

BAB III

OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah pembuatan formulasi resep pie rendang dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung biji sorgum. Adapun formulasi tepung biji sorgum terhadap tepung terigu pada pembuatan pie rendang terbagi dalam tiga formulasi. Yaitu :

1. 50% tepung biji sorgum dan 50% tepung terigu.
2. 70% tepung biji sorgum dan 30% tepung terigu.
3. 100% tepung biji sorgum (menjadi pengganti keseluruhan tepung terigu).

Setelah didapatkan formulasi resep akan dilakukan tahap uji hedonik atau uji kesukaan kepada 15 orang panel terlatih yang terdiri dari *chef*, dosen praktek mata kuliah *pastry and bakery*, guru praktek *pastry and bakery* dan pengusaha kuliner dibidang *pastry and bakery*.

Semua panelis ahli tersebut akan dimintai untuk mencoba tiga formulasi pie rendang kemudian dimintai komentar atau memberikan penilaian pada pie rendang tersebut agar diketahui manakah formulasi yang paling disukai dan memiliki nilai tertinggi dari seluruh panelis terlatih.

Penelitian ini dilakukan selama kurun waktu 7 (tujuh) bulan, dengan serangkaian uji coba seperti tahap uji *kitchen project* dengan uji beda formula dan uji daya tahan simpan, setelah itu penulis melakukan tahap uji hedonik atau uji kesukaan kepada 15 orang panel terlatih dan Semua tahap kegiatan uji coba dan penelitian ini dilaksanakan di kota Bandung.

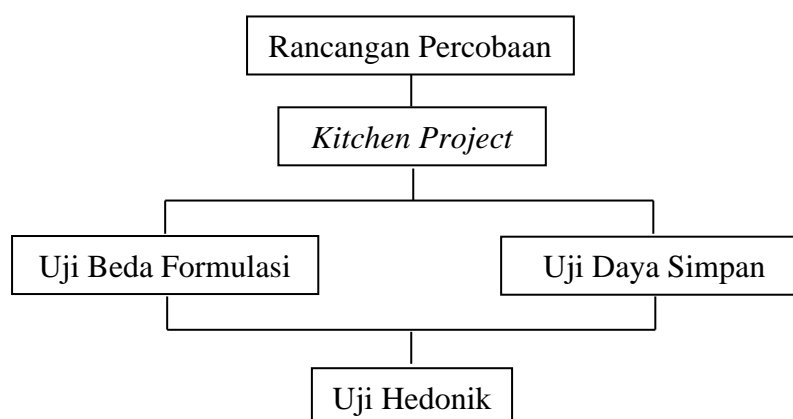
3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif verifikatif dengan studi eksperimen. Karena setelah melakukan tahap percobaan di *kitchen* untuk menentukan formulasi resep pie rendang menggunakan tepung biji sorgum penulis akan melakukan tahap uji hedonik kepada 15 orang panelis terlatih dengan tujuan meminta komentar dan

penilaian dari panelis terlatih terhadap kualitas warna, aroma, rasa, tekstur dan tampilan dari produk yang dibuat.

3.3 Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK). Peneliti menggunakan metode ekperimental sebanyak dua tahap, yaitu percobaan atau uji *kitchen project* dan uji hedonik, dengan tahapan sebagai berikut :



Gambar 3.1 Rancangan Percobaan
(Sumber: Diolah Penulis, Juli 2016)

3.4 Populasi dan Teknik Sampling

Menurut Sugiyono (2010, hlm. 300) dalam penelitian kualitatif, teknik sampling yang sering digunakan adalah *purposive sampling* dan *snowball sampling*.

Purposive sampling adalah teknik pengambilan sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini, misalnya orang tersebut dianggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan. Sedangkan *snowball sampling* adalah teknik pengambilan sumber data, yang pada awalnya sedikit, lama-lama menjadi besar. Hal tersebut dilakukan karena dari jumlah sumber yang sedikit tersebut belum mampu memberikan data yang lengkap, maka mencari orang lain yang dapat dijadikan sebagai sumber data.

Berdasarkan penjelasan tersebut, maka dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik *purposive sampling*, karena teknik tersebut memungkinkan peneliti untuk menentukan sampel dengan pertimbangan tertentu. Karena sumber

data dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan peneliti, dengan adanya keragaman variasi dari panel yang memberikan penilaian.

Tabel 3.1
Daftar Panelis Terlatih

Panelis	Jumlah
Pengusaha <i>Pastry&Bakery</i>	3 orang
<i>Chef Pastry</i>	3 orang
<i>Chef Cuisine</i>	3 orang
Dosen Praktek	3 orang
Guru Praktek	3 orang
Jumlah Panelis Terlatih	15 orang

(Sumber: Diolah Penulis, Februari 2016)

3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk penelitian ini yaitu :

1. Studi Pustaka

Dilakukan untuk memperoleh data atau informasi dengan cara membaca buku, karya ilmiah dan internet tentang bahasan yang menunjang pada penelitian ini.

2. Eksperimental

Peneliti melakukan eksperimen terhadap produk pie rendang dengan mensubstitusi tepung yang digunakan pada saat *kitchen project*.

3. Kuisisioner/Angket

Teknik pengumpulan data dengan cara menyebarkan angket/kuisisioner kepada responden untuk mendapatkan data yang dibutuhkan peneliti.

4. Studi Dokumentasi

Melakukan dokumentasi untuk setiap kegiatan yang peneliti lakukan saat merancang dan menyusun penelitian ini agar terbukti kebenarannya.

3.6 Teknik Analisis Data

3.6.1 Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan uji demi mendapatkan pernyataan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Uji ini dilakukan apabila uji didesain untuk memilih satu produk diantara beberapa produk lain secara langsung. Selain itu uji

ini pun berguna untuk mengembangkan produk inovasi hasil eksperimen dengan produk yang sudah ada pada umumnya. (Setyaningsih, dkk, 2010, hlm. 59).

Adapun nilai-nilai dari hasil dari uji hedonik tersebut nantinya akan dianalisis menggunakan teknik pencarian nilai rata-rata dan keseluruhan nilai, guna mendapatkan kesimpulan manakan formulasi resep yang memiliki nilai tertinggi dari para panelis.