

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Pendekatan Penelitian**

Pendekatan ilmiah adalah rencana dan prosedur penelitian yang mencakup langkah-langkah dari asumsi luas hingga metode pengumpulan, analisis, dan interpretasi data yang terperinci. Keputusan keseluruhan melibatkan pendekatan mana yang harus digunakan untuk mempelajari suatu topik. Creswell (2014). Maka dari itu penelitian ini diselenggarakan menggunakan pendekatan ilmiah dengan metode eksperimental yang mana metode yang digunakan adalah *true eksperimental*, bertujuan untuk menyelidiki kemungkinan hubungan sebab akibat dengan sampel yang digunakan diambil secara acak. (Nainggolan, 2021).

Pada bab ini peneliti akan membahas mengenai desain penelitian dan proses eksperimen yang peneliti gunakan untuk mengumpulkan data-data yang berkaitan dengan judul “Pembuatan *vanilla cream sauce* berbais *sous vide*”. Setelah menentukan pendekatan penelitian, langkah selanjutnya adalah menjelaskan teknik pengolahan bahan yang digunakan dalam penelitian ini.

### **B. Lokasi dan Penelitian Sensori**

Dalam penelitian ini perkebunan cebba, ulaweng raja, kab. Bone merupakan lokasi pengambilan bahan yaitu vanilla bean. Perkebunan cebba merupakan pembibitan vanilla pod milik bapak A. anwar, peneliti mengambil bahan dari perkebunan tersebut karena memiliki kualitas vanilla pod yang berkualitas dan bermutu baik.

Penelitian Tugas Akhir akan diselenggarakan di Dapur Praktik Program Studi Kuliner – Politeknik Pariwisata Makassar, yaitu Dapur Nusantara dan Kontinental. Pada lokasi tersebut, tahap pengumpulan data baik untuk tujuan pengujian teknik *sous vide* dalam pengolahan *vanilla cream sauce*, maupun untuk tujuan pengumpulan data terkait uji sensori. Alasan pemilihan lokasi ini adalah; memiliki ruangan yang memadai untuk melakukan pengujian teknik *sous vide*, dan pengumpulan data bersama dengan para panelis. Terkait waktu penelitian, tahap pengumpulan data untuk pengujian teknik *sous vide* dilaksanakan selama tiga hari, dan waktu pengumpulan data uji sensori akan diselenggarakan di pagi hari pada pukul 08:00-12:00 (WITA).

### **C. Jenis dan Sumber Data**

Pada penelitian ini menggunakan sumber data yaitu data primer dan data Sekunder.

Data primer dipahami melalui definisinya, data primer adalah data basis atau utama yang digunakan dalam penelitian. Data primer adalah jenis data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber utamanya seperti melalui wawancara, survei, eksperimen. Data primer biasanya selalu bersifat spesifik karena disesuaikan oleh kebutuhan peneliti. Untuk membuktikan keaslian data primer yaitu dengan melihat kualitas asli akhir penelitian, jika kualitas data asli, maka kualitas hasil juga akan bagus (Salsabila MR (2022)). Sebagaimana telah ditulis pada bagian rumusan masalah, bahwa masalah penelitian yang diselenggarakan yaitu bagaimana tahapan pembuatan *vanilla cream sauce* melalui penerapan teknik *sous vide* yang dimana penelitian menggunakan metode ekperimental. Maka penelitian ini didefinisikan sebagai data yang dihasilkan oleh peneliti sendiri.

Data sekunder merupakan data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh seorang yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada. Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer, dimana data ini bisa diperoleh yaitu dari bahan pustaka, literatur, penelitian, terdahulu, buku, dan lain sebagainya.

#### **D. Lokasi Pengolahan Bahan**

Dalam pengolahan bahan yang akan diselenggarakan, dilakukan dikawasan Politeknik Pariwisata (Poltekpar) Makassar, yang merupakan perguruan tinggi negeri kedinasan yang berada dilingkungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf/Baparekraf), yang berlokasi di Sulawesi Selatan, tepatnya di Kota Makassar. Poltekpar Makassar memiliki Laboratorium Dapur Praktik bernama Dapur Nusantara dan Kontinental. Pemilihan lokasi pengolahan bahan disebabkan pada dapur tersebut memiliki fasilitas pendukung dalam penelitian yang akan diselenggarakan. Dengan demikian peneliti memutuskan, untuk melaksanakan uji produk Tugas Akhir ini di Laboratorium Dapur Poltekpar Makassar. Adapun beberapa tahapan yang akan dilaksanakan pada penelitian ini, yaitu;

##### **1. Tahap pra-produksi**

Pada tahap ini peneliti menentukan resep yang tepat untuk digunakan dan diterapkan pada teknik *sous vide*. Serta memilih bahan yang digunakan merupakan bahan yang baik, tidak kadaluarsa, dan berbau. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses penelitian dan menghasilkan produk yang baik dan berkualitas. Selanjutnya peneliti memastikan alat yang

digunakan merupakan alat yang bersih dan sesuai untuk proses penelitian. Adapun peralatan (*Utensil*) dan perangkat (*equipment*) yang digunakan, lihat Tabel 1. Peralatan dan Perangkat pada halaman 18.

## 2. Tahap Produksi

Pada tahap ini peneliti menggunakan teknik *sous vide* dengan menggunakan metode eksperimental. Teknik *sous vide* adalah teknik memasak dibawah tekanan air dengan suhu yang terkontrol dengan plastik *vacum* sebagai wadah. selanjutnya yaitu *stright dough method* yaitu pencampuran semua bahan menjadi satu lalu diaduk sehingga menjadi adonan. Kemudian tahap vakum dan seal, semua bahan yang sudah tercampur dengan rata kemudian dimasukkan kedalam kantong plastik kemudian di vakum dan di seal. Selanjutnya adonan yang sudah tervakum dan diseal dengan aman, di turunkan ke wadah yang berisi air dengan suhu yang ter-ontrol, ini merupakan teknik memasak *sous vide*. Adapun resep yang menjadi standar penelitian ini (lihat tabel 2.) pada halaman 19.

Dalam pengumpulan sumber data, peneliti melakukan pengumpulan sumber data dalam bentuk uji percobaan dengan beberapa kali percobaan hingga menemukan hasil yang sesuai dengan persepsi dari peneliti. Peneliti mengambil pengumpulan data berdasarkan metode *Sous Vide*.

Tabel 1. Peralatan dan perangkat

NO	Nama Alat	Kegunaan
1	<i>Scale</i> atau timbangan	untuk menimbang seluruh bahan pangan
2	<i>Measuring jar</i> atau gelas ukur	untuk mengukur bahan berupa cairan.
3	<i>Bowl</i> atau mangkuk	Sebagai alat utama untuk menyimpan semua bahan
4	Termometer	untuk mengukur suhu air
5	Pelastik vakum	Untuk melindungi kualitas adonan dan sebagai wadah untuk proses pemasakan.
6	<i>Ballon whisk</i> atau pengaduk	untuk mengaduk adonan,

7	<i>Rober spatula</i>	untuk mengaduk adonan
8	Mesin <i>sous vide</i>	untuk memasak dan mengukur suhu
9	Mangkok keramik	sebagai wadah untuk ingredient.
10	<i>Container</i>	sebagai wadah air untuk proses pemasakan <i>sous vide</i> ,
11	<i>Hand Mixer</i>	untuk mengaduk adonan.
12	<i>Freezer</i>	Untuk membekukan <i>vanilla cream sauce</i>
13	<i>chiller</i>	Untuk mengistirahatkan <i>vanilla cream sauce</i>
14	mesin vakum	Untuk mengeluarkan udara yang berada pada kantong plastik dan mengunci plastik vakum

---

Sumber : Olah data, 2024

Tabel 2. Resep Standar Penelitian

<b>Bahan</b>	<b>Takaran</b>
Fresh Milk	250gr
Egg yolk	75gr
Heavy cream	32gr
Sugar	32gr
Vanilla seeds	1gr

---

Sumber: Le Cordon Bleu, 2005

### 3. Tahap Evaluasi

Tahap ini merupakan tahap akhir pada proses pengolahan produk *vanilla cream sauce*, pada tahap ini dilakukan uji sensorik meliputi indera perasa, penciuman, penglihatan, dan peraba. Untuk mengetahui kualitas produk yang dihasilkan. Serta hasil dari produk *vanilla*

*cream sauce* kemudian didokumentasikan melalui foto. Setelah menentukan lokasi pengolahan bahan, langkah selanjutnya adalah menjelaskan lokasi penelitian dan waktu penelitian yang akan diselenggarakan dalam penelitian ini.

Pada tahap ini *vanilla cream sauce* yang sudah di *sous vide* selama 2 jam kemudian diangkat dan direndam kedalam air dingin agar menghentikan proses pemasakan. Kemudian peneliti men-gistirahatkan *vanilla cream sauce* semalaman di chiller dengan suhu 110C, tujuan dari pengistirahatan adonan agar rasa dan bau amis *vanilla cream sauce* yang dihasilkan egg yolk hilang. Selanjutnya peneliti mengaplikasiakn *vanilla cream sauce* pada dua produk pastry, yaitu: *Bavarois* dan Tarlet. Selanjutnya tahap eval-uasi, *vanilla cream sauce* yang sudah diaplikasikan pada produk pastry kemudian diamati karakteristik produk mulai dari warna, aroma, teksture dan rasa melalui indera penglihatan, peraba, pengecap, dan penciuman.

## **E. Tahap Penelitian**

Dengan ini prosedur penelitian akan dilakukan metode memasak yaitu *sous vide* dengan hasil akhir akan dibandingkan untuk melihat metode apa yang lebih tepat diterapkan pada pembuatan *vanilla cream sauce*. Pada penelitian ini memiliki masalah yang merujuk pada penelitian eksperimental, yang bertujuan untuk mencari resep yang idela dan menerapkannya pada proses pembuatan *vanilla cream sauce* yaitu metode *sous vide*. Tekknik *sous vide* dipilih karena memberikan kontrol sushu yang tepat dan konsisten dalam hasil akhir, yang sangat penting untuk menjaga kualitas *vanilla cream sauce*. Dengan tiga tahapan pembuatan, yaitu; pra-produksi pengolahan, yaitu tahap awal dalam proses penelitian yang diaman bahan, alat (*utensil*), dan perangkat (*equipment*) disiapkan. Tahap produksi pengolahan, yaitu tahap dimana semua bahan dan alat yang sudah disiapkan kemudian digunakan dalam proses pembuatan *vanilla cream sauce*. Tahap pasca produksi pengolahan, yaitu tahap akhir yang dimana hasil dari penerapan metode *sous vide* pada *vanilla cream sauce*. kemudian peneliti mengamati karakteristik *vanilla cream sauce*. setelah menentukan tahap penelitian, langkah selanjutnya adalah menjelaskan jenis dan sumber data yang digunakan pada penelitian ini.

## **F. Teknik pengumpulan data**

Adapun teknik pengumpulan data yang dalam penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu;

## 1. Ekperimental

Metode penelitian eksperimental digunakan apabila peneliti ingin mengetahui pengaruh sebab akibat antara variabel independen dan dependen. (Creawll 2012).

## 2. Dokumentasi

Dokumentasi yaitu mencari hal-hal atau varibel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, jurnal, majalah, parasati, notulen rapat, agenda (Arikunto 2002:2006). Penggunaan dokumentasi untuk mengumpulkan data dari sumber dokumen. Dalam penelitian ini peneliti melakukan pengambolan dokumentasi melalui gambar pada saat mengumpulkan data. Setelah menentukan teknik pengumpulan data, langkah selanjutnya adalah menjelaskan teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini.

## G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan upaya mencari dan menata secara sistematis hasil observasi dan hasil lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang kasus yang diteliti dan menyajikannya dalam temuan bagi orang lain (Muhadjir, 2000; Nurdewi 2022). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik produk dengan melakukan uji indrawi seperti rasa, warna, aroma, dan tekrtur. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini hanya satu yaitu *sensory evaluation*, yang menggunakan indra untuk menilai suatu produk, dengan memeriksa tampilan, mencium makanan untuk mengetahui aroma, serta mencoba makanan untuk mengetahui tekstur dan rasa yang dimiliki. Dijelaskan Analisis *sensory* juga digunakan untuk memperoleh, mengukur, menganalisis dan mengartikan reaksi pada karakter bahan dan produk makanan sesuai dengan yang diterima oleh indra penglihatan, penciuman, perasa, sentuhan dan pendengaran. Maka dari itu penilaian ini menggunakan tipe pengujian indrerawi atau sensori evaluasi, yaitu pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk.

Indera yang dimaksud adalah penglihatan/mata, pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka (Saleh :2004). Dengan kata lain, kesan yang bersumber dari ketiga alat indera ini yaitu dengan merujuk pada hasil sensori atau rangsangan yang diterima oleh ketiga indera akan membentuk penilaian terhadap produk yang

diuji. Dengan itu pelaksanaan Uji sensorik akan dilakukan oleh penelis terlatih untuk menilai rasa, tekstur, aroma, dan warna cream sauce.