

BAB III

OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1. Objek dan Subjek Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah pembuatan formulasi makaroni *schotel* dengan penambahan buah pepaya. Adapun formulasi pembuatannya Yaitu :

- a. 75 % Buah pepaya mentah + 25 % makaroni
- b. 75 % Buah pepaya matang + 25 % makaroni
- c. Produk kontrol makaroni *schotel*

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 makaroni *schotel* kemudian dimintai komentar atau memberikan penilaian pada makaroni *schotel* tersebut agar diketahui manakah formulasi yang paling disukai dan memiliki nilai tertinggi dari seluruh panelis terlatih.

Penelitian ini dilakukan selama kurun waktu 6 bulan, dengan serangkaian uji coba seperti tahap uji *kitchen project*, uji hedonik atau uji kesukaan kepada 15 orang panel terlatih dan proses bimbingan dengan pembimbing I dan II.

Semua tahap kegiatan uji coba dan penelitian ini dilakukan di kota Bandung yang lebih sering dilakukan di daerah Setia Budi Bandung

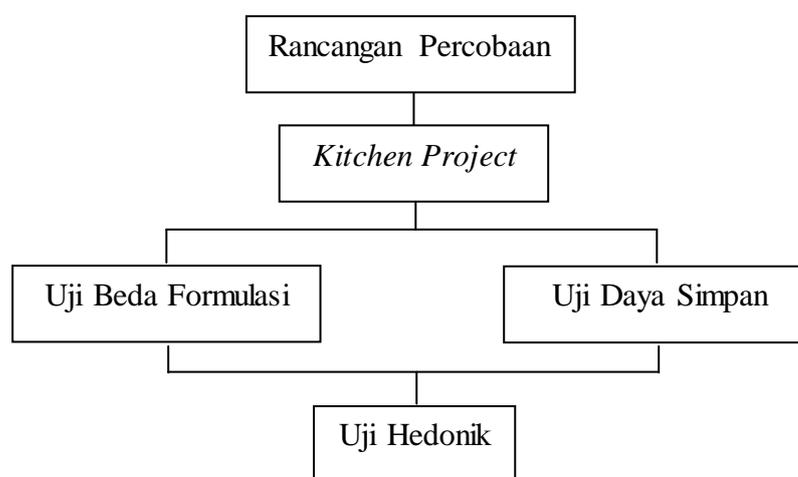
3.2. Metode Penelitian

Menurut (Sugiyono, 2010, hal. 2) menjelaskan bahwa: “Metode Penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu”. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif verifikatif dengan studi quasi eksperimen. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan dengan produk kontrol karena setelah melakukan tahap percobaan di *kitchen* untuk menentukan formulasi resep makaroni *schotel* dengan penambahan buah pepaya penulis melakukan tahap uji

hedonik kepada panelis terlatih dengan tujuan meminta penilaian dari panelis terlatih terhadap kualitas warna, aroma, rasa, dan tekstur dari produk yang dibuat.

3.3. Rancangan Percobaan

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



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

3.4. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk penelitian yaitu :

a. Studi Pustaka

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

b. *Quasi Eksperiment*

Peneliti melakukan semu eksperimen terhadap produk makaroni *schotel* dengan menambahkan buah pepaya pada saat *kitchen project*

c. Kuisisioner

Teknik pengumpulan data dengan menyebarkan kuisisioner pada panelis untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian

d. Dokumentasi

Melakukan dokumentasi untuk setiap kegiatan penelitian yang dilakukan saat merancang dan menyusun penelitian agar terbukti kebenarannya.

3.5. Metode Pengambilan Data

Untuk mengetahui hasil akhir atau evaluasi hasil percobaan dari formulasi makaroni *schotel* dengan penambahan pepaya menggunakan standar resep yang sama. Tahap selanjutnya adalah :

a. Uji organoleptik

Karakteristik pengujian organoleptik menurut (Bambang, 1988, hal. 4) adalah penguji cenderung melakukan penilaian berdasarkan kesukaan, penguji tanpa melakukan latihan, penguji umumnya tidak melakukan penginderaan berdasarkan kemampuan seperti dalam pengujian inderawi, pengujian dilakukan di tempat terbuka sehingga diskusi kemungkinan terjadi. Pada waktu melakukan uji kesukaan ini digunakan tingkat kesukaan panelis terhadap sampel.

b. Uji Hedonik

Uji hedonik (uji kesukaan) merupakan pernyataan kesan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Uji ini dilakukan apabila uji didesain untuk memilih suatu produk di antara produk lain secara langsung. Uji ini dapat diaplikasikan pada saat pengembangan produk atau perbandingan produk dengan produk pesaing. Uji kesukaan meminta panelis untuk harus memilih suatu pilihan diantara yang lain. Maka itu, produk yang tidak dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai atau tidak disukai. (Setyaningsih, 2010, hal. 59).