

BAB IV

METODE PENELITIAN

4.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan tingkat penerimaan panelis terhadap produk snack hasil modifikasi berdasarkan data numerik. Penilaian dilakukan melalui uji hedonik (uji organoleptik) dengan menggunakan skala kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Data yang diperoleh dari panelis kemudian diolah dan dianalisis secara statistik sederhana, perhitungan nilai rata-rata (mean) dan persentase, untuk mendeskripsikan tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini tidak bertujuan untuk menguji hubungan sebab-akibat, melainkan hanya memberikan gambaran mengenai tingkat penerimaan produk snack hasil modifikasi.

4.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini merupakan data primer. Pengambilan data telah dilaksanakan pada tanggal 12 s/d 13 Februari 2026. Lokasi pengambilan data di Instalasi Gizi RSBP Batam.

4.3 Bahan dan Alat

4.3.1 Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan snack putu ayu yaitu :

Tabel 2 Bahan pembuatan Putu Ayu

Bahan Putu Ayu Standar RS (Resep Awal)	Bahan Putu Ayu <i>Glukocare</i>
Resep untuk 28 pcs/35 gr	Resep untuk 22 pcs/35 gr
1. Telur ayam 4 btr	1. Telur ayam 4 btr
2. Gula pasir 350 gr	2. Ubi ungu 100 gr
3. Tepung terigu 200 gr	3. Stevia 2 tetes
4. Santan 150 ml	4. Sp 1 sdt
5. Garam ½ sdt	5. Tepung terigu 100 gr
6. Pewarna makanan 6 tetes	6. Tepung mocaf 100 gr
7. kelapa parut 100 gr	7. Vanili ½ sdt
	8. Krimer 150 ml (65 gr + 85 ml air)

	9. Garam ½ sdt 10. kelapa parut 100 gr
--	---

4.3.2 Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan snack putu ayu yaitu mixer, chopper, baskom plastik, mangkuk stainless steel, spatula silicon, timbangan, saringan, cetakkan, kompor, dandang kukusan, sendok makan, dan centong.

4.4 Prosedur Penelitian

4.4.1 Pembuatan Snack

Berikut resep atau langkah – langkah dalam pembuatan *snack* Putu Ayu Pandan dan Putu Ayu *Glukocare* :

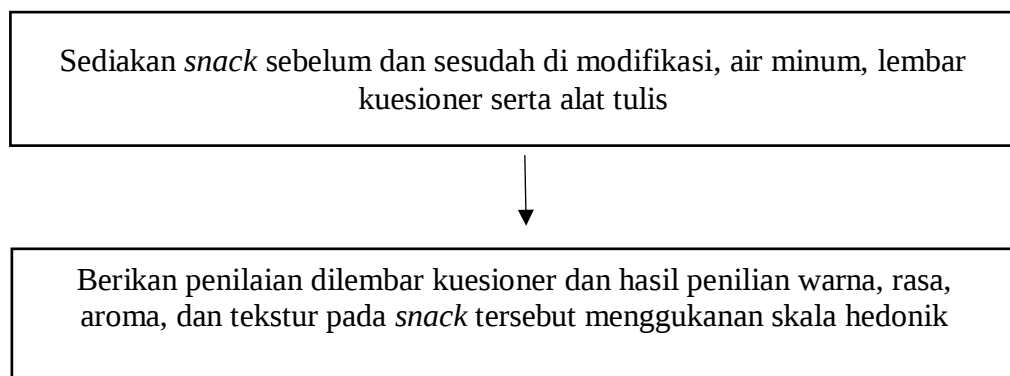
Tabel 3 Resep Sebelum dan Sesudah di Modifikasi

Putu Ayu Standar RS (Resep Awal)	Putu Ayu <i>Glukocare</i>
Proses pembuatan : 1. Kukus kelapa parut beserta garam -+ 15 menit 2. Setelah itu mixer telur, gula pasir hingga mengembang 3. Setelah mengembang masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu sambil diayak 4. Lalu masukkan juga santan + pewarna makanan, aduk perlahan hingga tercampur rata 5. Terakhir tuangkan adonan kedalam cetakkan yang sudah di olesi sedikit minyak makan 6. Padatkan kukusan kelapa parut dibagian atas permukaan cetakan, lalu tuangkan sedikit demi sedikit adonannya 7. Setelah semua masuk cetakkan, kukus	Proses pembuatan : 1. Kukus kelapa parut, daun pandan beserta garam -+ selama 15 menit 2. Setelah itu mixer telur, sp, vanilli dan stevia hingga mengembang 3. Setelah adonan mengembang masukkan tepung terigu dan tepung mocaf sambil diayak, masukkan sedikit demi sedikit hingga tercampur rata 4. Selanjutkan blender ubi ungu yang sudah di kukus bersamaan dengan cairan krimer + air hingga halus 5. Masukkan bahan cair ubi kedalam adonan tepung, aduk menggunakan spatula dengan satu arah agak adonan tidak bantat 6. Olesi cetakan putu dengan minyak, lalu padatkan kelapa parut diatas

putu selama 15 – 30 menit 8. Putu Ayu Pandan siap disajikan	permukaan cetakan, lalu tuang adonan kedalam cetakan 7. Setelah itu, kukus putu ayu selama 15 – 30 menit hingga matang 8. Putu Ayu <i>Glukocare</i> siap disajikan
--	--

4.4.2 Prosedur Uji Hedonik

Prosedur uji hedonik sebagai berikut :



Gambar 2 Prosedur Uji Hedonik

Sumber : (Gusti Ayu Oka Citrawati & Sejati Pratama, 2024)

4.5 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh panelis yang memenuhi kriteria untuk melakukan uji organoleptik. Sampel dalam penelitian ini adalah panelis agak terlatih yang berjumlah 30 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*, dengan kriteria:

1. Bersedia menjadi panelis
2. Tidak memiliki alergi terhadap bahan makanan yang digunakan
3. Panelis dalam keadaan tidak sakit yang memengaruhi indera pengecap/penciuman

4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data

4.6.1 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer diperoleh secara langsung dari hasil penilaian panelis melalui uji hedonik terhadap produk snack hasil modifikasi.

4.6.2 Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk snack hasil modifikasi. Penilaian dilakukan menggunakan lembar uji hedonik dengan skala 1–5, yaitu skor 1 (sangat tidak suka), skor 2 (tidak suka), skor 3 (cukup suka), skor 4 (suka), dan skor 5 (sangat suka). Adapun data yang dikumpulkan meliputi:

1. Tingkat Kesukaan terhadap Warna
2. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma
3. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa
4. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur

4.7 Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

4.7.1 Teknik Pengolahan Data

1. *Editing*

Editing merupakan memeriksa kembali kelengkapan dan kejelasan data yang telah diisi oleh panelis pada lembar uji hedonik.

2. *Coding*

Coding merupakan memberikan kode atau skor pada setiap jawaban panelis berdasarkan skala hedonik yang digunakan, misalnya skala 1–5 : (1 = Sangat tidak suka),

- (2 = Tidak suka),
- (3 = Agak suka),
- (4 = Suka),
- (5 = Sangat suka).

3. *Entry data*

Entry data merupakan memasukkan data yang telah dikodekan ke dalam tabel pengolahan data menggunakan program komputer seperti Microsoft Excel serta SPSS.

4. *Cleaning*

Cleaning merupakan proses pengecekan ulang data yang telah diinput untuk memastikan tidak terdapat kesalahan atau data yang tidak sesuai.

5. *Tabulating*

Tabulating yaitu menyusun data ke dalam bentuk tabel untuk memudahkan dalam proses analisis, seperti tabel distribusi frekuensi dan perhitungan nilai rata-rata pada setiap (warna, aroma, rasa, dan tekstur).

4.7.2 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat, yaitu analisis yang bertujuan untuk menggambarkan setiap variabel secara mandiri. Data hasil uji hedonik dari panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dianalisis dengan menghitung nilai rata-rata (mean), distribusi frekuensi, dan persentase.

Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk snack hasil modifikasi serta menentukan tingkat penerimaan produk secara keseluruhan.