BAB III
RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai selama periode sebulan dari tanggal 27 Mei 2024 sampai tanggal 26 Juni 2024. Penelitian dilakukan di Lab *Culinary Ary* untuk mengolah produk dan hasil produk diuji kepada panelis di wilayah Surabaya.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif, yaitu penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2017).

3.2.1 Jenis dan sumber data

Jenis data yang diguanakan dalam penelitian adalah kuantitatif, dan sumber data yang digunakan adalah data primer. Data kuantitatif adalah metode penelititan yang berlandaskan positivistik (data konkrit), data penelitian berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan statistik sebagai alat uji penghitungan, berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan (Sugiyono, 2018).

Sedangkan sumber data yang digunakan adalah data primer, data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumbernya atau objek penelitian dengan 30 panelis tidak terlatih, bisa di lihat pada Lampiran 7. Data primer biasanya diperoleh dengan wawancara langsung kepada objek atau dengan pengisisan kuesioner yang dijawab oleh objek penelitian. (Purwanto,2017). Dalam penelitian ini data kuantitatif bersumber dari pengisian kuesioner yang dijawab oleh panelis penelitian.

3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Tekknik pengempulan data dalam penelitian ini adalah uji hedonik.

1) 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).

Dalam penelitian ini akan dilakukan uji hedonik dengan memberikan dua sampel Falafel secara acak kepada 30 panelis tidak terlatih dan memberikan setiap panelis dua kuesioner yang berisikan sampel otentik dan sampel inovasi yang akan diisi oleh panelis.

Tenknik penentuan panelis dalam penelitian ini menggunakan *random sampling*, yaitu pengambilan anggota sampel dari populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu (Sugiyono,2017). Pada penelitina ini menggunakan 30 panelis tidak terlatih untuk menguji produk Falafel dengan diberikan dua sampel yaitu otentik dan inovasi. Selanjutnya, panelis mengisi lembar kuesioner untuk menentukan tingkat kesukaannya berdasarkan empat aspek, yaitu aroma, rasa, tekstur, dan penampilan.

2) Observasi

Observasi atau pengamatan adalah kegiatan keseharian manusia dengan menggunakan pancaindra sebagai alat bantu utamanya. Dengan kata lain, observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja pancaindra (Morissan, 2017). Dalam hal ini pancaindra digunakan untuk menangkap gejala yang diamati.

Observasi sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain, yaitu wawancara dan kuesioner (Sugiyono, 2018).

a. Obsevasi Rasa

   Obeservasi rasa merupakan proses pengamatan dan evaluasi terhadap sensasi rasa yang dirasakan saat mengonsumsi makanan. Hal ini melibatkan penggunaan indera perasa (lidah dan mulut) untuk menilai berbagai aspek rasa seperti manis, asin, pahit.

b. Observasi Tekstur

   Observasi tekstur merupakan proses untuk mengevaluasi karakteristik fisik dan sensorik dari makanan. Hal ini melibatkan penggunaan indera penglihatan, sentuhan, dan rasa (mulut) untuk memahami dan menilai berbagai aspek tekstur dari produk

c. Observasi Penampilan

   Observasi penampilan merupakan proses unttuk mengevaluasi penampilan fisik atau estetika dari hidangan tersebut. Hal ini melibatkan penggunaan indera penglihatan untuk memperhatikan berbagai aspek visual dari hidangan.

d. Observasi Aroma

   Observasi aroma merupakan proses untuk mengidentifikasi berbagai bau atau aroma pada makanan tersebut. Hal ini melibatkan penggunaan indera penciuman untuk memperhatikan berbagai aspek dari hidangan.

3.3.3 Teknik Analisis Data

Tenik analisis data yang gunakan dalam penelitian ini adalah analisis statistik deskriptif. Analisis Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono,2019)

Teknik ini digunakan untuk merangkum karakteristik dari dua sampel secara numerik, termasuk menggambarkan pola-pola atau hubungan yang ada dalam data tersebut. Teknik ini juga bertujuan untuk menyajikan data dengan cara yang mudah dimerngerti dan memberikan informasi yang relevan tentang sampel yang diteliti.

Berikur adalah beberapa konsep dan teknik yang digunakan dalam analisis statistik deskriptif:

1) Distribusi Data

   Menggambarkan bagaimana data terbesar, apakah simetris atau tidak, dan apakah memiliki outler (nilai yang jauh berbeda dari nilai lainnya)

2) Grafik dan Diagram

   Penggunaan grafik atau diagram seperti histrogen, box plot, dan diagram batang dapat membantu visualisai dan pemahaman lebih lanjut tentang pola data.

3) Korelasi

   Menganalisis hubungan antara dua atau lebih variable dalam data. Korelasi positif menunjukan bahwa ketika satu variable meningkat, variable lainnya juga cenderung meningkat, sedangkan korelasi negative menunjukan hubungan sebaliknya.

4) Interpretasi

   Setelah menganalisis data secara deskriptif, penting untuk menginterpretasikan hasil agar dapat memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang hasil yang diamati

3.3.4 Teknik Penyajian Data

Teknik pannyajian data yang digunakan adalah diagram pie, yaitu jenis grafik lingkaran yang digunakan untuk menampilkan data dalam bentuk proporsi berdasarkan bagian-bagian lingkaran, dengan masing-masing bagian mencerminkan persentase dari keseluruhan. Penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, flowchart dan sejenisnya (Sugiyono, 2017). Hasil dari diagram tersebut akan dijelaskan lebih detail dengan penjabaran tulisan.