

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini akan dilakukan selama tiga bulan berturut-turut, yaitu Bulan Maret sampai dengan Bulan Mei 2025. Sedangkan lokasi penelitian di Kota Surabaya.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimental yang bertujuan untuk mengembangkan produk abon vegetarian berbahan dasar Bunga Jantung Pisang. Tujuan eksperimen adalah untuk menemukan formulasi terbaik berdasarkan uji sensoris, khususnya rasa, tekstur, penampilan dan bahan, serta minat terhadap pembelian produk.

Menurut Sugiyono (2018), penelitian eksperimen digunakan untuk mengetahui pengaruh perlakuan tertentu terhadap variabel yang diteliti secara terukur.

#### **3.3. Bahan dan Alat Penelitian**

##### **3.3.1. Bahan**

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

1. 980 gr Jantung Pisang Kepok
2. 50 gr Ampas Wortel
3. 80 gr Bawang Merah
4. 30 gr Bawang Putih
5. 25 gr Cabe Keriting Merah
6. 60 gr Lengkuas
7. 15 gr Daun salam
8. 14 gr Bubuk Ketumbar
9. 200 gr Santan
10. 14 gr Garam
11. 32 gr Gula

### **3.3.2. Alat**

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi: Pisau, Telenan, Kompor, Saringan, Wajan Penggoreng, Blender, Timbangan, Mangkuk, dan Formulir/Kuesioner uji sensorik.

### **3.4 Prosedur Penelitian**

#### **1. Persiapan Bahan**

Ampas wortel dikeringkan sebagian (air diperas) dan jantung pisang dipotong lalu didirebus.

#### **2. Pencampuran dan Pengolahan**

Campuran bahan utama dengan bumbu direndam dan dimasak dengan teknik sangrai menggunakan minyak sedikit.

#### **3. Pengemasan**

Produk abon vegetarian dikemas dalam plastik kedap udara.

#### **4. Uji Sensoris**

Penilaian hedonik terhadap rasa, tekstur, penampilan dan bahan.

#### **5. Jumlah responden 70 panelis tidak terlatih.**

### **3.5 Teknik Pengumpulan Data**

Data dikumpulkan melalui Kuesioner hedonik untuk uji sensoris menggunakan skala Likert 1–5 (sangat tidak suka – sangat suka).

### **3.6 Teknik Analisis Data**

Setelah data terkumpul kemudian dilakukan uji sensoris untuk menganalisis data menggunakan teknik analisa data dengan statistik deskriptif, seperti rata-rata dan simpangan baku, Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi perbedaan atau preferensi konsumen terhadap suatu produk makanan berdasarkan persepsi inderawi (Lawless & Heymann, 2022; Meilgaard, Civille, & Carr, 2020).

### **3.7 Teknik Penyajian Data**

Setelah dilakukan analisis data kemudian data disajikan dalam bentuk tabel dan berbagai jenis grafik, seperti histogram, diagram batang, diagram garis,

atau plot, untuk mempermudah interpretasi dan komunikasi hasil penelitian (Civille & Oftedal, 2021).