

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian akan dilakukan pada tanggal 15 Juni 2024 sampai 13 Juli 2024. Tempat penelitian akan dilakukan pada lingkungan komplek Jl.Tubanan baru III, Tubanan Kec. Tandes Surabaya, Jawa Timur.

3.2 Metode Penelitian

3.2.1 Uji Organeoliptik

Uji organeliptik adalah pengujian rasa, warna, aroma, bentuk, dan tekstur suatu produk atau yang biasa disebut dengan kegiatan evaluasi sensori. Pengujian ini dilakukan dengan memanfaatkan indera manusia dalam mengidentifikasi atribut sensori produk, karena belum ada mesin atau alat yang dapat menggantikan indera manusia. Dalam pengujian ini, dibutuhkan 30 panelis. Panelis adalah sebutan bagi orang-orang yang terlibat dalam rangkaian uji coba produk dan berlaku sebagai alat atau instrumen dalam uji coba organoleptik (Ipbtraining, 2021).

Tabel 3.1 Tabel Uji Organoleptik

Tanggal Pengujian:				
Nama Panelis:				
Nama Produk: Tempe Kedelai (373) dan Tempe Aneka Kacang (484)				
Instruksi : Berikan Penilaian Terhadap Rasa, Penampilan, Aroma, Tekstur				
(5) Sangat Suka				
(4) Suka				
(3) Sedikit Suka				
(2) Tidak Suka				
(1) Sangat Tidak Suka				
Kode Sampel	Rasa	Penampilan	Aroma	Tekstur
Tempe Kacang Kedelai (373)				
Tempe Aneka Kacang (484)				

3.2.2 Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih adalah sekelompok orang-orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi memiliki kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang diujikan (Yusmarini,2014). Pada penelitian ini menggunakan 30 panelis yang tidak terlatih.

3.2.3 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif sebagai metode pengumpulan data. Metode kuantitatif dapat didefinisikan sebagai penelitian yang bisa menggambarkan, meringkas dan menunjukkan data secara konstruktif melalui statistik. Teknik ini membantu untuk memahami karakteristik data lebih mendalam dengan data yang berbentuk angka. Dimana angka dapat dihitung dan dibandingkan (Hakim, 2024).

3.2.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menggunakan uji *hedonic* untuk mendapatkan data-data yang diinginkan. Teknik ini akan dilakukan dengan 30 panelis tidak terlatih, dengan tujuan mencari data kesukaan panelis terhadap rasa, penampilan, aroma, tekstur dari tempe kacang kedelai dan tempe dengan aneka kacang. Hasil penelitian akan memberi hasil preferensi dari panelis terhadap tempe dengan aneka kacang dan tempe kacang kedelai yang dibeli.

3.2.5 Teknik Analisa Data

Teknik Analisa data pada penelitian ini menggunakan teknik analisa deskriptif. Teknik analisa data deskriptif merupakan proses menganalisis, menggambarkan dan meringkas kejadian dari data yang diperoleh dengan penyajian data dalam bentuk grafis, statistik atau tabel. Analisis deskriptif digunakan untuk mencari nilai mean, median, dan modus (Salsabila, 2022).

3.2.6 Teknik Penyajian Data

Penyajian data akan dijabarkan dengan bentuk tabel. Penyajian tabel digunakan sebagai alat *instrument* yang akan menjelaskan detail data perbandingan.

3.3 Proses Pembuatan Tempe Dengan Aneka Kacang

Tempe dengan aneka kacang mengandung 100g kacang kedelai, 150 kacang merah, 150g kacang hijau, dan 10g ragi tempe. Proses pembuatan tempe dengan aneka kacang memakan waktu sekitar 54 jam, berikut cara pembuatannya:

- 1) Mencuci kacang kedelai, kacang merah, kacang hijau sampai bersih.
- 2) Merebus kacang kedelai, kacang merah, kacang hijau sampai air terlihat mendidih.
- 3) Membersihkan kacang-kacang yang sudah di rebus dengan air dingin sampai kulit kacang terkupas serta sekaligus membelah kacang menjadi setengah.
- 4) Merendam kacang-kacang selama 24 jam serta mengganti air rendaman setiap 3 jam dengan air bersih.
- 5) Merebus kembali kacang-kacang yang sudah direndam, perebusan memakan waktu 40 – 60 menit sampai kacang bertekstur empuk.
- 6) Tiriskan kacang dan menjemurnya sampai kering di sinar matahari.
- 7) Campurkan kacang kedelai, kacang merah, kacang hijau menjadi satu dan campurkan dengan ragi tempe.
- 8) Masukkan kacang yang sudah tercampur kedalam wadah plastik klip.
- 9) Memberi bolongan dengan ukuran kecil-kecil pada plastik klip.
- 10) Menyimpan ditempat yang memiliki oksigen dan bersuhu ruangan.
- 11) Proses fermentasi selama 20 sampai 30 jam.
- 12) Setelah proses fermentasi selesai, tempe akan di potong menjadi *cube* dan akan langsung digoreng sampai matang.