

## BAB III

### OBJEK dan METODE PENELITIAN

#### 3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek yang akan diteliti adalah pembuatan formulasi resep dengan 3 perbandingan yang berbeda pada *choux pastry* ubi jalar kuning dan vla ubi jalar ungu sebagai *filling* dan subjek penelitian kepada 15 orang panelis terlatih dan 100 orang konsumen sebagai daya terima konsumen.

Formulasi resep pembuatan *choux pastry* ubi jalar kuning diantaranya:

- a. Penambahan 60 gr ubi jalar kuning
- b. Penambahan 80 gr ubi jalar kuning
- c. Penambahan 100 gr ubi jalar kuning

Formulasi resep pembuatan vla ubi jalar ungu diantaranya :

- a. Penambahan 50 gr ubi jalar ungu
- b. Penambahan 75 gr ubi jalar ungu
- c. Penambahan 100 gr ubi jalar ungu

Setelah menetapkan formulasi resep yang digunakan, peneliti mengambil 15 orang panelis ahli/terlatih yang terdiri dari *chef pastry*, dosen *pastry*, dan pengusaha dibidang *pastry*/katering dengan melakukan tahap uji inderawi/organoleptik.

Panelis yang telah ditentukan akan dimintai untuk mencoba dan memilih salah satu dari tiga formulasi resep *choux pastry* ubi kuning dan vla ubi ungu yang dianggap lebih unggul dan akan dibandingkan dengan *choux pastry* vla susu sebagai produk kontrol yang akhirnya akan diujikan kepada konsumen sebagai hasil daya terima konsumen.

Penelitian dilakukan melalui berbagai serangkaian uji coba seperti tahap uji *kitchen project*, uji organoleptik, uji hedonik, dan proses bimbingan dengan pembimbing I dan II.

### **3.2 Metode Penelitian**

Metode penelitian merupakan cara ilmiah dalam sebuah penelitian dengan tujuan untuk mendapatkan data dan kegunaan tertentu (Sugiyono,

(2010, hal. 2) penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah metode penelitian ekperimental dengan melakukan eksperimen atau percobaan sebagai cara untuk mengumpulkan data. Setelah dilakukan percobaan, peneliti akan melakukan tahap uji organoleptik kepada 15 orang panelis terlatih dengan maksud untuk meminta penilaian terhadap kualitas tekstur, warna, rasa, aroma dan penampilan dari produk yang dibuat.

### 3.3 Operasional Variabel

Adapun operasional variabel pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.1**  
**Operasional Variabel**

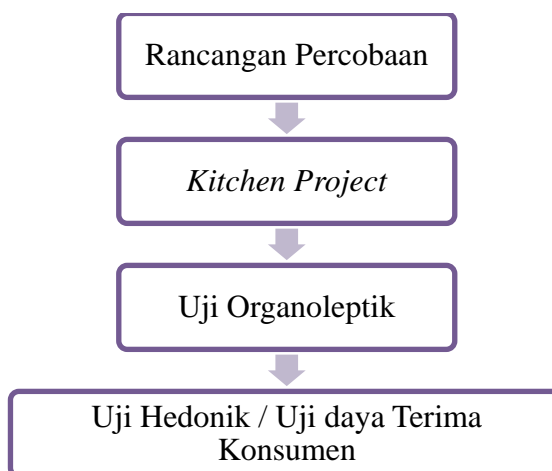
Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Karakteristik Choux Pastry yang Baik	Choux paste sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa (Faridah, Kasmita, Yulastri, & Yusuf, 2008, hal. 286)	Penilaian produk <i>choux pastry</i> ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu secara tampilan produk, seperti: <ol style="list-style-type: none"> <li>Rasa</li> <li>Aroma</li> <li>Warna</li> <li>Tekstur</li> <li>Penampilan</li> </ol>	Data diperoleh dari uji hedonik/uji daya terima konsumen dengan menggunakan skala: <ol style="list-style-type: none"> <li>Rasa yang gurih dari kulit dan manis dari vla ubi ungu.</li> <li>Aroma khas butter pada kulit dan ubi ungu.</li> <li>Warna kuning menarik dari kulit dan warna ungu dari vla.</li> <li>Tekstur yang lembut dari kulit <i>choux pastry</i>.</li> <li>Penampilan produk yang dapat menarik minat konsumen.</li> </ol>	Ordinal
Penilaian Organoleptik	Penilaian dengan	Panelis diminta untuk	Data yang diperoleh dengan	Ordinal

	menggunakan indera yang juga disebut penilaian organoleptik atau penilaian sensorik (Soekarto & Soewarno, 1985). Penilaian menggunakan indera banyak digunakan untuk menilai mutu/kualitas suatu komoditi hasil pertanian maupun makanan.	mengungkapkan tanggapannya mengenai <i>choux pastry</i> ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu.	menggunakan uji organoleptik yaitu : 1. Rasa 2. Aroma 3. Warna 4. Tekstur 5. Penampilan	
Daya Terima Konsumen	Menurut Setyani Ningsih (2010, hal. 119) uji konsumen banyak digunakan karena terbukti sebagai alat yang efektif dalam upaya sebagai pengembangan produk dan jasa yang akan dijual dalam jumlah yang lebih besar.	Penilaian suka atau tidak suka seorang konsumen terhadap <i>choux pastry</i> ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu sesuai dengan selera konsumen itu sendiri.	Data yang diperoleh dari konsumen dengan uji daya terima konsumen dan menggunakan metode skala likert mengenai suka atau tidak suka terhadap <i>choux pastry</i> ubi kuning vla ubi ungu.	Ordinal

Sumber: Data Diolah, 2016

### 3.1 Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan menggunakan metode eksperimental dengan tiga tahapan, yaitu uji *kitchen project* dengan 3 formulasi resep yang berbeda, uji organoleptik, dan uji hedonik/uji daya terima konsumen.



**Gambar 3. 1**  
**Rancangan Percobaan**

Berikut metode rancangan percobaan formulasi *choux pastry* ubi jalar kuning dan vla ubi jalar ungu:

**Tabel 3.2**  
**Metode Rancangan Percobaan Formulasi *Choux Pastry***

Formulasi Panelis	Penambahan Ubi Kuning pada <i>Choux Pastry</i>		
	SUK 1 60 gr ubi kuning	SUK 2 80 gr ubi kuning	SUK 3 100 gr ubi kuning
1			
2			
3			
4			
5			
...			
15			

Sumber: *Data Diolah*, 2017

**Tabel 3.3**  
**Metode Rancangan Percobaan Formulasi Vla Ubi Ungu**

Formulasi Panelis	Perbandingan Santan dan <i>Puree</i> Ubi ungu		
	VUU 1 50 gr ubi ungu	VUU 2 75 gr ubi ungu	VUU 3 100 gr ubi ungu
1			
2			
3			
4			
5			
...			

Nia Amalia, 2017

**INOVASI PRODUK UBI JALAR KUNING SEBAGAI PENAMBAH CHOUX PASTRY DAN VLA UBI JALAR UNGU SEBAGAI FILLING TERHADAP ANALISIS UJI DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

15			
----	--	--	--

Sumber: *Data Diolah, 2017*

### 3.4 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi adalah suatu wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan menarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010, hal. 61).

Penelitian ini peneliti tidak menggunakan sampling, namun menggunakan populasi sebanyak 15 orang ahli dalam bidang kuliner khususnya di bidang *pastry* dan 100 orang populasi/konsumen untuk melakukan tahap uji organoleptik dan uji hedonik.

**Tabel 3.4**

#### **Panelis Ahli dan Panelis Konsumen**

<b>Panelis</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Panelis Terlatih</b>	
Pastry Chef	3
Dosen Pastry	3
Guru Pastry	5
Pengusaha Bidang Kuliner	4
<b>Jumlah Panelis Terlatih</b>	<b>15</b>
<b>Panelis Konsumen</b>	
Mahasiswa	50
Masyarakat Umum	50
<b>Jumlah Panelis Konsumen</b>	<b>100</b>
<b>Jumlah Populasi</b>	<b>115</b>

Sumber: *Data Diolah, 2016*

### 3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis adalah :

1. Studi Pustaka

Dilakukan untuk memperoleh data dan informasi yang bersangkutan dengan penelitian dengan cara membaca buku, karya ilmiah dan internet.

2. Eksperimental

Penulis melakukan berbagai eksperimen terhadap produk *choux pastry* vla ubi ungu melalui *kitchen project*.

### 3. Kuisisioner / Angket

Menyebarkan kuisisioner kepada responden untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian.

### 4. Dokumentasi

Melakukan dokumentasi terhadap setiap kegiatan yang dilakukan dalam penelitian agar terbukti kebenarannya.

## 3.6 Metode Pengambilan Data

Setelah mendapatkan formulasi resep dan metode yang tepat dalam pembuatan produk, peneliti melakukan berbagai uji/tes yang sudah dilakukan untuk mengetahui hasil akhir atau evaluasi produk.

Adapun rumus untuk mengetahui skor maksimal, skor minimal, dan kelas interval pada penentuan analisis uji daya terima konsumen terhadap kualitas produk adalah:

**Skor maksimal (Smaks) = n x k x nilai maksimal**

**Skor minimal (Smin) = n x k x nilai minimal**

**Kelas Interval (C) =  $\frac{Smaks - Smin}{k}$**

Keterangan : n = jumlah responden

k = jumlah skor

**Diketahui :**

n = 100 orang                      nilai maksimal = 5

k = 5                                      nilai minimum = 1