

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2024. Tempat pelaksanaan penelitian yang dijalankan penulis ini dilaksanakan di Lab baking pastry dan Akademi Sages.

3.2. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Penulis menyiapkan sebuah kuesioner dalam proses pengumpulan data, seperti yang terdapat pada lampiran. Sampel yang diujikan kepada panelis seperti pada gambar 3.1.



Gambar 3. 1 Sampel Pembuatan

3.2.1. Pembuatan Tepung Ampas Tahu

Langkah pertama dalam proses pembuatan *cookies* ampas tahu, adalah dengan mengolah ampas tahu terlebih dahulu menjadi tepung. Berikut adalah cara mengolahnya

1. Ampas tahu yang sudah disiapkan disangrai menggunakan Teflon anti lengket menggunakan api kecil.
2. Proses sangrai ampas tahu dilakukan hingga kandungan air yang ada didalamnya telah menguap seutuhnya dan menghasilkan tekstur yang kering seperti pasir. Waktu

yang dibutuhkan kurang lebih lima puluh hingga tujuh puluh lima menit.

3. Setelah warna ampas tahu menjadi lebih gelap kecoklatan dan teksturnya sudah mongering sempurna seperti pasir, hal ini menandakan bahwa tepung ampas tahu sudah siap untuk dihaluskan.
4. Dalam keadaan suhu ruang, tepung ampas tahu yang sebelumnya telah disangrai, perlu dihaluskan Kembali menggunakan *blender* atau mesin *chopper*.
5. Setelah dihaluskan menggunakan mesin, Langkah selanjutnya adalah mengayak tepung ampas tahu dengan menggunakan saringan agar butiran yang halus dengan yang masih kasar terpisah.

3.2.2. Pembuatan Kue Kering

Langkah selanjutnya untuk memproduksi kue kering dengan tepung ampas tahu dan mocaf penulis menggunakan cara pengolahan seperti berikut.

1. Langkah pertama dilakukan penimbangan bahan yang perlu disiapkan seperti *margarin*, gula halus, tepung mocaf, tepung ampas tahu dan perisa vanilla.
2. Selanjutnya, dengan mencampurkan *margarin*, gula dan perisa kedalam satu wadah dan mengocok bahan menggunakan *mixer* hingga tercampur rata dan berubah warna menjadi pucat.
3. Setelah dirasa adonan *margarin* sudah tercampur rata, dilanjutkan dengan memasukan tepung ampas tahu dan tepung mocaf secara sedikit demi sedikit sembari diaduk menggunakan *spatula*.
4. Proses selanjutnya, dengan mencetak adonan kue kering yang sudah dipipihkan dan dioven selama kurang lebih 25 – 30 menit dengan menggunakan suhu 160°.

Perbandingan resep yang digunakan penulis dalam penelitian proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf yaitu :

a.) Perlakuan I

Tepung Mocaf	= 45 gram
Tepung Ampas Tahu	= 15 gram
Margarin	= 45 gram
Gula Halus	= 50 gram

b.) Perlakuan II

Tepung Mocaf	= 30 gram
Tepung Ampas Tahu	= 30 gram
Margarin	= 45 gram
Gula Halus	= 50 gram

c.) Perlakuan III

Tepung Mocaf	= 15 gram
Tepung Ampas Tahu	= 45 gram
Margarin	= 45 gram
Gula Halus	= 50 gram

3.3.Uji Sensori

Penulis menjalankan uji sensori dengan menggunakan Uji Hedonik. Penulis memiliki tiga jenis sampel kue kering yang akan diberikan kepada tiga puluh panelis tidak terlatih untuk diujikan. Penulis memberikan tiga jenis sampel kue kering berbentuk kotak dengan ukuran 3 cm x 3 cm dengan berat kurang lebih 5 gram per keping. Penulis akan memberikan tiga sampel kue kering dengan proporsi tepung yang berbeda kepada masing-masing panelis yaitu Perlakuan I (45 gram mocaf dan 15 gram tepung ampas tahu), Perlakuan II (30 gram mocaf dan 30 gram tepung ampas tahu) dan Perlakuan III (15 gram mocaf dan 45 gram tepung ampas tahu). Setelah itu panelis akan mengisi kuesioner terkait uji sensori dari ketiga kue kering tersebut dan memilih dari

antara ketiga tersebut yang cocok dengan panelis. Kuesioner dapat dilihat pada lampiran.