

## BAB III RANCANGAN PENELITIAN

### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan April hingga Juli 2025 pada table 3.1. Kegiatan penelitian meliputi persiapan bahan, pembuatan produk, serta pengujian kuesioner. Tempat penelitian dilakukan di wilayah Surabaya, Jawa Timur.

Tabel 3.1 Jadwal Penelitian

No.	Waktu	Kegiatan
1.	Bulan April - Juni	Konsultasi, Revisi BAB I – III, persiapan bahan, pembuatan produk untuk kuesioner
2.	Bulan Juli	Pengelolaan Data dan Penyusunan Laporan BAB IV – V

### 3.2 Metode yang Digunakan

Penelitian ini menggunakan metode campuran, yaitu metode deskriptif kualitatif untuk eksplorasi ide dan pendekatan kuantitatif dengan kuesioner untuk uji produk. Metode ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh hasil yang komprehensif dan akurat.

### 3.3 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat lokal di Kota Surabaya, khususnya generasi muda berusia 18-35 tahun yang menjadi target pasar produk inovasi kuliner *fusion food*. Dari populasi ini, dipilih sampel sebanyak 103 panelis tidak terlatih untuk Uji Kuesioner melalui metode random sampling. Panelis tidak terlatih dipilih untuk mendapatkan penilaian yang objektif dan mewakili preferensi konsumen umum terhadap produk kuliner yang diuji. Dengan metode random sampling, setiap anggota populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel.

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan Data dilakukan dengan teknik survei dengan Kuesioner *online* melalui *Google Form*. Panelis akan memberikan penilaian terhadap sampel pada

produk getuk klapertart berdasarkan lima aspek, yaitu : 1. Rasa, 2. Tekstur , 3. Aroma , 4. Penampilan dan 5. Konsep Penggabungan Getuk dan *Klapertart*.

Setiap aspek hedonik akan dinilai menggunakan skala Likert (1-5) sebagai berikut : 1 = Sangat Tidak Suka (SS), 2 = Tidak Suka (TS), 3 = Netral (N), 4 = Suka (S), dan 5 = Sangat Suka (SS).

### **3.5 Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir kuesioner hedonik. Kuesioner ini dirancang untuk mengukur preferensi konsumen terhadap produk Getuk *Klapertart*, khususnya tingkat kesukaan konsumen terhadap aspek-aspek produk seperti rasa, tekstur, aroma, dan penampilan. Dengan menggunakan skala hedonik yang berkisar dari "sangat tidak suka" hingga "sangat suka", kuesioner ini dapat mengumpulkan data yang akurat tentang preferensi konsumen terhadap produk Getuk *Klapertart*.

### **3.6 Teknik Analisis Data**

Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan metode statistik sebagai berikut :

1. Analisis Deskriptif : untuk menggambarkan karakteristik responden dan distribusi data preferensi konsumen terhadap produk Getuk *Klapertart*
2. Analisis Frekuensi: untuk menghitung frekuensi dan persentase jawaban responden.
3. Analisis Rata-Rata: untuk menghitung rata-rata skor skala hedonik.

### **3.7 Langkah-Langkah Penelitian**

Langkah-langkah penelitian ini meliputi :

1. Persiapan : Menyiapkan bahan, alat dan membuat produk getuk *klapertart*.
2. Pembuatan : Mengolah getuk *klapertart* berdasarkan *standar recipe* yang sudah ditentukan.
3. Kuesioner : Melakukan uji kuesioner terhadap produk menggunakan panelis tidak terlatih.
4. Analisis Data : Mengolah data kuesioner dan menganalisis secara statistik.
5. Penyusunan Laporan : Menyusun Laporan Hasil Penelitian

### **3.8 Alat dan Bahan**

Peralatan yang digunakan dalam membuat Getuk *Klapertart* adalah :

1. *Saucepan*
2. *Bowl*
3. Sendok
4. *Spatula*
5. *Oven*
6. Loyang
7. *Baking Paper*
8. Timbangan
9. Kompor Gas
10. Pisau

Bahan yang digunakan dalam membuat Getuk *Klapertart* adalah :

1. 500 gram Singkong Rebus
2. 20 gram Margarin
3. 30 gram Gula Pasir
4. 300 gram Air Kelapa Muda
5. 1 buah Daging Kelapa
6. 30 gram Margarin
7. 50 gram Susu Kental Manis
8. 50 gram Gula Pasir
9. 20 gram Maizena
10. 150 ml Susu Cair
11. 2 butir Kuning Telur
12. 2 sdt Rhum

### **3.9 Prosedur Pembuatan Getuk *Klapertart***

Tahapan pembuatan Getuk *Klapertart*, yaitu :

1. Kupas kulit singkong
2. Rebus singkong hingga matang sekitar 15 menit.
3. Angkat dan tiriskan singkong setelah masak, yaitu ketika singkong berwarna putih dan empuk.
4. Setelah singkong empuk, buang seratnya, kemudian masukan ke dalam *chopper*, *chopper* hingga tekstur singkong halus.



Gambar 3.1 Hasil Singkong yang telah di *chopper*

5. Setelah itu bentuk adonan menjadi seperti bentuk pie bulat dengan diameter sekitar 5 cm.



Gambar 3.2 Proses Pembentukan

6. Oven selama 10 menit dengan suhu 160°C api atas dan bawah.
7. *Filling Klapertart* : Panaskan air kelapa muda beserta dagingnya sampai mendidih, lalu masukkan margarin aduh hingga tercampur rata.



Gambar 3.3 Proses Pembuatan *Klapertart*

8. Masukkan susu kental manis, campuran maizena dan susu cair aduk hingga rata dan mengental. Terakhir tambahkan rum aduk Kembali hingga rata.



Gambar 3.4 Hasil Jadi *Klapertart*

9. Setelah getuk di *oven* keluarkan dari *oven* lalu masukan isian *Klapertart* kedalam getuk yang sudah di *oven* tadi. Lalu olesi permukaan getuk dengan campuran kuning telur dan susu dan oven kembali sekitar 5-10 menit sampai getuk kecoklatan.



Gambar 3.5 Hasil Jadi Getuk *Klapertart*

### 3.10 Teknik Penyajian Data

Data kuantitatif yang diperoleh melalui kuesioner dengan skala hedonik dalam penelitian ini akan diringkas dalam tabel rata-rata skor dan standar deviasi untuk setiap atribut sensori (rasa, aroma, tekstur, penampilan, inovasi produk), dilengkapi interpretasi singkat, yang kemudian akan dilengkapi dengan bentuk tabel dan diagram batang, sesuai dengan jenis data yang dianalisis. Sedangkan data kualitatif akan disajikan dalam bentuk deskripsi naratif yang menggambarkan proses pengembangan ide produk dan masukan ahli.

Dengan penyajian data yang terstruktur ini, diharapkan hasil penelitian dapat memberikan informasi yang jelas, ringkas, dan mudah dipahami oleh pembaca maupun pihak-pihak terkait (Sugiyono, 2021; Ghozali, 2021).