

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Pengambilan data dengan panelis agak terlatih dilakukan di kelas Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dimulai pada bulan Juli 2015 - Januari 2016.

#### **3.2. Metode Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai kualitas produk baru yaitu keripik telur bumbu rendang. Dalam penelitian ini, peneliti memilih beberapa panelis untuk menilai kualitas keripik telur bumbu rendang meliputi 4 aspek yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur. Data yang dikumpulkan diolah dengan uji statistik Friedman. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas keripik telur bumbu rendang.

#### **3.3. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel**

##### **3.3.1. Populasi**

Populasi atau kumpulan dari semua kemungkinan orang-orang, benda-benda, dan ukuran lain yang menjadi objek perhatian, atau kumpulan seluruh objek yang menjadi perhatian (Dahlan, 2008). Populasi pada penelitian ini adalah keripik telur bumbu rendang dengan menggunakan ubi jalar putih.