

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Adapun penjelasan mengenai perincian tempat dan waktu pelaksanaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tempat penelitian : Vihara Budhayana Surabaya
2. Waktu penelitian : 28 April 2024

3.2. Metode Penelitian

Uji organoleptik (uji sensoris) adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama dalam pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau dan pengecap. Sedangkan kuesioner merupakan sebuah alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang (responden) yang akan diukur.

Pada penelitian menggunakan uji organoleptik uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap pentol vegan. Pada uji ini panelis mengemukakan tanggapan pribadinya terhadap tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan disebut juga skala hedonik. Skala hedonik ditransformasi ke dalam skala numerik dengan angka. Pada proses penilaian para panelis diminta untuk mengeluarkan pilihan atas penilaian atau tanggapan terhadap sampel dengan jujur meliputi aspek berikut: warna, rasa, aroma, dan tekstur dari pentol vegan. Skala penilaian uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 3.1 berikut ini:

Tabel 3.1 Skala Hedonik

Skala Hedonik				
Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Skala
Sangat Menarik	Sangat Enak	Sangat Enak	Sangat Kenyal	5
Menarik	Enak	Enak	Kenyal	4
Cukup	Cukup	Cukup	Cukup	3
Tidak Menarik	Tidak Enak	Tidak Enak	Tidak Kenyal	2
Sangat Tidak Menarik	Sangat Tidak Enak	Sangat Tidak Enak	Sangat Tidak Kenyal	1

3.3.Subjek Penelitian Panelis

Salah satu aspek penting dalam uji sensori adalah adanya sekelompok orang yang memberikan penilaian terhadap kualitas objek uji berdasarkan metode pengujian sensori tertentu. Kelompok ini disebut panel anggotanya dikenal sebagai panelis. Sebelum melakukan pengujian sensori, panelis harus menerima penjelasan umum mengenai proses pengujian dan sampel uji yang diberikan, baik secara lisan maupun tertulis. Panelis juga akan menerima formulir yang berisi instruksi dan respons penilaian yang harus mereka isi. Panelis tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan tetapi tidak boleh digunakan data uji pembedaan. Pada penelitian ini diujikan pada panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan kesamaan kelompok vegetarian.

3.4.Alat dan Bahan

1. Alat

Pisau, talenan, panci, mangkok, gelas ukur, spatula, *food processor*, timbangan, blender, sendok.

2. Bahan

Pentol:

100 gr tepung kedelai, 30 gr tepung tapioka, 30 gr tepung terigu, 40 gr jamur kancing, 40 gr jamur kuping, 20 gr wortel, 80 gr air, 3 sdt garam, 3 sdt merica, dan 1 sdm kaldu jamur.

Bumbu Kacang: 100 gr kacang tanah, 2 pc cabai merah, 100 ml air, 4 sdm minyak goreng, 1 sdm gula jawa, 1sdm kecap manis, 2 pc daun jeruk, 1 sdt asam jawa, 3 sdm kaldu jamur, 1 sdt garam, dan 1 sdt merica.

3.5.Prosedur Pembuatan

3.5.1. Pentol Vegan

1. Membuat tepung kacang kedelai dengan mencuci kacang kedelai, dipanggang dalam oven, lalu dihaluskan.
2. Memotong jamur kuping, jamur kancing, dan wortel dengan *food processor*.
3. Memasak jamur kuping, jamur kancing, dan wortel agar kandungan airnya berkurang.

4. Membuat adonan pentol dengan mencampurkan tepung kedelai, tepung terigu, tepung tapioka, jamur kancing, jamur kuping, wortel, bumbu, dan air.
5. Memasak pentol vegan di air mendidih sampai matang.
6. Angkat lalu tiriskan pentol.

3.5.2. Bumbu Kacang

1. Menggoreng kacang tanah dan cabai merah
2. Menghaluskan kacang tanah dan cabai yang sudah digoreng dengan air menggunakan blender
3. Memasak bumbu kacang dengan tambahan bumbu garam, merica, gula merah, kecap manis, kaldu jamur dan daun jeruk.

3.6. Prosedur Penelitian

Prosedur penyiapan sampel dari uji hedonik adalah sebagai berikut:

1. 3 buah pentol vegan dan bumbu kacang diletakkan dalam wadah
2. Panelis diminta untuk mencicipi pentol vegan yang disediakan dan menentukan skor penilaiannya berupa warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pertama dari pentol vegan dengan bumbu kacang tersebut berdasarkan skala hedonik yang digunakan.

3.7. Gambar Sampel Produk

Berikut gambar produk sampel yang terdiri dari 3 buah pentol vegan dan bumbu kacang.



Gambar 3.1. Sampel Produk