

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Waktu penelitian dilaksanakan pada tanggal 25 Maret hingga 25 Mei 2024 di daerah kecamatan Dukuh Pakis, Sukomanunggal, dan Sambikerep kota Surabaya, Jawa Timur. Alasan Kota Surabaya adalah tempat yang tepat untuk melakukan penelitian adalah dapat memudahkan proses pengumpulan data yang dibutuhkan.

#### **3.2 Metode Penelitian**

##### **3.2.1 Jenis dan Sumber Data**

Dalam penelitian ini, Jenis data yang diperoleh merupakan jenis data kuantitatif karena penelitian ini melibatkan teknik analisis data metode kuantitatif. Data kuantitatif merupakan jenis data yang bersifat non-deskriptif dan memiliki angka, memberikan wawasan mendalam tentang pengalaman, pendapat, perilaku, dan fenomena sosial masyarakat (Cicik Novita, 2021).

Sumber data yang terkumpul dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan dari sumbernya secara langsung untuk tujuan penelitian tertentu, sebagai contoh dalam penelitian ini adalah data hasil kuesioner yang dikumpulkan secara langsung dari panelis yang terdapat pada bab empat dan bagian lampiran. Sedangkan data sekunder merupakan data yang telah dikumpulkan oleh orang lain dan tersedia untuk digunakan.

##### **3.2.2 Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner. Kuesioner adalah instrumen penelitian yang terdiri dari serangkaian pertanyaan yang dirancang untuk mengumpulkan informasi dari penguji. panelis mengisi formulir kuesioner yang berisi beberapa pertanyaan sebagai berikut:

- 1) Nama
- 2) Golongan umur/usia
- 3) Penilaian ketiga sampel V1a dari skala sangat tidak enak hingga sangat enak.
- 4) Sampel v1a kulit pisang yang paling disukai.
- 5) Alasan/masukan terhadap produk v1a kulit pisang tersebut.

Dalam tes sensori. Panelis diminta untuk menilai sampel ketiga sampel v1a kulit pisang yang disediakan dan diminta untuk mengisi kuesioner, menilai sampel dalam skala sangat tidak enak hingga sangat enak dan juga memilih satu dari tiga sampel yang paling mereka sukai beserta alasan memilih sampel tersebut.



**Gambar 3.1** Sampel Vla Kulit Pisang Untuk Panelis.

### **3.2.3 Teknik Analisis Data**

Dalam penelitian ini, panelis mencicipi ketiga sampel vla kulit pisang, data dan respons dari panelis dikumpulkan menggunakan metode kuantitatif dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih dan data yang diperoleh dari kuesioner yang tercantum di atas diolah dengan perhitungan rata-rata untuk uji rasa dan persentase untuk uji preferensi. Teknik analisis data kuantitatif melibatkan berbagai teknik untuk menafsirkan dan memahami data non deskriptif. Jenis teknik analisis data ini merupakan metode umum di mana peneliti mengidentifikasi dan menganalisis pola atau tema dalam data. Analisis isi mengkuantifikasi dan menganalisis keberadaan kata atau tema tertentu untuk memahami makna dan hubungannya (Cicik Novita, 2021).

### **3.2.4 Teknik Penyajian Data**

Penelitian ini melibatkan tiga jenis teknik penyajian data dengan maksud untuk mempermudah penjelasan hasil penelitian analisa penggunaan jenis kulit pisang dalam rasa vla secara rinci. Berikut adalah ketiga jenis Teknik penyajian data yang digunakan pada bab empat.

- 1) Diagram Batang: Digunakan untuk membandingkan jumlah kategori yang berbeda. Mereka menampilkan data dengan batang persegi panjang di mana panjang setiap batang mewakili nilainya.
- 2) Diagram Lingkaran: Digunakan untuk menunjukkan proporsi atau persentase keseluruhan. Setiap irisan mewakili kontribusi kategori terhadap total.
- 3) Tabel Data: Digunakan untuk menyajikan data ke dalam bentuk baris dan kolom untuk representasi numerik yang tepat. Tabel efektif untuk perbandingan mendetail dan menyajikan nilai yang tepat.

### 3.3 Bahan dan Metode Pembuatan

Produk vla kulit pisang menggunakan tiga jenis kulit pisang yang berbeda yaitu kulit Pisang Cavendish, kulit pisang raja, dan kulit pisang kepok. Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Produk vla kulit pisang.

- 1) 100 gram kulit pisang cavendish yang belum direbus.
- 2) 100 gram kulit pisang kepok yang belum direbut.
- 3) 100 gram kulit pisang raja yang belum direbus.
- 4) 125 ml susu *full cream*.
- 5) Satu buah kuning telur (25 gram).
- 6) 25 gram gula pasir.
- 7) Tiga gram pasta vanila.
- 8) 10 gram tepung maizena.
- 9) Dua tetes pewarna makanan kuning.

Berikut perbedaan perlakuan ketiga jenis kulit pisang yang digunakan untuk membuat produk vla kulit pisang yaitu:

#### Perlakuan 1 Kulit pisang kepok

- 1) 100 gram kulit pisang kepok direbus dengan air garam selama empat menit dan hasilnya kulit pisangnya menyerap air rebusan dan beratnya menjadi 125 gram.
- 2) Kulit pisang kepok yang sudah direbus diblender dengan air 50 ml dan beratnya menjadi 135 gram setelah disaring.

#### Perlakuan 2 Kulit Pisang Cavendish

- 1) 100 gram kulit pisang cavendish direbus dengan air garam selama empat menit dan hasilnya kulit pisangnya menyusut dan beratnya berkurang menjadi 93 gram.
- 2) Kulit pisang cavendish yang sudah direbus diblender dengan air 50 ml dan beratnya menjadi 135 gram setelah disaring.

#### Perlakuan 3 Kulit pisang raja

- 1) 100 gram kulit pisang raja direbus dengan air garam selama empat menit dan hasilnya kulit pisangnya menyerap air rebusan dan beratnya menjadi 137 gram.
- 2) Kulit pisang raja yang sudah direbus diblender dengan air 50 ml dan beratnya menjadi 175 gram setelah disaring.

Metode Pembuatan Produk vla kulit pisang:

- 1) Panaskan air garam di *sauce pan* menggunakan kompor dan rebus kulit pisang hingga lembut dan lunak
- 2) Blender Kulit pisang yang sudah direbus sampai bertekstur lembut seperti *puree*, kemudian disaring menggunakan saringan sampai halus.
- 3) Siapkan panci dan campurkan kulit pisang yang sudah dihaluskan dengan semua bahan vla kulit pisang, masak sampai kental dan matang.



**Gambar 3.2** Kulit Pisang Setelah Diblender    **Gambar 3.3** Vla Kulit Pisang Dimasak



**Gambar 3.4** Vla Kulit Pisang Dimasak Hingga Matang



**Gambar 3.5** Vla Cavendish



**Gambar 3.6** Vla Kepok



**Gambar 3.7** Vla Raja