

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Pendekatan Penelitian**

Pendekatan penelitian digunakan peneliti untuk menjawab masalah penelitian dan mencapai tujuan penelitian, sehingga metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental. Menurut Sahir (2021) metode penelitian eksperimental merupakan penelitian dengan sifat meneliti adanya hubungan sebab akibat dengan menam bah variabel kontrol. Eksperimental merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian suatu perlakuan terhadap subjek penelitian yang dilakukan dengan cara membandingkan kelompok penelitian yang diberi perlakuan dengan kelompok yang tidak diberi perlakuan sebagai pembanding (Nursyahidah, 2012).

Pada penelitian ini, pendekatan eskperimental digunakan untuk menguji berbagai formulasi *cake* pisang kepok dengan persentase yang berbeda yaitu 25%, 50% dan 75% apakah terdapat pengaruh pada *cake* pisang kepok. Adapun tujuan dari dilakukan beberapa perlakuan dengan persentase yang berbeda, yaitu untuk mengetahui formula terbaik dari *cake* pisang kepok.

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

Menurut Azwar (2018), berdasarkan sumbernya, data penelitian digolongkan sebagai data primer dan data sekunder;

##### **1. Data primer**

Merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti karena data tersebut diperoleh langsung dari subjek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau alat pengambilan data langsung pada subjek sebagai sumber informasi yang dicari. Dalam penelitian ini, data ini didapatkan dari pengisian kuesioner uji inderawi yang diisi oleh panelis.

##### **2. Data Sekunder**

Merupakan data yang dikumpulkan dari orang lain, tidak langsung diperoleh peneliti dari sunjek penelitiannya. Data sekunder berupa laporan atau referensi

yang dibutuhkan dalam penelitian seperti buku, jurnal, artikel dan berbagai data yang tersedia di internet.

### **C. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data adalah suatu proses penelitian dan menjadi bagian penting di dalam penelitian. Teknik pengumpulan data harus tepat dan benar sesuai dengan metode sehingga hasil yang didapatkan benar-benar sesuai dengan tujuan awal dari penelitian ataupun hipotesis yang telah ditetapkan (Sahir, 2021).

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut :

#### **1. Eksperimen**

Teknik pengumpulan data eksperimen merupakan teknik yang digunakan untuk melihat dan menguji pengaruh suatu perlakuan dalam kondisi yang terkontrol (Jaedun Amat, 2011)

#### **2. Dokumentasi**

Menurut Sugiyono (2018) dokumentasi merupakan salah satu cara untuk mendapatkan data serta informasi baik dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka maupun gambar, berupa laporan dan keterangan yang dapat mendukung penelitian

#### **3. Kuesioner**

Kuesioner merupakan cara pengumpulan data yang dilakukan dengan memberi daftar pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden dengan mengharapkan responden memberikan respon atas pertanyaan tersebut (Abdullah, 2015).

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan kuesioner uji inderawi yang telah disediakan akan disebar dan diisi oleh panelis yang terdiri dari panelis terbatas dan panelis terlatih. Kriteria panelis adalah sebagai berikut :

#### **1. Panelis terbatas**

Panelis terbatas yaitu terdiri dari 3-5 orang dengan kepekaan tinggi dan mengenal faktor-faktor penilaian uji inderawi dengan baik serta memiliki pemahaman mendalam mengenai pengolahan dan bahan (Rahayu, 2020). Pada penelitian ini

panelis terbatas yang terdiri dari 3 orang merupakan chef pastry dan penjual sekaligus pembuat cake berpengalaman yang dapat membantu peneliti untuk memberi penilaian yang lebih akurat Selain itu, panelis harus dalam keadaan sehat dan indera perasa dan pembau normal.

## 2. Panelis terlatih

Panelis terlatih yang terdiri dari 15-25 orang memiliki kepekaan cukup baik dari hasil seleksi dan dilatih sehingga dapat menilai beberapa rangsangan serta (Rahayu, 2020). Dalam penelitian ini, panelis terlatih terdiri dari 17 orang yang merupakan mahasiswa seni kuliner Politeknik Pariwisata Makassar yang telah mempunyai pengetahuan serta pengalaman selama berkuliah, panelis harus dalam keadaan sehat dan tidak memiliki kelainan pada inderanya. Dengan demikian, dianggap mampu untuk membantu peneliti dalam menilai produk penelitian.

Tabel 2. Panelis

NO	Panelis	Profesi	Jenis Panelis
1	Panelis 1	Chef Pastry	Terbatas
2	Panelis 2	Chef Pastry	Terbatas
3	Panelis 3	Pembuat dan penjual kue	Terbatas
4	Panelis 4	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
5	Panelis 5	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
6	Panelis 6	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
7	Panelis 7	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
8	Panelis 8	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
9	Panelis 9	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
10	Panelis 10	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
11	Panelis 11	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
12	Panelis 12	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
13	Panelis 13	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
14	Panelis 14	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
15	Panelis 15	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih

16	Panelis 16	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
17	Panelis 17	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
18	Panelis 18	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
19	Panelis 19	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih
20	Panelis 20	Mahasiswa Seni Kuliner	Terlatih

---

Sumber : Hasil Olah Data 2024

Kuesioner yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

### Kuesioner Uji Inderawi

#### Cake Pisang Kepok

**Nama** : \_\_\_\_\_ **Profesi** : \_\_\_\_\_  
**Hari/Tanggal** : \_\_\_\_\_ **Nomor Kuesioner** : \_\_\_\_\_  
**Lokasi** : \_\_\_\_\_

Saya memohon kepada saudara (i) untuk memberikan penilaian pada sampel produk yang disajikan dengan mengisi kolom dengan tanda centang (√).

Tekstur			
Skala Penilaian	F1 (25%)	F2 (50%)	F3 (75%)
Sangat lembut			
Lembut			
Cukup lembut			
Tidak lembut			
Skala Penilaian : 4-1			

Warna			
Skala Penilaian	F1 (25%)	F2 (50%)	F3 (75%)
Kuning			
Kuning kecoklatan			
Kecoklatan			
Coklat keabu-abuan			
Skala Penilaian : 4-1			

Rasa			
Skala Penilaian	F1 (25%)	F2 (50%)	F3 (75%)
Sangat nyata rasa pisang			
Nyata rasa pisang			
Cukup nyata rasa pisang			
Tidak nyata rasa pisang			
Skala Penilaian : 4-1			

Aroma			
Skala Penilaian	F1 (25%)	F2 (50%)	F3 (75%)
Sangat nyata aroma pisang			
Nyata aroma pisang			
Cukup nyata aroma pisang			
Tidak nyata aroma pisang			
Skala Penilaian : 4-1			

Komentar dan saran panelis

#### D. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan data yang telah diperoleh sedemikian rupa sehingga hasil yang didapatkan dapat dipahami oleh pembaca. Analisis data yaitu berupa informasi hasil pengolahan data sebelumnya, pengelompokan hasil pengolahan data, rangkuman hasil pengolahan data hingga membentuk kesimpulan.

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan yaitu analisis statistik deskriptif untuk dapat menentukan dan menggambarkan karakteristik akhir cake tepung pisang kepok berdasarkan penilaian panelis. Dalam teknik ini, data diubah menjadi skor rata-rata dan dianalisis secara deskriptif statistik yang mencakup nilai rata-rata, nilai tertinggi, dan nilai terendah.

Adapun pengujian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji inderawi. Rahayu (2020) mengemukakan bahwa uji inderawi merupakan uji sensoris didasari oleh proses penginderaan, ilmu dengan menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampilan, aroma dan rasa dari sebuah produk pangan. Untuk melakukan uji sensoris dibutuhkan instrumen sebagai alat ukur, berupa panelis yang cukup terlatih yang mengenal sifat-sifat sensoris dari produk yang akan diujikan dan mengetahui cara-cara penilaiannya (Soekarto, 1985). Berikut ini merupakan skala penilaian *cake* pisang kepok yang akan diuji :

Tabel 3. Skala Penilaian

Skala Penilaian	Aspek penilaian			
	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma
4	Sangat	Kuning	Sangat nyata	Sangat nyata
	Lembut		rasa pisang	aroma pisang
3	Lembut	Kuning- kecoklatan	Nyata rasa	Nyata aroma
			pisang	pisang
2	Cukup	Kecoklatan	Cukup nyata	Cukup aroma
	Lembut		rasa pisang	pisang
1	Tidak Lembut	Coklat- keabu-abuan	Tidak nyata	Tidak nyata
			rasa pisang	aroma pisang

Sumber: Hasil olah data 2024

Data yang didapatkan kemudian dianalisis untuk menentukan kriteria tiap aspek pada tiap hasil produk eksperimen untuk mengetahui eksperimen yang terbaik. Adapun penilaian skor yaitu ;

1. Nilai tertinggi : 4
2. Nilai terendah : 1
3. Jumlah aspek penilaian : 4
4. Jumlah panelis keseluruhan : 20 orang

Setelah mendapatkan data kemudian data dianalisis untuk mengetahui kriteria tiap indikator pada tiap hasil produk eksperimen untuk mengetahui eksperimen terbaik.

Adapun rumus analisis presentase adalah sebagai berikut :

$$\% \frac{n}{N} 100\%$$

Keterangan :

% = Skor presentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Jumlah seluruh nilai ( skor tertinggi x jumlah panelis )