pada tahun 2021 sebesar 393.223 orang. Maka, perhitungan jumlah panelis konsumen dengan rumus Slovin, yaitu (Noor, 2017, hlm. 158):

$$\begin{aligned}
 n &= \frac{N}{1 + (N \times e^2)} \\
 &= \frac{393.223}{1 + (393.223 \times 0.1^2)} \\
 &= \frac{393.223}{3.933,23} \\
 &= 99,97 \sim 100
 \end{aligned}$$

Keterangan:

n = Jumlah elemen/anggota sampel.

N = Jumlah elemen/anggota populasi.

e = *Error level* (10%)

Berdasarkan perhitungan diatas jumlah panelis konsumen untuk menguji penerimaan produk samosa jantung pisang sebesar 100 orang. Adapun kriteria panelis yang akan menguji dalam penelitian ini, yaitu:

Tabel 3. 1

Kriteria Panelis Semi Terlatih dan Panelis Konsumen

Panelis Semi Terlatih	Panelis Konsumen
Chef	Berusia ≥ 17 tahun
Pihak akademis atau dosen	
Pengusaha di bidang kuliner	Masyarakat pedesaan dan perkotaan.
Seseorang yang sudah kompeten di bidang kuliner	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Kriteria panelis terlatih dan panelis konsumen dilandasi pada tujuan penelitian untuk menghasilkan samosa jantung pisang sebagai pangan sehat. Panelis diharapkan mampu memberikan nilai objektif dalam menguji produk samosa jantung pisang.

3. Teknik Penarikan Sampel

Pemilihan teknik pengambilan sampel diperlukan untuk mendapatkan data yang representatif dalam penelitian. Menurut Noor (2017, hlm. 148) pengambilan sampel merupakan pemilihan beberapa elemen dari populasi, sehingga dapat mewakili populasi yang akan diketahui sifat atau

karakteristiknya. Adapun dua teknik penarikan sampel, yaitu (Noor, 2017, hlm. 151 & 154):

a. Sampel Probabilitas (*Probability Sampling*)

Sampel probabilitas adalah teknik pengambilan sampel dengan setiap anggota pada populasi memiliki peluang yang sama untuk dijadikan sampel.

b. Sampel Non Probabilitas (*Nonprobability Sampling*)

Sampel non probabilitas adalah teknik pengambilan sampel dengan setiap anggota populasi tidak memiliki peluang yang sama sebagai sampel.

Penelitian ini menggunakan teknik penarikan sampel non probabilitas dengan jenis *purposive sampling*. Pemilihan sampel menggunakan teknik *purposive sampling* atas dasar pertimbangan peneliti sendiri (Darmawan, 2013, hlm. 152). Teknik ini digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai samosa jantung pisang secara langsung.

3.4 Operasionalisasi Variabel

Operasionalisasi variabel diperlukan dalam penelitian kuantitatif sebagai daya ukur sebuah variabel. Menurut Noor (2017, hlm. 97) definisi operasional adalah sebuah cara dalam mendefinisikan konsep setiap variabel sehingga dapat diukur. Adapun operasionalisasi variabel dalam penelitian ini dimuat dalam tabel sebagai berikut.

Tabel 3. 2
Operasionalisasi Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Kualitas Produk	Kualitas produk merupakan seluruh aspek produk yang mampu memenuhi	Kualitas produk makanan memuat indikator sebagai berikut. 1. <i>Flavour</i> (rasa) 2. <i>Consistency</i>	Data yang diperoleh, yaitu: 1. Rasa 2. Bentuk 3. Tekstur 4. Tampilan	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	kebutuhan serta harapan konsumen. (Anggraeni et al., 2016)	(konsisten) 3. <i>Texture/Form/Shape</i> (tekstur/bentuk/potongan) 4. <i>Nutritional content</i> (kandungan gizi) 5. <i>Visual appeal</i> (Daya penarik lewat ketajaman mata) 6. <i>Aromatic appeal</i> (Daya penarik lewat aroma) 7. <i>Temperature</i> (Suhu) (Marsum, 2005)	5. Aroma	
Pangan Sehat	Makanan sehat harus terdiri dari semua nutrisi dan non-nutrisi dalam komposisi yang tepat. (Pinatih, 2020)	Indikator dari makanan sehat, yaitu: 1. Syarat Manfaat 2. Syarat Keamanan 3. Syarat Estetika	Data yang diperoleh, yaitu: 1. Makanan memberikan sejumlah gizi serta kalori. 2. Makanan memiliki rasa,	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
		(Gomo, 2021)	aroma, serta penampilan yang menggiurkan.	
Kemasan dan Label	Kemasan memiliki fungsi dalam membungkus dan melindungi produk (Kotler & Amstrong, 2014)	Fungsi dan peran kemasan, yaitu: 1. Sebagai wadah dan tempat 2. Sebagai pelindung (Sucipta et al., 2017)	Data yang diperoleh, yaitu: kemasan memudahkan penyimpanan dan melindungi produk.	Ordinal
	Label merupakan informasi yang melekat pada kemasan untuk mengidentifikasi dan menggambarkan produk yang mendukung dalam mempromosikan produk kepada konsumen (Kotler & Amstrong, 2014)	Indikator yang perlu diperhatikan dalam merancang sebuah label, yaitu: 1. Menarik minat konsumen membeli produk. 2. Memuat keterangan yang benar dan tidak menyesatkan (BPOM, 2020)	Data yang diperoleh, yaitu: label menarik minat membeli dan informatif.	Ordinal
Harga Jual	Harga merupakan sejumlah uang	Indikator penetapan harga	Data yang diperoleh, yaitu:	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	yang ditawarkan dari sebuah produk atau jasa untuk mendapatkan keuntungan (Setiyaningrum, 2015)	sebagai berikut. 1. Keterjangkauan Harga Harga Sesuai Kemampuan atau Daya Saing Harga 2. Kesesuaian Harga dengan Kualitas Produk 3. Kesesuaian Harga dengan Manfaat (Kotler & Armstrong, 2012)	1. Harga jual samosa jantung pisang sesuai dengan kualitas makanan. 2. Harga jual samosa jantung pisang sesuai dengan jumlah porsi yang diberikan.	
Strategi Pemasaran	Strategi pemasaran merupakan sebuah upaya dalam memasarkan barang atau jasa yang terencana untuk meningkatkan penjualan produk (Haque-Fawzi et al., 2022)	Pemasaran digital dapat dilakukan melalui. 1. <i>Website</i> 2. <i>Social Media Marketing</i> 3. <i>Search Engine Email Marketing</i> 4. Iklan secara online (Wati et al., 2020)	Data yang diperoleh, yaitu: Strategi pemasaran yang digunakan adalah <i>social media marketing</i> .	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Uji Daya Terima Konsumen	Uji daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu adalah sebuah ukuran penerimaan dari konsumen. (Manzalina et al., 2019)	Uji daya terima konsumen menguji beberapa indikator, yaitu: 1. Rasa 2. Warna 3. Aroma 4. Tekstur 5. Keseluruhan (Sipahelut et al., 2017)	Data yang diperoleh terhadap uji daya terima konsumen dari: 1. Rasa Bentuk 2. Tekstur 3. Tampilan 4. Aroma 5. Karakteristik produk pangan sehat 6. Kemasan 7. Label 8. Harga jual 9. Strategi pemasaran	Ordinal

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

3.5 Rancangan Percobaan

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan dengan memberikan berbagai perlakuan yang berbeda pada kelompok untuk membandingkan hasilnya. Adapun rancangan percobaan samosa jantung pisang, yaitu:

1. Kode SJP1 (Samosa Jantung Pisang 1)

Kode SJP1 memuat formulasi resep samosa jantung pisang dengan perbandingan isian 1:1 terhadap kentang serta jantung pisang dan jamur tiram. Maka formulasi resep yang dihasilkan sebagai berikut.

Samosa Jantung Pisang 1	
Jumlah yang dihasilkan	16 pcs
Waktu memasak	90 menit
Kulit Samosa	

No	Bahan	Berat	Satuan	Keterangan
1	Tepung terigu	225	gr	Ayak
2	Maizena	25	gr	
3	Garam	2,5	gr	
4	Jinten bubuk	2,5	gr	
5	Lada hitam	2,5	gr	
6	Margarin	60	gr	
7	Air	90	gr	Air dingin
8	Minyak kelapa sawit untuk menggoreng	250	gr	
Isian Samosa				
No	Bahan	Berat	Satuan	Keterangan
1	Jantung pisang	180	gr	Kupas, potong, rebus
2	Kentang	90	gr	
3	Jamur tiram	90	gr	Cincang kasar
4	Bawang bombay	30	gr	Cincang halus
5	Bawang putih	15	gr	Haluskan
6	Jahe	3	gr	
7	Cabe hijau besar	20	gr	Potong dadu kecil
8	Jinten bubuk	5	gr	
9	Adas bubuk	2,5	gr	
10	Ketumbar bubuk	2,5	gr	
11	Daun kari	22	lembar	Iris tipis
12	Garam	2,5	gr	
13	Gula	2,5	gr	
14	Lada putih	1,25	gr	
15	Minyak kelapa sawit	20	gr	
Peralatan dan Perlengkapan				
Mangkuk besar dan kecil			Kompor	
Rolling pin			Wajan	
Silicon matt			Sodet	

	Timbangan digital	Sendok
	Scraper	Saringan tepung
	Panci	
Proses Pembuatan		
No	Kulit Samosa	
1	Ayak tepung terigu dan maizena, kemudian campurkan bersama bumbu dan rempah.	
2	Masukkan margarin dan remaskan hingga tepung berbentuk seperti pasir.	
3	Tambahkan air dan uleni hingga membentuk gumpalan adonan.	
4	Bagi adonan menjadi delapan buah dan bulatkan.	
No	Isian Samosa	
1	Didihkan air pada panci sebanyak dua liter, kemudian tambahkan garam sebanyak satu sendok teh dan rebus jantung pisang.	
2	Hancurkan sedikit kentang.	
3	Panaskan minyak, masukan daun kari serta rempah, masak sebentar hingga wangi.	
4	Masukkan campuran bawang putih dan jahe, masak sebentar dan tambahkan bawang bombay serta cabe hijau. Masak hingga bawang bombay transparan.	
5	Masukan jamur tiram, kentang, jantung pisang, dan bumbu.	
6	Masak hingga matang dan tercampur dengan baik.	
No	Samosa	
1	Ambil satu bulatan adonan, gilas hingga berbentuk oval, dan potong membagi dua.	
2	Bentuk adonan tersebut membentuk kerucut dan rapatkan dengan olesan air.	
3	Isi dengan 1,5 sendok makan isian samosa.	
4	Rapatkan dengan sisi lain kulit samosa dengan olesan air.	
5	Rapikan hingga membentuk segitiga samosa yang dapat didudukan.	
6	Panaskan minyak pada wajan, kemudian goreng dengan api kecil hingga setengah matang.	

7	Tunggu hingga dingin dan masukan ke dalam kemasan.
---	--

2. Kode SJP2 (Samosa Jantung Pisang 2)

Kode SJP2 memuat formulasi resep samosa jantung pisang dengan perbandingan isian 2:1 terhadap kentang serta jantung pisang dan jamur tiram. Maka formulasi resep yang dihasilkan sebagai berikut.

Samosa Jantung Pisang 2				
Jumlah yang dihasilkan		16 pcs		
Waktu memasak		90 menit		
Kulit Samosa				
No	Bahan	Berat	Satuan	Keterangan
1	Tepung terigu	225	gr	Ayak
2	Maizena	25	gr	
3	Garam	2,5	gr	
4	Jinten bubuk	2,5	gr	
5	Lada hitam	2,5	gr	
6	Margarin	60	gr	
7	Air	90	gr	Air dingin
8	Minyak kelapa sawit untuk menggoreng	250	gr	
Isian Samosa				
No	Bahan	Berat	Satuan	Keterangan
1	Jantung pisang	240	gr	Kupas, potong, rebus
2	Kentang	60	gr	
3	Jamur tiram	60	gr	Cincang kasar
4	Bawang bombay	30	gr	Cincang halus
5	Bawang putih	15	gr	Haluskan
6	Jahe	3	gr	
7	Cabe hijau besar	20	gr	Potong dadu kecil
8	Jinten bubuk	5	gr	
9	Adas bubuk	2,5	gr	

10	Ketumbar bubuk	2,5	gr	
11	Daun kari	22	lembar	Iris tipis
12	Garam	2,5	gr	
13	Gula	2,5	gr	
14	Lada putih	1,25	gr	
15	Minyak kelapa sawit	20	gr	
Peralatan dan Perlengkapan				
Mangkuk besar dan kecil			Kompor	
Rolling pin			Wajan	
Silicon matt			Sodet	
Timbangan digital			Sendok	
Scraper			Saringan tepung	
Panci				
Proses Pembuatan				
No	Kulit Samosa			
1	Ayak tepung terigu dan maizena, kemudian campurkan bersama bumbu dan rempah.			
2	Masukkan margarin dan remaskan hingga tepung berbentuk seperti pasir.			
3	Tambahkan air dan uleni hingga membentuk gumpalan adonan.			
4	Bagi adonan menjadi delapan buah dan bulatkan.			
No	Isian Samosa			
1	Didihkan air pada panci sebanyak dua liter, kemudian tambahkan garam sebanyak satu sendok teh dan rebus jantung pisang.			
2	Hancurkan sedikit kentang.			
3	Panaskan minyak, masukan daun kari serta rempah, masak sebentar hingga wangi.			
4	Masukkan campuran bawang putih dan jahe, masak sebentar dan tambahkan bawang bombay serta cabe hijau. Masak hingga bawang bombay transparan.			
5	Masukan jamur tiram, kentang, jantung pisang, dan bumbu.			
6	Masak hingga matang dan tercampur dengan baik.			

No	Samosa
1	Ambil satu bulatan adonan, gilas hingga berbentuk oval, dan potong membagi dua.
2	Bentuk adonan tersebut membentuk kerucut dan rapatkan dengan olesan air.
3	Isi dengan 1,5 sendok makan isian samosa.
4	Rapatkan dengan sisi lain kulit samosa dengan olesan air.
5	Rapikan hingga membentuk segitiga samosa yang dapat didudukan.
6	Panaskan minyak pada wajan, kemudian goreng dengan api kecil hingga setengah matang.
7	Tunggu hingga dingin dan masukan ke dalam kemasan.

3. Kode SJP3 (Samosa Jantung Pisang 3)

Kode SJP3 memuat formulasi resep samosa jantung pisang dengan perbandingan isian 3:1 terhadap kentang serta jantung pisang dan jamur tiram. Maka formulasi resep yang dihasilkan sebagai berikut.

Samosa Jantung Pisang 3				
Jumlah yang dihasilkan		16 pcs		
Waktu memasak		90 menit		
Kulit Samosa				
No	Bahan	Berat	Satuan	Keterangan
1	Tepung terigu	225	gr	Ayak
2	Maizena	25	gr	
3	Garam	2,5	gr	
4	Jinten bubuk	2,5	gr	
5	Lada hitam	2,5	gr	
6	Margarin	60	gr	
7	Air	90	gr	Air dingin
8	Minyak kelapa sawit untuk menggoreng	250	gr	
Isian Samosa				

No	Bahan	Berat	Satuan	Keterangan
1	Jantung pisang	270	gr	Kupas, potong, rebus
2	Kentang	45	gr	
3	Jamur tiram	45	gr	Cincang kasar
4	Bawang bombay	30	gr	Cincang halus
5	Bawang putih	15	gr	Haluskan
6	Jahe	3	gr	
7	Cabe hijau besar	20	gr	
8	Jinten bubuk	5	gr	
9	Adas bubuk	2,5	gr	
10	Ketumbar bubuk	2,5	gr	
11	Daun kari	22	lembar	Iris tipis
12	Garam	2,5	gr	
13	Gula	2,5	gr	
14	Lada putih	1,25	gr	
15	Minyak kelapa sawit	20	gr	
Peralatan dan Perlengkapan				
Mangkuk besar dan kecil		Kompor		
Rolling pin		Wajan		
Silicon matt		Sodet		
Timbangan digital		Sendok		
Scraper		Saringan tepung		
Panci				
Proses Pembuatan				
No	Kulit Samosa			
1	Ayak tepung terigu dan maizena, kemudian campurkan bersama bumbu dan rempah.			
2	Masukkan margarin dan remaskan hingga tepung berbentuk seperti pasir.			
3	Tambahkan air dan uleni hingga membentuk gumpalan adonan.			
4	Bagi adonan menjadi delapan buah dan bulatkan.			
No	Isian Samosa			

1	Didihkan air pada panci sebanyak dua liter, kemudian tambahkan garam sebanyak satu sendok teh dan rebus jantung pisang.
2	Hancurkan sedikit kentang.
3	Panaskan minyak, masukan daun kari serta rempah, masak sebentar hingga wangi.
4	Masukkan campuran bawang putih dan jahe, masak sebentar dan tambahkan bawang bombay serta cabe hijau. Masak hingga bawang bombay transparan.
5	Masukan jamur tiram, kentang, jantung pisang, dan bumbu.
6	Masak hingga matang dan tercampur dengan baik.
No	Samosa
1	Ambil satu bulatan adonan, gilas hingga berbentuk oval, dan potong membagi dua.
2	Bentuk adonan tersebut membentuk kerucut dan rapatkan dengan olesan air.
3	Isi dengan 1,5 sendok makan isian samosa.
4	Rapatkan dengan sisi lain kulit samosa dengan olesan air.
5	Rapikan hingga membentuk segitiga samosa yang dapat didudukan.
6	Panaskan minyak pada wajan, kemudian goreng dengan api kecil hingga setengah matang.
7	Tunggu hingga dingin dan masukan ke dalam kemasan.

3.6 Jenis dan Sumber Data

Sumber data pada penelitian ini terbagi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari narasumber atau responden, sedangkan data sekunder diperoleh secara eksternal dari dokumen, publikasi, atau (Darmawan, 2013, hlm. 13). Maka data primer yang digunakan berasal dari kuesioner panelis semi terlatih dan konsumen, sedangkan data sekunder yang digunakan berasal dari jurnal, buku, atau dokumen lain yang bersifat cetakan maupun digital.

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan secara sistematis untuk mengumpulkan data penelitian (Darmawan, 2013, hlm. 159). Teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini meliputi.

1. Kuesioner/Angket

Penyebaran angket kepada panelis agak terlatih dan panelis konsumen untuk mengukur kesukaan dan penerimaan produk. Menurut Noor (2017, hlm. 139) kuesioner digunakan dengan memberikan atau menyebarkan sejumlah pertanyaan kepada responden. Metode angket yang digunakan adalah angket langsung tertutup dengan teknik penskalaan yang digunakan adalah skala *likert* yang menghasilkan data ordinal. Angket langsung tertutup digunakan untuk mencatat keadaan sebenarnya yang dialami oleh responden. Kemudian skala likert menurut adalah teknik yang mengukur tingkat kesetujuan atau ketidaksetujuan terhadap sebuah pernyataan (Noor, 2017, hlm. 128).

2. Dokumenter

Metode ini digunakan untuk merekam seluruh kegiatan penelitian, baik secara catatan hingga foto. Sebagian besar fakta dan data tersimpan dalam bentuk dokumen karena hadirnya dokumen tidak terbatas pada ruang dan waktu (Noor, 2017, hlm. 141).

3. Eksperimental

Metode ini digunakan untuk mengamati hasil dari percobaan yang dijalani. Desain eksperimen adalah sebuah rancangan percobaan yang terencana, sehingga data dikumpulkan secara faktual (Noor, 2017, hlm. 112).

3.8 Analisis Data

1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik dengan uji hedonik dilakukan untuk menemukan kesukaan terhadap salah satu sampel produk yang diujikan. Terdapat tiga sampel dari tiga formulasi resep samosa jantung pisang yang diberi kode SJP1, SJP2, dan SJP3. Uji organoleptik dilakukan terhadap panelis semi terlatih yang berjumlah 30 orang, terdiri dari *chef*, akademisi, pengusaha

kuliner, dan mahasiswa dengan pengalaman di dapur. Penilaian dilakukan menggunakan kuesioner dengan skala satu sampai lima untuk menunjukkan tingkat kesukaan utama terhadap karakteristik rasa, bentuk, tekstur, aroma, dan tampilan.

Kemudian, data dikumpulkan menggunakan Microsoft Excel untuk mempermudah pendataan. Pengolahan data yang diperoleh dari kuesioner akan dibantu dengan aplikasi SPSS dengan uji Kruskal Wallis. Menurut Gunawan (2015, hlm. 2) uji Kruskal Wallis merupakan salah satu uji statistik non parametrik untuk melihat perbedaan yang sesungguhnya dengan bergantung pada jumlah ranking setiap sampel. Uji Kruskal Wallis dapat digunakan sebagai alternatif untuk uji one way ANOVA jika normalitas data tidak terpenuhi. Adapun syarat dari uji Kruskal Wallis, yaitu:

- a. Data berbentuk nominal atau ordinal
- b. Sampel tak berhubungan atau independen
- c. Subyek berbeda

2. Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan untuk mengetahui penerimaan produk di masyarakat dan diujikan kepada 100 orang panelis konsumen. Panelis konsumen terdiri dari 80 orang panelis konsumen umum dan 20 orang panelis konsumen vegan. Karakteristik produk yang diujikan adalah kualitas produk (rasa, bentuk, tekstur, aroma, dan tampilan), pangan sehat, kemasan, label, harga jual, serta strategi pemasaran. Kemudian, skor akan dihitung dari hasil data dengan mengalikan nilai skala dengan jumlah frekuensi setiap nilai skala. Hasilnya akan dijumlahkan dan dikategorikan menggunakan tabel skor kelas interval. Adapun rumus yang digunakan sebagai berikut.

Skor minimal = $n \times \text{jumlah pertanyaan} \times \text{nilai minimal}$

Skor maksimal = $n \times \text{jumlah pertanyaan} \times \text{nilai maksimal}$

Banyak kelas = $1 + 3,3 \log(\text{jumlah responden})$

Kelas interval = $\frac{\text{Skor maksimal} - \text{Skor minimal}}{\text{Banyak kelas}}$