BAB III

METODE PENGEMBANGAN

3.1 Model Pengembangan

Model pengembangan produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese,* penulis melakukan empat perlakuan dengan tiga kali pengulangan dimana penulis akan mengubah jumlah berat tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* pada produk pengembangan *cheesecake*. Perlakuan pertama adalah *cheesecake* dengan jumlah tahu sutera 400 gram sebagai substitusi *cream cheese.* Perlakuan kedua substitusi tahu sutera sebanyak 425 gram, perlakuan ketiga substitusi tahu sutera sebanyak 450 gram, dan perlakuan keempat substitusi tahu sutera sebanyak 475 gram.

Langkah-langkah dalam pembuatan empat sampel *cheesecake* adalah pertama panaskan *oven* pada suhu 150ºC selama 15 menit dan lapisi loyang *spring form* 18 cm dengan kertas roti. Selanjutnya tahu sutera yang sudah ditentukan oleh penulis dibeli dari swalayan. Sebelum dicampurkan dengan bahan-bahan yang lain, tahu sutera dibagi sesuai empat perlakuan yaitu 400 gram, 425 gram, 450 gram, dan 475 gram. Bahan-bahan dicampur secara bertahap menggunakan *mixer* di dalam *stainless bowl*. Pertama masukkan tahu sutera, *lemon*, dan *cheesecake essence* ke dalam *stainless bowl,* hancurkan hingga halus dengan *mixer*. Kemudian tambahkan gula halus dan tepung terigu. Aduk kembali menggunakan *mixer* hingga tercampur dengan rata dan sempurna, masukkan telur

dan aduk kembali dengan *mixer* selama kurang lebih 30 detik. Berikutnya *whipping cream* dimasukkan ke dalam adonan tahu sutera dan diaduk menggunakan *rubber spatula.* Tuang adonan ke dalam loyang *spring form* 18 cm kemudian ratakan permukaan adonan *cheesecake* dengan menggunakan *rubber spatula* hingga menjadi datar. Setelah rata, loyang dan adonan *cheesecake* dimasukan ke dalam *oven* dan dipanggang pada suhu 150ºC. *Cheesecake* dipanggang di dalam *oven* selama 90 menit. Setelah matang, keluarkan *cheesecake* dari *oven* dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruang kemudian dimasukkan ke dalam lemari pendingin, biarkan *set* selama minimal satu malam. Keesokan harinya, keluarkan *cheesecake* dan dipotong berukuran 1,5cm × 1,5cm untuk 30 panelis dalam tiga kali pengulangan kemudian diberi label yang telah diberi kode, empat sampel *cheesecake* akan diberikan kepada panelis untuk dilakukan uji organoleptik.

UNIVERSITAS CIPUTRA

3.2 Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan pada penelitian yang dilakukan oleh penulis dimulai dengan mengumpulkan data-data yang berkaitan dengan tahu sutera dan *cheesecake* serta bahan-bahan lainnya yang bersumber dari artikel, buku-buku, jurnal, dan penelitian terdahulu. Selanjutnya penulis akan membandingkan jenis tahu sutera dari beberapa merek yang akan diproses menjadi *cheesecake* dan memilih satu merek tahu sutera terbaik. Penulis akan melakukan eksperimen pembuatan *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera Setelah menentukan resep *cheesecake* menggunakan tahu sutera yang memiliki komposisi yang sesuai,

maka penulis akan melakukan empat perlakuan uji organoleptik. Uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur kepada 30 panelis dengan metode *simple random sampling* menggunakan kuesioner selama tiga kali pengulangan. Setelah menemukan satu perlakuan terbaik dari empat perlakuan, *cheesecake* akan diuji laboratorium untuk mengetahui kandungan gizinya meliputi protein, lemak, energi, karbohidrat, kadar air, dan kadar abu atau yang biasa dikenal dengan uji *proximate*. Sampel yang akan diujikan adalah sampel terbaik dari hasil uji organoleptik dan sampel kontrol atau *cheesecake* secara umum untuk membandingkan kandungan gizi dari kedua sampel tersebut.

3.2.1 Bahan dan Peralatan Penelitian

Dalam penelitian ini membutuhkan beberapa peralatan dan bahan dalam pembuatan *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai bahan substitusi *cream cheese* sebagai berikut:

1. Bahan Penelitian Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera

Tabel 3.1 Bahan Penelitian Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera

Nomor	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga /Berat (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tahu Sutera	425	Gram	43	18.275
2	*Whipping Cream*	100	Gram	80	8.000
3	Telur	2	Butir	1.250	2.500
4	*Lemon*	2	Gram	36,50	73
5	Tepung Terigu	25	Gram	10	250
6	Gula Halus	70	Gram	16,50	1.115
7	*Cheesecake Essence*	2	Mililiter	2.667	5.333
Total Harga Satu Loyang					35.546

Sumber: Data Diolah (2018)

2. Peralatan Penelitian Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera

Tabel 3.2 Peralatan Penelitian Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera

Nomor	Peralatan	Jumlah	Kegunaan	Satuan	Harga (Rp)
1	Pisau	1	Untuk memotong bahan-bahan.	Buah	169.000
2	Telenan	1	Untuk sebagai alas ketika memotong.	Buah	45.000
3	*Oven*	1	Untuk memanggang *cheesecake.*	Buah	640.000
4	*Stainless Bowl*	4	Untuk sebagai tempat dan mencampur bahan-bahan.	Buah	52.000
5	Loyang *Spring Form* 18 cm	4	Untuk sebagai loyang atau tempat ketika *cheesecake* di *oven.*	Buah	23.500
6	*Mixer*	1	Untuk mencampurkan adonan *cheesecake.*	Buah	350.000
7	Kertas Roti	4	Untuk melapisi loyang *spring form* agar tidak lengket.	Lembar	2.000
8	Timbangan	1	Untuk menimbang bahan-bahan secara akurat.	Buah	150.000
9	Kain Lap	2	Untuk membersihkan alat selama proses pembuatan.	Buah	15.000
10	*Rubber Spatula*	1	Untuk meratakan permukaan adonan.	Buah	10.000
11	Parutan	1	Untuk memarut kulit *lemon*.	Buah	28.000
12	Lemari Pendingin	1	Untuk mendinginkan *cheesecake*.	Buah	-
13	Kamera	1	Untuk mendokumentasikan selama proses percobaan.	Buah	-

Sumber: Data Diolah (2018)

Tabel 3.2 Peralatan Penelitian Pembuatan *Cheesecake* (Lanjutan)

14	Alat Tulis	-	Untuk mencatat selama proses percobaan.	Secukupnya	-

Sumber: Data Diolah (2018)

3.2.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Tabel 3.3 Waktu dan Tempat Penelitian Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera

Nomor	Tanggal	Tempat	Pelaksanaan Program
1	14 Januari 2018	Hokky, Darmo Harapan, Surabaya.	Pembelian bahan-bahan percobaan resep *cheesecake* tahap 1.
2	15 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Percobaan resep *cheesecake* tahap 1.
3	20 Januari 2018	Swalayan Superindo, Citraland, Surabaya.	Pembelian bahan-bahan percobaan resep *cheesecake* tahap 2, 3, dan 4.
4	24 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Percobaan resep *cheesecake* tahap 2.
5	25 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Percobaan resep *cheesecake* tahap 3.
6	25 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Percobaan resep *cheesecake* tahap 4.
7	26 Januari 2018	Swalayan Superindo, Citraland, Surabaya.	Pembelian bahan-bahan *cheesecake* untuk uji organoleptik.
8	28 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Pembuatan *cheesecake* dengan substitusi tahu sutera 400 gram, 425 gram, 450 gram, dan 475 gram.
9	29 Januari 2018	Surabaya Barat dan Universitas Ciputra, Surabaya.	Uji organoleptik (pengulangan pertama).

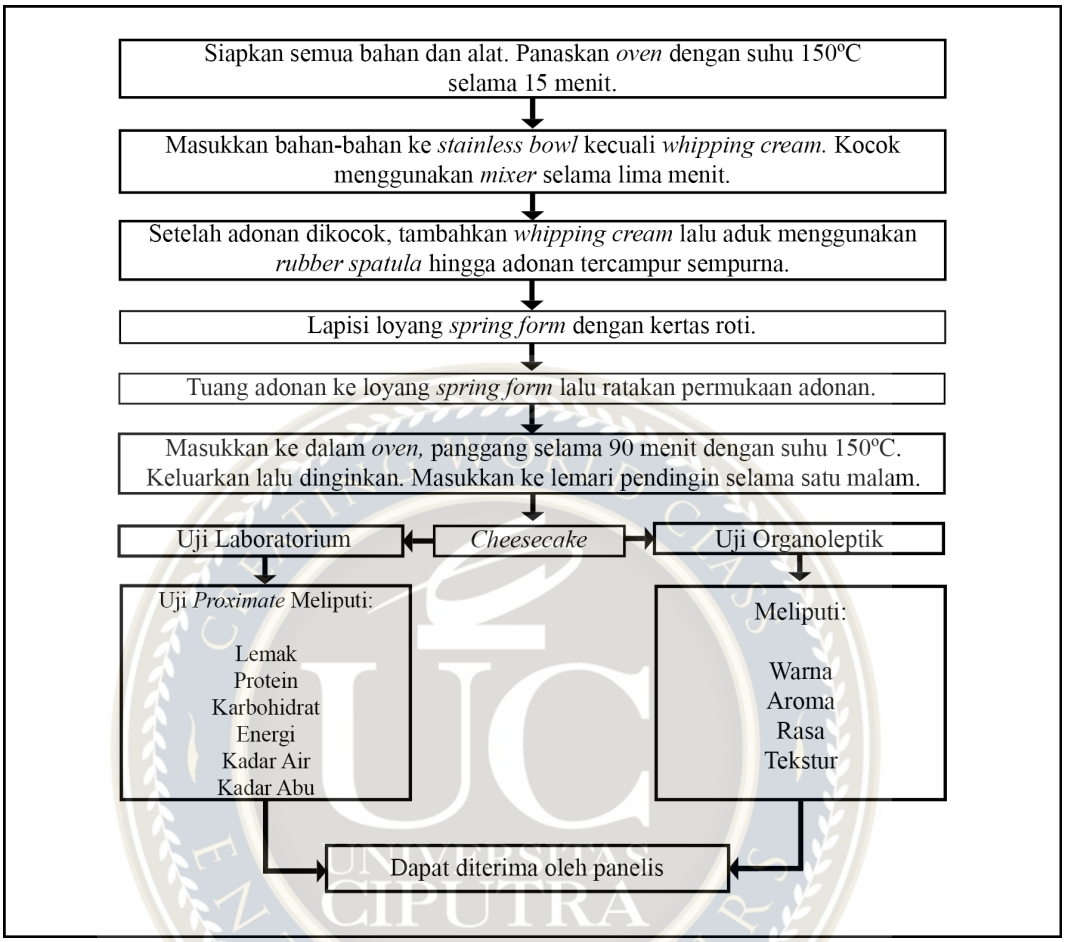
Sumber: Data Diolah (2018)

Tabel 3.3 Waktu dan Tempat Penelitian Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera (Lanjutan)

10	29 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Pembuatan *cheesecake* dengan substitusi tahu sutera 400 gram, 425 gram, 450 gram, dan 475 gram.
11	30 Januari 2018	Surabaya Barat dan Universitas Ciputra, Surabaya.	Uji organoleptik (pengulangan kedua).
12	30 Januari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Pembuatan *cheesecake* dengan substitusi tahu sutera 400 gram, 425 gram, 450 gram, dan 475 gram.
13	31 Januari 2018	Surabaya Barat dan Universitas Ciputra, Surabaya.	Uji organoleptik (pengulangan ketiga).
14	1-3 Februari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Mengolah dan menganalisis data hasil kuesioner uji organoleptik.
15	4 Februari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Membuat sampel produk terbaik dan kontrol untuk diuji lab.
16	5 Februari 2018	Biochem Technology, Jalan Sulawesi No. 36 Surabaya.	Uji *proximate* di Laboratorium meliputi protein, lemak, energi, karbohidrat, kadar air, dan kadar abu.
17	8 Februari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Penyelesaian skripsi produk pengembangan *cheesecake*.
18	14 Februari 2018	Biochem Technology, Jalan Sulawesi No. 36 Surabaya.	Mengambil hasil uji laboratorium.
19	14 Februari 2018	Jalan Kencanasari Barat 3 Blok BB No. 5B, Surabaya.	Pengolahan data hasil uji laboratorium dan hasil organoleptik.

Sumber: Data Diolah (2018)

3.2.3 Proses Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera



Gambar 3.1 Proses Pembuatan *Cheesecake* dengan Tahu Sutera
Sumber: Data Diolah (2018)

Berdasarkan Gambar 3.1 dapat dijabarkan cara membuat *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* sebagai berikut:

1. Siapkan semua bahan-bahan yaitu tahu sutera, *whipping cream*, kulit *lemon* yang sudah diparut, gula halus, tepung terigu, *cheesecake essence*, dan telur. Siapkan alat untuk membuat *cheesecake.* Panaskan *oven* pada suhu 150ºC selama 15 menit.
2. Masukkan bahan-bahan ke dalam *stainless bowl* yaitu tahu sutera, parutan kulit *lemon*, dan *cheesecake essence.* Kocok hingga adonan tercampur

sempurna menggunakan *mixer* dengan kecepatan 3. Dilanjut dengan gula halus dan tepung terigu, kocok kembali kemudian masukkan telur. Kocok selama 30 detik.

3. Matikan *mixer* kemudian masukkan *whipping cream* secara perlahan-lahan, aduk menggunakan *rubber spatula* hingga adonan menyatu dengan sempurna.
4. Siapkan loyang *spring form* 18 cm dan kertas roti. Lapisi semua sisi loyang *spring form* 18 cm dengan kertas roti agar menghindari adonan lengket pada loyang ketika didinginkan setelah dipanggang di *oven*.
5. Tuang semua adonan *cheesecake* ke loyang *spring form* 18 cm yang sudah dilapisi oleh kertas minyak. Ratakan adonan menggunakan *rubber spatula* pada bagian atas agar mendapatkan permukaan *cheesecake* yang datar.
6. Masukkan ke dalam *oven*, panggang selama 90 menit dengan suhu 150ºC panas atas dan bawah. Setelah matang keluarkan *cheesecake* dari *oven* dan sisihkan hingga menjadi suhu ruang. Masukkan ke dalam lemari pendingin selama satu malam agar *cheesecake* terbentuk sempurna. *Cheesecake* dapat disajikan dan dipotong dalam keadaan dingin.
7. Uji organoleptik kepada 30 panelis yang sama dan telah ditentukan selama tiga kali pengulangan di hari yang berbeda.
8. Uji laboratorium meliputi protein, lemak, energi, karbohidrat, kadar air, dan kadar abu atau yang biasa dikenal dengan uji *proximate.*

3.3 Uji Coba Produk

Uji coba produk bertujuan untuk mengumpulkan data yang dapat dipakai sebagai dasar untuk menetapkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan minat panelis dari produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai bahan substitusi *cream cheese*. Bagian ini terdiri dari desain uji coba, subyek uji coba, jenis data, pengumpulan data, dan analisis data.

3.3.1 Desain Uji Coba

Desain uji coba memiliki tujuan untuk mengevaluasi mutu suatu produk. Menurut Fauziah (2013:72) bahwa:

> Evaluasi formatif dapat dilakukan dengan tiga tahap, yaitu evaluasi perseorangan (uji coba satu-satu) pada 1-3 orang. Evaluasi kelompok kecil dengan mengujicobakan produk pada kelompok kecil yang terdiri dari 10-15 orang. Uji coba lapangan dengan melibatkan subyek uji coba pada skala yang lebih luas.

Desain uji coba dalam pengembangan produk *cheesecake* dilakukan dengan desain uji coba lapangan. Uji lapangan adalah dimana produk *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* diujikan kepada 30 panelis secara acak. Tujuannya adalah untuk mengetahui presentase produk *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* yang paling diminati dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Desain uji coba yang dilakukan kepada 30 panelis dalam empat perlakuan dan tiga kali pengulangan di hari yang berbeda dengan pengujian menggunakan kode sebagai berikut:

Tabel 3.4 Desain Uji Coba

Jenis	**Pengulangan 1**			
	Perlakuan 1	**Perlakuan 2**	**Perlakuan 3**	**Perlakuan 4**
Kode	A1400	A2425	A3450	A4475
Tahu Sutera	400 gram	425 gram	450 gram	475 gram
Whipping Cream	100 gram	100 gram	100 gram	100 gram
Telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
Lemon	2 gram	2 gram	2 gram	2 gram
Tepung Terigu	25 gram	25 gram	25 gram	25 gram
Gula Halus	70 gram	70 gram	70 gram	70 gram
Cheesecake Essence	2 mililiter	2 mililiter	2 mililiter	2 mililiter
Jenis	**Pengulangan 2**			
	Perlakuan 1	**Perlakuan 2**	**Perlakuan 3**	**Perlakuan 4**
Kode	B1004	B2524	B3054	B4574
Tahu Sutera	400 gram	425 gram	450 gram	475 gram
Whipping Cream	100 gram	100 gram	100 gram	100 gram
Telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
Lemon	2 gram	2 gram	2 gram	2 gram
Tepung Terigu	25 gram	25 gram	25 gram	25 gram
Gula Halus	70 gram	70 gram	70 gram	70 gram
Cheesecake Essence	2 mililiter	2 mililiter	2 mililiter	2 mililiter
Jenis	**Pengulangan 3**			
	Perlakuan 1	**Perlakuan 2**	**Perlakuan 3**	**Perlakuan 4**
Kode	C4001	C4252	C4503	C4754
Tahu Sutera	400 gram	425 gram	450 gram	475 gram
Whipping Cream	100 gram	100 gram	100 gram	100 gram
Telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
Lemon	2 gram	2 gram	2 gram	2 gram
Tepung Terigu	25 gram	25 gram	25 gram	25 gram
Gula Halus	70 gram	70 gram	70 gram	70 gram
Cheesecake Essence	2 mililiter	2 mililiter	2 mililiter	2 mililiter

Sumber: Data Diolah (2018)

3.3.2 Subyek Uji Coba

Subyek uji coba membutuhkan populasi penelitian, menurut Sugiyono (2016:80) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh penulis untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah orang-orang yang berada di Surabaya Barat dan Universitas

Ciputra. Teknik pemilihan sampel uji coba menggunakan teknik *simple random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel secara acak sebanyak 30 panelis meliputi pria dan wanita berusia 10–45 tahun. Menurut Sugiyono (2016:82) pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memerhatikan strata yang ada dalam populasi itu.

3.3.3 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua jenis yaitu primer dan sekunder. Menurut Sugiyono (2016:225) bahwa sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data dan sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen.

Data primer dalam penelitian ini adalah data yang didapatkan berasal dari sumber secara langsung yaitu data dari panelis yang sudah ditentukan oleh penulis. Data tersebut tujuannya untuk mengetahui minat dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur serta minat dari 30 panelis dengan cara uji organoleptik secara acak menggunakan kuesioner. Data sekunder dalam penelitian ini adalah pengumpulan data berupa teori-teori yang didapatkan dari jurnal, buku, artikel, literatur, penelitian terdahulu, skripsi, tesis, disertasi, kuesioner, dan observasi. Data sekunder tujuannya untuk memperkuat penelitian produk pengembangan *cheesecake* yang menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* yang diteliti oleh penulis.

3.3.4 Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2016:137) bahwa:

> Pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai *setting,* berbagai sumber, dan berbagai cara bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer dan sumber sekunder. Selanjutnya bila dilihat dari aspek cara atau teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan *interview* (wawancara), *questionnaire* (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya.

Dalam penelitian ini menggunakan kuesioner pada uji organoleptik sebagai alat pengumpulan data yang diberikan kepada 30 panelis secara acak. Menurut Sugiyono (2016:142) kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada panelis untuk dijawabnya. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila penulis tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari panelis. Kuesioner dalam penelitian ini berupa pernyataan atau pertanyaan tertutup atau terbuka yang diberikan kepada 30 panelis secara langsung yang dikirim melalui pos atau internet.

3.3.5 Analisis Data

Menurut Sugiyono (2016:243) teknik analisis data yang digunakan sudah jelas, yaitu diarahkan untuk menjawab rumusan masalah atau menguji hipotesis yang telah dirumuskan dalam proposal. Teknik analisis data menggunakan metode statistik yang sudah tersedia, misalnya menguji hipotesis hubungan antara variabel. Dalam analisis data produk *cheesecake* akan menggunakan tujuh teknik analisis yaitu:

1. Metode Eksperimen

Metode eksperimen adalah penggunaan perlakuan tertentu kepada subyek yang diteliti. Menurut Sugiyono (2016:72) metode eksperimen menggunakan perlakuan (*treatment*) tertentu tidak seperti metode lainnya. Metode eksperimen dapat diartikan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dikendalikan. Dalam penelitian ini, penulis melakukan empat jenis perlakuan dan tiga kali pengulangan terhadap produk *cheesecake* yang berbahan dasar tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.* Di setiap eksperimen, penulis melakukan penambahan ataupun pengurangan bahan agar menemukan perbandingan terbaik menurut panelis.

Tabel 3.5 Perbandingan Resep *Cheesecake* dengan Tahu Sutera

Bahan	**Perlakuan 1**	**Perlakuan 2**	**Perlakuan 3**	**Perlakuan 4**	**Satuan**
Tahu Sutera	400	425	450	475	Gram
Whipping Cream	100	100	100	100	Gram
Telur	2	2	2	2	Butir
Lemon	2	2	2	2	Gram
Tepung Terigu	25	25	25	25	Gram
Gula Halus	70	70	70	70	Gram
Cheesecake Essence	2	2	2	2	Mililiter

Sumber: Data Diolah (2018)

2. Metode Observasi

Menurut Suharsaputra (2014:246) observasi adalah cara pengumpulan data yang didasarkan pada pemantauan atas kejadian proses yang terjadi. Observasi membantu penulis mengumpulkan data dengan membaca keadaan dan mengandalkan pengamatan yang jeli. Menurut (Sugiyono 2016:145) metode observasi dibagi menjadi dua, yaitu observasi partisan

dimana penulis ikut berperan serta atau terlibat dan observasi non-partisian dimana penulis hanyalah pengamat independen. Penulis melakukan observasi terhadap produk dengan membandingkan hasil akhir produk dan hasil beberapa kali eksperimen menggunakan metode observasi non-partisan dengan tujuan mendapatkan data yang akurat.

3. Uji Laboratorium

Penulis juga memilih uji laboratorium dalam metode pengumpulan datanya. Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui kandungan gizinya yang meliputi protein, lemak, energi, karbohidrat, kadar air, dan kadar abu atau yang biasa dikenal dengan uji *proximate* pada produk *cheesecake* dengan menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.* Uji laboratorium dilakukan di Laboratorium Biochem Technology yang berlokasi di Jalan Sulawesi No. 36, Surabaya.

4. Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan uji yang dilakukan dalam penelitian produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Menurut Rakhmah (2012:20) uji organoleptik pada suatu produk perlu dilakukan untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Panelis akan memberi penilaian khusus terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan skala hedonik.

5. Uji Hedonik

Menurut Wijayani (2014:46) menyatakan bahwa uji kesukaan atau uji hedonik, panelis mengemukakan anggapan pribadi suka atau tidak suka, disamping itu juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan disebut juga skala hedonik. Skala hedonik ditransformasi ke dalam skala numerik dengan angka menaik atau menurun tingkat kesukaan. Berikut tingkat hedonik yang akan digunakan penelitian ini dalam kuesioner kepada 30 panelis:

a. Angka 1 untuk sangat tidak suka.
b. Angka 2 untuk tidak suka.
c. Angka 3 untuk suka.
d. Angka 4 untuk sangat suka.

6. Uji ANOVA

Uji hipotesis dalam penelitian ini menggunakan metode ANOVA atau yang dikenal sebagai *Analysis of Variance*. Menurut Ernawati (2012:18) analisis ragam atau ANOVA digunakan untuk menguji rata-rata lebih dari dua sampel berbeda secara signifikan atau tidak. Apabila P*value* signifikansi < 0,05 maka hipotesis dapat diterima, sedangkan jika P*value* signifikansi > 0,05 maka hipotesis ditolak.

7. Statistik Deskriptif

Menurut Sugiyono (2016:147) bahwa:

Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Statistik deskriptif dapat

digunakan bila penulis hanya ingin mendeskripsikan data sampel dan tidak ingin membuat kesimpulan yang berlaku untuk populasi dimana sampel diambil.

Pada penelitian ini, statistik deskriptif digunakan oleh penulis untuk menganalisis data hasil uji organoleptik untuk mengetahui warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan cara membagikan produk sampel kepada 30 panelis dan mengisi kuesioner uji organoleptik yang diberikan oleh penulis. Total produk sampel sebanyak 120 buah dan 30 lembar kuesioner dibagikan kepada 30 panelis per satu kali pengulangan. Dalam penelitian ini terdapat tiga kali pengulangan pada tiga waktu yang berbeda sehingga total produk sampel adalah 360 buah dan 90 lembar kuesioner yang akan dibagikan kepada 30 panelis. Berdasarkan data dari kuesioner uji organoleptik yang sudah diterima oleh penulis, maka hasil uji organoleptik yang kemudian akan diolah dalam bentuk diagram dan penguraian untuk mengetahui minat panelis terhadap produk *cheesecake* menggunakan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese.*