

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah pembuatan formulasi resep *sweet bread* tepung talas dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung talas. Adapun formulasi tepung talas terhadap tepung terigu pada pembuatan *sweet bread* terbagi dalam tiga formulasi, yaitu:

1. 20% tepung talas dan 80% tepung terigu.
2. 35% tepung talas dan 65% tepung terigu.
3. 50% tepung talas dan 50% tepung terigu.

Setelah didapatkan formulasi resep akan dilakukan tahap uji hedonik atau uji kesukaan terhadap 15 orang panel terlatih yang terdiri dari chef dosen praktek mata kuliah *pastry* dan *bakery* dan pengusaha kuliner di bidang *pastry* dan *bakery*.

Semua panelis terlatih tersebut akan dimintai untuk mencoba tiga formulasi *sweet bread* tepung talas kemudian dimintai komentar atau memberikan penilaian pada *sweet bread* tepung talas tersebut agar diketahui manakah formulasi yang paling disukai dan memiliki nilai tertinggi dari seluruh panelis terlatih.

Penelitian ini dilakukan selama kurun waktu 8 (delapan) 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.

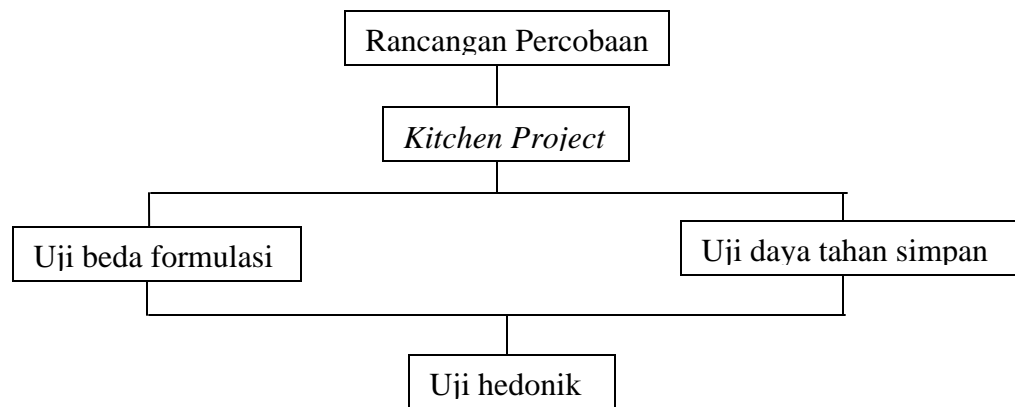
3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif verifikatif dengan studi eksperimen. Karena setelah melakukan tahap percobaan untuk menentukan formulasi resep *sweet bread* menggunakan tepung talas 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 eksperimental sebanyak dua tahap, yaitu percobaan uji *kitchen project* dan uji hedonik, dengan tahapan sebagai berikut:



Gambar 3.1 Rancangan Percobaan

(Sumber: Diolah Penulis, 2016)

3.3.1 Kitchen Project

Percobaan pada tahap ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan tiga perlakuan (sampel) kepada panelis terlatih. Setelah itu didapatkan satu perlakuan (sampel) terbaik. Berikut ini adalah tabel rancangan percobaan formulasi produk *sweet bread* dengan penambahan tepung talas:

Tabel 3.1
Metode Rancangan Percobaan Formulasi *Sweet Bread* dengan Penambahan Tepung Talas

Panelis	Konsentrasi Tepung Talas pada <i>Sweet Bread</i>		
	SBTT 1 20% tepung talas dan 80% tepung terigu	SBTT 2 35% tepung talas dan 65% tepung terigu	SBTT 3 50% tepung talas dan 50% tepung terigu
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Sumber: Data Diolah oleh penulis. 2016

Untuk mengetahui hasil rancangan percobaan dari penambahan tepung talas dengan menggunakan standard resep yang sama dengan perbedaan penambahan. Untuk pembahasannya dijelaskan dengan uji organoleptik dan deskriptif makanan.

1. Uji Organoleptik

Pada uji organoleptik panelis mengemukakan tanggapan pribadi suka atau tidak suka, disamping itu juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Uji organoleptik, peneliti memberikan kuesioner dan sampel *sweet bread* dengan penambahan tepung talas dan air mineral kepada 15 (lima belas) panelis ahli dengan kriteria yang diujikan

yaitu penampilan fisik, warna, rasa, aroma dan tekstur. Sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik dari beberapa penambahan.

2. Metode deskriptif makanan

Menjelaskan tentang perbandingan produk *sweet bread* dengan penambahan tepung talas antara formulasi terbaik menurut 15 (lima belas) panelis ahli dengan produk kontrol. Kemudian data hasil dari pengujian tersebut dimasukkan dalam bentuk grafik dengan skala 1-4. Masing-masing garis menggambarkan nilai mutu. Titik pusat menyatakan nilai 0 dan garis ujung menandakan nilai mutu tertinggi.

3.4 Teknik Penarikan Sampel dan Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. (Sugiyono, 2014, p. 80).

Dalam penelitian ini, peneliti tidak menggunakan sampling tetapi populasi yang didapat diteliti semua. Banyak nya populasi yang akan di uji kesukaan nya (uji hedonik) pada produk *sweet bread* dengan penambahan tepung talas, sebanyak 15 orang panelis terlatih yang mempunyai kepekaan dalam bidang *bakery*. Tahapan berikut nya akan dilakukan uji perbandingan produk konsentrat terbaik dengan produk kontrol yang di uji kan kepada 15 orang panelis terlatih. Terakhir adalah uji minat beli konsumen dengan banyak nya populasi yaitu sebanyak 100 orang panel konsumen. Untuk panel konsumen, peneliti mengambil responden umum yang menyukai produk *bakery*.

Panelis yang akan diujikan dalam penelitian ini antara lain:

Tabel 3.2

Panelis Pencicip Perorangan dan Panel Konsumen	
Panelis	Jumlah
Panelis Ahli	
Chef Pastry	11
Pengusaha dalam bidang pastry	2
Dosen dalam bidang pastry	2
Jumlah Panelis Pencicip Perseorangan	15

Sumber: Data Diolah oleh penulis, 2016

3.5 Sumber dan Teknik Pengambilan Data

Data adalah catatan mengenai fakta dari fenomena/keadaan yang diamati. Dalam sebuah penelitian, upaya untuk mendapatkan data yang bermutu merupakan sebuah keharusan karena kualitas data menjadi penentu kualitas penelitian. Kualitas data akan ditentukan oleh reliabilitas dan validitas. Secara umum tujuan pengumpulan data adalah memperoleh fakta yang diperlukan guna mencapai tujuan penelitian yang telah dirumuskan.

3.5.1 Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer, yakni yang diperoleh langsung dilapangan oleh peneliti sebagai objek penulisan dan informasi dari tangan pertama atau responden. Misalnya, jika peneliti memerlukan informasi mengenai perilaku wisatawan, peneliti harus mendatangi wisatawan dan mengambil sampel darinya. Untuk mengumpulkan data primer, diperlukan penghayatan peneliti terhadap obyek yang diteliti, terutama untuk memperoleh informasi yang bersifat kualitatif yang menjadi latar belakang data kuantitatif (Wardiyanta, 2006).

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah informasi yang diperoleh tidak secara langsung dari responden, tetapi dari ketiga. Penggunaan data sekunder akan sangat menguntungkan peneliti karena dapat menghemat waktu, tenaga dan dana. Data sekunder dapat dikumpulkan dalam waktu lebih cepat daripada waktu untuk mengumpulkan data primer (Wardiyanta, 2006).

3.5.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknis pengumpulan data diklasifikasikan oleh Wardiyanta (2006) sebagai berikut:

1. Teknik Pengumpulan Data Primer

a. Metode Survey

Metode survey merupakan metode yang menunjuk pada teknik kuesioner, yakni mengumpulkan data dengan mengajukan pertanyaan pada responden baik secara lisan maupun tertulis. Pada metode ini, peneliti memberikan kuesioner kepada 15 orang yang terdiri dari 15 panelis ahli.

Pada 15 orang sebagai panelis ahli, peneliti memberikan kuesioner mengenai uji organoleptik yang merupakan penilaian produk dari aspek warna, penampilan fisik, rasa, tekstur, dan aroma pada produk yang terdiri dari 3 produk inovasi yang diolah oleh peneliti dan 1 produk kontrol. Setelah ditemukan produk inovasi yang paling dominan pada pengujian organoleptik, maka satu produk inovasi yang dominan akan dibandingkan dengan produk kontrol.

b. Metode Observasi

Metode observasi adalah cara mengumpulkan data berlandaskan pada pengamatan langsung terhadap gejala fisik obyek penelitian. Pengamatan terhadap beberapa tindakan responden jauh lebih obyektif dan akurat daripada menggunakan metode survey. Dengan metode observasi, informasi dapat dikumpulkan dari pengamatan fisik dan mekanis terhadap hal yang dijadikan obyek penelitian.

c. Metode Eksperimen

Metode eksperimen meliputi penyusunan tes, model atau percobaan untuk menstimulasi keadaan nyata. Inti metode eksperimen adalah pengukuran variasi yang terjadi dalam satu aktivitas atau lebih, sementara keadaan dan variasi yang terjadi dikontrol.

2. Teknik Pengumpulan Data Sekunder

Teknik pengumpulan data dengan metode dokumentasi adalah pengambilan data melalui dokumen-dokumen atau catatan yang terkait dengan permasalahan yang akan diteliti. Fakta yang berupa dokumen ini ada dua macam, yakni kontemporer atau sezaman dan arsip yang sudah berumur lebih dari 25 tahun. Untuk menjamin

bahwa data yang dikumpulkan valid maka peneliti harus dapat mengevaluasi atau menilai data sekunder yang sudah didapatkan.

3.6 Teknik Analisis Data

3.6.1 Uji Hedonik

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

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

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