

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.

Lokasi: Laboratorium Teknologi Pangan di Akademi Sages Surabaya dan survey di komunitas vegan di Surabaya. Sedangkan menjalankan waktu penelitian ini di mulai pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2025.

3.2 Metode Penelitian.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian melalui pendekatan Research and Development (R&D) berdasarkan model Borg and Gall (1983) yang telah banyak diterapkan dalam pengembangan produk baru di bidang pangan (Sugiyono, 2018). Penelitian dan pendekatan ini dipilih karena fokus pada penelitian yang menciptakan sebuah inovasi produk berbahan dasar tepung mocaf sebagai jalur alternatif untuk bahan dasar pembuatan daging vegan. Yang dimana penelitian ini sudah menguji pada pengolahan tepung mocaf agar dapat mendekati pada tekstur hingga rasa yang mendekati pada daging yang asli.

3.3 Populasi dan Sampel.

Populasi penelitian ini adalah Konsumen vegan dan masyarakat umum yang berminat pada makanan berbasis nabati, sedangkan yang menjadi Sampel penelitian ini sebanyak 53 orang menggunakan teknik purposive sampling, mengingat target adalah konsumen yang memahami produk vegan (Etikan, Musa, & Alkassim, 2016).

3.4 Teknik Pengumpulan Data.

Dilakukan dengan 3 cara, yaitu :

1. Melakukan metode observasi langsung selama proses pengembangan produk tersebut.
2. Eksperimen yang dilakukan di laboratorium untuk pembuatan daging vegan dari tepung mocaf dengan melewati fase “*trial and error*” atau fase gagal sampai menemukan hasil yang berhasil.
3. Kuesioner organoleptik berbasis skala Likert untuk menilai pada rasa, tekstur, aroma, dan warna. Kuesioner ini akan dibuat menggunakan bentuk “*digital software*” yang mana akan mudah dikirim kepada konsumen dan dapat

dikirim serta dibuka melalui gawai. Dari kuisisioner ini akan mendapatkan suatu jawaban serta opini dari para konsumen.

3.5 Instrumen Penelitian.

1. Lembar formulasi pada resep daging vegan yang terdiri pada bahan-bahan dan takaran.
2. Formulir observasi eksperimen.
3. Kuesioner uji organoleptik (5 aspek: warna, aroma, tekstur, rasa, “*overall acceptance*”).

3.6 Teknik Analisis Data.

Data Kuantitatif: Analisis deskriptif (*mean, standard deviation*) untuk mengetahui perbedaan preferensi antar formula produk (Field, 2013).

3.7 Prosedur Penelitian.

1. Studi literatur mengenai veganisme tentang total peminat serta pola makannya, kandungan, tekstur dan rasa pada tepung mocaf, dan alternatif daging nabati.
2. Pembuatan berbagai formulasi daging vegan berbasis mocaf.
3. Uji organoleptik dengan panelis konsumen.
4. Analisis data organoleptik
5. Penyimpulan hasil dan penyusunan rekomendasi produk.