

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilakukan di tanggal 28 Juni 2024 sampai 30 Juni 2024. Tempat penelitian dilakukan di lingkungan Surabaya Barat difokuskan di daerah sekitar perumahan Eastwood, Citraland Surabaya Barat dan lingkungan daerah Citraland karena mempermudah penulis untuk mendapatkan panelis.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pengambilan data menekankan segi kualitas yang diteliti memakai uji afektif. Untuk pendekatan kuantitatif menurut Sugiyono (2018), metode kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat *positivisme* (data konkrit) untuk meneliti sampel tertentu, pengambilan sampel dilakukan secara acak dengan pengumpulan data menggunakan instrumen, serta analisis bersifat statistik yang berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan

Penelitian ini diberikan Uji Hedonik dengan pemberian 2 sampel *Churros* dan *Churros Oatmeal* kepada 34 panelis untuk memberikan penilaian dari nilai 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka).

3.2.1 Jenis dan Sumber Data

Jenis Data

Data yang diperoleh tentang daya orang usia dua puluh sampai empat puluh tahun terhadap produk makanan *Churros Oatmeal* di Surabaya Barat berupa data statistik.

Sumber Data

Penulis memperoleh data melalui 2 sumber dalam penelitian ini, yaitu:

1. Data Primer

Data primer data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh peneliti dari orang yang bersangkutan (Rully Desthian Pahlephi,

2022). Dalam penelitian ini data primer diperoleh dari kuisisioner dan *form online* yang dibagikan kepada responden yang dibagi oleh penulis.

2. Data Sekunder

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), data sekunder adalah data yang diperoleh seorang peneliti tidak secara langsung dari objeknya, tetapi melalui sumber lain, baik lisan maupun tulisan. Penelitian ini memperoleh sumber yang menunjang berasal dari jurnal elektronik, penelitian ilmiah, dan website yang mendukung tujuan dari penelitian.

3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kuesioner dengan penggunaan *purposive sampling* sebagai teknik untuk memperoleh data. Menurut Sugiyono (2017) kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab.

Menurut Sugiyono (2017) *Purpose Sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang didasari pada ciri tertentu dan memiliki ketertarikan yang erat terhadap populasi yang dibutuhkan. Pendekatan *Purposive Sampling* dipakai penulis dikarenakan ada kriteria khusus untuk responden.

Pedoman kuesioner yang dipergunakan peneliti sebagai berikut:

1. Usia responden
2. Minat responden terhadap makanan *Churros Oatmeal*

3.2.3 Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2018), teknik analisis data adalah teknik mengumpulkan data di seluruh responden dan dikelompokkan berdasar kriteria sampai data siap untuk disajikan setelah diuji. Metode analisis data yang digunakan penulis adalah analisis deskriptif.

Metode analisis deskriptif kuantitatif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain (Sugiyono 2012). Data yang akan disajikan memberikan tujuan untuk memberikan pemahaman tentang sifat data, seperti presentase, dan mean (rata-rata).

Mean merupakan istilah statistik yang mengacu pada nilai rata-rata dari sejumlah data. Menurut Sugiyono (2015) rumus mean sebagai berikut:

$$Me = \frac{\sum xi}{n}$$

Keterangan :

Me = Mean (Rata-rata)

Σ = Epsilon (baca jumlah)

xi = Nilai x ke i sampai ke n

n = jumlah individu

3.2.4 Teknik Penyajian Data

Menurut Miles dan Huberman (1992), penyajian data merupakan kegiatan mengumpulkan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penulis menyajikan data menggunakan tabel di dalam penelitian ini.

Penulis menyajikan data berupa angka untuk membantu penulis mendapatkan informasi untuk menarik kesimpulan. Tabel berisi nilai rata rata dari perhitungan kuisisioner.

3.3 Metode Pembuatan

- a) Tahap pembuatan *Churros Original*
 - i. Siapkan panci, masukkan air, garam, gula, *vanilla essence* dan mentega. Masak sampai mendidih, matikan api
 - ii. Masukkan tepung terigu aduk rata, nyalakan api kembali masak sekitar 2 menit
 - iii. Pindahkan campuran larutan ke tempat yang dingin

- iv. Aduk sampai membentuk adonan
 - v. Matangkan selama dua menit
 - vi. Pindahkan ke wadah yang dingin lalu beri satu telur lalu aduk
 - vii. Setelah semua tercampur, masukkan ke dalam plastik segitiga
 - viii. Goreng adonan dengan minyak kecil sampai matang
- b) Tahap pembuatan *Churros Oatmeal*
- i. Siapkan air, *butter*, *vanilla essence*, garam di dalam panci.
 - ii. Panaskan bahan tersebut sampai larut.
 - iii. Pindahkan campuran larutan ke tempat yang dingin
 - iv. Masukkan tepung terigu protein tinggi dan tepung *oatmeal* kedalam cairan tersebut
 - v. Aduk sampai membentuk adonan
 - vi. Matangkan selama dua menit
 - vii. Pindahkan ke wadah yang dingin lalu beri satu telur lalu aduk
 - viii. Apabila sudah tercampur tambahkan satu telur lagi untuk dicampur
 - ix. Setelah semua tercampur, masukkan ke dalam plastik segitiga
 - x. Goreng adonan dengan minyak kecil sampai matang