

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Hasil akhir yang di inginkan oleh peneliti yaitu tekstur pada onde-onde, Mochi, *Choux paste*, dari tekstur yang peneliti ingin dapatkan yaitu pada onde-onde dan Mochi mempunyai tekstur pada umumnya akan tetapi bisa kita bedakan pada isian tersebut. Pada umumnya onde-onde mempunyai isian kacang yang dihaluskan, dan pada mochi menggunakan teting gepung atau teting tumbuk.

Menurut Sugiyono (2009:14), metode kuantitatif merupakan pendekatan penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme dan digunakan untuk mempelajari populasi serta sampel tertentu. Teknik pengambilan sampel umumnya dilakukan secara acak, sementara pengumpulan data menggunakan instrumen dan analisis data yang bersifat kuantitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Pada penelitian kali ini peneliti melihat masarakat kurang mengenal talas dikarenakan kurangnya pembudidayaan umbi talas dikota-kota besar seperti di kota makassar dikarenakan kurangnya lahan pertanian. maka dari itu peneliti memilih bahan baku talas karena peneliti ingin memperlihatkan ke masarakat lebih dekat talas dan cara mengolahnya. Kemudian peneliti melakukan penelitian di lab Kitchen Politeknik Pariwisata Makassar dikarenakan peralatannya lengkap, dalam proses penelitian ini waktu yang dibutuhkan paneliti yaitu selama satu hari

C. Jenis Sumber Data

Jenis sumber data yang akan diambil dalam penelitian diselenggarakan, yaitu Data primer dan data sekunder, berikut merupakan perbedaan data primer dan sekunder sebagai berikut.

1. Data Primer

Menurut Kuncoro (2009:148), data primer merupakan informasi yang diperoleh melalui penelitian lapangan dengan menerapkan berbagai metode untuk mengumpulkan data secara langsung.

2. Data Sekunder

Menurut Kuncoro (2009:148), data sekunder merupakan informasi yang telah dikumpulkan dan diproses oleh lembaga yang mengumpulkan data, lalu disebarluaskan kepada publik.

Adapun jenis sumber data yang akan diambil dalam penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu dalam tabel berikut:

Tabel 4. Panelis Terbatas

No	Jenis Kelamin	Rentang Usia	Profesi	Jumlah Panelis
1	Perempuan	Usia 20 - 50 Tahun	Penjual Kue	2 Panelis
2	Laki-laki	Usia 20-50 Tahun	Penjual Kue	3 Panelis

Sumber: Olah Data Penulis, 2024

Terdiri dari dua orang perempuan dan tiga orang laki-laki yang dimana panelis tersebut merupakan penjual kue yang biasa membuat kue yang sama dengan kue yang peneliti buat. Panelis yang dipilih tersebut memiliki pengetahuan yang cukup luas di bidang kue tradisional, terkhusus pada karakteristik produk yang akan diuji. Dengan demikian sebelum peneliti melakukan pengujian produk, peneliti harus memastikan bahwa panelis selalu membuat kue tersebut, sebab produk yang peneliti buat belum tentu setiap toko atau penjual kue biasa membuatnya maka dari hal-hal ini lah yang harus peneliti perhatikan sebelum melakukan penelitian, demi kelancaran pengujian yang akan diselenggarakan.

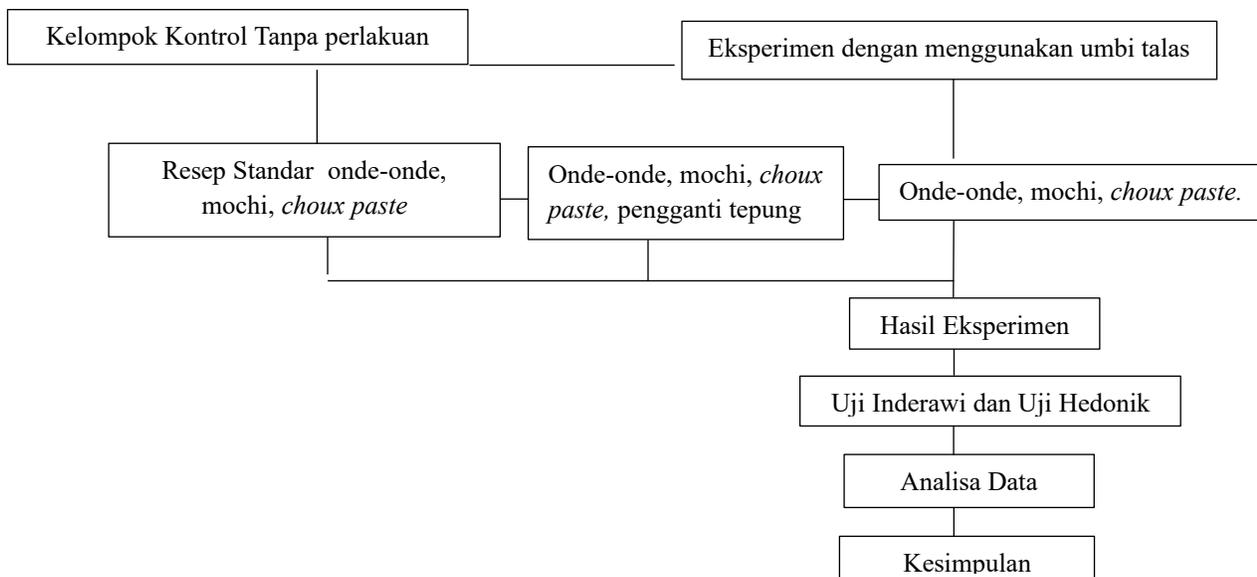
Tabel 5. Panelis Terlatih

No	Jenis Kelamin	Rentang Usia	Profesi	Jumlah Panelis
1	Laki-Laki	Usia 18 – 30 tahun	Mahasiswa	5 panelis
2	Perempuan	Usia 18 – 30 tahun	Mahasiswi	5 panelis

Sumber: Olah Data Panelis, 2024

Terdiri dari lima panelis perempuan dan lima panelis laki-laki dimana panelis tersebut pernah makan produk yang akan di teliti sebanyak kurang lebih lima kali dan mengetahui rasa original dari produk tersebut, dan terdapat kepekaan terhadap peneliti mengenai tekstur, rasa, warna dan aroma yang dihasilkan, maka dari itu sebelum peneliti melakukan pengujian panelis, peneliti akan menanyakan seberapa sering mencoba produk tersebut, peneliti memilih masyarakat agar dapat memberikan inovasi kepada masyarakat dengan memanfaatkan bahan pangan yang ada.

D. Prosesdur Pengembangan



Gambar 6. Desain Penelitian
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Penelitian ini dilakukan memiliki tujuan untuk mengetahui tahapan pembuatan onde-onde, mochi, dan *choux paste*, dengan menggunakan umbi talas dengan

metode experimental dan menganalisis hasil akhir dengan menggunakan metode uji inderawi dengan penggunaan umbi talas pada onde-onde, mochi, dan *choux paste*. Perlakuan yang dilakukan yaitu mengganti isian pada produk pastry yaitu onde-onde, Mochi, Dan *Choux Paste*, dengan dengan menggantinya dengan menggunakan umbi talas pada onde-onde, Mochi, dan *Choux paste*.

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan teknik-teknik tertentu untuk mengumpulkan data. Teknik-teknik pengumpulan data tersebut merupakan sebagai berikut:

1. Experimental

Menurut Sugiyono (2007: 72), metode eksperimen merupakan salah satu pendekatan yang digunakan untuk mengidentifikasi dampak dari perlakuan tertentu terhadap variabel lain dalam kondisi yang terkontrol.

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses sistematis yang mencakup pencarian, penggunaan, penyediaan, pengumpulan, dan pengelolaan dokumen untuk memperoleh informasi, penjelasan, dan bukti, serta menyediakan lampiran yang relevan (Anggi, 2020).

3. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2014:230), kuisisioner adalah metode pengumpulan data di mana peneliti memberikan serangkaian pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden, yang kemudian akan dijawab oleh mereka.

ANGKET

JUDUL : PEMANFAATAN UMBI TALAS DALAM PEMBUATAN
PRODUK PASTRY

NAMA PANELIS :

HARI/TANGGAL:

METODE :
INDERAWI/GUTTMAN

Untuk itu saya memohon kesediaan saudara(i) untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya tentang pemanfaatan umbi talas pada onde-onde, mochi dan *choux paste*, berdasarkan tekstur, rasa, aroma dan juga warna dengan memberi tanda ceklis(√) pada pilihan ya/tidak.

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
	ONDE-ONDE		
1.(TEKSTUR)	1. Apakah tekstur onde-onde renyah seperti onde-onde pada umumnya ?		
2.(RASA)	2. apakah ada rasa talas yang nampak?		
3.(AROMA)	3. apakah ada aroma talas?		
4.(WARNA)	4. apakah warna yang dihasilkan menarik?		
	5. apakah warna yang ada sama dengan warna onde-onde pada umumnya?		

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
MOCHI			
1.(TEKSTUR)	1. apakah tekstur mochi lembut dan sama seperti mochi pada umumnya?		
2.(RASA)	2. apakah ada rasa talas yang di rasakan?		
3.(AROMA)	3. apakah ada aroma talas yang nampak?		
4.(WARNA)	4. apakah warna yang di hasilkan menarik?		
	5. apakah warna yang di hasilkan sama dengan warna mochi pada umumnya?		

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
CHOUX PASTE			
1.(TEKSTUR)	1. Apakah choux paste mengembang seperti choux pada umumnya?		
	2. apakah choux paste terasa keras?		
2.(RASA)	3. apakah ada nampak rasa talas?		
3.(AROMA)	4. apakah ada aroma talas yang tercium?		
4.(WARNA)	5. apakah warna yang dihasilkan menarik?		

F. Teknik Analisa Data

Teknik pengumpulan data merupakan bagaian penting dari proses penelitian. Agar hasil penelitian sesuai dengan tujuan atau hipotensis awal penelitian, teknik pengambilan data harus tepat dan sesuai dengan metode (Sahir, 2021). Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian yang di selenggarakan yaitu:

1. Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan metode untuk menganalisis aspek sensori organoleptik yang digunakan untuk mengidentifikasi perbedaan kualitas antara produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor pada atribut tertentu dari produk tersebut serta menentukan tingkat kesukaan terhadap produk (Tarwendah, 2017). Dalam penelitian ini, penulis menerapkan uji kesukaan, yang merupakan salah satu bentuk uji organoleptik. Menurut Sofia dan Achsar (2008), uji kesukaan atau uji hedonik melibatkan panelis yang diminta untuk memberikan penilaian pribadi tentang preferensi mereka terhadap produk dan tingkat kesukaannya.

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi dalam bentuk dokumen, angka, gambar, buku, serta arsip dalam bentuk laporan dan keterangan yang mendukung penelitian (Ratminingsih, 2010). Dalam penelitian ini, dokumentasi digunakan untuk memperoleh informasi terkait proses pembuatan produk pastry, seperti onde-onde, mochi, dan choux paste.

3. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2005), kuesioner merupakan metode pengumpulan data yang melibatkan penyediaan serangkaian pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Dalam penelitian ini, model kuesioner yang digunakan berupa angket dengan pertanyaan yang memerlukan jawaban berupa "ya" atau "tidak".

G. Teknik Pengolahan Bahan

Pada penelitian ini, teknik pengolahan bahan yang diterapkan merupakan metode eksperimental. Menurut Sugiyono (2019:111), metode ini melibatkan percobaan untuk mengevaluasi pengaruh perlakuan terhadap hasil dalam kondisi yang dikendalikan. Selain itu, penelitian ini juga melibatkan beberapa metode tambahan dalam proses pembuatan, yang dijelaskan lebih lanjut oleh Wayn Gisslen dalam buku *Professional Cooking*.

1. Penimbangan Bahan (*scalling*)

Pada metode ini semua bahan onde-onde, mochi dan *choux paste* yang akan dibuat harus di timbang dengan akurat dan teliti sesuai dengan kebutuhan pada saat proses pembuatan produk pastry tersebut.

2. Pencampuran Bahan (*Mixing*)

Metode ini merupakan suatu Teknik pada proses pencampuran bahan dengan tujuan untuk menyatukan bahan agar menjadi suatu adonan, kemudian dibentuk sesuai yang kita inginkan sebelum masuk ke proses pemasakan, pemangangan, dan penggorengan.

3. Pemangangan (*Baking*)

Metode ini merupakan suatu Teknik dalam pembuat *choux paste* dengan tujuan untuk melihat hasil akhir dalam pembuatan *choux paste*, dalam proses pemangangan ini suhu yang digunakan dalam pemangangan *choux paste* yaitu 200c selama 20 menit suhu atas.

4. Mengukus (*Steaming*)

Metode ini merupakan suatu Teknik dalam pengukusan talas dan mochi. Kegunaannya untuk mengukus talas yaitu agar tekstur daging talas menjadi lembek dan mudah dihancurkan. Untuk mochi karena peneliti mengukus adonan mochi tersebut untuk membuat adonan mochi kenyal agar mudah dibentuk.

5. Frying (Menggoreng)

Metode ini merupakan salah satu teknik yang digunakan dalam pembuatan onde-onde. Dalam metode ini peneliti melakukan penggorengan onde-onde di minyak yang cukup banyak yang bertujuan untuk menghasilkan tekstur yang renyah dan warna *golden brown* pada onde-onde.