

BAB III

RANGKAIAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Peneliti melaksanakan penelitian dengan sebagai berikut:

Waktu : Tanggal 15-21 Juni 2024

Tempat : 1. Laboratorium Akademi Sages untuk pembuatan produk.
2. Wilayah Surabaya untuk penyebaran kuesioner penelitian.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif eksperimen (Sheza, 2023). Peneliti akan menggunakan teknik *quota sampling* karena dengan teknik ini peneliti dapat menentukan standar dan jumlah responden (Salma, 2023). Jumlah yang sudah ditentukan peneliti untuk penelitian ini sebanyak tiga puluh responden.

3.3 Prosedur Penelitian

Dengan ditentukannya metode kuantitatif eksperimen tersebut, maka penulis menentukan beberapa tahap sebagai berikut:

1) Membuat resep

Peneliti mencari dan membandingkan resep sereal konvensional yang nantinya akan menjadi acuan awal resep Sereal Bekatul.

2) Membuat produk Sereal Bekatul

Setelah peneliti mendapatkan perbandingan resep sereal bekatul, peneliti memulai membuat produk Sereal Bekatul untuk dijadikan *sample*.

3) Membuat kuesioner

Penulis membuat kuesioner uji eksperimen yang berisi penilaian rasa, bentuk, dan tekstur dengan lima tingkat parameter yaitu ; (1) sangat tidak setuju, (2) tidak setuju, (3) netral, (4) setuju, (5) sangat setuju.

- 4) Menentukan responden
Penulis memilih tiga puluh responden yang memenuhi kriteria yang ditentukan penulis dengan rentang usia 17-25 tahun.
- 5) Membagikan dan mengumpulkan sampling
Kegiatan sampling dilakukan dengan memberikan tester produk Sereal Bekatul dan *google form* kepada tiga puluh calon responden.
- 6) Menganalisa sampling dan menarik kesimpulan
Setelah mendapat data dari responden, penulis menganalisa dan menarik kesimpulan.

3.4 Pelaksanaan Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian sesuai dengan prosedur penelitian yang direncanakan. Berikut beberapa tahap yang penulis lakukan:

- 1) Membuat resep
Setelah dilakukan eksperimen selama satu minggu, peneliti menemukan perbandingan resep sebagai berikut; air 45.25%, tepung bekatul 22.62%, gula 22.62%, margarin 9.05%, dan garam 0.45%.
- 2) Memproduksi Sereal Bekatul
Metode pembuatan untuk membuat produk Sereal Bekatul yaitu:
 - a) Campur tepung bekatul, gula, dan air menggunakan *mixer* sampai merata. Setelah itu masukan mentega dan aduk kembali menggunakan *mixer* hingga merata.



Gambar 3.1 Tepung bekatul, gula, dan garam



Gambar 3.2 Tepung bekatul, gula, dan garam dicampur dengan air

- b) Tuangkan adonan sereal bekatul ke loyang yang sudah dilapisi dengan *baking paper*. Ratakan sampai menjadi lapisan yang tipis.



Gambar 3.3 Tepung bekatul, gula, garam, dan air ditambahkan margarin



Gambar 3.4 Adonan sereal bekatul



Gambar 3.3 adonan sereal bekatul yang sudah dipipihkan

- c) Panggang menggunakan *oven* selama 30 menit dengan suhu 200°C. Setelah kering, Sereal Bekatul dipecahkan agar membentuk kepingan kecil (*flakes*).
- 3) Membuat kuesioner
- Penulis membagikan tester dan kuesioner. Kuesioner yang diberikan berupa *link google form* yang total jumlahnya sebanyak delapan pertanyaan terbagi menjadi dua halaman. Pada halaman pertama terdapat lima pertanyaan dengan jawaban ya atau tidak sebagai pembuka dan seleksi standar responden yaitu:
- 1) Apakah anda terbiasa dengan sarapan?
 - 2) Apakah anda pernah makan sereal?
 - 3) Apakah anda memilih sereal karena nilai kepraktisannya?
 - 4) Apakah anda mengetahui gandum sebagai bahan dasar sereal?

5) Apakah sebelumnya anda pernah mendengar produk Sereal Bekatul?

Sedangkan di halaman kedua terdapat tiga pertanyaan yang membahas tentang bentuk, tekstur, dan rasa Sereal bekatul, sebagai berikut:

- 1) Apakah bentuk (flakes) Sereal Bekatul dapat diterima?
- 2) Apakah tekstur Sereal Bekatul renyah?
- 3) Apakah rasa Sereal Bekatul dapat diterima?

Ketiga pertanyaan tersebut dijawab dengan indikasi poin sebagai berikut; 1 = Sangat Tidak Setuju, 2 = Tidak Setuju, 3 = Netral, 4 = Setuju, 5 = Sangat Setuju.

4) Menentukan responden

Pada penelitian ini penulis memilih tiga puluh responden yang memiliki kebiasaan sarapan dan atau mencari kepraktisan ditengah kesibukan. Rentang usia responden adalah 17-25 tahun.

5) Membagikan dan mengumpulkan sampling

Kegiatan sampling dilakukan oleh penulis dengan memberikan tester produk Sereal Bekatul dan *google form* kepada tiga puluh calon responden.

6) Menganalisa sampling dan menarik kesimpulan

Setelah mendapat data dari ketiga puluh responden, penulis menganalisa dan menarik kesimpulan dari data yang terkumpul di *google form*.