

## BAB III RANCANGAN PENELITIAN

### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

#### 3.1.1. Tempat dan Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan 7 April 2025 hingga 9 Juli 2025. Penelitian ini dilakukan di Kota Surabaya, Jawa Timur. Surabaya merupakan ibu kota dari Provinsi Jawa Timur sekaligus menjadi kota dengan jumlah penduduk terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta. Sebagai kota yang terkenal atas perdagangan dan kuliner, perkembangan tentang *healthy food* di Surabaya juga sangat pesat. Terdapat banyak restoran dan catering dengan konsep *healthy food* yang akan membantu masyarakat Surabaya untuk hidup sehat dan sedang dalam program diet. Dengan fakta yang terpapar, Surabaya menjadi salah satu tempat yang berpotensi untuk berkembangnya bisnis *healthy food* untuk kedepannya. Proses pembuatan produk dilaksanakan di dapur *baking & pastry* Akademi Sages Surabaya. Proses pencampuran bahan, pengadukan adonan, pemangangan hingga produk siap untuk diteliti dilakukan di dalam dapur yang memiliki standar internasional yang tidak perlu diragukan kebersihannya.

#### 3.1.2. Bahan dan Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan, spatula, *hand mixer*, mangkuk, *oven*, saringan, sendok, dan loyang kue. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan *chiffon cake* yaitu:

**Tabel 3.1** Tabel Bahan

Bahan	Persentase (%)	
	0	100
Tepung Terigu (g)	100	0
Tepung Pisang (g)	0	100
<i>Baking Powder</i> (tsp)	1/2	1/2
Kuning Telur (pcs)	4	4
Minyak (ml)	40	40
Santan (ml)	40	40
Gula (g)	50	50
<i>Vanilla Essence</i> (tsp)	1	1
Putih Telur (pcs)	4	4
Gula (g)	30	30

## 3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif. Menurut Creswell (2015), penelitian kuantitatif merupakan pendekatan sistematis dan objektif dalam pengumpulan dan analisis data yang melibatkan penggunaan data numerik. Pendekatan penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah penelitian deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan karakteristik atau keadaan suatu fenomena secara rinci.

### 3.2.1 Jenis dan sumber data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang menyatakan besaran, jumlah, atau jangkauan tertentu (Algoritma, 2022). Dalam penelitian ini, data kuantitatif diperoleh dari uji organoleptik terhadap *chiffon cake* berbahan dasar tepung pisang. Menurut Septiady (2024) Data kualitatif merupakan data berbentuk deskripsi atau narasi yang tidak dapat diukur secara numerik, seperti opini, persepsi, dan hasil wawancara. Pada penelitian ini, data kualitatif didapatkan dari komentar atau persepsi yang tertera di dalam lembar kuesioner.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini melalui dua sumber, yaitu primer dan sekunder. Sumber primer merupakan data yang secara khusus dikumpulkan langsung dari sumber utamanya seperti melalui wawancara, survei, eksperimen, dan kuesioner (Subagyo, 2004). Dalam penelitian ini data primer bersumber dari hasil kuesioner terkait pengaruh daya terima konsumen terhadap *gluten free cake* berbasis tepung pisang. Menurut Kuncoro (2009), Data sekunder merupakan data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain. Sumber sekunder yang digunakan untuk melengkapi atau melanjutkan laporan penelitian, yaitu laporan yang telah diteliti oleh Teeta et al. (2023). Eksperimen dilaksanakan melalui uji hedonik dalam bentuk kuesioner yang akan membandingkan dua buah produk.

### 3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner terkait uji hedonik atau uji kesukaan. Kuesioner menjadi salah satu metode utama yang digunakan untuk mengumpulkan data dari sejumlah besar

responden. Uji ini dilakukan dengan membandingkan dua produk (tepung pisang dan tepung terigu) untuk menilai aspek seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan skala hedonik. Lembaran kuesioner yang disebarakan terdapat kode sampel yaitu 615 dan 156. Untuk kode 615 melambangkan *chiffon cake* 100% tepung terigu dan 156 menandakan *chiffon cake* 100% tepung pisang. Lembar kuesioner telah tercantum pada **Lampiran 1**.

### 3.2.3 Teknik Penentuan Responden

Teknik penentuan responden yang digunakan yaitu *Simple Random Sampling* dimana setiap anggota memiliki peluang yang sama untuk terpilih. Menurut Sugiyono (2019) *simple random sampling* adalah teknik pengambilan sampel dari populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata atau lapisan dalam populasi tersebut. Dalam penelitian ini disebarakan kepada 30 responden secara acak tanpa melihat populasi tertentu.

### 3.2.4 Teknik Pengelolaan Data

Teknik pengolahan data adalah proses yang mengubah data mentah menjadi informasi yang berguna dan mudah diterima. Proses pengolahan data dimulai dengan data hasil kuesioner (skala 1-5) kemudian data dikelolah menggunakan *Excel* untuk mendapatkan hasil dari total, rata-rata, dan hipotesis dalam bentuk tabel.

### 3.2.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Menurut Sugiyono (2018) deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Metode ini berfokus pada menghitung nilai rata-rata yang didapatkan pada proses penelitian. Dengan teknik ini dapat membantu memahami karakteristik data dan memberikan data yang lebih efisien.

### 3.2.6 Teknik Penyajian Data

Teknik penyajian data akan disajikan dalam bentuk tabel untuk membantu menyusun hasil data terstruktur. Tabel merupakan susunan data dalam baris dan kolom, atau dalam struktur yang lebih kompleks. Tabel mencakup perbandingan dua sampel dan setiap sampel akan diuji rasa, aroma, tekstur, dan warna. Analisa penelitian akan dijelaskan melalui metode narasi.