

### BAB III RANCANGAN PENELITIAN

#### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Lab Culinary Arts Akademi Sages program studi diploma tiga Seni Kuliner yang bertempat di Surabaya dan Pandaan pada kurun waktu April 2024 sampai dengan Juni 2024.

#### 3.2 Metode Penelitian

Metode penilitan menggunakan uji hedonik yang akan dilakukan terhadap 30 panelis tidak terlatih. Panelis memberikan penilaian terhadap tingkat kesukaan yang diwaikili dengan adanya aspek tekstur, rasa, dan juga penampilan pada produk *snack bar*. Analisa data dilakukan dengan perhitungan annova.

Nama produk : Snack Bar Nangka

Berikan penialian terhadap tekstur, rasa, dan penampilan sesuai dengan kriteria sebagai berikut :

- 1) Sangat tidak suka
- 2) Tidak suka
- 3) Agak suka
- 4) Suka
- 5) Sangat suka

Tes hedonik			
Kode Sampel	301	502	904
Rasa			
Tekstur			
penampilan			

Gambar 3.1 Kuisisioner

### 3.3 Metode Pembuatan produk

#### 3.3.1 Bahan–bahan yang dibutuhkan dalam membuat produk

- a. Oatmeal : 50 g
- b. Madu : 56 g
- c. Keripik Nangka : 20 g

#### 3.3.2 Tahap Pembuatan

- a. Mempersiapkan keripik nangka sebagai berikut :
  - Perlakuan satu = keripik nangka dihaluskan sampai menjadi bubuk
  - Perlakuan dua = keripik nangka dipotong menjadi ukuran kurang lebih 3 cm
  - Perlakuan tiga = keripik nangka dipotong menjadi ukuran kurang lebih 5 cm
- b. Campurkan semua bahan dalam satu mangkok stainless.
- c. Aduk semua bahan menggunakan tangan hingga bahan menjadi satu kesatuan
- d. Setelah bahan menjadi satu kesatuan, lalu letakan baking paper di atas tray
- e. Kemudian susun dan ratakan adonan
- f. Kemudian panggang adonan dengan suhu 160 °C selama 15 menit
- g. Setelah adonan matang, kemudian dinginkan adonan sejenak
- h. Setelah adonan dingin, potong adonan menggunakan *dough cutter* membentuk persegi panjang
- i. Setelah produk dibentuk, kemas produk menggunakan *paper bag*.



Gambar 3.2 Ukuran bubuk



Gambar 3.3 Ukuran 3 cm



Gambar 3.4 Ukuran 5 cm