

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

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

Penelitian ini akan dilakukan pada bulan April-Mei 2024 dan tempat penelitian ini akan dilakukan di laboratorium *kitchen* dan penyebaran kuisioner dilakukan di Semarang dan Surabaya.

#### **3.2 Metode Penelitian**

##### 3.2.1 Metode Pembuatan

- 1) Singkong dikupas lalu dicuci dan dipotong sebesar 3x3 cm.
- 2) Masukkan 75 g tepung terigu, 100 g singkong yang sudah dikukus/rebus dan dihancurkan sesuai dengan perlakuan:
  - i. Perlakuan 1 = singkong putih, direbus 10 menit
  - ii. Perlakuan 2 = singkong putih, dikukus 45 menit
  - iii. Perlakuan 3 = singkong kuning, direbus 10 menit
  - iv. Perlakuan 4 = singkong kuning, direbus 45 menit
- 3) Adonan dicampur dengan 2 g *bread improver*, 4 g *yeast*, dan 8 ml minyak ke dalam *mixer*, kemudian diaduk hingga rata.
- 4) Setelah semua tercampur rata, masukkan 40 ml air sedikit demi sedikit sampai adonan setengah kalis. Lalu masukkan 1 g garam dan selanjutnya diaduk sampai kalis.
- 5) Biarkan adonan selama 10 menit. Setelah itu, adonan ditipiskan menggunakan *rolling pin* dengan ketebalan 0,5 cm dan dicetak menggunakan *ring cutter* diameter 8cm.
- 6) Setelah dicetak, letakkan di atas *tray* dan biarkan selama 10 menit. Kemudian adonan ditusuk dengan menggunakan garpu sebelum dipanggang.
- 7) Panggang selama lima menit dengan suhu 180°C api atas bawah.
- 8) Keluarkan adonan dan beri *topping* sesuai selera.
- 9) Panggang lagi adonan dengan suhu 180°C selama 12 menit atau sampai warna sudah kuning kecoklatan.

### 3.2.2 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini akan menggunakan metode kuantitatif yaitu pengambilan data yang dapat dihitung secara langsung dalam bentuk angka. Menurut Sugiyono (2014), data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer. Pengumpulan data dalam penelitian ini melalui kuisioner yang telah diisi oleh para panelis.

### 3.2.3 Teknik Pengumpulan Data

#### 1). Uji Hedonik

Pada penelitian ini akan dilakukan uji hedonik dengan memberikan empat sampel *pizza* secara acak dengan ukuran *pizza* 8 cm kepada 32 panelis tidak terlatih dan memberikan kuisioner yang akan diisi oleh panelis dapat dilihat pada lampiran 5.

#### 2). Observasi Terstruktur

Observasi terstruktur merupakan observasi yang dirancang secara sistematis mengenai apa yang akan diamati serta waktu dan tempatnya. Observasi ini akan dilakukan ketika peneliti tahu variabel yang akan diamati. Pedoman angket tertutup dapat menjadi pedoman untuk observasi (Sugiyono, 2014).

### 3.2.4 Teknik Analisis Data

#### 1). Anova

Data yang telah didapatkan akan dianalisa statistiknya dengan menggunakan metode anova. Metode ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara keempat sampel.

#### 2). Analisis Statistik Deskriptif

Analisis statistik dekskriptif merupakan metode statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum atau generalisasi (Sugiyono, 2014).

### 3.2.5 Teknik Penyajian Data

Dalam penelitian ini, data akan disajikan dalam bentuk tabel dan deskripsi naratif. Tabel akan berisikan angka dari data yang telah dianalisa kemudian hasil data penelitian yang diperoleh akan dideskripsikan dalam bentuk tulisan.