

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan selama bulan Maret hingga Mei 2025. Untuk tempat penelitian dilakukan di Royal Residence Cluster De Rosenberg no.69, Surabaya dan pengisian kuesioner akan dilakukan pada area kampus dan rumah teman penulis di Surabaya barat.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan penambahan tepung daun kelor pada pembuatan cookies dalam 3 macam penambahan yaitu 2 gr, 5 gr, dan 8 gr. Oleh karena itu, dengan penambahan yang berbeda-beda akan menghasilkan karakteristik produk yang berbeda juga mulai dari tekstur, rasa dan warna dalam mendapatkan produk kue kering yang paling tepat dengan kualitas kue yang terbaik. Pada penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menentukan sifat diterima atau tidaknya suatu produk. Pada uji organoleptik terdapat uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap cookies daun kelor. Pada uji ini panelis menggunakan kuesioner yang digunakan sebagai alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh responden untuk menentukan tingkat kesukaan. Tingkat kesukaan ini juga disebut skala hedonik yang meliputi tekstur, rasa, dan warna dari cookies daun kelor. Panelis nantinya akan memberikan penilaian dari 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Dalam pengujian ini, dibutuhkan 30 panelis. Pada penelitian ini menggunakan 30 panelis yang tidak terlatih dengan rentang umur remaja hingga dewasa (15-40 tahun).

Tabel 3.1 Tabel Uji Organoleptik

Tanggal Pengujian :	PETUNJUK PENGISIAN
Inisial Panelis :	1. Isilah tanggal dan Inisial anda.
Nama Produk : Cookies Daun Kelor	2. Panelis diminta untuk menilai Cookies Daun Kelor, Berdasarkan Tekstur, Rasa, dan Warna
(5) Sangat Suka	
(4) Suka	
(3) Sedikit Suka	3. Panelis diminta untuk memberikan penilaian dan Mengisi kuesioner dibawah.
(2) Tidak Suka	
(1) Sangat Tidak Suka	4. Dimohon untuk menilai dari angka 1 hingga 5 Sesuai preferensi penulis.

Kode Sampel	Tekstur	Rasa	Warna
130			
131			
132			

3.2.1 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif sebagai metode pengumpulan data. Metode penelitian kuantitatif mengumpulkan data yang terstruktur melalui pengukuran seperti kuesioner atau observasi sistematis. Disebut penelitian kuantitatif, karena bersifat statistik, di mana pengumpulan data untuk dianalisisnya banyak berupa angka-angka (Qothrunnada, 2022).

3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini akan dilakukan uji hedonik dengan memberikan tiga sampel cookies daun kelor dengan penambahan tepung daun kelor dalam 3 macam presentase kepada 30 panelis tidak terlatih dengan jenjang umur remaja hingga dewasa dan memberikan kuesioner yang akan diisi oleh panelis. Teknik pengumpulan data yang akan digunakan adalah uji organoleptik hedonik, uji hedonik dapat menguji tekstur, rasa, dan warna.

3.2.3 Teknik Penentuan Informan

Untuk menentukan informan dilakukan dengan cara pengambilan sampel acak sederhana. Menurut Sugiyono (2001:57) dalam Hidayat (2018) teknik *simple random sampling* adalah teknik pengambilan sampel dari anggota populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu.

3.2.4 Teknik Penyajian Data

Dalam penelitian ini hasil data dari penelitian yang sudah dilakukan akan disajikan dalam bentuk tabel. Penyajian tabel digunakan untuk menjelaskan lebih detail data perbandingan.

3.3 Alat dan Bahan

Alat yang diperlukan adalah :

- 1) *Hand mixer*
- 2) Mangkok
- 3) Spatula
- 4) Kertas roti
- 5) Loyang
- 6) Oven

Bahan yang diperlukan adalah :

- 1) 57 gram mentega
- 2) 25 gram gula pasir
- 3) 1/2 pc kuning telur
- 4) 65 gr tepung protein rendah
- 5) 1/8 sdt garam
- 6) 2 / 5 / 8 gram tepung daun kelor

3.4 Langkah Pembuatan Cookies

Langkah- langkah dalam proses pembuatan cookies daun kelor, yaitu :

- 1) Siapkan semua bahan yang diperlukan
- 2) Campurkan *butter* dan gula pasir, kocok hingga mengembang
- 3) Setelah mengembang, masukkan kuning telur aduk hingga merata
- 4) Tuangkan bahan kering yang sudah disiapkan, aduk menggunakan spatula hingga merata
 - a. Penambahan 1 : 2 gram tepung daun kelor
 - b. Penambahan 2 : 5 gram tepung daun kelor
 - c. Penambahan 3 : 8 gram tepung daun kelor
- 5) Siapkan kertas roti pada loyang
- 6) Cetak cookies, lalu panggang dengan suhu 180 derajat 15-20 menit