

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENULISAN**

#### **3.1 Desain Penelitian**

Metode yang digunakan pada penulisan ini yaitu eksperimental dan pendekatan kuantitatif dengan melakukan *kitchen project* produk pembuatan nugget dengan menambahkan formulasi tepung tulang ikan bandeng dan mengganti penggunaan tepung terigu dengan ubi jalar putih. Setelah dilakukannya percobaan maka langkah selanjutnya akan dilakukan uji organoleptik oleh panelis semi terlatih, selanjutnya akan ditetapkan standar resep yang dipilih berdasarkan tes uji organoleptik. Standar resep tersebut yang nantinya akan digunakan untuk tes uji daya terima konsumen dan menentukan apakah produk nugget dapat di terima atau di tolak. Dalam pembuatan penulisan ini juga menetapkan desain kemasan dan label produuk serta menghitung harga jual produk tersebut dan dilakukan strategi pemasaran untuk menjual produk tersebut kepada konsumen.

#### **3.2 Metode Penulisan**

##### **3.2.1 Objek dan Subjek Penulisan**

Objek penulisan ini adalah modifikasi nugget *free gluten*. Pada penulisan ini objek penulisan berupa variabel independen atau variabel terikat. Yang diartikan sebagai variabel terikat adalah variabel ini dipengaruhi oleh variabel (Palilingan, R. A., 2023, Hlm. 39). Sedangkan subjek pada penulisan ini yaitu 30 panelis semi terlatih dan 100 panelis umum konsumen (Setyaningsih *et al*, 2010, hlm. 1-180). Panelis tersebut yang nantinya membantu penulis untuk melaksanakan uji organoleptik dan uji hedonik sebagai bentuk uji kalayakan dan daya terima konsumen.

##### **3.2.2. Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel**

Populasi menggambarkan jumlah data yang sangat besar dan kaya dalam suatu penulisan Darmawan (2016, hlm. 43 ). Populasi dapat terdiri dari manusia, hewan, tumbuhan, atau objek lain yang relevan dengan tujuan penelitian. Sedangkan menurut Sugiyono (2017, hal. 81), Sampel adalah sebagian kecil dari populasi yang dipilih secara acak atau sistematis untuk mewakili keseluruhan

populasi. Pengambilan sampel dilakukan karena keterbatasan waktu, biaya, dan sumber daya lainnya yang diperlukan untuk menyurvei seluruh populasi. Melalui metode pengambilan sampel ini, data dan informasi yang diperoleh dapat digunakan untuk menggeneralisasi temuan ke seluruh populasi.

Pada penulisan ini populasi dan sampel yang dimaksud ialah panelis semi terlatih dan panelis konsumen. Kriteria yang dipenuhi ialah panelis harus memiliki sertifikasi yang sesuai dengan kompetensi produk yaitu meliputi sertifikasi keamanan pangan, sertifikasi kompetensi *kitchen production*, dan sertifikasi lainnya yang berkaitan dengan ilmu pangan.

Teknik penarikan yang digunakan pada penulisan ini penulis mengambil *nonprobability sampling*. Yaitu dengan menggunakan *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah ketika melibatkan pemberian kesempatan yang sama kepada semua individu dalam suatu populasi untuk menjadi anggota sampel. (Pangestu Subaggyo & Djarwanto, 2019, hlm. 1-371). Penggunaan teknik ini dirasa oleh penulis sesuai dengan penulisan ini dikarenakan panelis semi terlatih yang dipilih memiliki kriteria khusus yaitu seorang yang Sudah professional terhadap dunia kuliner sebagai contoh seorang *chef*, dosen, *cook helper*, *Qnd Staff*, *QC staff* pada bidang pangan, ahli gizi, pengusaha kuliner dll.

### 3.2.3 Operasional Variabel

**Tabel 3. 1 Operasional Variabel**

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
Modifikasi & Standar Resep	Modifikasi resep adalah kegiatan mengubah rasa, aroma, dan tampilan pangan guna meningkatkan daya terima	Formulasi standar harus lebih diutamakan dan spesifik seperti yang dilampirkan oleh <i>United States Department of Agriculture</i>	Data diperoleh dengan melakukan penulisan eksperimen yaitu dengan <i>kitchen project</i> yang dilakukan untuk menguji beberapa	

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	pangan dan mengurangi sisa pangan dengan tetap menjaga nilai gizinya (Aldera dkk., 2020, hlm. 181).	(USDA) dalam Mufqi (2016) bahwa suatu resep standar harus mengandung bahan-bahan yang dibutuhkan : (1) nama resep (2) daftar bahan (3) berat dan ukuran (4) petunjuk persiapan (5) petunjuk penyajian (6) jumlah porsi (7) informasi ukuran porsi (8) variasi (varian) (9) gizi per porsi (nutrients per serving) dan (10) peralatan yang dibutuhkan <i>(equipment required)</i> .	komposisi formulasi yang nantinya akan di sajikan kepada panelis terlatih untuk dilakukan <i>uji organoleptic</i> . Setelah mendapatkan formulasi yang tepat baru standar resep akan didapatkan	
Uji Organoleptik	Uji organoleptik adalah pengujian yang bergantung pada indra-indra manusia, seperti	Ditinjau dari kemampuannya dalam menilai sensori, ada tujuh jenis panelis, yaitu	Uji organoleptik dilakukan untuk menentukan standar resep pada formulasi yang di ujikan oleh	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	penglihatan, pendengaran, indera perasa, penciuman, dan peraba. Tingkat responsivitas setiap indra terhadap stimulus yang diterima dapat membedakan tingkat kepekaan sensori (Negara <i>et al.</i> , 2016, hlm. 289	panelis individual, panelis terbatas, panelis terlatih, panelis semi terlatih, panelis tidak terlatih, panelis konsumen, dan panelis anak (Setyaningsih <i>et al.</i> , 2010, hal. 1-180).	para panelis semi terlatih.	
Kemasan	Pengemasan adalah proses pengepakan atau pembungkusan produk dan merupakan upaya pengawetan makanan karena pengemasan dapat memperpanjang umur simpannya.	Tujuan dilakukannya pengemasan pada makanan antara lain: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melindungi makanan</li> <li>• Menyediakan informasi</li> <li>• Meningkatkan penjualan</li> </ul>	Kemasan dapat dibuat dan ditentukan sesuai dengan keinginan penulis. Penulis akan menentukan kemasana yang sesuai dengan prduk yang akan penulis buat, selain itu kemasan dapat berfungsi juga untuk memperpanjang masa simpan produk	

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	(Nugraheni,2018, hlm. 1-178).			
Harga Jual	<p><i>Food cost</i> adalah total biaya yang dikeluarkan untuk mempersiapkan atau menyiapkan satu porsi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Douglas dalam Suarsana (2007:4, hlm. 4).</p>	<p>Metode untuk menentukan harga jual suatu produk menurut dalam Suarsana (2007, hlm. 4).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Harga pokok standar (<i>standar cost percentage</i>)</li> <li>2. Metode angka faktor (<i>factor cost percentage</i>)</li> <li>3. Metode tidak terstruktur (<i>unstructured method</i>)</li> </ol>	Data dapat diperoleh dari proses perhitungan yang dilakukan yaitu menghitung harga pokok dengan presentasi 35% dari biaya bahan baku	Ordinal
Strategi Pemasaran Digital	Strategi pemasaran adalah tindakan khusus yang dilakukan untuk mempromosikan suatu produk atau jasa dengan tujuan meningkatkan	Dalam konteks pemasaran, media sosial merupakan cara yang efektif untuk mempromosikan barang dan jasa milik Media sosial Instagram dapat efektif dalam	Pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan social media yang ada. Salah satu social media yang sering digunakan yaitu Instagram dan juga pemasaran melalui <i>E-Commerce</i> seperti	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	penjualan. (Marissa Grace Haque-Fawzi <i>et al.</i> 2021, hlm. 9-16).	melakukan periklanan jika ciri-ciri pesan pada jejaring sosial Instagram adalah kelengkapan informasi, frekuensi pesan, kejelasan informasi, dan daya tarik gambar yang dapat mempengaruhi efektivitas suatu promosi. (Oktaviani & Fatchiya, 2019, hlm. 18).	tokopedia, shopee, dll.	
Uji Daya Terima Konsumen	Uji Daya Terima Makanan adalah kapasitas individu dalam mengonsumsi makanan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan tubuhnya. Menjaga	Pengujian hedonik memanfaatkan skala sebagai alat penilaian untuk mengukur tingkat kepuasan. Salah satu jenis skala yang digunakan adalah skala hedonis (Lim, 2011, pp. 521–530).	Uji daya terima konsumen diperlukan untuk melihat respon yang diberikan oleh panelis konsumen terhadap suatu produk.	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	kesehatan dan kinerja tubuh yang optimal membutuhkan asupan gizi, termasuk energi yang diperoleh dari makanan (Sunarya & Puspita, 2019, p. 74).	Skala ini memungkinkan hasil pengukuran berupa data ordinal yang dapat diolah secara statistik menggunakan metode-metode analisis yang beragam (Asmare & Begashaw, 2018, pp. 1–7).		

Sumber: Data diolah penulis, 2023

### 3.2.4 Jenis dan Sumber Data

Pada penulisan ini, terdapat dua jenis sumber data yang digunakan, yaitu data primer dan data sekunder. Menurut Sugiyono (2019, hal. 194), sumber data dibagi menjadi dua bagian, yakni data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi yang diperoleh melalui wawancara atau pengisian kuesioner, di mana sumber data tersebut memberikan informasi langsung kepada penulis. Sementara data sekunder berarti penulis tidak langsung mendapatkan data dari sumbernya. Penulis menggunakan data sekunder untuk menganalisis kembali atau mendalami topik penulisan yang telah ada.

**Tabel 3. 2 Sumber data**

No	Data Primer	Data Sekunder
1	Proses pembuatan produk	Studi Pustaka
2	Pemberian sampel	Dokumentasi pihak lain
3	Pengisian kuesioner	
4	Penentuan daya terima konsumen	

Sumber : Data diolah Penulis, 2023

Dari tabel 3.2 diketahui bahwa dalam penulisan ini banyak menggunakan jenis data primer yaitu 4 sumber sedangkan data sekunder yang digunakan sebanyak 2 sumber.

### 3.2.5 Instrumen Penulisan

Instrumen adalah sebuah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data pada suatu penulisan. Instrumen dapat berbentuk angket, catatan daftar, kuesioner, dokumentasi dan eksperimen. Berikut instrument yang digunakan pada penulisan kali ini yaitu:

#### 3.2.5.1 *Kitchen Project*

Adapun formulasi resep rancangan percobaan nugget free gluten dengan penambahan tepung tulang ikan bandeng yang disingkat menjadi NPTTB ( Nugget Penambahan Tepung Tulang Bandeng ) sebagai berikut:

1. Formulasi NPTTB 1 = formulasi dengan presentase perbandingan tepung tulang ikan bandeng 70% dan Tepung pengikat 30%.
2. Formulasi NPTTB 2 = formulasi dengan presentase perbandingan tepung tulang ikan bandeng 50% dan Tepung pengikat 50%.
3. Formulasi NPTTB 3 = formulasi dengan presentase perbandingan tepung tulang ikan bandeng 25% dan Tepung pengikat 75%.



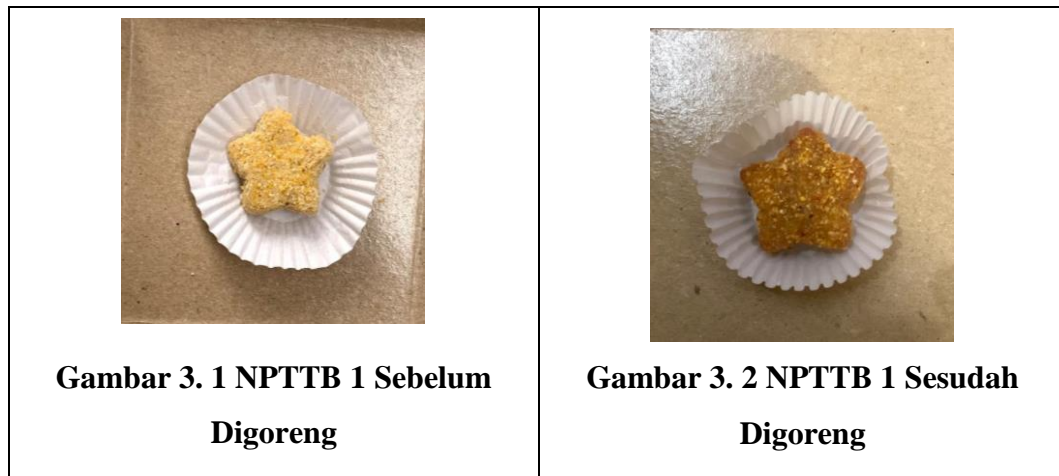
Tabel 3. 3 Formulasi Resep

Nama Bahan	Quantity (Gram)		
	Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3
<b>BAHAN PENDUKUNG</b>			
Daging Fillet Ikan Bandeng	120	120	120
<b>Tepung Pengikat :</b>			
Tepung Tapioka	45	75	100
Tepung Maizena			
Telur Ayam	120	120	120
Merica	5	5	5
Minyak Wijen	10	10	10
Ekstrak Jahe	3	3	3
Biji Pala Kering/bubuk	2	2	2
Bawang Bombay	10	10	10
Garam	10	10	10
Gula	8	8	8
Bawang Putih	15	15	15
Bawang Goreng	5	5	5
Labu Siam	50	50	50
Jamur Tiram	40	40	40
Wortel	20	20	20
Es Batu	10	10	10
<b>BAHAN LAPISAN</b>			
Tepung Polenta	50	50	50
Telur Ayam	60	60	60
Tepung Beras	30	30	30
<b>BAHAN TAMBAHAN</b>			
Tepung Tulang Ikan Bandeng	105	75	50
Ubi Jalar Putih	30	30	30
<b>PERALATAN / UTENSIL</b>			
<i>Miller Blender</i>	<i>Steamer</i>	<i>Deep Fryer</i>	Pisau
<i>Cutting Board</i>	<i>Oven</i>	<i>Rubber Spatula</i>	Sendok
<i>Sifter / Ayakan</i>	<i>Digital Scalling</i>	<i>Small dan Medium Bowl</i>	Panci
<i>Food processor</i>	<i>Mixing Bowl</i>	Kompor	Cetakan

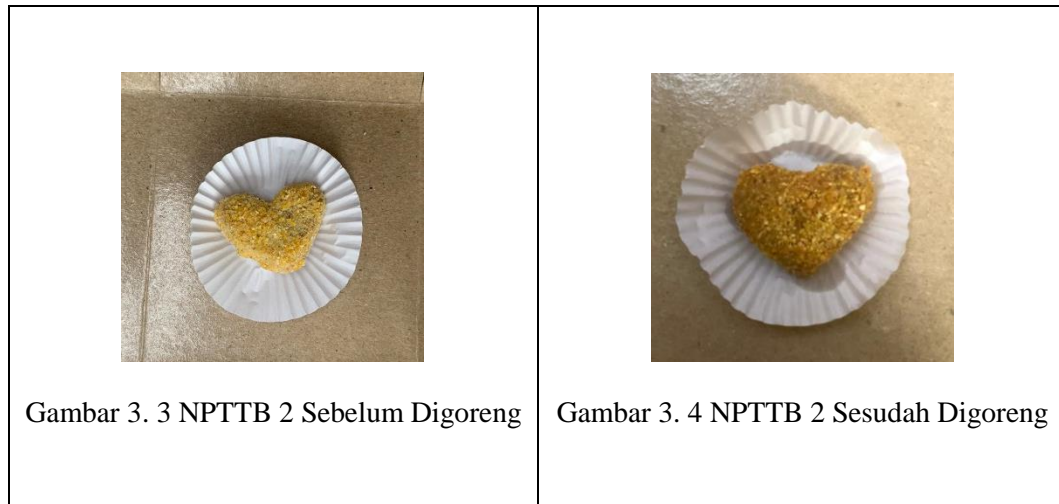
<b>CARA MEMBUAT</b>
1. Siapkan fillet ikan bandeng lalu marinasi dengan air ekstrak jahe,merica dan minyak wijen. Kemudian masukkan kedalam <i>food processor</i> bersama dengan es batu.
2. tahap selanjutnya ialah percampuran bahan yang dibagi menjadi 3 tahap: <b>Tahap 1</b> : campur 15 gram bawang putih, 20 gram bawang bombay, 2 gram bubuk pala, 5 gram merica, 5 gram bawang goreng, 120 gram telur ayam. (campur didalam <i>food processor</i> ). <b>Tahap 2</b> : masukan 50 gram labu siam, 40 gram jamur tiram, 20 gram wortel, 5 ml minyak wijen, 10 gram garam, 8 gram gula pasir kedalam adonan. <b>Tahap 3</b> : percampuran tepung pengikat dengan tepung tulang ikan bandeng sesuai dengan formulasi yang sudah ditentukan.
3. Olesi loyang dengan minyak, kemudian masukkan adonan dan Ratakan.
4. Kukus selama 50 menit dengan api sedang.
5. Cetak adonan sesuai dengan berbentuk persegi panjang, celupkan ke adonan tepung kering dan telur, lalu lapisi dengan tepung polenta. Ulangi proses apabila diperlukan.
6. Goreng dengan minyak banyak dan api sedang sampai cokelat keemasan.
7. Nugget siap untuk disajikan.

Sumber: Data diolah penulis, 2023

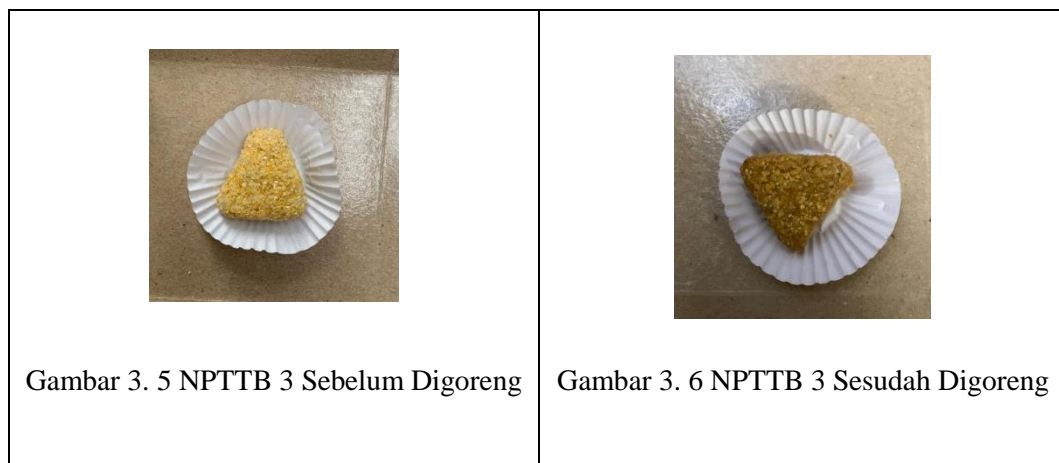
Berdasarkan **Tabel 3.3** mengenai informasi formulasi resep yang telah penulis buat adapun bentuk fisik dari produk yang akan di ujikan pada uji organoleptik kepada para panelis semi terlatih.

**Tabel 3. 4 Formulasi NPTTB 1**

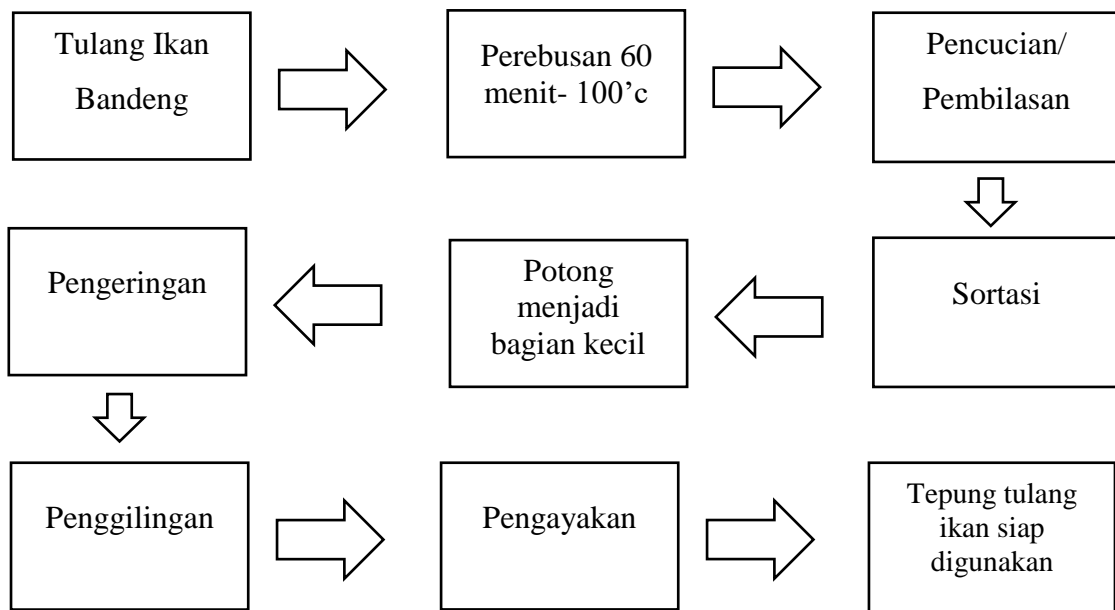
Sumber: Data diolah oleh penulis, 2024

**Tabel 3. 5 Formulasi NPTTB 2**

Sumber: Data diolah oleh penulis, 2024

**Tabel 3. 6 Formulasi NPTTB 3**

Sumber: Data diolah oleh penulis, 2024

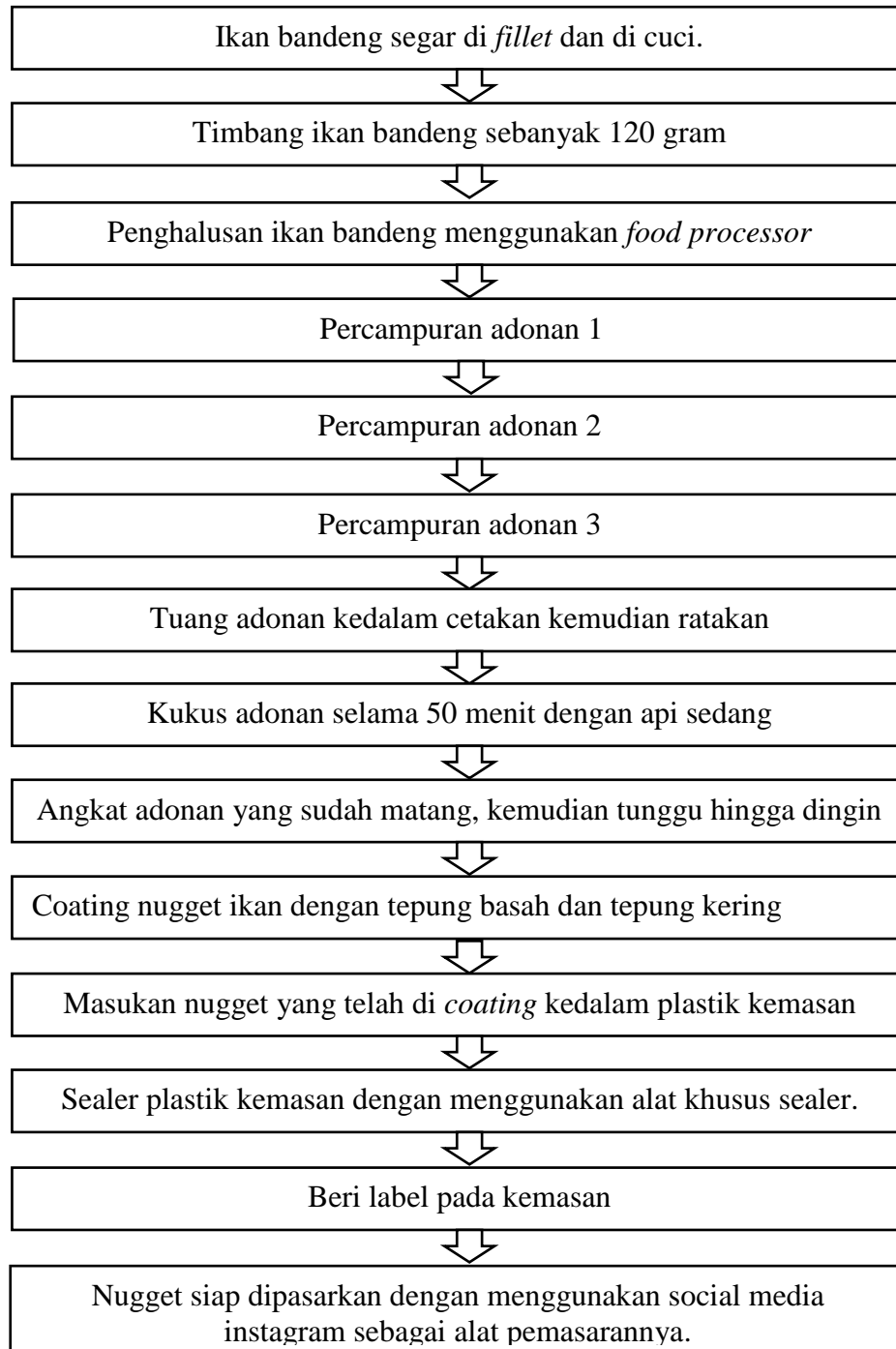


Sumber: Data diolah penulis, 2023

**Gambar 3. 7 Alur Pembuatan Tepung Tulang Ikan**

Proses produksi tepung tulang ikan Proses berdasarkan penulisan Darmawangsyah, dkk. (2018, hlm. 149-156). Telah dimodifikasi.

1. Tulang ikan direbus selama 60 menit dengan suhu  $\pm 100^{\circ}\text{C}$
2. Kemudian cuci tulang ikan. Tiriskan tulang ikan, bilas dengan air bersih mengalir untuk memisahkan daging ikan yang masih menempel pada tulang.
3. Proses selanjutnya tulang ikan dikeringkan dalam oven pada suhu  $200^{\circ}\text{C}$  selama 60 menit - 90 menit.
4. Kemudian potong menjadi bagian kecil agar waktu pengeringan tulang dapat kering dengan merata.
5. Tulang ikan kering dihaluskan dengan blender kemudian disaring dengan saringan.



Sumber: Data diolah penulis, 2023

**Gambar 3. 8 Diagram Alur pembuatan nugget**

### 3.2.5.2 Uji Organoleptik

Tes uji organoleptik adalah tes berdasarkan panca indera, organ yang berperan sebagai mata, telinga, indera perasa, pembau, indera peraba atau sentuhan. keahlian dapat dibedakan berdasarkan daya tanggap alat indera terhadap rangsangan yang diterima. Kemampuan tersebut

meliputi deteksi, pengenalan, diskriminasi, skala, dan kemampuan seseorang untuk menyatakan suka atau tidak suka atau disebut juga hedonik (Negara *et al.*, 2016, hlm. 289).

Pada penulisan ini uji organoleptik dilakukan untuk mendapatkan data dari uji penilaian yang dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih. (Setyaningsih *et al*, 2010, hlm. 1-180). Setelah pengambilan data terkumpul selanjutnya akan dilakukan rekapitulasi data dengan menggunakan *Microsoft excel*. Panelis akan memberikan penilaian suka atau tidak suka dalam skala skor terhadap sampel produk yang diuji. analisis data menggunakan 5 atribut sensori pada sampel yang isinya terdiri dari penilaian rasa, aroma, tampilan, warna, serta yang terakhir adalah tekstur. dengan rentang penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Netral

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Data yang terkumpul akan dianalisis dengan metode analisis statistik ANOVA (*analysis of variance*) satu jalur atau *One Way* pada taraf signifikansi 5%. Jika terdapat perbedaan yang nyata maka akan dilakukan uji lanjutan *Duncan Multiple Range Test DMRT* (Kasih, 2019, hlm. 371-379).

### **3.2.5.3 Uji *Texture Analyzer***

Pada uji *Texture Analyzer* ini penulis akan melakukan pengujian pada indikator *Hardness* dan *Deformation* pada standar resep nugget yang sudah didapatkan hasil dari uji organoleptik. Fungsi dilakukannya uji *Texture Analyzer* ini adalah untuk mengetahui tingkat kekenyalan pada adonan nugget sesuai dengan standar yang ada. Uji *Hardness* atau juga dikenal sebagai kekerasan, merujuk pada gaya tekan yang diperlukan untuk memecahkan sebuah produk pangan (Indiarto *et al.*, 2012, hal. 110). Kekakuan diukur dari gaya maksimum pada kompresi pertama dalam satuan

kilogram force (kgf). Nilai yang tercatat menunjukkan jumlah gaya yang dibutuhkan (Bourne, 2002, hal. 59-106).

#### 3.2.5.4 Desain Kemasan dan *Labelling*

Desain dan label kemasan akan digunakan dengan menggunakan beberapa aplikasi seperti Canva, Piscart dan aplikasi desain lainnya apabila diperlukan lebih mendalam pada desain kemasan. Untuk tempat atau kemasan yang digunakan yaitu plastic vakum. Tujuannya agar produk dapat aman dari kontaminasi mikroba yang ada di ruangan serta dapat memperpanjang masa umur dari produk nugget tersebut.

Pada penulisan ini Menggunakan perhitungan analisis gizi berdasarkan nilai gizi yang berasal dari daftar TKPI 2017. informasi kandungan gizi biasanya terdapat pada luar kemasan. Perhitungan nilai gizi dapat menggunakan rumus :

$$KGij = \left( \frac{Bj}{100} \right) \times Gij \times \left( \frac{BDj}{100} \right)$$

Keterangan:

- KGij = kandungan zat gizi (i) dari bahan makanan (j) dengan berat
- BBj = berat bahan makanan (j) (gram)
- Gij = kandungan zat gizi (i) dalam 100 gram BDD bahan makanan
- BDDj = persen bahan makanan (j) yang dapat dimakan

#### 3.2.5.5 Perhitungan Harga Jual Produk dan Strategi Pemasaran

Penetapan harga jual para modifikasi produk nugget ini mengacu pada standar resep yang telah ditentukan dari hasil uji organoleptik oleh para panelis semi terlatih. Dengan menghitung total biaya bahan baku pembuatan nugget kemudian penulis dapat menentukan presentase *Food cost* yang penulis tetapkan yaitu sebesar 30%.

$$\text{Harga jual} = \text{food cost} \times \text{total biaya bahan}$$

Dengan besaran presentase sebagai berikut:

<i>Material/Food</i>	30%-35%
<i>Labour Cost</i>	15%-20%
<i>Overhead Cost</i>	20%-30%
<i>Profit</i>	10%-15%
<i>Selling Price</i>	100%

Sumber: Data diolah oleh Penulis, 2024

Strategi pemasaran menggunakan media sosial telah menjadi pendekatan yang sangat efektif untuk mempromosikan suatu produk atau jasa. Di era digital saat ini, jejaring sosial telah menjadi *platform* yang sangat populer dan digunakan oleh jutaan orang di seluruh dunia. (Dwijayanti, A. dkk., 2023, hlm. 68-75). Jadi, menggunakan media sosial sebagai alat pemasaran bisa sangat bermanfaat bagi bisnis atau bisnis.

Pada penulisan ini penulis menjadikan media social sebagai wadah untuk memasarkan produk modifikasi nugget *free gluten* dengan penambahan tepung tulang ikan bandeng ini. Penulis menganggap bahwa social media sangat tepat digunakan dikarenakan melihat bahwa hampir semua masyarakat sudah mengenal dan menggunakan social media dalam kehidupan sehari hari.(Permatasari, A., & Marsa, M. A., 2022, hlm. 1).

### 3.2.5.6 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen merupakan derajat apresiasi konsumen terhadap suatu penawaran produk (Nur dkk, 2019, hlm. 20).Metode ini sering digunakan dalam riset konsumen dan evaluasi sensorik untuk menilai preferensi dan penerimaan konsumen terhadap produk tertentu. Data di ambil dari 100 responden dengan melakukan pengujian organoleptik terhadap uji sensori dengan indikator rasa, warna, bentuk, penampilan, aroma serta penilaian tambahan mengenai harga jual, kemasan dan label.

Data yang telah didapatkan dari uji daya terima tersebut kemudian akan dilakukan Analisa dengan menggunakan analsisi deskriptif dengan



mecari nilai yang maksimal dan skor yang minimal dan kelas interval dengan menggunakan rumus :

**Nilai Smaks = n x k x Nilai Maksimal**

**Nilai Smin = n x k x Nilai Minimal**

**Panjang Kelas Interval (C ) =  $\frac{\text{skor maksimal} - \text{skor minimal}}{k}$**

Keterangan sebagai berikut :

N = Banyak Panelis

K= Jumlah Kategori Penilaian

### 3.2.6 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penulisan ini yaitu menggunakan penyebaran kuesioner yang akan dibagikan kepada calon panelis umum tak terlatih. Sugiyono (2017, hlm. 142) menjelaskan bahwa kuesioner merupakan suatu teknik pengumpulan data yang melibatkan penyampaian serangkaian pertanyaan atau teks kepada responden untuk dijawab. Adapun beberapa Teknik untuk pengumpulan data antara lain :

#### 1. Studi Literatur

Mardalis, Hartanto & Dani (2020, hlm. 1-6) menyatakan bahwa studi pustaka dapat dilakukan dengan mencari referensi dari beberapa penulisan sebelumnya, yang kemudian dikumpulkan untuk menarik kesimpulan. Studi literatur pada penulisan ini berfungsi sebagai acuan mengenai hasil data yang nantinya didapatkan dari hasil eskperiment yang dilakukan. Studi literatur digunakan untuk memperkuat dan mengembangkan teori teori atau temuan temuan yang ditemukan dalam penulisan ini.

#### 2. Kuisisioner.

Kuesioner, sering juga disebut sebagai angket, adalah daftar pertanyaan yang harus diisi oleh responden yang diukur. Melalui kuesioner, informasi mengenai kondisi, keadaan, pengalaman, atau hal-hal lain yang dimiliki oleh seseorang dapat diketahui. kuesioner merupakan suatu alat untuk mengumpulkan data atau informasi

yang berfungsi dalam bentuk item atau pertanyaan. Kuesioner ini dibuat dengan harapan dapat mengungkap variabel mana saja yang penting menurut sudut pandang responden. Pada penulisan ini kuisisioner digunakan untuk alat bantu pada saat uji organoleptik dilakukan. Nantinya Panelis harus mengisi kuisisioner yang diberikan oleh penulis untuk mengetahui bagaimana pendapat Panelis mengenai produk yang dibuat.

### 3. Eksperimen

Sugiono (2019, hlm. 111) menjelaskan bahwa eksperimen merujuk pada melakukan percobaan untuk memahami dampak suatu variabel bebas/perlakuan/pengobatan tertentu terhadap variabel terikat/hasil/output dalam kondisi pengendalian tertentu. Pada penulisan ini eksperimen yang dilakukan yaitu pembuatan nugget *free gluten* dengan penambahan tepung tulang ikan bandeng. Eksperimen dapat dilakukan secara bertahap dan teratur tujuannya untuk mendapatkan hasil yang diinginkan oleh penulis.

### 4. Dokumentasi

Tidak lepas dari yang namanya dokumentasi. Saat melakukan kitchen produk atau Eksperimen penulis harus mendokumentasikan selama proses berlangsung hal ini untuk menandakan bahwa Eksperimen yang dilakukan sesuai dengan tata cara yang sesuai.