

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2024. Pembuatan *cookies* dilakukan di Laboratorium *Baking Pastry*, dan kuisisioner dibagikan ke 30 mahasiswa Akademi Sages Angkatan 2021.

3.2 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian dengan menggunakan uji organoleptik yaitu dengan uji kesukaan atau uji hedonik. Data yang diperoleh adalah data kuantitatif yang diperoleh dengan memberikan sampel kepada panelis untuk menentukan tingkat kesukaan mereka terhadap *cookies gluten free*. Panelis nantinya akan memberikan penilaian dari 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Hasil data yang diperoleh, kemudian diolah dengan uji annova.

3.3 Alat dan Bahan

Alat yang diperlukan adalah:

1. *Hand mixer*
2. Mangkok *Stainless*
3. Spatula
4. *Baking Paper*
5. *Rolling pin*
6. *Ring cutter*
7. Timbangan

Bahan yang diperlukan adalah:

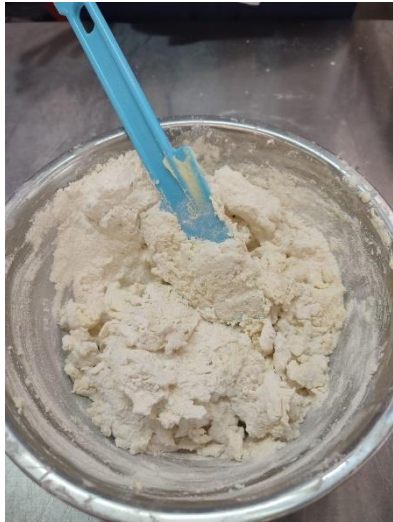
1. 90 gram Tepung singkong
2. 100 gram *Unsalted Butter*
3. 50 gram gula halus
4. 10 gram maizena
5. 10 gram susu bubuk

6. ¼ sendok teh garam
7. 1 sendok teh perisa vanilla

3.4 Langkah Pembuatan *Cookies*

Langkah – Langkah dalam proses pembuatan *cookies gluten free*, yaitu:

1. Siapkan semua bahan yang diperlukan terlebih dahulu.
2. Campurkan *butter* dan gula halus, lalu kocok menggunakan mixer hingga mengembang.
3. Setelah kocokan *butter* dan gula mengembang, tambahkan perisa vanilla. Aduk hingga merata.
4. Tuangkan bahan kering yang sudah ditimbang, seperti tepung singkong, maizena, garam, dan susu bubuk. Aduk menggunakan spatula hingga merata.
5. Siapkan *baking paper, rolling pin, dan ring cutter* untuk memulai proses pencetakan *cookies*.
6. Ambil sebagian adonan *cookies* dan pipihkan menggunakan *rolling pin* dengan ketebalan sekitar 0,5 cm.
7. Setelah dipipihkan, diamkan adonan di dalam kulkas selama sekitar 15-20 menit.
8. Setelah didiamkan, cetak adonan menggunakan *ring cutter*.
9. Letakkan *cookies* yang sudah dicetak di atas wadah panggangan yang telah dilapisi dengan *butter*.
10. Panggang *cookies* dalam oven dengan suhu sebagai berikut:
 - Perlakuan 1 = 140°C
 - Perlakuan 2 = 160°C
 - Perlakuan 3 = 180°C
11. Keluarkan *cookies* dari oven dan biarkan dingin sebelum disajikan atau disimpan.
12. Cookies siap untuk dikonsumsi.



Gambar 2.1 Hasil Adonan



Gambar 2.2 Proses Pengovenan

3.5 Uji Hedonik

Uji hedonik atau uji kesukaan merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya (Sofiah dan Achsyar, 2008). Uji hedonik ini dilakukan dengan menyebarkan kuisioner kepada para panelis. Menurut Betty dan Tjutju (2008), panelis merupakan orang-orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis. Dalam uji hedonik ini, panelis yang dituju adalah mahasiswa Akademi Sages Angkatan 2021 atau dapat dikatakan panelis yang tidak terlatih.

Uji hedonik dengan panelis tidak terlatih merupakan metode evaluasi sensorik yang melibatkan individu yang tidak memiliki pengalaman khusus dalam memberikan penilaian terhadap produk tertentu. Tujuan utama dari uji hedonik ini adalah untuk mendapatkan umpan balik tentang tingkat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap *cookies gluten free* berbahan dasar tepung singkong, baik dari segi tekstur, rasa, aroma, dan warna.

Proses uji hedonik dengan panelis tidak terlatih melibatkan pemberian sampel produk dan juga kuisioner kepada panelis yang kemudian diminta untuk menilai produk berdasarkan aroma, rasa, tekstur, dan warna. Panelis kemudian memberikan skor atau rating berdasarkan preferensi pribadi mereka terhadap produk tersebut.