

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 6 April 2025 hingga 28 Juni 2025. Membuat produknya tersebut *Culinary Art* untuk penyebaran kuesioner dilakukan di Surabaya. Untuk terkenal menunya yang campuran sebagai budaya baru dan kuliner khas lokal versi vegan termasuk dunia. Salah satu hal tersebut Surabaya terjadi istimewa adalah makanan ini didalam nilai gizi dan unik.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif. Data kuantitatif sangat cocok karena penelitian ini bertujuan melakukan pengukuran objektif berupa tingkat penerimaan dan preferensi konsumen terhadap tempe sebagai bahan pengganti daging. Sumber data terbagi menjadi dua kategori tersebut Data Primer: Merupakan data yang diperoleh secara langsung melalui instrumen penelitian, yaitu kuesioner yang diberikan kepada responden atau panelis (Pujiati, 2024). Data ini berupa hasil uji hedonik atau disebut uji organoleptik yang mengukur dari segi 3 aspek rasa, tekstur, dan aroma. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari sumber-sumber dokumentasi seperti literatur, jurnal ilmiah, artikel, dan laporan penelitian sebelumnya yang mendukung dan memperkuat analisis penelitian. Data sekunder berfungsi sebagai dasar teoritis maupun pembandingan hasil penelitian lapangan.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menggunakan berfokus uji hedonik melalui kuesioner yang diisi oleh panelis atau responden terpilih karena sangat penting keputusan dinilai produknya. Pengujian ini merupakan salah satu metode evaluasi sensorik yang umum digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk makanan berdasarkan persepsi sensoris, meliputi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk. Kuesioner disusun dalam bentuk pertanyaan tertutup yang mudah dipahami dan diisi, serta menggunakan skala likert untuk menilai tingkat kesukaan. Panelis diminta untuk memberikan penilaian secara jujur dan objektif setelah mencicipi olahan tempe substitusi daging. Metode ini

memungkinkan pengumpulan data yang terstandarisasi sehingga memudahkan proses analisis statistik selanjutnya. Dalam penelitian ini menggunakan data kuantitatif yang dimana akan melaksanakan analisis deskriptif (*mean, standard deviation*) serta uji ANOVA yang bertujuan untuk membedakan hasil formula antar produk (Field, 2013).

Tabel 3.1 *Score Sheet* Uji Hedonik

Spesifikasi	Sate manggarai			
	Nilai	Rasa	Tekstur	Aroma
Sangat suka	6			
Suka	5			
Agak suka	4			
Netral	3			
Tidak suka	2			
Sangat tidak suka	1			

3.4 Teknik Penentuan Responden.

Dalam penelitian ini, responden yang ikut serta berjumlah sebanyak 30 panelis, yang dipilih berdasarkan *purposive sampling* untuk mendapatkan panelis yang memiliki pengalaman atau pengetahuan mengenai olahan sate khas Maranggi dan terbuka terhadap produk substitusi vegan. Kriteria pemilihan responden mencakup tersebut : Memiliki pengalaman atau pengetahuan mengenai olahan sate khas Maranggi, Terbuka terhadap produk substitusi vegan, dan bersedia memberikan penilaian yang objektif terhadap produk yang diuji. Dengan menggunakan metode *purposive* ini maka memiliki hasil jawaban yang bermanfaat untuk mencapai tujuan penelitian ini dengan akurat. Pemilihan responden yang representatif sangat penting agar hasil uji hedonik dapat mencerminkan preferensi pasar secara akurat. Karena pengumpulan data menggunakan kuesioner uji hedonik, maka istilah yang tepat adalah responden atau panelis. Responden bertugas memberikan penilaian terhadap sampel produk tanpa mengintervensi proses penelitian lainnya (Aryoko, 2024). Panelis ini berperan sebagai evaluator sensorik dalam menilai kualitas produk substitusi tempe. Menurut saya *purposive sampling*

lebih akurat dibanding random sampling karena *Purposive sampling* lebih mengacu pada responden yang memiliki *pengalaman* didapat mengetahui cara rumusan masalah sehingga dapat memberikan jawaban yang tepat dan akurat.

3.5 Teknik Analysis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif, yaitu teknik yang berhubungan dengan pengolahan data untuk mendapatkan informasi (Carolina, 2022). Metode ini dipilih karena sesuai dengan karakteristik data kuantitatif yang diperoleh dan untuk mendapatkan gambaran umum mengenai distribusi dan kecenderungan nilai-nilai respons panelis dan metode ini di ambil dari aktivitas atau pengalaman para responden. Statistik deskriptif meliputi penghitungan rata-rata (mean), persentase, frekuensi, serta nilai simpangan baku yang akan menggambarkan skala kesukaan responden terhadap produk yang diuji. Analisis ini memberikan informasi dasar yang dibutuhkan untuk mengetahui apakah pengolahan tempe sebagai substitusi daging memiliki tingkat penerimaan yang memadai di kalangan konsumen. Jika diperlukan, analisis lanjutan seperti uji signifikan juga dapat dipertimbangkan untuk menilai perbedaan preferensi.

3.6 Teknik Penyajian Data

Teknik penyajian data yang digunakan dalam penelitian ini adalah tabel yang untuk menampilkan informasi atau data kolom yang terstruktur tren respon terhadap beberapa aspek uji hedonik sekaligus (Salmaa, 2022). Pemilihan teknik penyajian ini disesuaikan dengan kemudahan dan kesederhanaan untuk menjadi sebuah pemahaman Penilaian Sensori oleh Panelis dan Rekapitulasi Hasil Penilaian Sensori informasi yang ingin ditonjolkan agar dapat memberikan yang jelas dan informatif mengenai hasil penelitian.