

BAB III RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dari bulan April 2025 hingga Juni 2025. Penelitian ini dilakukan di Lab Culinary Arts Akademi Sages.

3.2 Metode Penelitian

Pada penelitian ini, penulis memanfaatkan jenis data kuantitatif, yaitu dilakukan dengan pengambilan data yang dihitung secara langsung dalam bentuk angka. Sugiono (2014) berpendapat data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Dalam penelitian ini, data primer menjadi dengan sumber data yang digunakan. Penulis menyediakan kuesioner pada proses pengumpulan data yang telah diisi oleh para panelis.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan memberikan sampel risoles dengan tiga komposisi perbandingan yang berbeda terutama pada kulit risoles dan diberikan tiga risoles kepada tiga puluh panelis yang tidak terlatih dan memberikan kuesioner yang akan diisi oleh panelis.

Pengujian sensori dalam penelitian ini dilakukan menggunakan metode uji hedonik yang mengacu pada standar SNI 01-2345-2006. Dalam pelaksanaannya, sampel disajikan dalam satu bentuk dengan tiga risoles yang memiliki komposisi yang berbeda

Tabel 3.1 *Score Sheet* Uji Hedonik

Spesifikasi	Nilai	Risoles		
		Rasa	Aroma	Tekstur
Amat sangat suka	9			
Sangat suka	8			
Suka	7			
Agak suka	6			
Netral	5			
Agak tidak suka	4			
Tidak suka	3			
Sangat tidak suka	2			
Amat sangat tidak suka	1			

Panelis yang dilibatkan merupakan panelis tidak terlatih. Setelah ruang dan waktu pengujian disiapkan, peneliti menyiapkan sampel uji dengan memberikan kode berbeda pada setiap sampel, sesuai dengan aturan penomoran yang berlaku. Panelis diberikan instruksi mengenai cara pengisian lembar penilaian (score sheet) untuk mengevaluasi aspek organoleptik dari sampel yang disediakan (lihat Tabel 3.2). Pengujian dilakukan secara berurutan, di mana setiap panelis mencicipi satu sampel terlebih dahulu, lalu diwajibkan meminum air putih guna menetralkan rasa sebelum melanjutkan ke sampel berikutnya. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik 1–9, yang mencakup kategori mulai dari sangat tidak suka hingga sangat amat suka, untuk setiap atribut yang diuji. Setelah semua sampel diuji, lembar penilaian dikumpulkan untuk selanjutnya dianalisis oleh peneliti. Teknik analisa data dan uji hedonik menggunakan perangkat lunak Microsoft Excel.

Tabel 3.2 Formulasi Perlakuan pada Risoles

Formula	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
Air	400 gram		
Tepung mocaf	75 gram	100 gram	125 gram
Tepung maizena	75 gram	50 gram	25 gram
Telur	50 gram		
Garam	4 gram		
Bubuk kacang almond (isian)	30 gram		
Daging ham (isian)	10 gram		
Saus mayonaise (isian)	15 gram		
Irisan keju cheddar (isian)	10 gram		
Irisan telur matang (isian)	15 gram		
Putih telur mentah (coating)	5 gram		

3.3 Alat dan Bahan

1. Alat yang diperlukan:
 - a) Timbangan
 - b) Mangkok
 - c) Pan anti lengket diameter 16 cm

- d) Kompor
- e) Piring
- f) Spatula
- g) Ballon whisk
- h) Laddle
- i) *Convection oven*

3.4 Langkah Pembuatan Risoles

Berikut langkah-langkah dalam proses pembuatan risoles bebas gluten:

1. Panaskan air dalam panci hingga mendidih kemudian rebus telur selama 8 menit.



Gambar 3.1 Merebus Telur

2. Sambil menunggu, campur air, tepung maizena, tepung mocaf, telur, garam kedalam mangkok dan aduk dengan balon whisk hingga semua tercampur sesuai dengan takaran perlakuan 1, perlakuan 2 dan perlakuan 3 pada metode penelitian diatas.



Gambar 3.2 Persiapan Bahan



Gambar 3.3 Mencampur Bahan

3. Siapkan potongan telur rebus, irisan keju cheddar, dan daging ham di piring terpisah.



Gambar 3.4 Mempersiapkan Isian

4. Panaskan pan anti lengket.



Gambar 3.5 Memanaskan Pan

5. Ambil adonan dengan laddle sekitar 30-35 ml dan tuangkan rata diatas pan anti lengket hingga dan goyang pan untuk mengetahui kulit risoles sudah matang atau belum dan jika bisa bergeser sendiri tanpa dipindah dengan spatula. (jika bisa bergeser sendiri maka kulit sudah matang)



Gambar 3.6 Memasak Adonan

6. Taruh kulit risoles diatas piring dengan membalikan pan anti lengket.



Gambar 3.7 Gambar Adonan Yang Matang

7. Taruh diatas permukaan kulit risol dengan daging ham, saus mayonaise, dan potongan keju cheddar.



Gambar 3.8 Menaruh Isian Diatas Adonan

8. Lipat kulit risoles untuk membungkus isian risoles. Agar rekat gunakan putih telur dan oles di permukaan kulit risoles yang akan dilipat.



Gambar 3.9 Melipat Adonan



Gambar 3.10 Mengoles Adonan

9. Olesi kulit risoles bagian luar dengan putih telur.



Gambar 3.11 Mengoles Adonan Dengan Putih Telur

10. Mandikan dengan bubuk kacang almond ke seluruh permukaan.



Gambar 3.12 Penepungan Dengan Bubuk Almond

11. Taruh risoles ke dalam *convection oven* dengan suhu 170 derajat selama 15 menit.



Gambar 3.13 Memanaskan Risoles

12. Keluarkan risoles dari *convection oven* dan siap untuk dikonsumsi.



Gambar 3.14 Risoles Siap Saji