

BAB III RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan tempat penelitian

3.1.1 Tempat Penelitian

Pembuatan keju cheddar vegan ini dilakukan di dapur pribadi pada tanggal 16 april 2025 dan kuisioner diberikan di beberapa cafe dan kampus pada tanggal 18 april 2025.

3.1.2 Bahan dan Alat

Alat yang digunakan dalam membuat cheddar vegan ini adalah blender, panci, mangkuk, timbangan, sendok, spatula, kompor, dan cetakan.

Bahan yang digunakan dalam membuat cheddar vegan adalah:

Tabel 3.1 Bahan keju cheddar vegan

No	Bahan	Jumlah
1	Margarine <i>dairy free</i>	100 gram
2	Tepung kentang	25 gram
3	Kentang rebus (haluskan)	50 gram
4	Kacang mete (rendam 2-4 jam)	50 gram
5	Garam	2 gram
6	Perisa sintetis keju	5 gram
7	Xanthan gum	1 gram
8	Air	±100 ml
9	Keju cheddar "Kraft"	200 gram

3.2 Metode penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode kuantitatif didukung dengan kualitatif.

3.2.1 Jenis dan Sumber Data

Jenis data menggunakan metode kuantitatif didukung dengan metode kualitatif sebagai metode pengumpulan data. Metode penelitian kuantitatif adalah pendekatan yang menggunakan data numerik dari proses pengumpulan hingga

penafsiran. Penelitian ini bersifat sistematis, terencana, dan terstruktur, dengan fokus pada variabel-variabel yang dianalisis menggunakan alat uji statistik serta teori yang objektif. Penelitian ini didukung dengan metode kualitatif dengan mendeskripsikan data.

Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer dengan membagikan kuisisioner kepada panelis yang mencoba produknya. Sumber data primer yang diperoleh atau dikumpulkan secara langsung dari sumber pertama oleh peneliti atau pihak yang melakukan penelitian, tanpa melalui perantara atau pihak lain. Kuisisioner yang dibagikan berisikan pertanyaan tentang penilaian panelis terhadap produk yang dibagikan.

3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan melakukan uji hedonik melalui pengisian kuisisioner yang berisikan pertanyaan sensorik terhadap visual, aroma, rasa, dan tekstur dari cheddar vegan yang di berikan kepada 30 panelis tidak terlatih. Hasil kuisisioner akan menunjukkan hasil ulasan, pendapat, dan ketertarikan pribadi dari panelis terhadap cheddar vegan. Penelitian ini juga dilakukan untuk mengetahui ketertarikan panelis terhadap keju cheddar mete.



Gambar 3.1 Keju Cheddar Vegan

Penelitian ini dilakukan kepada 30 panelis. Masing-masing panelis harus mengisi kuisisioner yang telah di sediakan dan panelis akan diberikan dua sampel keju yaitu keju cheddar vegan sebanyak 5 gram dan keju cheddar susu sapi sebanyak 5 gram.

Tabel 3.2 Kuisisioner Penelitian

Tanggal Pengujian:

Nama Panelis:

Nama Produk: Cheddar Vegan

(1) Tidak Mirip

(2) Sedikit Mirip

(3) Kurang Mirip

(4) Mirip

(5) Sangat mirip

Pertanyaan :

1. Bagaimana rasa cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
 2. Bagaimana tekstur cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
 3. Bagaimana visual cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
 4. Bagaimana aroma cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
 5. Apakah anda akan memilih cheddar vegan ini jika anda vegan atau memiliki intoleran laktosa?
 6. Apakah anda tertarik dengan cheddar vegan ini?
 7. Apakah ada masukan unuk cheddar vegan ini?
-

3.2.3 Teknik Analisa Data

Teknik analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisa deskriptif kuantitatif. Teknik analisa deskriptif merupakan proses menganalisis, menggambarkan, dan meringkas kejadian atau fenomena berdasarkan data yang diperoleh melalui wawancara atau observasi langsung.

3.2.4 Teknik Penyajian Data

Penyajian akan dilakukan dalam bentuk diagram dan deskripsi. diagram merupakan jenis grafik yang digunakan untuk menampilkan data dalam bentuk proporsi atau persentase dari keseluruhan. Menurut Softwatillah, dkk (2024). Mendeskripsikan data adalah menggambarkan data yang ada untuk memperoleh bentuk nyata dari responden, sehingga lebih mudah dimengerti peneliti atau orang lain (Softwatillah, dkk. 2024)