

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan tempat penelitian

Waktu penelitian dilakukan pada bulan juni pada tanggal 1 juni 2024 sampai tanggal 30 juni 2024. tempat penelitian dilakukan di lingkungan komplek rumah jl. tubana baru III, block D no. 19-21, tubanan, kec. Tandes, surabaya, jawa timur. Penulis memilih panelis tidak terlatih di karenakan kulit gyoza ini kedepan nya akan di jual kepada konsumen, maka dari itu panelis tidak terlatih sangat cocok dengan penelitian ini. Jumlah panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang.

3.2 Metode penelitian

3.2.1 Jenis dan sumber data

Metode yang digunakan meliputi pengujian sensori dengan melibatkan panelis untuk menilai rasa, aroma, dan tekstur kulit gyoza dengan berbagai komposisi tepung kacang hijau. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan yang berguna bagi industri makanan dalam memilih bahan baku yang tepat, serta memfasilitasi pengembangan produk gyoza yang lebih baik dari segi kualitas dan nilai gizi. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif sebagai metode pengumpulan data. Metode kuantitatif berkaitan dengan angka atau nominal yang sering digunakan pada penelitian survey atau jajak pendapat (Barker.c, 2002). Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer. Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan (sumiati, 2023).

3.2.2 Teknik pengumpulan data

Tabel 3. 1 Tabel kuisioner

Tanggal Pengujian : Nama Panelis: Nama Produk :kulit gyoza Instruksi : Berikan penilaian saudara terhadap rasa, penampilan, dan aroma berdasarkan kriteria penilaian sebagai berikut : (5) sangat suka (4) suka (3) agak suka (2) tidak suka (1) sangat tidak suka			
Kode sampel	Rasa	Penampilan	Aroma
897			
908			
076			

3.2.2.1 Uji sensori

Uji sensori menggunakan uji hedonik panelis diminta untuk menilai dari ketiga sampel yang diberikan. jumlah panelis terdapat 30 orang. Panelis juga akan diberikan kuisioner seperti pada tabel. Untuk menilai 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka) lalu sampel akan diberi label gambar seperti kode gambar.

3.2.3 Teknik analisis data

Analisis deskriptif merupakan langkah awal dalam pemahaman data. Tujuan utamanya adalah untuk merangkum dan menyajikan data dengan menggunakan metode statistik. Beberapa teknik yang digunakan dalam analisis deskriptif antara lain adalah penggunaan ukuran pemusatan seperti mean (rata-rata), median (nilai tengah), dan modus (nilai yang paling sering muncul). Selain itu, ukuran penyebaran seperti simpangan baku dan kisaran juga sering digunakan untuk memberikan gambaran lebih lengkap mengenai variasi data (Rembulan.Syahya,2024).

3.2.4 Teknik pengujian data

Dalam penelitian ini hasil data dari penelitian yang sudah dilakukan akan disajikan dalam bentuk tabel. Hasil data dalam bentuk tabel tersebut akan dijelaskan lagi lebih detail melalui tabel.

3.2.4.1 Bahan dan metode pembuatan

Bahan bahan dan metode pembuatan yang digunakan untuk membuat gyoza kacang hijau dibagi menjadi 3 bagian yaitu bahan untuk kulit gyoza 25gr kacang hijau, 50gr kacang hijau, dan 100gr kacang hijau.

Kulit gyoza

Bahan bahan yang digunakan untuk membuat kulit gyoza kacang hijau yaitu:

1. Kode 897
 - a. 175g tepung terigu
 - b. 25g tepung kacang hijau
 - c. 15g garam
 - d. 100ml air hangat
2. Kode 908
 - a. 150g tepung terigu
 - b. 50g tepung kacang hijau
 - c. 15g garam
 - d. 100ml air hangat
3. Kode 076
 - a. 100g tepung kacang hijau
 - b. 100g tepung terigu
 - c. 15g garam
 - d. 100 ml air hangat
4. Berikut cara pembuata kulit gyoza kacang hijau
 - a. timbang bahan bahan sesuai resep yang di atas
 - b. masukan semua dry ingredients
 - c. Tambahkan air hangat
 - d. aduk denagn sendok
 - e. Setelah menyatu lalu di adon
 - f. diamkan minimal 1 jam

Gambar 3.1 gambar tiga adonan kulit gyoza berbahan dasar tepung kacang hijau

