

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada bulan juni 2024 dan tempat penelitian ini dilakukan penyeberan kuisisioner di lakukan di kota Surabaya.

3.2 Metode penelitian

Dalam penelitian kuantitatif, data yang dikumpulkan berupa angka-angka yang dapat diolah dan dianalisis menggunakan teknik statistik. Menurut Sugiyono (2014), penelitian kuantitatif menekankan pada pengukuran yang objektif dan analisis data numerik, serta mengharuskan penggunaan instrumen yang valid dan reliabel untuk mengukur variabel yang diteliti. data primer merupakan data yang diambil langsung dari sumber pertama di lapangan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner yang diisi oleh para panelis.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan dengan memberikan sampel mochi buah salah dengan tiga jenis salak yang berbeda secara acak kepada 30 panelis tidak terlatih dan memberikan kuisisioner yang akan diisi oleh panelis.

Teknik Analisa data yang digunakan menggunakan anova dan analisis statistic deskriptif. Anova bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara ketiga sampel yang berbeda. Analisis statistik deskriptif yaitu metode statistik yang digunakan untuk menggambarkan atau meringkas data yang telah terkumpul tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum atau generalisasi. Tujuan utama dari analisis deskriptif adalah untuk memberikan gambaran yang jelas dan ringkas mengenai karakteristik utama dari kumpulan data. Menurut (Sugiyono,2014)

3.3 Metode pembuatan Sampel

- 1) Buah Salak Dikupas dan dibuang isi biji.

- 2) Buah salak di haluskna menggunakan chopper kemudian di masak menggunakan gula hingga membentuk pasta.
 - 3) Untuk adonan mochi menggunakan 165 g, 200 ml susu, 60 g gula pasir, 65 ml santan, 1sdm minyak , dan 15 g tepung maizena
 - 4) Susu dan santan dicampur bersamaan dengan minyak kemudian diaduk hingga rata
 - 5) Tepung beras dan gula dicampur hingga rata setelah itu susu yang sudah di campur dengan santan di aduk secara perlahan hingga tercampur semua
 - 6) Disaring agar adonan tepung yang belum tercampur rata agar tidak merusak tekstur
 - 7) Oleskan minyak ketempat Loyang agar nanti mudah untuk di keluarkan, setelah itu dikukus selama 15 menit jika kurang tambah selama 5
 - 8) Setelah selesai di kukus di aduk hingga elastis agar sesuai dengan tekstur mochi yang kenyal dan elastis
 - 9) Diamkan adonan selama beberapa saat agar mudah untuk diolah.
 - 10) Adonanan ditipiskan setebal 1 cm, dan dipotong menggunakan ring cutter diameter 10cm.
 - 11) Setelah itu, 20 g isian salak diisikan kedalam mochi.
 - 12) Mochi yang telah dibulatkan, dibalut dengan tepung maizena yang telah di sangrai.
- Hasil mochi yang dapat dilihat pada gambar 3.1



Gambar 3. 1 Penampilan sampel