

## BAB III

### RANCANGAN PENELITIAN

#### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

##### 3.1.1 Tempat Penelitian

Pembuatan produk sampel penelitian ini dilakukan pada tanggal 28 Mei 2025 di dapur skala domestik yang berada di Kabupaten Lamongan. Tempat penelitian dan pengambilan data penelitian ini dilakukan pada tanggal 29 Mei 2025 di Kota Surabaya. Lokasi pembuatan dan pengambilan sampel penelitian ini berkesinambungan dengan Jawa Timur yang merupakan daerah penghasil ikan bandeng terbesar (Haryna, 2014)

##### 3.1.2 Bahan dan Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan, talenan, pisau, dandang, sendok, *chopper*, kompor, capitan.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

**Tabel 3.1** Bahan-bahan

<b>Bahan</b>	<b>Normal (880)</b>	<b>20 gram daun kelor (882)</b>	<b>40 gram daun kelor(884)</b>
Ikan bandeng	200 g	200 g	200 g
<i>Puree</i> daun kelor	-	20 g	40 g
Tepung tapioka	30 g	30 g	30 g
Tepung terigu protein sedang	15 g	15 g	15 g
Daun bawang	5 g	5 g	5 g
Bawang putih	5 g	5 g	5 g
Bawang merah	5 g	5 g	5 g
Kecap asin	20 g	20 g	20 g
Labu siam	5 g	5 g	5 g
Kulit siamay	10 lembar	10 lembar	10 lembar

## 3.2 Metode Penelitian

### 3.2.1 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* daun kelor terhadap karakteristik aroma untuk mengetahui formulasi komposisi bahan dalam pembuatan siomay ikan bandeng. Penelitian ini dilakukan dengan melakukan uji sensoris yang meliputi tingkat kesukaan pada aroma, tekstur, dan rasa. Berat dari masing-masing sampel yang digunakan untuk uji organoleptik ini adalah 9 gram.



**Gambar 3.1** Sampel Siomay Ikan Bandeng Daun Kelor

Uji ranking organoleptik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih. Masing-masing panelis harus mengisi lembar kuesioner yang telah di sediakan. Skala yang digunakan adalah sebagai berikut:

- 1 = Sangat Tidak Suka
- 2 = Tidak Suka
- 3 = Sedikit Suka
- 4 = Suka
- 5 = Sangat Suka

**Tabel 3.2** Kuesioner Uji Organoleptik

<b>PETUNJUK PENGISIAN</b>				
1. Isilah tanggal dan inisial anda,			Tanggal Pengujian:	
2. Panelis diminta untuk menilai produk Siomay Bandeng Daun Kelor, berdasarkan rasa, tekstur, warna, dan aroma dari dua sampel Siomay Bandeng Daun Kelor.			Inisial Panelis:	
3. Panelis diminta untuk memberikan penilaian dan mengisi kuesioner dibawah.			Usia:	
4. Panelis diminta untuk memilih satu dari lima skala yang sesuai dengan preferensi panelis.			Nama Produk: Siomay Bandeng Daun Kelor	
(5) Sangat Suka				
(4) Suka				
(3) Sedikit Suka				
(2) Tidak Suka				
(1) Sangat Tidak Suka				
Nomor Sampel	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
880				
882				
884				

### 3.2.2 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan pengumpulan data kuantitatif. Menurut Sugiyono (2019) Data Kuantitatif merupakan data yang berbentuk angka dan dapat dianalisis secara statistik. Data kuantitatif memungkinkan peneliti untuk mengukur dan membandingkan hasil secara objektif melalui perhitungan matematis seperti rata-rata, persentase, dan uji statistik lainnya.

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini yaitu primer. Menurut Yuniarti, dkk. (2023) sumber data primer diperoleh langsung melalui observasi survei, atau eksperimen. Data primer juga merupakan sumber informasi utama yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti dalam proses penelitian. Data ini diperoleh dari sumber asli, yaitu responden atau informan yang terkait dengan variabel penelitian (Sulung dan Muspawi, 2024)

### 3.2.3 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan angket uji hedonik yang dengan instrumen aroma, warna, tekstur, dan rasa berupa untuk mendapatkan data. Sebanyak 30 panelis tidak terlatih dilibatkan dalam penelitian produk Siomay Ikan Bandeng daun kelor dengan tiga komposisi *puree* daun kelor yang berbeda. Data dari angket

yang disebarakan akan menunjukkan preferensi konsumen terhadap Siomay Ikan Bandeng Daun Kelor.

#### 3.2.4 Teknik Penentuan Populasi dan Sampel

Penelitian ini menggunakan teknik *simple random sampling* sebagai penentuan populasi dan sampel. Menurut Subhaktiyasa (2024), *simple random sampling* adalah teknik pengambilan sampel di mana setiap anggota populasi memiliki peluang yang sama untuk terpilih. Teknik ini dianggap sebagai metode paling dasar dalam penelitian kuantitatif karena memberikan representasi yang paling murni dan tidak bias terhadap populasi.

#### 3.2.5 Teknik Analisa Data

Teknik analisa data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan Teknik analisa deskriptif. Menurut Sugiyono (2019) Analisis deskriptif merupakan analisis statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah dikumpulkan.

#### 3.2.6 Teknik Penyajian Data

Penelitian ini menggunakan teknik ANOVA atau *analysis of variance*. ANOVA (Analysis of Variance) adalah salah satu teknik analisis statistik yang pertama kali dikembangkan oleh Sir Ronal A. Fisher (Setiawan, dalam Wijaya dkk 2024). ANOVA adalah prosedur yang digunakan untuk uji perbandingan rata-rata antara beberapa kelompok data. Prosedur ini mirip dengan uji t-test dimana jika hasil F-hitung lebih besar daripada F-tabel, maka terdapat beda nyata pada sampel yang ada, sementara jika F-hitung lebih kecil daripada F-tabel, tandanya bahwa tidak adanya perbedaan pada sampel yang ada.