

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

3.1.1 Tempat Penelitian

Pembuatan produk sampel penelitian ini dilakukan pada tanggal 12 April 2025 di dapur pribadi penulis yang berada di Kabupaten Sleman, Kota Yogyakarta. Tempat penelitian dan pengambilan data penelitian ini dilakukan pada tanggal 13 April 2025 di Jl. Urip Sumuharjo, Kota Yogyakarta. Hal ini berkesinambungan dengan lempeng yang merupakan salah satu makanan tradisional yang asal Jawa, lebih tepatnya dari Daerah Istimewa Yogyakarta (Achroni, 2017:21).

3.1.2 Bahan dan Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan, spatula, mangkuk, dandang, sendok, pisau, talenan, Teflon, spatula, *chopper*, kompor, saringan.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a) 300g Nangka muda
- b) 500g Beras ketan
- c) 750g santan
- d) 5g daun pandan
- e) 20g minyak sayur
- f) 2g daun salam
- g) 2g daun jeruk (diiris halus)
- h) 8g bawang merah
- i) 5g bawang putih
- j) 5g kemiri
- k) 3g merica
- l) 2g ketumbar
- m) 3g garam
- n) 3g gula pasir
- o) 2g lengkuas

3.2 Metode Penelitian

3.2.1 Prosedur Kerja

a) Pencucian Nangka muda

1. Potong Nangka muda dan pisahkan biji dan daging Nangka muda.
2. Cuci dan rendam Nangka muda dalam menggunakan air garam selama 30 menit.
3. Setelah 30 menit, saring dan cuci Nangka muda menggunakan air bersih.
4. Selanjutnya 150 gram nangka muda dilakukan pemasakan dengan 2 metode yaitu perebusan dan pengukusan

b) Teknik Pemasakan

a. Perebusan

1. Panaskan air 1-1,5 liter dalam panci sampai mendidih
2. Masukkan Nangka muda kedalam air mendidih.
3. Didihkan Nangka muda selama 15 menit.
4. Angkat dan tiriskan.

b. Pengukusan

1. Panaskan air 1-1,5 liter dalam dandang, dan tunggu sampai mendidih.
2. Letakkan Nangka kedalam dandang.
3. Kukus selama 15 menit.
4. Angkat Nangka muda yang sudah di kukus.

c) Pembuatan isi lempeng

1. Sangrai kemiri dengan sedikit minyak.
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, kemiri, dan ketumbar, lalu tumis bumbu halus diatas Teflon hingga wangi. Tambahkan daun dalam, daun jeruk dan lengkuas.
3. Aduk sampai rata, masukan Nangka muda yang sudah direbus/dikukus dan dantan. Didihkan hingga santan habis, bumbu dengan garam dan merica.

d) Pembuatan Lemper

1. Rendam beras ketan selama satu malam.
2. Kukus beras ketan didalam kukusan Selama 30 menit, lalu angkat.
3. Didihkan santan bersama daun pandan di telfon.
4. Tuang santan kedalam ketan dan aduk hingga rata.
5. Siapkan daun pisang yang telah diolesi minyak, ratakan setengah beras ketan diatas daun pisang tersebut.
6. Ratakan isian Nangka muda diatas beras ketan, dan tutup kembali dengan sisa beras ketan, kemudian ratakan.
7. Potong lempur 5cm x 5cm sama besar.

3.2.2 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan perebusan dan pengukusan pada Nangka muda untuk menghasilkan tekstur produk lempur vegan yang terbaik. Penelitian ini dilakukan dengan melakukan uji sensoris yang meliputi tingkat kesukaan pada aroma, tekstur dan rasa. Berat dari masing-masing sampel lempur yang digunakan untuk uji organoleptik ini adalah 5 gram lempur dengan bentuk yang sama disetiap sampel yaitu kubus.

Gambar 3.1 Sampel Lemper Vegan



Uji ranking organoleptik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih. Masing-masing panelis harus mengisi lembar kuisisioner 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 3.1 Kuisisioner Uji Organoleptik

Tanggal Pengujian: Inisial Panelis: Nama Produk: Lemper Vegan Nangka Muda (5) Sangat Suka (4) Suka (3) Sedikit Suka (2) Tidak Suka (1) Sangat Tidak Suka		PETUNJUK PENGISIAN Isilah tanggal dan inisial anda, Panelis diminta untuk menilai produk Lemper Vegan, berdasarkan rasa, tekstur, dan aroma dari dua sampel Lemper Vegan. Panelis diminta untuk memberikan penilaian dan mengisi kuisisioner dibawah. Panelis diminta untuk memilih satu dari lima skala yang sesuai dengan preferensi panelis.		
Kode Sampel	Rasa	Tekstur	Aroma	
131				
113				

3.2.3 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif sebagai metode pengumpulan data. Metode kuantitatif dapat didefinisikan sebagai penelitian yang bisa menggambarkan, meringkas dan menunjukkan data secara kosntruktif melalui statistic. Teknik ini membantu untuk memahami karakteristik data lebih mendalam dengan data yang berbentuk amgka. Dimana angka dapat dihitung dan dibandingkan (Hakim, 2024). Sumber data penelitian ini meggunakan sumber data primer. Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di

lapangan oleh orang yang melakukan penelitian atau yang bersangkutan yang memerlukannya (Hasan, 2002: 82)

3.2.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan Data menggunakan uji Hedonic berupa kuisisioner untuk mendapatkan data-data yang diinginkan. Teknik ini akan dilakukan dengan 30 panelis tidak terlatih, dengan tujuan mencari data kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, dan tekstur dari Lemper Vegan Nangka Muda. Hasil penelitian akan memberi hasil preferensi dari panelis terhadap Lemper Vegan Nangka Muda.

3.2.5 Teknik penentuan informan

Teknik penentuan informan pada penelitian ini menggunakan Teknik simple random sampling. Menurut Sugiyono (2019), dikatakan “simple (sederhana) karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperharikan strata yang ada dalam populasi itu”.

3.2.6 Teknik Analisa Data

Teknik Analisa data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan Teknik Analisa deskriptif. Teknik Analisa deskriptif merupakan proses menganalisis, menggambarkan dan meringkas kejadian dari data yang diperoleh dengan penyajian dalam bentuk grafis, statistic atau tabel. Analisis deskriptif digunakan untuk mencari mean, median, dan modus (Salsabila, 2022).

3.2.7 Teknik Penyajian Data

Penyajian data akan dijabarkan dalam bentuk tabel dan deskripsi. Hasil kuesioner yang telah didapat ditampilkan dalam bentuk tabel yang memuat judul tabel, kolom, baris, nilai pada setiap baris, dan sumber dari mana data itu diperoleh (Softwatillah, dkk. 2024). Menurut softwatillah, dkk. Mendeskripsikan data adalah menggambarkan data yang ada untuk memperoleh bentuk nyata dari responden, sehingga lebih mudah dimengerti peneliti atau orang lain (Softwatillah, dkk. 2024).