

BAB III

METODE PENGEMBANGAN

3.1 Model Pengembangan

Penelitian kreasi produk yang dilakukan merupakan penelitian pengembangan yang bertujuan menghasilkan produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau dan kedelai yang bergizi dan berprotein tinggi sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Penelitian pengembangan dilakukan dengan membuat tepung halus dan tepung kasar dari kulit ari kacang hijau dan kedelai dan menggunakannya dalam pembuatan mi sagu. Sebanyak dua perlakuan akan dilakukan dalam proses pembuatan tepung halus dan tepung kasar dari kulit ari kacang hijau dan kedelai. Berikut adalah dua jenis perlakuan yang diberikan:

1. Kulit ari kacang hijau dihaluskan dengan diblender menjadi tepung halus.
2. Kulit ari kacang hijau diblender menjadi tepung kasar.
3. Kulit ari kedelai dihaluskan dengan diblender menjadi tepung halus.
4. Kulit ari kedelai diblender menjadi tepung kasar.

Dari dua perlakuan pada tepung halus dan tepung kasar dari kulit ari kacang hijau dan kedelai, setiap perlakuan akan dihaluskan menggunakan blender sampai kulit ari kacang hijau dan kedelai, memiliki tekstur yang halus, dan kasar yang menyerupai tepung. Proses pertama adalah membuat tepung kulit ari kacang hijau

dan kedelai yang dikeringkan dengan menggunakan oven dengan suhu 170°C-180°C selama 30 menit untuk kulit ari kacang hijau dan kedelai dikeringkan dengan suhu 170°C-180°C selama satu jam kemudian kulit ari kacang hijau dan kedelai yang sudah dikeringkan dihaluskan menjadi tepung dengan menggunakan blender yang kemudian hasil dari blender tersebut memiliki dua tekstur, tepung halus dan tepung kasar. Dari proses di atas, proses pembuatan tepung kulit ari kacang hijau dan kedelai memiliki perbedaan waktu pada saat pengeringan antara 30 menit untuk kulit ari kacang hijau dan satu jam untuk kulit ari kedelai disebabkan pada saat pencucian kulit ari kacang hijau dan kedelai yang kemudian dikeringkan dengan serbet, dengan diperas hingga kadar air setelah dicuci berkurang, kulit ari kacang hijau yang diperas cenderung tidak menyatu antar satu kulit ari kacang hijau dengan kulit ari kacang hijau lainnya, sedangkan kulit ari kedelai menggumpal pada saat proses pengeringan menggunakan serbet.

Proses berikutnya membuat adonan mi sagu dengan mencampur tepung sagu dengan tepung kulit ari kacang hijau atau dengan tepung kulit ari kedelai, kemudian dicampur air kemudian disaring menggunakan serbet, dan diperas hingga airnya habis dan tepung yang diperas di dalam serbet menjadi adonan yang tercetak berbentuk bola kemudian, dididihkan air dan dimasak selama lima menit, kemudian adonan yang sudah matang diuleni hingga adonan kalis, dan dapat dicetak menggunakan mesin penggiling mi, kemudian adonan yang sudah tercetak, direbus dengan air mendidih selama dua menit, kemudian adonan yang sudah matang dijemur di suhu ruang, kemudian dicetak dengan mesin penggiling mi dengan cetakan potongan mi. Konsentrasi tepung dari kulit ari kacang hijau dan kedelai

yang digunakan berbeda-beda yaitu 10%, 15%, dan 20% untuk masing-masing perlakuan.

3.2 Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan yang akan dilakukan dalam percobaan adalah pengumpulan data-data mengenai karakteristik kulit ari kacang hijau dan kulit kedelai, proses pembuatannya menjadi tepung, dan pemanfaatan pada produk mi sagu yang diteliti. Kumpulan data antara lain berupa proses pencarian referensi dari buku, resep, dan jurnal mengenai teori pendukung dan penelitian terdahulu, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan tepung kulit ari kacang hijau dan kedelai hingga pemanfaatannya ke dalam produk mi sagu. Selanjutnya sampel produk yang sudah jadi akan digunakan untuk uji organoleptik dengan membagikan kuesioner kepada 30 panelis dengan tiga kali pengulangan, sehingga total terdapat 90 panelis yang berpartisipasi. Pada uji organoleptik panelis dapat menilai warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil terbaik dari uji organoleptik kemudian diteliti lebih lanjut dengan uji laboratorium untuk diketahui kandungan gizinya. Setelah melakukan uji organoleptik dan uji laboratorium, peneliti akan melakukan uji minat pasar untuk mengetahui respon penerimaan produk dan melakukan penjualan produk.

3.3 Bahan dan Peralatan Penelitian

1. Bahan

Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Halus Kulit Ari Kacang Hijau.

Nama Bahan	Perlakuan 1 (Pengeringan Oven)					
	Tepung Halus			Tepung Kasar		
	10%	15%	20%	10%	15%	20%
Tepung sagu	120	120	120	120	120	120
Tepung kulit ari kacang hijau	10	15	20	10	15	20
Air	8	8	8	8	8	8
Garam	1	1	1	1	1	1

Sumber: Data Diolah (2019)

Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Halus Kulit Ari Kedelai.

Nama Bahan	Perlakuan 1 (Pengeringan Oven)					
	Tepung Halus			Tepung Kasar		
	10%	15%	20%	10%	15%	20%
Tepung sagu	120	120	120	120	120	120
Tepung kulit ari kedelai	10	15	20	10	15	20
Air	8	8	8	8	8	8
Garam	1	1	1	1	1	1

Sumber: Data Diolah (2019)

2. Peralatan Penelitian

Tabel 3.3 Peralatan Penelitian Mi Sagu dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kedelai.

Nomor	Alat	Jumlah	Satuan
1	Blender	1	Buah
2	Stoples	4	Buah
3	Timbangan digital	1	Buah
4	Ayakan 80 mesh	1	Buah
5	Bowl kecil	7	Buah
6	Bowl besar	2	Buah
7	Sendok	1	Buah
8	Gelas takar	1	Buah
9	Mixer besar	1	Buah
10	Mesing penggiling mi	1	Buah
11	Oven	1	Buah
12	Loyang (30 x 40)	1	Buah
13	Saringan	1	Buah
14	Serbet	6	Buah

Sumber: Data Diolah (2019)

Fungsi dari setiap alat yang akan digunakan dalam penelitian adalah:

1. Blender untuk menghaluskan kulit ari dan kacang hijau.
2. Stoples digunakan untuk menyimpan kulit ari kacang hijau dan kedelai yang sudah dikeringkan atau yang sudah diproses menjadi tepung.
3. Timbangan digital digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang diperlukan.
4. Ayakan 80 *mesh* digunakan untuk mengayak tepung kulit ari kacang hijau kulit ari kedelai setelah dihaluskan.
5. *Bowl* kecil digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang digunakan selama penelitian timbangan digital digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang diperlukan.
6. *Bowl* besar digunakan untuk wadah mencampur bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan adonan mi sagu degan kulit ari kacang hijau dan kedelai.
7. Sendok digunakan sebagai alat pengukur saat menimbang dan mencampur bahan-bahan.
8. Gelas takar digunakan untuk mengukur air yang diperlukan.
9. *Mixer besar* untuk mencampur bahan-bahan pembuatan adonan mi sagu.
10. Mesin penggiling mi untuk mempipihkan adonan menjadi tipis, dan untuk mencetak adonan menjadi bentuk mi.
11. Oven digunakan untuk mengeringkan kulit ari kacang hijau dan kedelai dalam skala besar.
12. Loyang (30 x 20) tempat untuk kulit ari kacang hijau dan kedelai sebelum dikeringkan dan sesudah dikeringkan menggunakan oven.

13. Saringan untuk meniriskan kulit ari kacang hijau dan kedelai yang sudah dicuci.
14. Serbet untuk mengeringkan kulit ari kacang hijau dan kedelai sesudah dicuci dan dibersihkan.

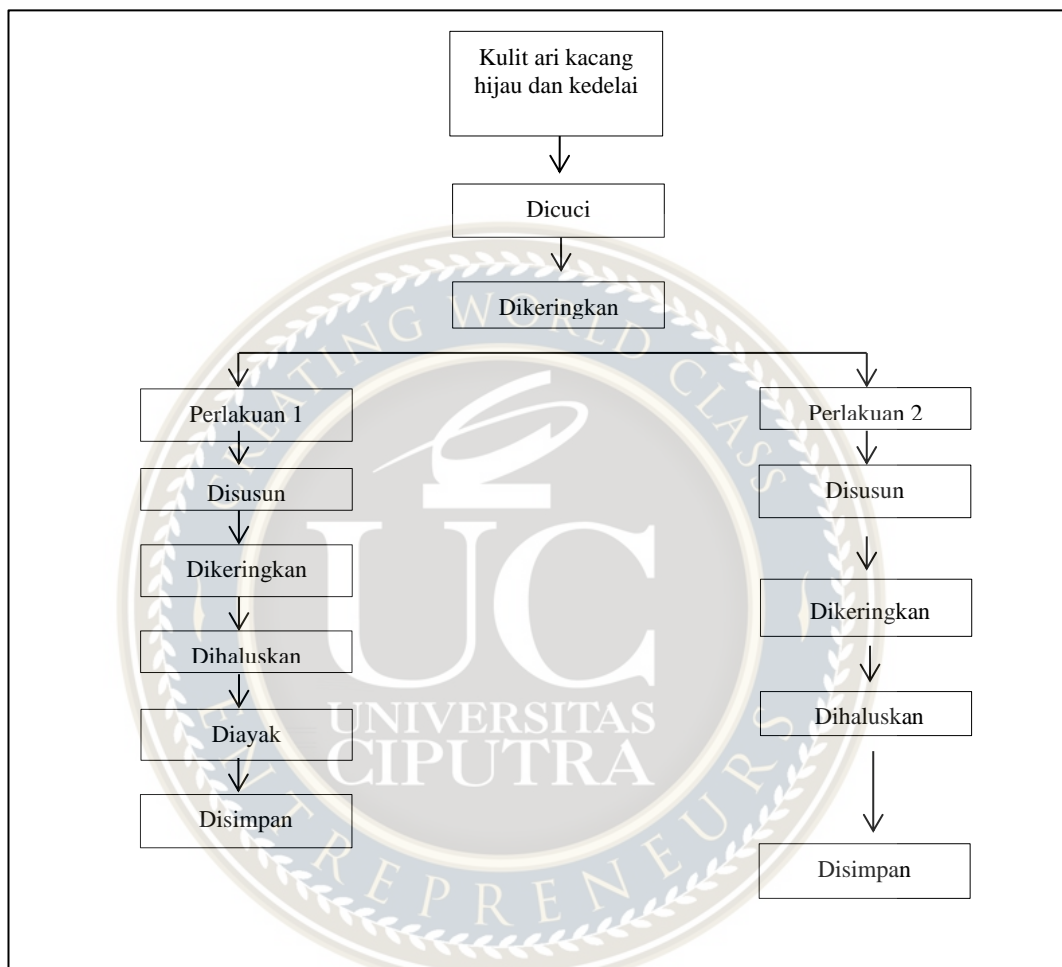
3.4 Waktu dan Tempat Penelitian

Tabel 3.4 Perkiraan Waktu dan Tempat Penelitian

No.	Hari dan Tanggal	Pelaksanaan Kegiatan	Lokasi
1	Selasa, 15 Januari 2020	Eksperimen pembuatan tepung kulit ari kacang hijau.	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
2	Kamis, 17 Januari 2020	Eksperimen pembuatan mi sagu dengan pemanfaatan tepung kulit ari kacang hijau dan kedelai.	Surya Indah Toko Bahan Kue, Bangkalan, Madura.
3	Jumat, 1 Februari 2020	Melakukan uji organoleptik tahap satu dengan membagikan sampel produk kepada 30 orang panelis.	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
4	Senin, 4 Februari 2020	Melakukan uji organoleptik tahap dua dengan membagikan sampel produk kepada 30 orang panelis.	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
5	Selasa, 5 Februari 2020	Melakukan uji organoleptik tahap tiga dengan membagikan sampel produk kepada 30 orang panelis.	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
6	Kamis, 7 Februari 2020	Pengolahan data hasil uji organoleptik.	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
7	Senin, 11 Februari 2020	Pembuatan resep produk sesuai dengan hasil uji organoleptik yang paling diminati oleh panelis	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
8	Senin, 11 Februari 2020	Uji laboratorium produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau kedelai.	Balai Riset dan Standardisasi Industri Surabaya
9	4 Maret 2020	Pengambilan data hasil uji laboratorium produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau dan kedelai.	Balai Riset dan Standardisasi Industri Surabaya
10	8 Maret 2020	Melakukan uji minat pasar kepada 30 responden	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.
11	9 Maret 2020	Pengolahan data hasil uji minat pasar	Universitas Ciputra, Surabaya. UC Town, Citraland, Sambikerep, Surabaya.

Sumber: Data Diolah (2019)

3.5 Proses Pembuatan Mi Sagu dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kedelai

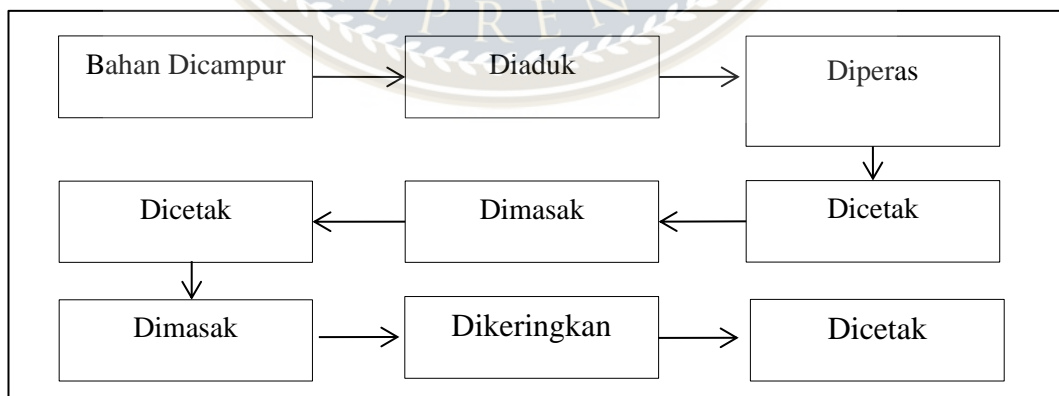


Gambar 3.1 Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kedelai. Sumber: Data Diolah (2019)

Berikut merupakan cara pembuatan tepung Kulit ari kacang hijau dan kedelai berdasarkan Gambar 3.1:

1. Kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai disiapkan.
2. Kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai dicuci dan dibersihkan air mengalir.
3. Kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai ditiriskan.

4. Kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai dikeringkan dengan menggunakan serbet.
5. Setelah dikeringkan menggunakan serbet, kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai disusun diloyang lalu dioven.
6. kulit ari kacang hijau dioven dengan suhu 170°C-180°C selama 30 menit dan kulit ari kedelai dikeringkan dengan suhu 170°C-180°C selama satu jam menggunakan oven.
7. Kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai dibagi menjadi dua bagian untuk diberi perlakuan.
8. Perlakuan pertama kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai yang sudah kering dihaluskan menggunakan blender kemudian diayak menggunakan ayakan 80 *mesh*. Setelah halus, tepung kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai siap disimpan dan digunakan.
9. Perlakuan kedua kulit ari kacang hijau dan kedelai yang sudah kering diblender hingga kulit ari kacang hijau dan kedelai memiliki tekstur tepung kasar.



Gambar 3.2 Proses Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kedelai

Sumber: Data Diolah (2019)

Berikut proses pembuatan mi sagu dengan pemanfaatan tepung kulit ari kacang hijau dan kedelai berdasarkan Gambar 3.2:

1. Tepung sagu yang sudah disiapkan dicampur dengan tepung kulit ari kacang hijau atau kulit ari kedelai.
2. Tepung sagu yang sudah dicampur dengan tepung kulit ari kacang hijau atau kulit ari kedelai, diaduk dengan menambahkan air sampai tercampur.
3. Tepung sagu yang sudah dicampur dengan tepung kulit ari kacang hijau atau kulit ari kedelai, disaring dengan menggunakan serbet.
4. Setelah disaring diperas lalu dibentuk seperti berbentuk bola.
5. Adonan yang berbentuk bola, direbus selama lima menit.
6. Adonan yang sudah matang diuleni lalu dicetak menggunakan mesin penggiling mi hingga pipih.
7. Adonan mi sagu yang sudah digiling kemudian direbus selama dua menit.
8. Adonan mi sagu yang sudah direbus, dikeringkan dengan dijemur pada suhu ruang hingga adonan mengering dan memiliki tekstur seperti karet.
9. Adonan mi sagu yang sudah kering, dicetak berbentuk mi dengan mesin penggiling mi.

3.6 Uji Coba Produk

Uji coba produk bertujuan untuk mengumpulkan data yang digunakan untuk menentukan warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya minat panelis terhadap penelitian kreasi produk mi sagu dengan substitusi tepung halus dan tepung kasar dari kulit

ari kacang hijau dan kedelai. Bagian ini terdiri dari desain uji coba, subjek uji coba, jenis data, pengumpulan data, dan analisis data.

3.7 Desain Uji Coba

Desain uji coba yang dilakukan dalam penelitian ini sebanyak 36 sampel yang terdiri dari 12 sampel perlakuan dengan tiga kali pengulangan. Perlakuan yang akan dilakukan akan berfokus pada pembuatan tepung halus dan tepung kasar dari kulit ari kacang hijau dan kedelai yang digunakan dalam penelitian kreasi produk. Perlakuan pertama yaitu kulit ari kacang hijau setelah dibersihkan akan langsung dikeringkan ke dalam oven dengan suhu 170°C-180°C dalam waktu 30 menit. Perlakuan kedua yaitu kulit ari kedelai dikeringkan ke dalam oven dengan suhu 170°C-180°C dalam waktu 1 jam. Perlakuan ketiga yaitu kulit ari kacang hijau dan kedelai setelah dikeringkan menggunakan oven, masing-masing perlakuan akan dibuat menjadi tepung halus dan tepung kasar. Setelah tepung halus dan tepung kasar dari kulit ari kacang hijau dan kedelai jadi dan siap digunakan, proses selanjutnya yaitu substitusi tepung halus dan tepung kasar dari kulit ari kacang hijau dan kedelai ke dalam mi sagu dengan tiga komposisi yaitu 10%, 15%, dan 20%.

Tabel 3.5 Desain Uji Coba Pengulangan Pertama (dalam Satuan Gram)

Nama Bahan	Perlakuan 1 (Pengerangan Oven)					
	Tepung Halus			Tepung Kasar		
	10%	15%	20%	10%	15%	20%
	a102-H	a102-H	a103-H	a104-K	a105-K	a106-K
	b102-H	b102-H	b103-H	b104-K	b105-K	b106-K
Tepung sagu	120	120	120	120	120	120
Tepung kulit ari kedelai	10	15	20	10	15	20
Tepung kulit ari kedelai						
Air	8	8	8	8	8	8
Garam	1	1	1	1	1	1

Sumber: Data Diolah (2019)

Tabel 3.6 Desain Uji Coba Pengulangan Kedua (dalam Satuan Gram)

Nama Bahan	Perlakuan 1 (Pengerangan Oven)					
	Tepung Halus			Tepung Kasar		
	10%	15%	20%	10%	15%	20%
	a202-H	a202-H	a203-H	a204-K	a205-K	a206-K
	b202-H	b202-H	b203-H	b204-K	b205-K	b206-K
Tepung sagu	120	120	120	120	120	120
Tepung kulit ari kedelai	10	15	20	10	15	20
Tepung kulit ari kedelai						
Air	8	8	8	8	8	8
Garam	1	1	1	1	1	1

Sumber: Data Diolah (2019)

Tabel 3.7 Desain Uji Coba Pengulangan Ketiga (dalam Satuan Gram)

Nama Bahan	Perlakuan 1 (Pengerangan Oven)					
	Tepung Halus			Tepung Kasar		
	10%	15%	20%	10%	15%	30%
	a302-H	a302-H	a303-H	a304-K	a305-K	a106-K
	b302-H	b302-H	b303-H	b304-K	b305-K	b306-K
Tepung sagu	120	120	120	120	120	120
Tepung kulit ari kedelai	10	15	20	10	15	20
Tepung kulit ari kacang hijau						
Air	8	8	8	8	8	8
Garam	1	1	1	1	1	1

Sumber: Data Diolah (2019)

3.8 Subjek Uji Coba

Subjek uji coba dalam penelitian ini terdiri dari 90 panelis yang terdiri dari masyarakat di area Universitas Ciputra. Teknik yang digunakan dalam memilih panelis adalah *simple random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel secara acak. Teknik ini dikatakan sederhana karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut (Sugiyono, 2015:120).

3.9 Jenis Data

Menurut Sugiyono (2015:308) menyatakan bahwa:

Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data, dan sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan peneliti dari pengisian kuesioner sedangkan data sekunder didapatkan dari jurnal, buku, artikel, atau penelitian lainnya.

3.10 Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan cara untuk mengumpulkan data yang diperlukan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian. Teknik pengumpulan data ada lima macam yaitu, wawancara, kuesioner, observasi, dokumen, dan *focus group discussion* (Noor, 2011). Pada penelitian ini, peneliti menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data saat uji organoleptik dilakukan. Teknik ini dipilih karena peneliti dapat mengetahui respon yang

diberikan para panelis dengan memberikan daftar pertanyaan yang harus diisi oleh panelis sesuai dengan sampel yang dicoba.

3.11 Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses penelitian yang dilakukan setelah semua data yang diperlukan untuk memecahkan permasalahan yang diteliti. Dalam analisis data penelitian kreasi produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau dan tepung kulit ari kedelai, digunakan tujuh teknik analisis data yaitu metode eksperimen, metode observasi, uji organoleptik, uji laboratorium, uji ANOVA, statistik deskriptif, dan uji minat pasar.

1. Metode Eksperimen

Metode penelitian eksperimen adalah metode yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dikendalikan oleh peneliti (Sugiyono, 2015:107). Dalam pembuatan produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau dan tepung kulit ari kedelai, peneliti akan memberikan dua perlakuan dalam pembuatan tepung kulit ari kacang hijau dan kedelai dan setiap perlakuan akan dibagi menjadi dua proses kemudian dilakukan tiga uji coba dengan perbedaan konsentrasi pemanfaatan. Kemudian akan dilakukan tiga kali pengulangan sehingga peneliti dapat mengevaluasi hasil dari setiap proses yang dilakukan.

2. Metode Observasi

Observasi mempunyai cara yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Observasi tidak terbatas pada orang tetapi juga objek yang lain

(Sugiyono, 2015:203). Dalam setiap eksperimen, peneliti akan membandingkan hasil dari setiap percobaan yang sudah dilakukan agar mendapatkan hasil yang tepat. Peneliti akan melakukan observasi agar dapat mengetahui secara pasti perbedaan yang terjadi di setiap uji coba yang dilakukan dengan mengamati proses kerja dan gejala yang terjadi.

3. Uji Organoleptik

Uji organoleptik disebut juga dengan penilaian indra atau sensorik, merupakan cara penilaian manusia dengan memanfaatkan panca indera dalam mengamati warna, aroma, rasa, dan tekstur dari suatu makanan yang digunakan untuk mengidentifikasi area pengembangan (Ayustaningwarno, 2014:1). Uji organoleptik yang akan dilakukan dalam penelitian ini didasarkan pada pembagian sampel kepada 30 panelis dengan tiga kali pengulangan dalam tiga hari. Setiap panelis akan mendapat 12 jenis sampel mi sagu yang sudah dimasak dengan variabel yang berbeda untuk dicoba dan dinilai secara keseluruhan sesuai pertanyaan pada kuesioner yang telah diberikan oleh peneliti. Panelis akan menilai sampel yang diberikan sesuai dengan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Pengambilan data uji organoleptik ini dilakukan kepada panelis tidak terlatih. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan skala hedonik berdasarkan tingkat kesukaan. Berikut merupakan tingkat hedonik yang digunakan peneliti dalam pembuatan kuesioner:

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

- d. Angka 4 untuk sangat suka.

4. Uji ANOVA

Data dalam penelitian ini akan dianalisis menggunakan ANOVA atau dikenal sebagai *Analysis of Variance*. Menurut Suhardjanto (2009) menyatakan bahwa “ANOVA bertujuan untuk menguji pengaruh perlakuan dari suatu percobaan yang menggunakan satu faktor di mana, satu faktor tersebut memiliki tiga atau lebih level.” Apabila nilai $P < 0,05$ maka hipotesis dapat diterima, sedangkan jika nilai $P > 0,05$ maka hipotesis ditolak. Dalam penelitian kreasi produk ini peneliti menggunakan ANOVA tiga faktor, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan, konsentrasi, dan pengulangan pada sampel yang diujikan kepada panelis.

5. Uji Laboratorium

Uji laboratorium dilakukan agar dapat diketahui kandungan gizi dalam penelitian kreasi produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau dan tepung kulit ari kedelai. Jenis kandungan yang akan diteliti hanya kandungan teori. Sampel yang digunakan dalam uji laboratorium diambil dari hasil terbaik yang paling disukai oleh panelis saat melakukan uji organoleptik. Uji laboratorium dilakukan di Balai Riset dan Standardisasi Industri Surabaya.

6. Uji Minat Pasar

Menurut Kotler dan Armstrong (2008:9) menyatakan bahwa “pasar (*market*) adalah kumpulan pembeli aktual dan potensial dari suatu produk.” Peneliti

melakukan uji minat pasar kepada 30 responden untuk mengetahui minat responden terhadap produk yang akan ditawarkan oleh peneliti. Kuesioner uji minat pasar yang dilakukan peneliti meliputi pertanyaan seperti pengembangan produk, distribusi, dan penetapan harga (Kotler dan Armstrong, 2008:9).

7. Statistik Deskriptif

Menurut Sugiyono (2015:207) menyatakan 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 di mana sampel diambil.

Dalam penelitian ini, statistik deskriptif digunakan untuk memproses hasil uji organoleptik dengan parameter rasa, aroma, tekstur, dan warna yang dibagikan kepada total 90 panelis. Setiap panelis mendapatkan sepuluh sampel produk yang harus dicoba. Hasil dari data kuesioner yang diterima peneliti akan diolah dalam bentuk tabel untuk mengetahui minat panelis terhadap penelitian kreasi produk mi sagu dengan pemanfaatan tepung halus dan tepung kasar kulit ari kacang hijau dan kedelai.