

BAB III
RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilakukan pada bulan April sampai bulan Mei 2024. Tempat penelitian dilakukan di lingkungan komplek perumahan karena memudahkan untuk mendapatkan panelis.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pengambilan data menggunakan uji afektif dengan 30 panelis tidak terlatih. Data yang diperoleh diolah dengan perhitungan rata-rata. Data diperoleh dari panelis dengan diberikan kuisisioner seperti pada Gambar 3.1 dibawah ini.

| Tanggal Pengujian : | | | |
|---|------|------------|-------|
| Nama Panelis: | | | |
| Nama Produk : <i>Dessert in Jar cassava</i> | | | |
| Instruksi : | | | |
| Berikan penilaian saudara terhadap rasa, penampilan, dan aroma berdasarkan kriteria penilaian sebagai berikut : | | | |
| (5) sangat suka | | | |
| (4) suka | | | |
| (3) agak suka | | | |
| (2) tidak suka | | | |
| (1) sangat tidak suka | | | |
| Kode sampel | Rasa | Penampilan | Aroma |
| 757 | | | |
| 356 | | | |
| 067 | | | |

Gambar 3.1 Kuisisioner yang diberikan kepada panelis

3.2.1 Bahan dan metode pembuatan

Bahan-bahan dan metode pembuatan yang digunakan untuk membuat *dessert in jar cassava* dibagi menjadi empat bagian yaitu bahan untuk *sponge cake*, *cassava*, *santan* dan *crunchy caramel*.

3.2.1.1 *Sponge cake*

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan *sponge cake* yaitu:

- a. 250 g tepung segitiga biru
- b. 150 g gula

- c. 1 sdt *baking powder*
- d. ½ tsp garam
- e. ½ tsp *baking soda*
- f. 120 gr *unsalted butter*
- g. 2 telur
- h. 1 tsp vanilla
- i. 100 ml susu

Berikut cara pembuatan Sponge cake untuk *Dessert in Jar cassava* adalah :

- a. Campurkan tepung terigu, *baking soda*, *baking powder*, vanilla didalam *bowl*
- b. Lelehkan *unsalted butter*, lalu dinginkan
- c. *Mixer* kuning telur dan gula
- d. *Mixer* putih telur dan gula (*maringue*)
- e. Lalu campurkan kuning telur yang sudah di kocok & *maringue* ke adonan bowl (teknik *folding*)
- f. Campurkan telur ke adonan (1) tepung terigu , *baking soda*, *baking powder*, vanilla dengan teknik *folding*
- g. Masukkan ke loyang
- h. Oven dengan suhu 175°C selama 13 menit

3.2.1.2 *Cassava(Singkong Thailand) :*

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *cassava* (singkong Thailand) yaitu:

- a. Singkong 1 kg
- b. Gula 250 g
- c. Daun pandan
- d. Air 1.500 ML.

Berikut cara pembuatan Singkong Thailand untuk *Dessert in Jar cassava* adalah :

- a. Tuang air ke dalam *sauce pan* lalu letakan dalam api sedang
- b. Masukkan singkong & daun pandan ke rebusan air
- c. Jika sudah setengah lembut pohong nya, lalu masukan gula
- d. Aduk & biarkan pohong sampai benar benar lembut

3.2.1.3 Saus santan:

Berikut perbedaan perlakuan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus santan yaitu:

Perlakuan 1 Santan instant cair:

- a. Tuang 250 mL santan instan cair di *sauce pan* & masukan daun pandan
- b. Lalu aduk santan diatas api

Perlakuan 2 Santan instant bubuk:

- a. Campurkan 125 mL air dan 125 g santan bubuk hingga menyatu.
- b. Tuang santan di *sauce pan* & masukan daun pandan
- c. Lalu aduk santan diatas api

Perlakuan 3 Santan murni:

- a. Tuang santan murni 250 mL di *sauce pan* & masukan daun pandan
- b. Lalu aduk santan diatas api

3.2.2 Uji Sensori

Uji sensori menggunakan uji hedonik. Panelis diminta untuk menilai dari ketiga sampel yang diberikan . Jumlah panelis terdapat 30 orang. Panelis juga akan diberikan kuisioner seperti pada sampel 3.1 untuk menilai 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Lalu sampel diberikan label kode seperti gambar 3.2.



Gambar 3.2. Sampel yang diberikan panelis