

BAB III

RANCANGAN PERCOBAAN

3.1 Jenis dan Rancangan Eksperimen

Rancangan percobaan dilakukan melalui penelitian dimana dimulai dengan menentukan masalah yang timbul serta tujuan dan manfaat yang akan dicapai. Berikut merupakan rancangan percobaan yang dijelaskan secara rinci tentang manipulasi apa saja yang diberikan pada prosedur baku, dimana prosedur baku berupa kontrol pembuatan *Basque Burnt Cheesecake*. Berikut tertera perlakuan dan pengulangan *Basque Burnt Cheesecake* pada **Tabel 4** dan **Tabel 5**.

Tabel 4 : Perlakuan Rancangan Percobaan *Basque Burnt Cheesecake*

No.	Biji <i>Chia</i>	Pengulangan		
		I	II	III
1.	Kontrol (0%)	P1	-	-
2.	25%	P2	P3	P4
3.	50%	P5	P6	P7
4.	75%	P8	P9	P10
5.	100%	P11	P12	P13

Tabel 5 : Pengulangan Rancangan Percobaan *Basque Burnt Cheesecake*

No.	Kode Eksperimen	Telur	Biji <i>Chia</i>
1.	BBC 1 (Kontrol)	100% (100g)	0% (-)
2.	BBC 2	75% (75g)	25% (5g)
3.	BBC 3	50% (50g)	50% (10g)
4.	BBC 4	25% (25g)	75% (15g)
5.	BBC 5	0% (-)	100% (20g)

Dari **Tabel 4** dan **Tabel 5** di atas, akan menjadi dasar untuk melakukan penelitian dimana penelitian ini akan menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik. Tujuannya adalah untuk melakukan pengamatan terhadap hasil,

performansi serta rasa, tekstur, warna, dan aroma secara spesifik pada uji coba *Basque Burnt Cheesecake* dengan hasil pengamatan dari para panelis dan responden, dimana hasil tersebut akan dicatat dalam bentuk kuesioner atau lembar *check list*.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Data yang diperoleh terbagi menjadi 2, yakni data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung, sedangkan data sekunder dikumpulkan secara tidak langsung melalui studi-studi yang sudah ada (Situmorang, 2010). Pada penelitian ini, data primer diperoleh melalui lembar *check list* yang sudah diberikan kepada 40 panelis, yang terdiri dari 10 panelis untuk uji organoleptik dan 30 orang untuk uji hedonik. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui jurnal, studi literatur, dan bahan pustaka lainnya.

3.3 Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisis sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. (Stone & Joel, 2004)

Pada penelitian ini, uji hedonik akan diujikan kepada 30 panelis, dimana para panelis adalah masyarakat umum yang akan diminta untuk memberi tanggapan subjektif mengenai tingkat kesukaan terhadap produk uji coba *Basque Burnt Cheesecake*. Berikut merupakan variabel untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk uji :

Tabel 6 : Variabel Pembeda Uji Coba Hedonik *Basque Burnt Cheesecake*

No.	Variabel	Skala Pengukuran
1.	Tingkat kesukaan terhadap rasa <i>basque burnt cheesecake</i>	4 = Sangat suka
		3 = Suka
		2 = Tidak suka

		1 = Sangat tidak suka
2.	Tingkat kesukaan terhadap tekstur <i>basque burnt cheesecake</i>	4 = Sangat suka
		3 = Suka
		2 = Tidak suka
		1 = Sangat tidak suka
3.	Tingkat kesukaan terhadap warna <i>basque burnt cheesecake</i>	4 = Sangat suka
		3 = Suka
		2 = Tidak suka
		1 = Sangat tidak suka
4.	Tingkat kesukaan terhadap aroma biji <i>chia</i> pada <i>basque burnt cheesecake</i>	4 = Sangat suka
		3 = Suka
		2 = Tidak suka
		1 = Sangat tidak suka

3.4 Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah pengujian dengan indra manusia untuk menilai kualitas dan keamanan suatu makanan dan minuman. Pada produk pangan, uji organoleptik sangat penting karena meskipun nilai gizi produk tersebut tinggi dan higienis, jika rasanya tidak enak maka nilai gizi tidak dapat dimanfaatkan karena tidak ada seorangpun yang mengkonsumsi. (Setyaningsih, Apriyanto, & Sari, 2018)

Pada penelitian ini, uji organoleptik akan diujikan kepada 10 panelis, dimana panelis yang dipilih adalah pengamat sensoris yang berpengalaman di bidangnya dan mengetahui kualitas produk atau sering mengkonsumsi dan membuat produk tersebut. Pengamatan akan dilakukan melalui panca indra para panelis. Berikut merupakan variabel penilaian bagi para panelis untuk menilai produk uji coba penelitian ini, yaitu *Basque Burnt Cheesecake* dengan biji *chia* :

Tabel 7 : Variabel Pembeda Uji Organoleptik *Basque Burnt Cheesecake*

No.	Variabel	Skala Pengukuran
1.	Tingkat rasa <i>basque burnt cheesecake</i>	5 = Sangat tidak <i>Creamy</i>
		4 = Tidak <i>creamy</i>
		3 = Cukup <i>creamy</i>
		2 = <i>creamy</i>
		1 = Sangat <i>creamy</i>

2.	Tesktur <i>basque burnt cheesecake</i>	5 = Sangat berpasir
		4 = Berpasir**
		3 = <i>Balance</i> *
		2 = Lembut
		1 = Sangat lembut
3.	Tingkat kemenarikan warna <i>basque burnt cheesecake</i>	5 = Hitam
		4 = Cokelat kehitaman
		3 = Coklat tua
		2 = Cokelat muda
		1 = Kuning kecokelatan
4.	Tingkat aroma biji <i>chia</i> pada <i>basque burnt cheesecake</i>	5 = Aroma <i>cheese</i> sangat tidak tercium
		4 = Aroma <i>cheese</i> tidak tercium
		3 = Aroma <i>cheese</i> cukup tercium
		2 = Aroma <i>cheese</i> tercium
		1 = Aroma <i>cheese</i> sangat tercium

**balance* : tesktur *cheese* dan renyahnya biji *chia* sebanding

**berpasir : renyahnya biji *chia* semakin terasa