

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Metode yang akan digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian eksperimen dilakukan dengan *kitchen project* produk sagon berbasis tepung ketan dengan penambahan bekatul. Terdapat tiga formulasi resep atau produk yang akan dilakukan pengujian organoleptik kepada panelis yang nantinya akan dipilih salah satu formulasi sebagai formulasi resep tetap. Formulasi resep ini yang akan digunakan untuk tes uji daya terima konsumen dengan uji hedonik untuk menentukan layaknnya produk secara sensorik. Selain itu, penelitian ini akan merancang serta menetapkan desain kemasan maupun label produk, menentukan harga jual produk, dan melakukan strategi pemasaran produk kepada konsumen.

3.2 Objek dan Subjek Penelitian

Objek penelitian adalah permasalahan yang diteliti, objek penelitian dibagi menjadi dua jenis, yakni objek primer dan objek sekunder. Objek primer merupakan objek yang diperoleh melalui sumber pertama, sedangkan objek sekunder diperoleh melalui sumber kedua (Surokim dkk., 2016). Objek penelitian ini adalah produk sagon yang telah dimodifikasi dengan penambahan bekatul. Penelitian difokuskan pada karakteristik produk dari organoleptik dan penerimaan konsumen. Subjek penelitian merujuk pada entitas yang menjadi fokus penelitian, seperti individu, benda, atau lembaga (organisasi).

Subjek penelitian ini adalah responden yang terdiri dari 30 panelis semi terlatih yang memberikan penilaian terhadap produk sagon modifikasi dalam uji organoleptik dan 100 panelis konsumen dalam uji daya terima. Penentuan subjek mencakup siapa yang akan dijadikan responden serta berapa banyak individu yang akan dijadikan sumber data (Sari dkk., 2023).

3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi merupakan keseluruhan objek atau subjek penelitian yang memiliki karakteristik tertentu dan relevan untuk dianalisis, sedangkan sampel adalah sebagian dari populasi yang dipilih untuk mewakilinya. Agar hasil penelitian valid, sampel harus mencerminkan karakteristik populasi secara akurat (Sahir, 2021 hlm. 34; Suriani dkk., 2023). Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah panelis konsumen dan panelis terlatih. Teknik penarikan sampel pada penelitian ini menggunakan *nonprobability sampling* dengan jenis *purposive sampling*. *Nonprobability sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang tidak memberikan peluang yang setara kepada setiap anggota populasi untuk terpilih menjadi bagian dari sampel (Suriani dkk., 2023). *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel berdasarkan kriteria tertentu yang ditetapkan peneliti, meliputi kriteria inklusi dan eksklusi (Huwaida, 2019 hlm. 17). Teknik penarikan sampel ini dirasa sesuai karena panelis semi terlatih memiliki kriteria khusus yakni profesional di bidang kuliner seperti akademisi, *chef*, pengusaha kuliner, dan lain – lain.

Populasi penelitian ini adalah masyarakat usia produktif dengan rentang usia 15 – 64 tahun (Kemenkes, RI 2021) yang berdomisili di Provinsi Jawa Barat. Kemudian sampel yang digunakan adalah 30 panelis semi terlatih dan 100 panelis konsumen yang dihitung menggunakan rumus *slovin*.

Berikut merupakan penentuan sampel menggunakan jumlah masyarakat Jawa Barat yang berusia produktif dengan rentang usia 15 – 64 tahun menurut Badan Pusat Statistik 2024 yakni sebanyak 35.406.838 penduduk.

$$n = \frac{N}{1 + (Ne^2)}$$

Keterangan:

n = Jumlah besaran sampel atau responden

N = Jumlah besaran populasi

E = taraf error penarikan sampel (10%)

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

$$n = 35.406.838 / 1 + (35.406.838 \times 10\%^2)$$

$$n = 35.406.838 / (1 + 354.068,38)$$

$$n = 35.406.838 / 354.069,38 = 99,9 \text{ dibulatkan menjadi } 100$$

Berikut adalah tabel kriteria panelis penelitian sagon bekatul.

Tabel 3. 1 Kriteria Panelis

Kriteria Inklusi		Kriteria Eksklusi	
Semi Terlatih	Konsumen	Semi Terlatih	Konsumen
1. Chef.	1. Berusia 18 – 64	1. Mahasiswa	1. Berdomisili
2. Akademisi di	tahun.	yang belum	di luar Jawa
bidang kuliner.	2. Berdomisili di	memiliki	Barat
3. Pengusaha	Jawa Barat	pengalaman	
kuliner.		di bidang	
4. Mahasiswa yang		produksi	
memiliki		makanan.	
pengalaman di		2. Tidak	
bidang produksi		memenuhi	
makanan.		kuesioner	
5. Berdomisili di		3. Berdomisili di	
Jawa Barat		luar Jawa	
		Barat	

3.4 Operasionalisasi Variabel

Berikut adalah tabel operasional variabel yang digunakan pada penelitian ini.

Tabel 3. 2 Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
Standar resep	Standar resep merupakan pedoman tertulis yang menguraikan langkah pembuatan dan bahan makanan untuk memastikan konsistensi isi, pengolahan, porsi, penyajian, dan biaya dalam menghasilkan produk yang seragam (Saçkes, E. 2023 hlm. 11).	Karina dan Amrihati (2017 hlm. 111) mengemukakan bahwa standar resep memuat informasi yang dibutuhkan dalam pengolahan sebuah hidangan, yakni: 1. Tingkat kesulitan memasak 2. Keterangan porsi 3. Nama masakan atau makanan 4. Daftar bahan dan jumlah masing-masing 5. Petunjuk atau langkah mempersiapkan bahan 6. Cara pengolahan 7. Waktu yang dibutuhkan 8. Suhu yang dibutuhkan 9. Peralatan yang diperlukan 10. Petunjuk penyajian	Data dikumpulkan melalui <i>kitchen project</i> untuk membuat tiga formulasi resep produk, kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis. Setelah formulasi resep yang diinginkan diperoleh, formulasi resep dapat ditetapkan	Ordinal

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
		11. Analisis nilai gizi makanan		
Kemasan dan Label	Kemasan adalah lapisan luar yang membungkus produk untuk melindunginya dari kerusakan, cuaca, guncangan, dan benturan. Selain berfungsi sebagai pelindung, kemasan juga dirancang untuk menampilkan citra dan informasi tentang produk, sehingga pesan yang ingin disampaikan dapat diterima dengan baik oleh konsumen. (Sulistiono dan Mulyana, 2020)	Menurut Sulistiono dan Mulyana (2020), unsur-unsur kemasan produk meliputi: a. Fungsi: Melindungi produk dari kerusakan. b. Daya Tarik: Meningkatkan penjualan melalui desain dan warna. c. Mendukung Keputusan Berbelanja: Memberikan informasi jelas untuk mempengaruhi keputusan pembelian. d. Diferensiasi: Membantu membedakan	Kemasan dirancang dan dibuat sesuai dengan apa yang diperoleh dari penelitian. Kemasan harus mampu menunjang daya simpan produk, kesesuaian bentuk, keamanan produk, dan memiliki label mengenai segala sesuatu	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
		produk dengan kemasan yang unik.	informasi produk.	
Harga jual	Dalam penentuan harga jual, harus sangat memperhatikan harga pokok produksi, karena harga pokok produksi merupakan faktor yang sangat penting dalam penentuan harga jual produk agar optima, apabila harga jual optimal maka akan menghasilkan keuntungan dikarenakan berhasil menekan kelebihan biaya terutama pada pengeluaran bahan	Unsur yang mempengaruhi harga jual produk menurut Latifah (2020 hlm. 8): a. Biaya tetap Biaya yang tidak berubah meskipun jumlah produksi naik atau turun, seperti gaji, listrik, air, gas, dan penyusutan alat. b. Biaya variabel Biaya yang berubah sesuai volume produksi, contohnya bahan baku dan kemasan. c. Harga pokok produksi (HPP) Total biaya untuk menghasilkan	Harga jual ditentukan berdasarkan biaya produksi pada penelitian ini dan disesuaikan dengan pasar.	Ordinal

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	baku (Giovanni & Illat, 2021). Harga pokok produksi berhubungan dengan ekspektasi laba dalam menentukan harga jual. Secara individual, harga pokok produksi dan ekspektasi laba terbukti berpengaruh positif dan signifikan terhadap penentuan harga jual (Firmansyah dkk., 2023)	produk hingga siap dijual. Harga jual harus di atas HPP agar usaha tidak mengalami kerugian. d. Faktor penentu lainnya Termasuk kondisi pelanggan, harga pesaing, dan saluran distribusi. e. Laba atau rugi Laba diperoleh jika pendapatan lebih besar dari total biaya. Sedangkan kerugian terjadi jika pendapatan lebih kecil dari total biaya yang dikeluarkan.		
Strategi Pemasaran	Strategi pemasaran yang kreatif dan berbeda dapat membedakan produk dari pesaing, menarik	Menurut Kotler dan Keller (2022, hlm. 59), dalam menyusun penawaran produk, pelaku usaha perlu mempertimbangkan	Strategi pemasaran menggunakan unsur marketing mix 4p agar pemasaran	Ordinal

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
	minat konsumen, serta mendorong loyalitas dan penjualan. Oleh karena itu, perusahaan perlu memperhatikan elemen-elemen pemasaran seperti harga, promosi, produk, lokasi, konsumen, dan proses dalam pengembangannya (Seran dkk., 2023)	empat hal utama yang disebut bauran pemasaran 4P, yaitu: 1. <i>Product</i> (Produk): Apa saja yang harus ada dalam produk agar menarik dan sesuai kebutuhan konsumen. 2. <i>Price</i> (Harga): Berapa harga yang akan ditetapkan agar sesuai dengan nilai produk dan terjangkau oleh pasar. 3. <i>Promotion</i> (Promosi): Bagaimana cara mempromosikan produk agar dikenal dan	efektif dan adaptif sesuai dengan dinamika pasar maupun kebutuhan konsumen.	

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
		diminati konsumen. 4. <i>Place</i> (Tempat): Di mana dan melalui saluran apa produk akan dijual atau dipasarkan.		
Daya Terima Konsumen	Daya terima konsumen merupakan respons terhadap tingkat kesukaan suatu produk pangan yang dipengaruhi oleh penampilan, aroma, dan rasa makanan (Sari dkk., 2021; Utami dkk., 2022).	Indikator daya terima konsumen dapat dilihat dari persepsi konsumen terhadap produk sagon bekatul	Penilaian konsumen berupa Tingkat kesukaan konsumen berdasarkan unsur warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, harga, dan strategi pemasaran.	Ordinal

Sumber : data diolah penulis, 2025

3.5 Jenis dan Sumber Data

Sumber data memiliki dua kategori: data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi yang dikumpulkan langsung melalui wawancara atau

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

pengisian kuesioner, sedangkan data sekunder merujuk pada informasi yang diperoleh dari sumber yang tidak langsung (Sugiyono, 2019). Data primer diperoleh melalui kuesioner uji organoleptik produk untuk penentuan resep atau produk yang paling banyak disukai oleh responden. dan sumber tidak langsung diperoleh melalui kajian pustaka dari penelitian terdahulu. Berikut rincian sumber data diperoleh.

Tabel 3. 3 Sumber Data

No	Data Primer	Data Sekunder
1.	Proses produksi	Tinjauan Pustaka
2.	Pemberian sampel	
3.	Pengisian form kuesioner	
4.	Menentukan daya terima konsumen	

Sumber: data diolah penulis, 2025

3.6 Instrumen Penelitian

Berikut rincian instrumen yang digunakan dalam pengujian modifikasi sagon dengan penambahan bekatu.

Tabel 3. 4 Instrumen Pengujian Sagon Bekatul

Variabel Penelitian	Indikator	Nomor Soal
Uji Organoleptik	1. Warna 2. Aroma 3. Rasa 4. Tekstur 5. Penampilan	1-5
Kemasan dan Label	1. Fungsi 2. Daya Tarik 3. Diferensiasi 4. Komponen	6-10

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	5. Informasi	
Harga Jual	1. Harga Jual	11
Strategi Pemasaran	1. Penjualan online melalui sosial media dan <i>e-commerce</i>	12

Sumber: data diolah penulis, 2025

3.6.1 Kitchen Project

Rancangan formulasi resep percobaan sagon berbasis tepung ketan dengan penambahan bekatul yang disingkat menjadi SB (Sagon Bekatul) adalah sebagai berikut:

1. Formulasi SB 1 = formulasi dengan 25% bekatul dan 75% tepung pengikat
2. Formulasi SB 2 = formulasi dengan 50% bekatul dan 50% tepung pengikat
3. Formulasi SB 3 = formulasi dengan 75% bekatul dan 25% tepung pengikat

Berikut adalah tabel rancangan tiga formulasi resep sagon bekatul:

Tabel 3.5 Formulasi resep Sagon Bekatul

Nama Bahan	Quantity (gram)		
	Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3
Tepung Pengikat			
Tepung Ketan	75	50	25
Tepung Terigu	75	50	25
Bahan Utama			

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Kelapa Parut Sangrai	500	500	500
Gula Palm	250	250	250
Santan Bubuk	25	25	25
Wijen	40	40	40
Bahan Tambahan			
Tepung Bekatul	50	100	150
Peralatan (<i>utensil</i>)			
<i>Oven</i>	<i>Pan</i>	<i>Spatula</i>	<i>Cookie Mold</i>
<i>Mold Plunger</i>	<i>Knife</i>	<i>Grater</i>	<i>Wooden Spatula</i>
<i>Mixing Bowl</i>	<i>Digital Scale</i>	<i>Sieve</i>	<i>Spoon</i>
<i>Spatula</i>	<i>Stove</i>		
Cara Membuat			
1. Sangrai tepung ketan hingga harum, sisihkan. 2. Ayak tepung bekatul, sisihkan. 3. Sangrai kelapa yang sudah diparut hingga mengering dan harum. 4. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata. 5. Masukkan adonan kedalam cetakan, padatkan. 6. Panggang adonan dengan suhu 120c selama 60 menit. 7. Apabila kue sudah mengeras dan berwarna coklat, angkat dan keluarkan dari cetakan. 8. Sagon siap dikemas.			

Sumber: data diolah penulis, 2025

3.6.2 Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang dilakukan pada penelitian ini bertujuan untuk mengukur kualitas produk sagon bekatul melalui indera manusia. Indikator pengujian berupa warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan. Teknik pengujian ini akan dilakukan kepada 30 panelis semi terlatih dengan tiga formulasi resep sampel sagon bekatul dengan mengukur tingkat kesukaan konsumen melalui penilaian uji hedonik dengan skala sebagai berikut:

Monica Herawati, 2025

MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1. Sangat suka
2. Cukup suka
3. Netral
4. Tidak suka
5. Sangat tidak suka

3.6.3 Menentukan Kemasan dan Label

Faktor yang sangat penting dan perlu diperhatikan dalam proses pengemasan bahan pangan yaitu sifat dari bahan pangan tersebut, sifat dari bahan pengemas, serta keadaan dari lingkungan. Sifat umum bahan pangan seperti kecenderungan untuk berubah menjadi keras dalam kadar air serta suhu tertentu, oksigen, mikroorganisme, dan daya tahan terhadap cahaya (Sundari dkk., 2023). Rancangan pengemasan pada produk sagon bekatul ini disesuaikan dengan karakteristik produk itu sendiri, sagon bekatul bertekstur renyah dan kering sehingga membutuhkan rancangan kemasan kedap udara agar tidak terjadi penurunan kerenyahan sehingga, dan umur simpan yang lama, serta kemasan berupa plastik transparan agar produk dapat terlihat dengan jelas. Label yang perlu dicantumkan pada kemasan yakni berupa informasi komposisi produk, perhitungan gizi, dan tanggal kedaluwarsa.

Produk ini diperlukan perhitungan nilai gizi dengan tujuan bahwa produk yang dibuat memiliki kandungan gizi yang baik dan bermanfaat bagi konsumen. Berikut rumus perhitungan nilai gizi menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2013) :

$$\text{Kandungan gizi} = \frac{\text{Berat per porsi} \times \text{Kandungan gizi per 100 gr}}{100 \text{ gr BDD}}$$

Gambar 3. 1 Rumus Perhitungan Gizi

3.6.4 Menentukan Harga Jual Produk

Penentuan harga jual dalam penelitian ini menggunakan rumus sebagai berikut:

Sebelum harga jual produk ditentukan, diperlukan penghitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga pokok produksi} = (\text{Fixed Cost} + \text{Variable Cost}) / \text{Total Sales}$$

Gambar 3. 2 Rumus Penghitungan Harga Pokok Produksi

Sumber: Latifah (2020 hlm. 5)

3.6.5 Menentukan Strategi Pemasaran

Penelitian ini menggunakan pendekatan bauran pemasaran melalui konsep 7P (*Product, Price, Place, Promotion, People, Process, Physical Evidence*). Modifikasi produk sagon bekatul ini memiliki strategi dalam pemasarannya, yakni :

1. Mempromosikan sagon bekatul memiliki keunggulan yaitu memiliki kandungan gizi tinggi sehingga mampu membantu memenuhi kebutuhan gizi harian.
2. Harga ditentukan sesuai dengan kualitas produk.
3. Promosi dilakukan melalui media sosial dan penjualan melalui *market place*, sehingga mampu menjangkau seluruh konsumen.

3.6.6 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen pada penelitian menggunakan uji hedonik yang dilakukan kepada 100 panelis dan memberi kesempatan kepada panelis untuk mengetahui karakteristik produk serta penilaian terhadap kemasan, harga jual, dan label.

Data yang didapatkan dari uji daya terima yang dilakukan, kemudian dianalisis menggunakan analisis deskriptif dengan mencari nilai maksimal, skor minimal dan kelas interval menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Nilai Smaks} = n \times k \times \text{Nilai Maksimal}$$

$$\text{Nilai Smin} = n \times k \times \text{Nilai Minimal}$$

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

Dengan keterangan sebagai berikut:

N = Banyak Panelis

K = Jumlah kategori Penilaian

Sumber: Huwaida, 2019 hlm. 36

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan media kuesioner yang dibagikan kepada panelis. Beberapa teknik pengumpulan data yakni :

1. Studi Literatur

Studi literatur dalam penelitian ini memiliki fungsi sebagai penyedia informasi tentang penelitian sebelumnya, menemukan kekurangan atau celah dalam penelitian yang ada, serta membantu mengembangkan kerangka teori dan memilih metodologi yang tepat. Selain itu, studi literatur juga penting untuk menghindari duplikasi penelitian dan memvalidasi temuan yang diperoleh, memastikan kontribusi penelitian yang baru dan relevan.

2. Kuesioner

Kuesioner yang digunakan berupa kuesioner uji organoleptik untuk panelis semi terlatih dan kuesioner uji hedonik untuk panelis konsumen.

3. Eksperimen

Penelitian eksperimen merupakan percobaan untuk pemahaman dampak suatu variabel bebas tertentu terhadap variabel hasil. Pada penelitian ini, penelitian eksperimen yang dilakukan adalah pembuatan sagon dengan penambahan bekatul.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan guna menunjukkan bukti bahwa eksperimen yang dilakukan sesuai dengan tata cara yang telah ditentukan.

3.8 Analisis Data

3.8.1 Uji Organoleptik (ANOVA)

Analisis data dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh

penambahan bekatul terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap sagon yang

Monica Herawati, 2025

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA
PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

telah dibuat. Penilaian dilakukan melalui uji organoleptik berdasarkan lima aspek, yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan keseluruhan dari produk. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis semi terlatih sejumlah 30 orang dengan kriteria memiliki pengalaman di bidang kuliner seperti *chef*, akademisi bidang *food production*, pelaku usaha, dan mahasiswa yang sudah melaksanakan *on the job training*. Setelah data terkumpul, selanjutnya data akan direkapitulasi dan dilakukan analisis menggunakan metode analisis statistik *analysis of variance* (ANOVA) one way dengan taraf signifikansi 5%. Apabila terdapat perbedaan nyata maka akan dilaksanakan uji lanjutan dengan Duncan Multiple Range Test. Analisis ANOVA bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap tiga formulasi sagon bekatul. Meskipun data uji hedonik bersifat ordinal, namun dianggap sebagai data quasi-interval yakni perbedaannya kecil antar poin sehingga dapat dianalisis menggunakan metode parametrik seperti ANOVA (Lawless & Heymann, 2010; Meilgaard dkk., 2015). Menurut pendekatan Central Limit Theorem, apabila sampel cukup besar (umumnya ≥ 30), maka distribusi data rata-rata dapat dianggap mendekati normal, sehingga metode parametrik seperti ANOVA dapat digunakan (Kwak & Kim., 2017). Kemudian, uji lain yang dapat digunakan seperti Kruskal-Wallis tidak dapat direkomendasikan untuk desain eksperimental yang melibatkan perbandingan antar banyak kelompok karena tidak fleksibel dalam mendukung analisis lanjutan dan interpretasi yang kompleks (Hothorn, 2023).

3.8.2 Uji Daya Terima Konsumen

Setelah uji organoleptik dilakukan dan dianalisis hasilnya, dilanjutkan uji daya terima konsumen kepada 100 panelis yang memiliki kriteria berusia produktif (17 – 64 tahun) dan berdomisili di Jawa Barat. Uji dilakukan melalui uji hedonik atau kesukaan responden terhadap aspek kualitas produk yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan keseluruhan dari produk serta aspek kemasan, *labelling*, harga jual dan strategi pemasaran. Setelah dilakukan

uji daya terima konsumen, data dikumpulkan kemudian direkapitulasi, serta dianalisis menggunakan analisis deskriptif.

3.8.3 Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan SPSS versi 25 untuk uji statistik, dan Microsoft Excel untuk analisis deskriptif serta penyajian data dalam bentuk grafik dan tabel.