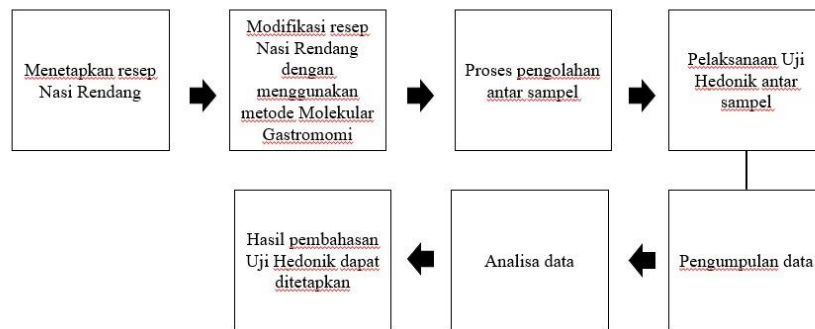


BAB III RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian

Pada tugas akhir yang penulis lakukan kali ini, penulis menggunakan Uji Hedonik dengan metode penelitian kuantitatif untuk pengumpulan data.



Gambar 3. 1 Diagram Alir

3.1.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Penelitian yang dilakukan penulis untuk mengumpulkan data kuantitatif dimulai dari tanggal 18 Juni hingga 5 Juli 2024. Tempat pelaksanaan penelitian yang dilakukan penulis dilaksanakan di dua kota, yaitu: Kota Pekalongan dan Kota Padang.

3.1.2 Instrumen Penelitian

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan lembar kuesioner yang berisi tentang kesukaan panelis terhadap antar mutu produk. Kriteria penilaian yang digunakan adalah warna, aroma, tekstur, aroma, dan penampilan.

30 panelis diminta untuk mencoba antar dua sampel Nasi Rendang yang sudah disediakan oleh penulis. Setelah mencicipi setiap satu sampel,

panelis diminta untuk mengisi lembar kuesioner yang telah disediakan dengan memberikan tingkat kesukaan berdasarkan produk yang telah dicicipi sesuai aspek warna, aroma, tekstur, aroma, dan penampilan dengan skala nomor [1] sangat tidak suka hingga [5] sangat suka.

Pada pelaksanaan Uji Hedonik dilakukan dengan syarat panelis sebagai berikut:

1. 30 panelis merupakan panelis tidak terlatih.
2. Tertarik pada Uji Hedonik dan tidak merasa terpaksa untuk berpartisipasi.
3. Konsisten dalam mengambil penilaian.
4. Mengerti tentang penelitian yang dibahas.
5. Mengerti tentang antar sampel Uji Hedonik yang akan dilakukan.
6. Tidak mempunyai alergi terhadap sampel yang akan diuji.

4.2.3 Sampel

Sampel adalah produk original dalam versi kecil yang diberikan kepada konsumen atau penguji baik dengan tujuan diteliti atau hanya sebatas mengenalkan produk (Kitalulus, 2024). Sampel sendiri biasanya adalah suatu produk yang diberikan kepada pelanggan untuk dikenalkan kepada pelanggan sebagai tambahan informasi terkait produk tersebut, namun jika dalam hal penelitian atau pengujian, sampel biasanya diberikan kepada penguji untuk diujikan agar mendapat data dari produk yang diujikan tersebut. Sampel sendiri memiliki persyaratan yang perlu diikuti diantaranya Ukuran dan suhu nya adalah sama antara satu produk dengan produk yang lainnya (Maharani, 2013). Dalam penelitian yang penulis lakukan, ada 30 Panelis Tidak Terlatih, 3 Panelis merupakan pengusaha Restoran Nasi Padang, 3 Panelis merupakan *cook* di Restoran Nasi Padang, dan 8 Panelis merupakan kustomer langganan di Restoran Nasi Padang.

3.2 Pembuatan Nasi Rendang

Bahan – bahan yang diperlukan untuk membuat Nasi Rendang yaitu,

Tabel 3. 1 Bahan-bahan nasi rendang

RENDANG	
Nama	Jumlah
Tenderloin Lokal	1 kg
Santan Kental	500 ml
Kelapa Parut	548 g
Daun Salam	6 lembar
Daun Kunyit	2 lembar
Daun Jeruk	10 lembar
Batang Serai	5 batang
Kayu Manis	½ batang
Cengkeh	4 butir
Bunga Lawang	3 butir
Garam	
Lada	
Gula	
Bawang Putih	70 g
Bawang Merah	130 g
Kunyit	22 g
Jahe	34 g
Lengkuas	87 g
Kemiri	47 g
Ketumbar	15 g
Lada Hitam Sangrai	16 g
Kapulaga Lokal	4 butir
Pala	2 butir

Tabel 3. 2 Bahan-bahan Kondimen nasi rendang

SAMBAL CABAI HIJAU	
Nama	Jumlah
Cabai Hijau Besar	100 g
Cabai Hijau Keriting	25 g
Tomat Hijau	77 g
Bawang Putih	30 g
Bawang Merah	40 g
Daun Jeruk	2 lembar
Gula	
Garam	
Nasi Putih	
Nama	Jumlah
Beras putih	400 g
Air	870 ml

3.2.1. Sampel I

Sampel I merupakan Nasi Rendang yang menggunakan metode pengolahan dengan teknik Molekular Gastronomi, adapun bahan baku tambahan untuk menciptakan hidangan ini yaitu:

Tabel 3. 3 Bahan tambahan

Nama	Jumlah
Tepung Tapioka	50 g
Xanthan Gum	15 g
Agar Powder	10 g

Berikut cara pengolahan Nasi Rendang menggunakan metode Molekular Gastronomi.

Tabel 3. 4 Pengolahan Molekular Gastronomi Nasi Rendang

<i>White Rice Pillow</i>	
Nama	Jumlah
Beras Putih	200 g
Air	410 ml
Tepung Tapioka	50 g

Cara membuat:

1. Siapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan.
2. Cuci beras putih sebanyak dua kali di air mengalir.
3. Siapkan *stainless steel tray* yang di alasi dengan *paper wrap* atau *silicone pad*.
4. Blender beras putih, air dan tepung tapioca secara bersamaan, blender sampai halus. Jika sudah terasa halus, tuang campuran ke dalam *stainless steel tray* melalui saringan halus untuk menyingkirkan gumpalan kasar. Tuang dalam jumlah sedikit untuk mendapatkan kondimen lembaran yang transparan.
5. Jika sudah merasa cukup tipis, kukus campuran beras putih selama 10 menit.
6. Setelah 10 menit, angkat *stainless steel tray*. Menggunakan *ring cutter*, cetak setiap sisi kukusan campuran beras putih yang sudah memadat. Buang sisa yang tidak terpakai.
7. Siapkan oven bersuhu 80°C.
8. Setelah itu, masukkan ke dalam oven dan panggang selama 45 hingga 55 menit. Lama waktu yang dipakai tergantung ketebalan yang diinginkan.
9. Setelah itu, keluarkan dari oven. Hasil produk ini bisa disebut sebagai *Paper Rice Wrapper*. Idealnya, produk ini akan mendapatkan warna transparan hingga sedikit kekuningan,

10. Dengan memakai dua *paper rice wrapper*, basahkan kedua sisinya lalu tumpuk, potong menggunakan gunting atau pisau menyerupai bantal segi empat atau persegi panjang.
11. Oven selama 4 sampai 8 menit di suhu 200°C.
12. *White Rice Pillow* siap digunakan sebagai kondimen.

Berikut cara memproses Rendang.

1. Siapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan.
2. Sangrai parutan kelapa di atas api sedang hingga kecoklatan. Angkat.
3. Blender semua bumbu halus yang digunakan untuk membuat Rendang.
4. Di atas wajan, masak bumbu yang sudah di haluskan dengan diberi sedikit minyak bersama dengan daun jeruk, daun salam, dan jeruk, batang serai, cengkeh, dan batang kayu manis. . Tumis sampai $\frac{1}{4}$ matang dan berikan sedikit *seasoning*. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan bau *langu* dari cabai.
5. Setelah itu campur santan kental, bumbu $\frac{1}{4}$ matang, dan kelapa yang sudah disangrai. Aduk hingga merata.
6. *Scoring* daging dari lemak-lemak yang tidak terpakai, dan hilangkan sisa-sisa cairan menggunakan tisu dapur.
7. Balurkan bumbu yang sudah $\frac{1}{4}$ matang di daging yang sudah bersih. Lalu masukkan ke dalam plastik vakum dan vakum rapat.
8. Masak daging menggunakan metode *sous-vide* selama 1 jam 20 menit di suhu 62°C.
9. Setelah 1 jam 20 menit, keluarkan daging dari plastik vakum dan *sear* di atas api besar. Waktu *sear* ditentukan oleh seberapa tebal daging yang akan diolah. Pada saat itu penulis menghabiskan waktu sebanyak satu setengah menit di setiap sisinya.

10. Setelah masak, *resting* daging rendang selama lima menit. Setelah itu potong *brunoise*.
11. Di wajan lainnya, *reduce* bumbu sisa yang ada di plastic vakum dengan api sedang.
12. Campurkan daging rendang yang sudah dipotong dan bumbu yang sudah masak hingga merata.
13. Kondimen rendang siap untuk digunakan.

Proses pembuatan Sambal Hijau *Coulis*.

1. Siapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan.
2. Di panci, siapkan air untuk merebus bahan-bahan untuk membuat Sambal Hijau *Coulis*.
3. Potong cabai hijau besar, cabai hijau keriting, dan tomat hijau. Buang semua biji yang ada di dalamnya.
4. Masukkan semua bahan-bahan yang sudah dipotong bersama bawang putih, bawang merah, dan daun jeruk. Rebus selama dua menit atau hingga lunak.
5. Setelah itu, tiriskan bahan-bahan yang sudah direbus. Lalu masukkan kedalam *spice grinder* bersama dengan *seasoning*, 45 ml santan kental dan 10 g Xanthan Gum. Blender hingga halus.
6. Simpan *coulis* di dalam *piping bag* atau botol saus saat akan digunakan. Kondimen *coulis* siap digunakan.

Berikut cara proses pengolahan *Red Chili Caviar*:

1. Siapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan.
2. Di dalam kontainer, tuang minyak. Simpan di dalam *chiller* selama satu hingga dua jam, atau di dalam *freezer* selama 30 – 45 menit.
3. Selain itu, siapkan juga air mendidih untuk merebus cabai.
4. Potong cabai merah besar dan tomat. Buang semua biji-biji yang ada di dalamnya.

5. Rebus cabai merah besar dan tomat. Angkat jika sudah lunak.
6. Blender cabai merah yang sudah lunak dengan air secukupnya. Lalu tuangkan kedalam panci melalui saringan halus untuk menghilangkan sisa yang tidak terpakai.
7. Di atas panci, masak campuran cabai dengan *seasoning* dan *agar powder*. Aduk hingga tercampur.
8. Setelah cukup masak, masukkan campuran kedalam botol saus atau *syringe*.
9. Di dalam kontainer yang berisi minyak dingin. Tuangkan perlahan untuk mendapatkan bentuk bulat seperti *caviar*. Lakukan sampai campuran habis.
10. Langkah terakhir yaitu menyajikan Nasi Rendang dengan modifikasi Molekular Gastronomi: menggunakan tusuk gigi atau *paring knife* sedikit bolongkan permukaan *White Rice Pillow* untuk memasukkan ujung dari *piping bag* yang berisi potongan rendang, isi dengan kondimen Rendang. Balikkan, untuk pelengkap estetika dengan modifikasi Molekular Gastronomi tambahkan *Red Chili Caviar* dan *Sambal Hijau Coulis* di permukaannya.



Gambar 3.2 Nasi Rendang dengan Modifikasi *Molecular Gastronomy*

3.2.2. Sampel II

Sampel II merupakan Nasi Rendang yang menggunakan metode pengolahan dengan cara tradisional. Berikut cara pengolahan yang penulis lakukan.

1. Siapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan.
2. *Scoring* daging sesuai dengan bentuk dan ketebalan yang diinginkan.
3. Sangrai kelapa parut hingga berubah warna menjadi kecoklatan.
4. Menggunakan *spice grinder*, haluskan semua bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *spice paste*.
5. Setelah halus, tumis bumbu halus dengan api sedang bersama daun salam, daun kunyit, daun jeruk, batang serai, cengkeh, kayu manis, dan *seasoning*. Masak hingga mengeluarkan aroma harum atau tidak langu.
6. Kecilkan api lalu masukkan santan kental.
7. Masukkan daging. Aduk hingga rata.
8. Masak daging hingga mengering. Proses akan memakan waktu selama satu hingga dua jam, atau seberapa banyak daging yang harus diolah.

Ditengah proses pengolahan Rendang penulis juga membuat Nasi Putih, Sambal Hijau dan potongan Cabai merah yang di goreng untuk *garnish*. Berikut cara pengolahannya.

1. Siapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan.
2. Untuk nasi putih : cuci beras sebanyak dua kali, masukkan air kedalam *rice cooker*.
3. Untuk Sambal Hijau, siapkan panci berisi air yang mendidih untuk merebus bahan-bahan yang akan digunakan.
4. Masukkan kedalam rebusan air, masak hingga lunak. Lalu tiriskan.

5. Siapkan minyak panas.
6. Diatas mortar atau cobek, tumbuk bahan-bahan yang sudah direbus hingga berbentuk kasar.
7. Siram dengan secukup minyak panas, beri *seasoning* dan aduk merata.
8. Untuk *garnish*, buang biji-biji pada isi cabai merah besar. Setelah itu, potong melintang vertikal.
9. Siapkan wajan yang berisi minyak untuk meggoreng potongan cabai.
10. Goreng cabai dibawah satu menit untuk mendapatkan warna yang merah terang.



Gambar 3.3 Nasi Rendang Tradisional