

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu yang dibutuhkan penulis untuk melakukan penelitian membutuhkan waktu selama dua bulan yang dimulai pada bulan maret hingga bulan Mei 2025. Untuk tempat penelitian dilakukan pada Darmo Indah Barat IV Blok A no 1 B, Tandes, Surabaya dan untuk kuisioner dilakukan pada area Surabaya barat seperti, sekolah penulis dan rumah teman penulis.

3.2 Metode Penelitian

Jenis Penelitian yang dilakukan adalah perlakuan tepung labu kuning dengan tiga formulasi tepung labu kuning persentase yaitu 20%, 40% dan 60% dari total tepung terigu. Dengan persentase yang berbeda-beda dapat mendapatkan sampel yang paling tepat untuk produk bolu kukus dengan kualitas yang terbaik.

Terdapat dua variable yang terdapat yaitu:

- 1). Variabel terikatnya meliputi tekstur, rasa, warna, aroma dan kesukaan.
- 2). Variabel kontrol nya meliputi formulasi tepung labu kuning.

Pengujian ini dilakukan dengan memanfaatkan alat indera manusia dalam mengidentifikasi produk. Dalam pengujian ini, dibutuhkan 31 panelis yang terlibat dalam rangkaian uji coba produk dan berlaku sebagai alat atau instrumen dalam uji coba organoleptik (Ipbtraining, 2021). Dengan mengisi kuesioner seperti tabel

3.1.

Tabel 3.1 Tabel Uji Organoleptik

Tanggal Pengujian :		PETUNJUK PENGISIAN			
Inisial Panelis :		1. Isilah tanggal dan Inisial anda.			
Nama Produk : Bolu labu kuning		2. Panelis diminta untuk menilai Bolu labu kuning, Berdasarkan Tekstur, Aroma, Rasa, Warna dan Kesukaan.			
(5) Sangat Suka		3. Panelis diminta untuk memberikan penilaian dan Mengisi kuesioner dibawah.			
(4) Suka		4. Dimohon untuk menilai dari angka 1 hingga 5 Sesuai preferensi penulis.			
(3) Sedikit Suka					
(2) Tidak Suka					
(1) Sangat Tidak Suka					
Kode Sampel	Tekstur	Aroma	Rasa	Warna	Kesukaan
201					
402					
603					

Setelah panelis mengisi semua pertanyaan dari kuesioner akan dilakukan uji lanjutan yaitu diolah dengan analisis ANOVA (*Analysis of Variance*). Uji ANOVA adalah prosedur statistika untuk mengkaji (mendeterminasi) apakah rata-rata hitung (*mean*) dari tiga populasi atau lebih sama atau tidak (Sugiharto, 2009). Proses selanjutnya adalah dilakukan uji Duncan. Uji lanjut Duncan dilakukan apabila hasil uji ANOVA menunjukkan hasil positif (respon konsumen terhadap produk dinyatakan berbeda). Uji lanjut Duncan dilakukan untuk mengetahui lebih detail treatment atau treatment apa saja yang menunjukkan hasil berbeda, namun bila hasil uji ANOVA sudah menyatakan tidak ada perbedaan respon pada produk, maka tidak perlu dilakukan uji Duncan dan hasil penelitian diolah dari data uji ANOVA.

3.2.1 Teknik Skor Penilaian

Metode penelitian yang digunakan yaitu melakukan uji organoleptik kepada panelis menggunakan Uji hedonik. Skor penilaian yang digunakan yaitu 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = sedikit suka, 2 = tidak suka dan 1= sangat tidak (Rahayu, 1998).

3.2.2 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dimana bisa disebut metode *discovery*, karena dengan metode ini dapat ditemukan dan dikembangkan sebagai iptek baru dengan data penelitian berupa angka-angka dan analisis statistik. Dan meneliti populasi atau sampel tertentu dan pengambilan sampel secara random dengan pengumpulan data menggunakan instrumen, analisis data bersifat statistik. (Sugiyono (2018). Untuk sumber data yang digunakan adalah Data primer dimana data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara atau hasil pengisian kuesioner yang biasa dilakukan oleh peneliti (Umar, 2013)

3.2.3 Teknik Pengumpulan Data

Untuk penelitian ini menggunakan uji hedonik yang berupa kuisisioner yang dibagikan kepada 31 orang tidak terlatih. Uji kesukaan atau uji hedonik dilakukan dengan tujuan untuk memilih secara langsung satu produk di antara produk lain dari segi tekstur, rasa, warna, aroma dan kesukaan. Uji hedonik digunakan dalam pengembangan produk atau perbandingan dengan produk pesaing, dimana panelis memilih satu pilihan produk yang disukai ataupun tidak disukai (Setyaningsih et al, 2010).

3.2.4 Teknik Penentuan Informan

Untuk Memnentukan informan dilakukan dengan *simple random sampling* atau pengambilan sampel acak sederhana adalah pengambilan sampel dari anggota populasi dengan menggunakan acak tanpa memperhatikan strata (tingkatan) dalam anggota populasi tersebut. Hal ini dilakukan apabila anggota populasi dianggap homogen (sejenis).

3.2.5 Teknik Penyajian Data

Sampel dibagikan kepada panelis sebanyak tiga biji karena ada tiga macam bolu kukus labu kuning yang perlu diuji. Bolu memiliki bentuk seperti dadu dengan panjang 2 cm dan lebar 2 cm lalu dimasukkan ke dalam plastik agar menjaga ke higienisan.

3.3 Alat dan Bahan

Alat yang diperlukan adalah:

1. *Hand mixer*
2. Mangkok
3. Spatula
4. Loyang bolu 20 x 20 cm
5. Kuas
6. Timbangan
7. Ayak tepung
8. Kukusan

Bahan yang diperlu-kan:

1. 120 g margarin leleh
2. 135 g gula
3. 65 ml santan
4. $\frac{1}{4}$ sdt garam
5. $\frac{1}{4}$ sdt *vanilla paste*
6. 3 butir telur
7. Tepung Labu kuning dan tepung terigu
 1. Perlakuan 1: 30 g tepung labu kuning dan 120 g Tepung terigu
 2. Perlakuan 2: 60 g tepung labu kuning dan 90 g tepung terigu
 3. Perlakuan 3: 90 g tepung labu kuning dan 60 g tepung terigu

3.4 Langkah Pembuatan bolu kukus labu kuning

Berikut tahap – tahap dalam pengolahan:

1. Dalam mangkok sedang masukan telur, gula dan *vanilla paste* lalu kocok dengan *hand mixer* dengan kecepatan sedang hingga *soft peak*.
2. Setelah itu masukan tepung labu kuning, tepung terigu dan garam secara perlahan dengan ayak lalu kocok lagi hingga merata
3. Setelah itu masukan santan dan margarin yang sudah leleh secara perlahan agar tidak kempes lalu kocok lagi hingga merata

4. Masukkan adonan kedalam loyang dan banting satu kali untuk menghilangkan udara yang ada di tengah adonan
5. Masukkan kedalam kukusan dan masak selama 30 menit menggunakan api sedang
6. Setelah 30 menit, angkat lalu biarkan dingin, setelah dingin keluarkan dan siap disajikan.