

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

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

Waktu penelitian dimulai pada tanggal 16 April 2024 hingga 23 April 2024. Target pengisian kuisioner penulis adalah orang usia 17-30 tahun yang memiliki waktu luang. Tempat penelitian dilakukan di lingkungan kos tempat tinggal penulis di Surabaya dan juga area perkuliahan di kota Surabaya.

#### **3.2 Metode Pembuatan**

##### **3.2.1 Kekian Udang**

###### **a) Bahan-Bahan**

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kekian udang adalah:

- a) 150 gr udang
- b) 1 sdt garam
- c) 2 sdm gula
- d) 1 sdt merica
- e) 1 sdt penyedap
- f) 1 sdt bumbu ngohiong
- g) 50 ml air es
- h) 5 siung bawang putih
- i) 4 batang daun bawang
- j) 50 gr tepung tapioka
- k) 40 gr tepung beras
- l) 1 sdm saus tiram
- m) ½ sdt minyak wijen

###### **b) Peralatan**

Peralatan yang dipakai untuk membuat kekian udang adalah:

- a) *Cutting board*
- b) Mangkuk

- c) Pisau
- d) Sendok takar
- e) *Spatula*
- f) *Steamer*
- g) Timbangan
- h) Oven
- i) *Tray*
- j) *Food chopper*

c) Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan kekian udang adalah:

- a. Siapkan *steamer* diisi dengan air sebanyak 1ℓ.
- b. Selanjutnya, potong halus udang dengan menggunakan *food chopper* dengan kecepatan rendah.
- c. Masukkan daun bawang yang sudah dicincang halus, bawang putih yang sudah dicincang halus, satu butir putih telur, 50 gr tepung tapioka, 25 gr tepung beras, ½ sdt minyak wijen, satu sendok makan saus tiram, satu sendok teh bumbu ngohiong, penyedap, garam, gula, dan merica kemudian aduk rata.



**Gambar 3.1** Pencampuran Adonan dengan Bumbu Penyedap

- d. Tambahkan sedikit air ke dalam adonan tepung dan bumbu, kemudian aduk hingga rata.
- e. Untuk kulit tahu, dilap bersih lalu dipotong menjadi enam bagian.
- f. Tuang adonan tiga hingga empat sendok makan di atas kulit tahu, lalu gulung.

- g. Kukus kekian selama 15 menit



**Gambar 3.2** Adonan yang Sudah Siap Dibungkus dengan Kulit Tahu

- h. Setelah kukusan Kekian matang, lalu keluarkan dan diamkan hingga dingin. Selanjutnya, Kekian digoreng hingga berwarna kuning keemasan lalu ditiriskan dan potong-potong setelah dingin.

### 3.2.2 Kekian Ayam

#### a) Bahan-Bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kekian ayam adalah:

- a) 150 gr ayam
- b) 1 sdt garam
- c) 2 sdm gula
- d) 1 sdt merica
- e) 1 sdt penyedap
- f) 1 sdt bumbu ngohiong
- g) 50 ml air es
- h) 5 siung bawang putih
- i) 4 batang daun bawang
- j) 90 gr tepung tapioka
- k) 40 gr tepung beras
- l) 1 sdm saus tiram
- m) ½ sdt minyak wijen

#### b) Peralatan

Peralatan yang dipakai untuk membuat kekian ayam adalah:

- a) *Cutting board*
- b) Mangkuk
- c) Pisau
- d) Sendok takar
- e) *Spatula*
- f) *Steamer*
- g) Timbangan
- h) Oven
- i) *Tray*
- j) *Food chopper*

c) Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan kekian ayam adalah:

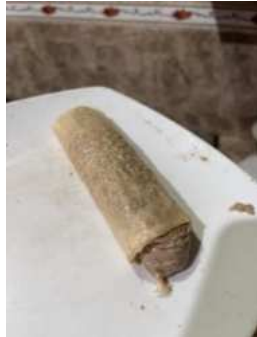
- a. Siapkan *steamer* diisi dengan air sebanyak 1 ℓ.
- b. Selanjutnya, potong halus ayam dengan menggunakan *food chopper* dengan kecepatan rendah.
- c. Masukkan daun bawang yang sudah dicincang halus, bawang putih yang sudah dicincang halus, satu butir putih telur, 90 gr tepung tapioka, 40 gr tepung beras, ½ sdt minyak wijen, satu sendok makan saus tiram, satu sendok teh bumbu ngohiong, penyedap, garam, gula, dan merica kemudian aduk rata.



**Gambar 3.3** Pencampuran Adonan dengan Bumbu Penyedap

- d. Tambahkan sedikit air ke dalam adonan tepung dan bumbu, kemudian aduk hingga rata.
- e. Untuk kulit tahu, dilap bersih lalu dipotong menjadi enam bagian.

- f. Tuang adonan tiga hingga empat sendok makan di atas kulit tahu, lalu gulung
- g. Kukus kekian selama 15 menit



**Gambar 3.4** Adonan yang Sudah Siap Dibungkus dengan Kulit Tahu

- h. Setelah kukusan Kekian matang, lalu keluarkan dan diamkan hingga dingin. Selanjutnya, Kekian digoreng hingga berwarna kuning keemasan lalu ditiriskan dan potong-potong setelah dingin.

### 3.2.3 Kekian Jamur

#### a) Bahan-Bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kekian jamur adalah:

- a) 150 gr jamur
- b) 1 sdt garam
- c) 2 sdm gula
- d) 1 sdt merica
- e) 1 sdt penyedap
- f) 1 sdt bumbu ngohiong
- g) 50 ml air es
- h) 5 siung bawang putih
- i) 4 batang daun bawang
- j) 100 gr tepung tapioka
- k) 50 gr tepung beras
- l) 1 sdm saus tiram
- m) ½ sdt minyak wijen

b) Peralatan

Peralatan yang dipakai untuk membuat kekian jamur adalah:

- a) *Cutting board*
- b) Mangkuk
- c) Pisau
- d) Sendok takar
- e) *Spatula*
- f) *Steamer*
- g) Timbangan
- h) Oven
- i) *Tray*
- j) *Food chopper*

c) Tahap Pembuatan

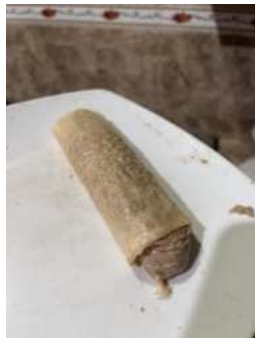
Tahap pembuatan kekian jamur adalah:

- a. Siapkan *steamer* diisi dengan air sebanyak 1 ℓ dan oven pada suhu 90°C.
- b. Selanjutnya, letakkan pada tray 150 gr jamur lalu panggang pada oven di suhu 90°C selama 20-30 menit.
- c. Selanjutnya, potong halus jamur dengan menggunakan *food chopper* dengan kecepatan rendah.
- d. Masukkan daun bawang yang sudah dicincang halus, bawang putih yang sudah dicincang halus, satu butir putih telur, 100 gr tepung tapioka, 50 gr tepung beras, ½ sdt minyak wijen, satu sendok makan saus tiram, satu sendok teh bumbu ngohiong, penyedap, garam, gula, dan merica kemudian aduk rata.



**Gambar 3.5** Pencampuran Adonan dengan Bumbu Penyedap

- e. Tambahkan sedikit air ke dalam adonan tepung dan bumbu, kemudian aduk hingga rata.
- f. Untuk kulit tahu, dilap bersih lalu dipotong menjadi enam bagian.
- g. Tuang adonan tiga hingga empat sendok makan di atas kulit tahu, lalu gulung
- h. Kukus kekian selama 15 menit



**Gambar 3.6** Adonan yang Sudah Siap Dibungkus dengan Kulit Tahu

- i. Setelah kukusan Kekian matang, lalu keluarkan dan diamkan hingga dingin. Selanjutnya, Kekian digoreng hingga berwarna kuning keemasan lalu ditiriskan dan potong-potong setelah dingin.

### **3.3 Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif lebih menekankan aspek kualitas dari entitas yang diteliti. Pendekatan kualitatif itu berperspektif emik. Sudut pandang emik adalah bentuk pendekatan penelitian kualitatif yang menggunakan data berupa narasi, detail cerita, ekspresi dan hasil konstruksi dari responden atau

informan (Qotrun, 2021). Data dapat diperoleh dari teknik pengumpulan data berupa wawancara yang mendalam dan observasi.

### 3.4 Uji Sensori

Uji sensori yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan metode ranking atau biasa disebut uji hedonik. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Tarwendah, 2017).

Pada penelitian ini dilakukan uji hedonik dengan memberikan 3 sampel kekian kepada 30 panelis untuk menilai 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka) dan memberikan kuisioner sebagai berikut.

<b>Kuisioner Uji Hedonik Produk Kekian</b>			
Tanggal Pengujian: Nama Produk: Kekian Nama Responden: Usia: Instruksi : Berikan penilaian saudara terhadap rasa, aroma, dan tekstur berdasarkan kriteria penilaian sebagai berikut: 5) sangat suka 4) suka 3) agak suka 2) tidak suka 1) sangat tidak suka			
Parameter Penilaian	Kode Sampel		
	115 Kekian Udang	320 Kekian Ayam	570 Kekian Jamur
Aroma Kekian			
Tekstur Kekian			
Rasa Kekian			

**Tabel 3.1** Tabel Kuisioner Yang Diberikan Kepada Responden