

## **BAB III**

### **METODE PENGEMBANGAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode pra-eksperimen. Metode ini menggunakan satu kelompok utama yang menerima suatu inovasi selama masa penelitian tanpa adanya kelompok pembanding atau kelompok control yang digunakan sebagai pembanding dengan kelompok eksperimen. Desain ini dikenal sebagai desain pra-eksperimental. Metode ini ‘melibatkan penggabungan bahan, memprosesnya jika perlu, dan kemudian memeriksa produk yang dihasilkan (Sugiono, 2021 ).

Dalam konteks penelitian ini, peneliti akan melakukan pra-eksperimen dengan menambahkan tepung mocaf dalam proses pembuatan udon. Peneliti akan melakukan serangkaian eksperimen untuk mengetahui dampak penggunaan tepung mocaf dan memahami karakteristik udon yang dihasilkan. Penelitian ini akan meliputi berbagai tahapan mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan udon, hingga evaluasi karakteristik seperti tekstur, rasa, dan kandungan gizi dari udon yang dihasilkan dengan menggunakan tepung mocaf. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam mengenai potensi tepung mocaf sebagai bahan tambahan dalam pembuatan udon serta kontribusinya terhadap kualitas produk akhir.

#### **B. Jenis dan Sumber Data**

##### **1. Data Primer**

Sugiyono (2018;456) menjelaskan bahwa data primer merujuk kepada sumber data yang memberikan informasi secara langsung kepada pengumpul data. Informasi ini akan dikumpulkan oleh para peneliti sendiri dari sumber pertama ataupun di tempat objek penelitian berlangsung. Peneliti menggunakan hasil wawancara dengan informan mengenai topik penelitian sebagai contoh data primer.

## 2. Data Sekunder

Sugiyono (2018;456) menjelaskan bahwa data sekunder merujuk kepada sumber data yang tidak memberikan informasi secara langsung kepada pengumpul data, melainkan melalui perantara seperti orang lain atau dokumen. Di dalam konteks penelitian ini, sumber data sekunder mencakup buku, jurnal, dan artikel yang relevan dengan topik penelitian.

### **C. Prosedur Pengembangan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tahapan pembuatan udon dengan penambahan tepung mocaf, untuk memberikan suatu pengalaman kuliner baru yang tidak hanya menarik, tetapi juga kaya akan manfaat. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik rasa, aroma, warna dan tekstur dari udon yang telah ditambahkan dengan tepung mocaf. Untuk mencapai tujuan tersebut, penelitian ini menggunakan metode pra-eksperimen. Metode ini dipilih untuk mengobservasi dan mendeskripsikan secara mendalam proses pembuatan udon dengan penambahan tepung mocaf, serta menilai karakteristik, rasa, aroma, warna, dan teksturnya.

### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data berikut :

#### 1. Observasi

Melakukan observasi langsung dan mengamati secara rinci setiap proses pembuatan tahapan-tahapan dalam proses pembuatan mie udon dengan penambahan tepung mocaf.

#### 2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik mengumpulkan data dengan cara mengambil gambar ataupun video pada tiap proses pembuatan udon dengan penambahan tepung mocaf, dan mengamati dengan baik setiap proses dan tahapan pada penelitian berlangsung.

### 3. Kusioner

Menyebarkan kusioner kepada responden untuk mengetahui tingkat penerimaan, preferensi dan harapan mereka mengenai produk udon dengan penambahan tepung mocaf. Pertanyaan kusioner untuk mengumpulkan informasi terkait dengan penelitian tentang penggunaan tepung mocaf dalam produk makanan. Dengan menggunakan kusioner, peneliti membagikan kusioner panelis terbatas sebanyak 3 orang, dan panelis terlatih sebanyak 10 orang.

Kusioner yang akan digunakan adalah sebagai berikut :

Pada kolom pendapat, responden akan menilai dan memberi peringkat berdasarkan tingkat suka atau tidaknya.

Pengukuran menggunakan skala 5-1 :

1. Sangat Suka
2. Cukup Suka
3. Suka
4. Tidak Suka
5. Sangat Tidak Suka

## Formulir Uji Kesukaan

### Formulir Kusioner

Nama panelis:

Jenis kelamin:

Umur panelis:

Hari/tanggal:

Nomor kusioner:

Profesi panelis:

Metode: uji Indrawi

Jenis produk: Pengolahan Tepung

Mocaf pada Pembuatan produk

Udon.

Dengan ini saya mohon ketersediaan saudara/i untuk memberikan penilaian terhadap sampel produk yang disajikan dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah saya sediakan dengan berdasarkan tingkat kesukaan saudara/i pada Pengolahan Tepung Mocaf pada Pembuatan produk Udon.

Uji- F1 (50%)				
Penilaian skala	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma
Sangat suka				
Cukup suka				
Suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Komentar :				

Uji- F2 (40%)				
Penilaian skala	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma
Sangat suka				
Cukup suka				
Suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Komentar :				

Uji- F3 (30%)				
Penilaian skala	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma
Sangat suka				
Cukup suka				
Suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :
------------

### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Analisis data merupakan usaha sistematis untuk mengumpulkan berbagai data dengan cara merangkum hasil observasi, dokumentasi, kusioner, dan informasi lainnya dengan tujuan untuk meningkatkan tentang pemahaman peneliti terhadap kasus yang diteliti, serta menyajikan dalam bentuk penemuan yang dapat dipahami oleh orang lain (Muhadjir, 2000).

Dalam konteks penelitian ini, penulis menggunakan teknik analisis data statistic deskriptif untuk memberikan gambaran dan deskripsi berguna untuk merangkum data menunjukkan pola-pola umum yang mungkin ada dalam data tersebut. Dari data yang telah diperoleh dari objek penelitian ada beberapa yang masih belum jelas, oleh sebab itu analisis diperlukan untuk mengungkap kaitan tersebut agar lebih jelas dan dapat dipahami dengan baik.

Selain itu, metode yang akan digunakan dalam penelitian ini menggunakan pengujian uji inderawi. Uji inderawi adalah pengujian sifat-sifat karakteristik bahan pangan dengan menggunakan indera manusia, antara lain indera penglihatan, peraba, penciuman dan pengecap (Kartika, Dkk, 1998;8). Dalam melakukan uji inderawi diperlukan adanya instrument sebagai alat ukur yang melibatkan panelis terbatas dan panelis terlatih. Penulis ini memiliki pengetahuan yang mendalam tentang sifat sensori sampel yang dinilai.

Pengujian ini merangkum evaluasi berbagai aspek inderawi seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa. Panelis yang terlatih telah melalui penjelasan atau pelatihan khusus sehingga mampu melakukan penilaian yang akurat dan objektif (Soekarto, 1995;49). Dengan demikian, pengujian inderawi merupakan metode yang penting dalam menentukan kualitas dan penerimaan produk pangan.

### **F. Teknik Analisis Data**

Analisis data merupakan tahap penting dalam proses penelitian yang dilakukan setelah semua data yang dibutuhkan untuk menjawab pertanyaan penelitian telah terkumpul secara menyeluruh. Ketetapan dan ketelitian dalam teknik analisis sangat

mempengaruhi validitas kesimpulan yang diambil (Muhson, 2006). Oleh karena itu, seperti yang telah dijelaskan sebelumnya penelitian ini menggunakan teknik analisis data kuantitatif

Pada pengumpulan data analisis akan dibutuhkan panelis terbatas dan panelis terlatih.

1. Panelis Terbatas adalah merupakan sekumpulan dari 3-5 orang yang memahami inderawi yang sangat baik. Panelis ini sangat mengetahui berbagai faktor yang memengaruhi penilaian sensorik dan memiliki pemahaman mendalam mengenai metode pengolahan dan bagaimana bahan pangan tersebut dapat memengaruhi produk hasil akhir (Arbi, 1996). Untuk penelitian ini menggunakan tiga panelis terbatas yang terdiri dari staff Marugame Udon Makassar.

2. Panelis Terlatih adalah individu yang memiliki kepekaan indera yang cukup baik. Panelis ini memiliki penilaian yang tidak terlalu spesifik, karena mereka mampu mengevaluasi berbagai sifat alami suatu objek. Dengan kata lain, panelis terlatih adalah mereka yang telah terlatih dengan baik (Arbi, 1998). Maka untuk penelitian ini menggunakan 10 panelis terlatih yang terdiri dari orang-orang yang sudah dan pernah memakan udon.

Rumus analisis data deskriptif :

Keterangan :

$\%$  = Skor

$n$  = Jumlah skor yang diperoleh

$N$  = Jumlah seluruh nilai

Untuk mempermudah data skor presentase terhadap nilai kesukaan pada panelis terbatas dan panelis terlatih yang sama dengan analisis kualitatif yaitu menggunakan nilai yang berbeda, sebagai berikut penjelasannya :

Nilai tertinggi = 5

Nilai terendah = 1

Jumlah kriteria yang ditentukan = 5

Jumlah panelis yang digunakan peneliti 13 panelis