

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

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

Rentang waktu penelitian dilakukan pada bulan Maret hingga Juni 2025. Penelitian ini dilakukan di dua tempat. Pertama, dilakukan di lab *kitchen Baking pastry* untuk mengolah produk yang akan diuji. Penulis melakukan penelitian *experimental* di lab *kitchen Baking pastry* dengan bertujuan untuk mengolah adonan karena memiliki peralatan lengkap yang dibutuhkan oleh penulis. Penelitian kedua dilakukan di wilayah Surabaya Timur dan Surabaya Barat untuk mendapatkan tanggapan responden. Penulis melakukan penelitian ini di kota Surabaya karena di kota Surabaya tinggi akan peminatnya *Pastry* salah satunya adalah *choux*.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif. Penelitian kuantitatif merupakan salah satu pendekatan penelitian yang menggunakan data dalam bentuk angka untuk menjawab pertanyaan penelitian (Waruwu et al., 2025). Pendekatan penelitian ini dengan menggunakan pendekatan deskriptif komperatif, yaitu pendekatan yang bertujuan untuk membandingkan dua variabel atau lebih (Badan et al., 2013). Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui berbandingan aspek sensori yang akan di uji.

##### **3.2.2 Jenis dan Sumber data**

Jenis data yang digunakan adalah jenis data kuantitatif. Jenis data kuantitatif merupakan bentuk data numerik yang dapat dihitung, diukur, dan dianalisis secara statistik (Averina & Widagda, 2021). Dengan menggunakan data kuantitatif, penelitian ini dapat menghasilkan informasi yang lebih jelas dan juga terukur mengenai perbedaan keulitas produk *Choux* yang menggunakan produk mentega dan margarin.

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan jenis data primer. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara atau hasil pengisian kuesioner yang

biasa dilakukan oleh peneliti. Salah satu contohnya data primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuesioner, atau juga data dari hasil wawancara peneliti dengan narasumber (Yuniati, 2021). Data primer data asli yang dikumpulkan oleh peneliti sendiri untuk menjawab masalah penelitian tertentu.

### 3.2.3 Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk melakukan pengumpulan data merupakan teknik kusioner tertutup dengan skala likert 1-4, di antaranya; sangat suka, suka, kurang suka, dan tidak suka. Skal 1-4 dipakai agar responden memberikan jawaban yang lebih pasti, bukan netral atau biasa, supaya hasil survey lebih jelas dan lebih akurat. Kuesioner tertutup merupakan penelitian yang terdiri dari pertanyaan-pertanyaan dengan pilihan jawaban yang telah disediakan oleh peneliti, sehingga responden hanya perlu memilih jawaban yang paling sesuai (Sugiarto & Dewantara, 2021). Dalam penelitian ini responden diminta untuk memberikan penelitian terhadap dua produk *Choux* yang berbeda, yaitu M1 (menggunakan produk mentega) dan M2 (menggunakan produk margarin). Penilaian ini dilakukan berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil jawaban yang sudah didapatkan dari para responden kemudian akan dikumpulkan menjadi satu untuk mendapatkan hasil pengummpulan data yang efesian dan akurat, sehingga dapat diketahui perbedaan kulit sensori antara kedua jenis produk lemak yang digunakan.

#### KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK

Partisipan yang saya hormati,

Saya Natali Floren mahasiswa Akadmei Sages jurusan Culinary Arts, Surabaya. Dalam hal ini saya sedang melaksanakan penelitian tugas akhir. Mohon partisipasinya terimakasih.

Kode :  
 Porduk : Choux au craquelin  
 Tanggal :

Didepan anda terdapat 1 jenis produk yang sama tetapi menggunakan 2 bahan yang berbeda, di 2 produk ini adalah M1 dan M2. Partisipan di harapkan untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dari 2 buah sampel yang disediakan sesuai dengan tingkat kesukaan partisipan.

Nyatakan penilaian partisipan dengan berilah tanda (✓) pada kolom dibawah ini sesuai dengan pilihan partisipan.

Tingkat Kesukaan	Warna		Aroma		Rasa		Tekstur	
	M1	M2	M1	M2	M1	M2	M1	M2
Sangat suka								
Suka								
Kurang suka								
Tidak suka								

**Gambar 3. 1** Kuesioner Uji Organoleptik

#### 3.2.4 Teknik penentuan responden

Penentuan responden pada penelitian ini menggunakan teknik *simple random sampling*, yaitu metode pengambilan sampel secara acak dari seluruh populasi tanpa memperhatikan strata atau lapisan tertentu (Hilyati et al., 2023). Penulis memilih teknik *simple random sampling* karena didalam penelitian ini responden yang akan dipilih oleh penulis tidak harus memiliki syarat tertentu.

#### 3.2.5 Teknik pengolahan data

Teknik pengolahan data merupakan proses mengubah data mentah menjadi data yang lebih terstruktur dan mudah dipahami. Data yang diperoleh berasal dari hasil kuesioner menggunakan skala penilaian 1-4, yang diberikan kepada responden untuk menilai warna, aroma, rasa, dan tekstur produk *Choux*. data yang sudah terkumpul kemudian akan diolah menggunakan Excel. Proses pengolahan terdiri dari perhitungan skor, nilai rata-rata dari masing-masing aspek penilaian, serta melakukan pengujian Uji-T dan melakukan hipotesis H0 dan H1 untuk melihat adanya perbedaan signifikan atau tidak didalam produk *Choux*. Uji-T merupakan uji statistik parametrik yang digunakan untuk menguji apakah terhadap perbedaan signifikan antara rata-rata (*mean*) dua kelompok atau populasi (Sanaky et al., 2021). Hasil akhir akan disajikan dalam bentuk table agar lebih mudah di analisis.

#### 3.2.6 Teknik penyajian data

Dalam penelitian ini, teknik penyajian data menggunakan bentuk tabel, Tabel merupakan penyajian data secara sistematis dalam bentuk baris dan kolom, yang digunakan untuk menampilkan informasi secara ringkas, terstruktur, dan mudah dibaca (Nurhaswinda et al., 2025). Teknik penyajian ini digunakan untuk mempermudah pembaca dalam memahami data yang diperoleh dari hasil kuesioner.