

BAB III

OBJEK DAN METODELOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah formulasi pada *cookies* berbasis tepung *cassava* sebesar 100%, 50%, dan 25% sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 15 orang panelis terlatih yang terdiri dari *chef pastry&bakery*, dosen *pastry&bakery*, pengusaha di bidang *cookies*, dan mahasiswa yang mengambil konsentrasi jurusan *pastry* untuk mencoba *cookies* berbasis tepung *cassava* agar mengetahui hasil akhir manakah produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh panelis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol. Kemudian produk terbaik tersebut akan diberikan kepada 50 responden untuk mengetahui daya terima konsumen.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental. Alasan pemilihan metode ini didasarkan pada pertimbangan dari tujuan penelitian itu sendiri yaitu untuk menggambarkan mengenai bagaimana formulasi resep dan kualitas *cookies*. Menurut (wardiyanta, 2006, hal. 5) penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan membuat deskripsi atas suatu fenomena sosial/alam secara sistematis, faktual, dan akurat sedangkan metode eksperimental adalah metode yang dilakukan dengan inovasi terhadap objek penelitian dengan adanya kontrol.

3.3 Operasionalisasi Variabel

Menurut (sugiyono, 2012, hal. 60), variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya.

Annisa Khairani Prayana, 2016

Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen

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

Variabel yang akan diteliti khususnya tentang formulasi *cookies* dengan substitusi tepung *cassava* dan uji daya terima konsumen. Oleh karena itu, peneliti menjabarkan tentang operasional variabel seperti berikut:

Tabel 3.1
Operasional Variabel

Variabel	Konsep teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Penilaian Organoleptik	Penilaian organoleptik yang disebut juga penilaian indera atau penelitian sensorik. Indera yang berperan dalam uji organoleptik adalah indera penglihatan, penciuman, pencicipan, peraba dan pendengaran. Penilaian ini digunakan dalam penelitian dan pengembangan produk. (Rahayu, 1998)	Panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang tingkat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk <i>cookies</i> .	Data yang diperoleh menggunakan uji mutu hedonik yang terdiri dari : a. Rasa b. Warna c. Aroma d. Tekstur e. Tampilan	Ordinal
Uji Daya Terima Konsumen	Uji penerimaan menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu produk yang menyebabkan orang menyenangkannya. Dalam uji penerimaan panelis akan mengemukakan	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang terhadap produk menurut penilaian/tanggapan masing-masing.	Data yang diperoleh dari konsumen menggunakan metode skala likert mengenai: penilaian konsumen antara suka atau tidak	Ordinal

Annisa Khairani Prayana, 2016
Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen

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

Variabel	Konsep teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soekarto, 1985)		suka terhadap produk yang ditawarkan.	
Quality of Item (Kualitas Produk)	Standar kualitas suatu mutu makanan. Hal-hal yang harus diperhatikan adalah : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Flavour</i> (Rasa) • <i>Consistency</i> (ketetapan) • <i>Texture</i> (Bentuk) • <i>Nutritional Content</i> (Kandungan Gizi) • <i>Visual Appeal</i> (Daya Penarik Lewat Ketajaman Mata) • <i>Aromatic Appeal</i> (Daya Penarik Lewat Bau Harum). (Marsum, 2005) 	Mutu makanan harus sangat diperhatikan di lihat dari persepsi kualitas produk pada makanan itu sendiri.	Data diperoleh dengan uji deskripsi dan uji hedonik : <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Formula Resep • Bentuk • Tekstur • Aroma • Ukuran • Daya Penarik lewat ketajaman mata (Warna) 	Ordinal

3.4 Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK). Peneliti menggunakan metode eksperimental pada percobaan ini yaitu dengan menganalisis 2 tahap seperti:

1. *Kitchen Project*

Percobaan pada tahap ini menggunakan rancangan acak kelompok dengan dua perlakuan (sampel) dan satu produk kontrol. Setelah itu dilakukan uji hedonik. Berikut ini adalah tabel rancangan percobaan formulasi produk *cookies* berbasis tepung *cassava*.

Tabel 3.2
Metode Rancangan Percobaan Formulasi *Cookies* Berbasis tepung *Cassava*

Formulasi	Substitusi tepung <i>cassava</i> terhadap <i>cookies</i>			
	C Kontrol	CC 1 (0:100)	CC 2 (50:50)	CC 3 (75:25)
Panelis				

Keterangan: C: Cookies

CC: Cookies Cassava

0:100. 50:50, 75:25: tepung terigu:tepung cassava

Untuk mengetahui hasil rancangan percobaan dari substitusi tepung *cassava* dengan menggunakan standar resep yang sama dengan perbedaan substitusi dan semua

resepnya dapat dilihat pada lampiran. Untuk pembahasannya dijelaskan dengan menggunakan uji hedonik, dan deskriptif makanan.

1. Uji Hedonik/Organoleptik

Uji organoleptik/hedonik peneliti memberikan kuisioner dan sampel *cookies* dengan substitusi tepung *cassava* beserta air mineral kepada 15 panelis terlatih dengan kriteria yang diujikan yaitu penampilan keseluruhan, warna, rasa, aroma dan tekstur sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik dari beberapa substitusi.

2. Metode Deskriptif Makanan

Menjelaskan tentang perbandingan produk *cookies* dengan substitusi tepung *cassava* antar formulasi terbaik menurut 15 panelis terlatih dengan produk kontrol. Kemudian data hasil dari pengujian tersebut dimasukkan kedalam bentuk grafik dengan skala 0-5. Masing-masing garis menggambarkan nilai mutu. Titik pusat menyatakan nilai 0 dan garis ujung menandakan nilai mutu tertinggi.

2. Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dapat didefinisikan sebagai suatu pengalaman yang dicirikan oleh adanya sikap positif terhadap suatu bahan atau produk pangan, atau penggunaan aktual (dengan membeli atau mengkonsumsinya). Keterimaan dapat diukur dengan preferensi atau kesukaan atas suatu item pangan yang spesifik.

3.5 Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan di rumah Jl. Rukun No. 119 A KPAD Gegerkalong Bandung pada bulan November 2015 – selesai.

3.6 Populasi dan Teknik Sampling

3.6.1 Populasi

Populasi menurut (Sugiyono, 2014, hal. 61), Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan

karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

3.6.2 Teknik Sampling

Sampel menurut (Sugiyono, 2014) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Sampel yang menjadi panelis dalam penelitian kuantitatif menggunakan teknik *Nonprobability Sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang/kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Pada penelitian uji organoleptik Tepung *Cassava* terhadap *Cookies* ini berjumlah 15 orang dan sebanyak 50 orang untuk uji daya terima konsumen yang terdiri dari:

Tabel 3.3
Panelis Terlatih dan Panel Konsumen

Panelis	Jumlah
Panelis Terlatih (Uji Organoleptik)	
<i>Chef & dosen pastry</i>	9
Wiraswasta	5
Mahasiswa	1
Jumlah Panelis Terlatih	15
Panel Konsumen	
Pegawai Swasta	4
Mahasiswa	26
PNS	6
Ibu Rumah Tangga	8
Wiraswasta	6
Jumlah Panel Konsumen	50

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis untuk penelitian ini yaitu:

1. Eksperimental

Peneliti akan melakukan eksperimen tentang produk tersebut, sehingga dapat diteliti.

2. Studi Pustaka

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

3. Kuesioner / Angket

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

4. Studi Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang telah peneliti lakukan dalam pembuatan penelitian ini sehingga terlihat kebenarannya.

5. Internet

Pengumpulan data, informasi dan referensi yang berasal dari situs-situs terkait untuk memperoleh tambahan literatur, jurnal dan data lainnya.

3.8 Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptif asosiatif dengan menggunakan alat bantu komputer dengan software SPSS.22 (*Statistical Product for Service Solution*). Dalam penelitian ini akan menggunakan metode-metode berikut ini:

3.8.1 Analisis Uji Inderawi

Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk.

Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat inderawinya. Penilaian inderawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat inderawi produk tersebut.

3.8.2 Uji Hedonik (Uji Kesukaan)

Uji hedonik (uji kesukaan) merupakan pernyataan kesan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Uji ini dilakukan apabila uji didesain untuk memilih satu produk diantara produk lain secara langsung. Uji ini dapat diaplikasikan pada saat pengembangan produk atau pembandingan produk dengan produk pesaing. Uji kesukaan meminta panelis untuk harus memilih satu pilihan diantara yang lain.

3.8.3 Daya Terima Konsumen

Data penelitian ini merupakan hasil jawaban responden berdasarkan hasil perhitungan dari penyebaran kuisioner sebanyak 50 kepada konsumen juga dengan membagikan sampel yang dipilih yang paling terbaik dari hasil organoleptik dan hedonik. Pada analisa penelitian ini, penulis menguraikan lima item indikator pada sampel yang terdiri dari daya tarik warna, aroma, tekstur, rasa, dan penampilan fisiknya. Data yang dikumpulkan kemudian di klasifikasikan lalu di analisa dengan menggunakan teknik analisa deskriptif. Dengan cara menjumlah skor jawaban dari 50 orang responden dengan lima indikator pada sampel, lalu dicari interval setiap kelas dengan rumus, sebagai berikut:

$$C = \frac{Smaks - Smin}{k}$$

Annisa Khairani Prayana, 2016
Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen

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

Keterangan :

C : Panjang Kelas Interval

Smaks : Skor Maksimal

Smin : Skor Minimum

k : Banyaknya Kelas

Rumus mencari nilai Smaks adalah : $n \times k \times \text{nilai maksimal}$

Rumus mencari nilai Smin adalah : $n \times k \times \text{nilai minimum}$

3.8.4 Analisis Data Deskriptif

Teknik analisis data dalam penelitian kuantitatif menggunakan statistik. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2009, hal. 147). Dalam penelitian ini, data statistik menggunakan SPSS maupun manual dijelaskan dengan teknik analisis deskriptif.