

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

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

Penelitian ini dilakukan dari bulan Mei 2025 hingga Juni 2025, berlokasi di kota Surabaya, Jawa Timur. Pemilihan lokasi ini berdasarkan atas pertimbangan praktis dan strategis, mengingat peneliti berdomisil di wilayah Surabaya serta tingginya minat masyarakat Surabaya terhadap produk roti manis dengan selai durian.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif melalui pendekatan komparatif. Metode kuantitatif yaitu pendekatan sistematis dan objektif dalam pengumpulan dan analisis data yang melibatkan penggunaan data numerik untuk mengumpulkan dan menganalisis informasi yang valid tentang fenomena atau masalah tertentu (Creswell, 2013). Pendekatan komparatif adalah metode penelitian yang membandingkan keberadaan dari satu variable atau lebih pada waktu yang berbeda (Sugiyono, 2019). Pada penelitian ini bertujuan membandingkan tingkat kesukaan konsumen terhadap roti manis yang menggunakan dua jenis selai, yaitu selai durian asli dan perisa. Teknik yang diunakan adalah uji hedonik organoleptik. Dengan metode ini, peneliti dapat mengumpulkan data melalui kuesioner sensori yang terstruktur, lalu diolah menggunakan Uji-T untuk menarik kesimpulan yang valid. Hasil Data dikumpulkan dengan pengambilan data dihitung secara langsung dalam bentuk angka. Data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data menurut (Sugiono, 2014).

##### **3.2.1 Jenis dan sumber data**

Jenis data yang dikumpulkan bersifat kuantitatif, Data kuantitatif adalah data yang menyatakan besaran, jumlah, atau jangkauan tertentu (Algoritma, 2022). Dalam penelitian ini, data kuantitatif diperoleh dari hasil uji hedonik yaitu data berupa angka hasil penilaian responden terhadap atribut rasa, aroma dan tekstur melalui kuesioner

organoleptik (hedonik). Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan Uji-T untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan signifikan antara selai durian asli dan perisa.

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer. Menurut Pujiati (2024) data primer merupakan data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dari sumber pertamanya seperti pengisian kuesioner. Dalam penelitian ini hasil data primer menggunakan kuesioner.

### 3.2.2 Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner terkait uji hedonik atau uji kesukaan dilakukan dengan menyebarkan kuesioner hedonik, Kuesioner hedonik yaitu metode pengumpulan data yang menilai tingkat kesukaan terhadap suatu produk berdasarkan persepsi pancaindra. *Hedonic scale* merupakan metode evaluasi sensori paling sering digunakan dalam menilai respon kecenderungan menyukai atau tidaknya suatu sampel pangan (Meilgaard et al., 2007). Dalam praktiknya, Teknik yang dilakukan adalah kuesioner hedonik dan disebarkan kepada 30 panelis tidak terlatih dengan menggunakan skala likert 1-5 (*uji organoleptik*). Skala likert ini dilakukan dengan memberikan sampel roti manis menggunakan 2 jenis selai durian yang berbeda dan diberikan kepada dua roti kepada tiga puluh panelis yang tidak terlatih, kemudian panelis akan diberikan kuesioner yang akan diisi untuk mengetahui hasil dari penelitian.

Pengujian sensori dalam penelitian ini menggunakan skala likert yang mengacu pada standar SNI 01-2345-2006. Untuk melaksanakan penelitian ini, sampel akan disajikan dalam satu penyajian dengan kedua jenis roti yang memiliki selai berbeda.

**Tabel 3.1** Tabel Uji Form Organoleptik

---

**Formulir Uji Organoleptik (Hedonik)**

---

---

Kode Panelis :  
Tanggal Pengujian :  
Jenis Produk : Roti Manis

Berikan penilaian terhadap 2 macam roti manis dengan perbedaan formulasi selai durian asli dan selai durian perisa dengan kode sampel 245 dan 351. Saudara/i diharapkan memberikan penilaian terhadap produk yang disajikan, tentukan tingkat kesukaan saudara/i terhadap Rasa, Aroma, dan Tekstur dengan memberi skor 1-5 dan tanda  $\surd$  pada kolom respon.

---

Atribut	Tingkat Kesukaan	Kode Sampel	
		245	351
Rasa	5 = Sangat Suka 4 = Suka 3 = Biasa 2 = Kurang Suka 1 = Tidak Suka		
Aroma	5 = Sangat Suka 4 = Suka 3 = Biasa 2 = Kurang Suka 1 = Tidak Suka		
Tekstur	5 = Sangat Suka 4 = Suka 3 = Biasa 2 = Kurang Suka 1 = Tidak Suka		

---

### 3.2.3 Teknik penentuan responden

Teknik penentuan responden merupakan *Simple Random Sampling* dimana setiap anggota memiliki peluang yang sama untuk terpilih, yaitu panelis tidak terlatih. Menurut Sugiyono (2019) *simple random sampling* adalah teknik pengambilan sampel dari populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata atau lapisan dari panelis tersebut. Panelis yang tidak terlatih yang terdiri dari mahasiswa dan orang biasa. Setelah ruang dan waktu dipersiapkan, peneliti menyiapkan sampel uji dengan memberikan kode acak yang berbeda setiap sampel, sesuai dengan sistem nomor yang telah ditentukan.

### 3.2.4 Teknik analisis data

Teknik analisis data yang digunakan adalah Uji-T. Menurut Sugiyono (2018) Uji-T digunakan untuk menguji hipotesis apabila peneliti menganalisis regresi parsial sebuah variabel bebas dengan variabel terikat. Dalam penelitian ini Uji-T digunakan untuk membandingkan hasil penilaian sensori terhadap perlakuan dua sampel (Sampel 245 dan 351) berdasarkan tiga atribut utama yaitu rasa, aroma dan tekstur. Proses pengolahan data mulai dengan data hasil kuesioner menggunakan skala likert (skala 1-5), kemudian data akan diolah menggunakan Microsoft Excel untuk mendapatkan rata-rata, total dan hipotesis dalam bentuk tabel.

### 3.2.5 Teknik penyajian data

Penyajian data akan disajikan dalam bentuk tabel, diagram batang dan deskriptif naratif untuk mempermudah menyusun hasil data terstruktur. Data hasil kuesioner sensori berupa angka-angka disusun dalam bentuk table frekuensi rata-rata disusun dalam bentuk table dan skor rata-rata, selanjutnya akan dijelaskan secara deskriptif naratif. Menurut Sugiyono (2017), penyajian data yang baik melalui tabel dapat memudahkan peneliti dalam membaca pola data, sedangkan uraian naratif memberikan penjelasan kontekstual yang lebih mendalam. Diagram dan tabel akan meliputi perbandingan dua sampel, pada setiap sampel akan diuji dari segi rasa, tekstur dan aroma. Selanjutnya hasil tersebut akan dijelaskan secara deskriptif naratif untuk memberikan interpretasi kualitatif mengenai kecenderungan penilaian panelis.

### 3.2.6 Hubungan Antar Variabel dan Hipotesis

Penelitian ini didasarkan pengaruh jenis selai durian asli dan perisa terhadap tingkat kesukaan panelis pada atribut rasa, aroma dan tekstur. Uji hedonik digunakan untuk menilai respon panelis melalui skala Likert 1-5, sehingga dapat mengetahui perbedaan kedua jenis selai memengaruhi preferensi konsumen dengan menguji hipotesis. Hipotesis adalah kesimpulan sementara yang didasarkan pada observasi dan data yang tersedia digunakan sebagai dasar untuk menguji suatu fenomena atau konsep. Dalam penelitian ini, hipotesis dibagi menjadi dua yaitu:

H<sub>0</sub> : Tidak ada perbedaan signifikan ( $P\ value > 0,05$ )

H1 : Ada perbedaan signifikan ( $P \text{ value} < 0,05$ ).

*P Value* merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05. Setelah data diuji dengan hipotesis akan dianalisis menggunakan Uji-T dan disimpulkan dengan metode statistik deskriptif. Tujuannya adalah untuk mengetahui gambaran umum tingkat kesukaan panelis dan menguji apakah terdapat perbedaaan yang signifikan antara penggunaan selai durian asli dan selai durian perisa pada roti manis.