

BAB III METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian yang diselenggarakan penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, yang merupakan penelitian yang bersifat deskriptif dan analisis. Pada proses ini penelitian dan makna lebih diutamakan. Menganalisis dan menafsirkan suatu fakta serta peristiwa yang berdasarkan apa yang terjadi merupakan penelitian kualitatif sehingga dapat dijadikan bahan kajian untuk ditindaklanjuti. (Nasution, 2023). Deskriptif kualitatif berfokus terhadap menjawab pertanyaan penelitian yang berupa pertanyaan siapa, apa, dimana, dan bagaimana peristiwa atau pengalaman yang terjadi sehingga dapat dikaji secara mendalam (Yuliani, dkk., 2018). Maka dalam penelitian ini penulis memilih menggunakan pendekatan kualitatif agar dapat menjelaskan fenomena yang terjadi secara menyeluruh dan mendalam terkait fokus penelitian dan dapat mengetahui secara mendalam bagaimana karakteristik yang dihasilkan oleh *dipping* berbahan dasar buah mangga.

B. Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer

Sebagaimana telah diulas pada rumusan masalah, bahwa masalah penelitian yang diselenggarakan terbagi dalam dua bagian, yaitu Bagaimana pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga dan Bagaimana karakteristik akhir pada *dipping* mangga. Dalam penelitian kualitatif data primer merupakan memperoleh data secara langsung melalui responden yang menjadi target penelitian. (Rafidah, dkk, 2017). Proses pengumpulan data primer peneliti menggunakan jurnal yang terdapat di internet sebagai pendukung penelitian yang ditulis. Berdasarkan hal tersebut, masing-masing data primer akan berbedar pada masalah penelitian. Data primer merujuk terhadap resep ideal dan resep formulasi

dan untuk masalah penelitian kedua, data primer merujuk terhadap pertanyaan informan terkait penilaian karakteristik akhir pada *dipping* berbahan dasar buah mangga. Peneliti melakukan wawancara terhadap informan ahli dan informan terbatas yang mengetahui dasa-dasar atau *basic knowledge* dalam bidang seni kuliner.

2. Data Sekunder

Dalam penelitian yang diselenggarakan, data sekunder atau data pendukung terdapat baik dalam rumusan masalah pertama dan kedua. Dalam penelitian kualitatif data sekunder merupakan data yang bersumber dari eksternal yang didapatkan melalui referensi dari luar, baik artikel, jurnal, buku, dan lainnya.(Siregar, dkk, 2022). Dengan demikian, penelitian yang diselenggarakan terhadap masalah penelitian pertama merujuk kepada resep standar *dipping* berbahan dasar buah mangga, dan data pendukung terkait; masalah penelitian kedua, merujuk pada pengetahuan karakteristik akhir *sauce* dan *dipping* yang telah terdapat pada studi terdahulu, yang menjadi panduan dan referensi dalam pembuatan pertanyaan yang diajukan kepada informan.

C. Lokasi Pengolahan Bahan

Proses pengolahan bahan yang diselenggarakan, dilakukan dikawasan Politeknik Pariwisata Makassar, yang merupakan perguruan tinggi negeri kedinasan yang berada dalam naungan Kementerian Pariwisata yang berlokasi di sulaewsi Selatan tepatnya di Kota Makassar. Politeknik Pariwisata Makassar memiliki fasilitas laboratorium Kitchen yang bernama “Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental”. Disebabkan Laboratorium tersebut terdapat fasilitas yang dapat menunjang jalannya serta kelancaran dalam proses penelitian yang diselenggarakan. Pada bagian pertama yaitu penelitian untuk masalah pertama terbagi menjadi tiga tahap.

1. Tahap Pra-produksi

Pada tahap ini, peneliti mengamati kualitas bahan yang akan di gunakan, dimulai dari kelayakan bahan pangan buah mangga yang akan digunakan, tidak menandakan ciri buah mangga yang busuk dan memiliki aroma mangga yang kuat dan segar. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses penelitian yang dilakukan. Serta alat-alat yang digunakan merupakan alat yang dalam kondisi yang steril dan bersih yang akan digunakan sebagai wadah dalam proses penelitian, peralatan (*utensil*) serta perangka (*equipment*) yang digunakan adalah sebagai berikut;

Tabel 1. *Equipment* dan Peralatan

Peralatan dan perangkat	Kegunaan
<i>Food Processor</i>	Untuk menyatukan bahan
<i>Cutting board</i>	Sebagai alas untuk memotong
<i>Lemon squeezer</i>	Untuk mengeluarkan sari dari buah lemon
<i>Stainless steel bowl</i>	Sebagai wadah
<i>Wooden spatula</i>	Sebagai pengaduk
<i>Hand blender</i>	Untuk menghaluskan bahan
<i>Knife</i>	Untuk memotong
<i>Food tongs</i>	Untuk mengambil makanan agar tidak terkontaminasi
<i>Scale</i>	Untuk menimbang bahan
<i>Sauce pan</i>	Untuk memasak saus dan hidangan lainnya

Sumber: hasil olah data penelitian, 2024

2. Tahap Produksi

Dalam tahap ini terdapat teknik yang digunakan dalam pengolahan bahan menggunakan metode eksperimental, yaitu; *blended*, *blended* adalah teknik mencampurkan berbagai jenis bahan dan membentuk material yang baru sesuai dengan jumlahnya (fatimah, dkk, 2018). Terdapat resep yang menjadi standar yang digunakan pada penelitian ini (lihat pada tabel 2). Dan adapun resep yang telah peneliti sesuaikan untuk mendapatkan karakteristik akhir yang peneliti inginkan (lihat pada tabel 3).

Bahan	Takaran
Mangga golek	250 gr
<i>Thai Chili Sauce</i>	27 gr
<i>Lemon Juice</i>	15 gr
<i>Sour Cream</i>	42 gr
<i>Brown Sugar</i>	4 gr

Tabel 2. Resep standar penelitian

Bahan	Takaran
Mangga golek	150 gr
<i>Thai Chili Sauce</i>	25 gr
<i>Lemon Juice</i>	10 gr
<i>Cream Cheese spread</i>	30 gr
<i>Brown Sugar</i>	5 gr
Pasta Cabe	24 gr

Tabel 3. Resep ideal

3. Tahap Evaluasi

Tahap ini melakukan uji sensorik dengan menggunakan indera perasa, penciuman, pengelihatn, dan peraba untuk menilai kualitas sebuah produk yang dihasilkan. Hasil dari analisis informan melalui proses wawancara untuk menilai produk penelitian yang ideal atau tidak ideal.

D. Tahap Penelitian

Penelitian yang diselenggarakan memiliki dua masalah penelitian, yang mana; masalah pertama merujuk terhadap pada penelitian eksperimental, yang ditujukan untuk menerapkan dan mencari resep yang ideal dalam pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga, dan masalah kedua merujuk pada penelitian kualitatif yang bertujuan agar mengetahui penilaian karakteristik akhir terhadap *dipping* berbahan dasar buah mangga yang di olah berdasarkan resep ideal. Oleh sebab itu, tahap penelitian terbagi menjadi dua bagian.

Pada bagian pertama, penelitian ditujukan untuk masalah penelitian pertama dan terbagi menjadi tiga tahap. Tahap pra produksi atau pengolahan adalah tahap awal

dimana bahan pangan, peralatan (*utensil*), dan perangkat (*equipment*) disiapkan. Pada tahap produksi atau pengolahan adalah tahap dimana bahan pangan, peralatan, dan perangkat digunakan dalam pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga. Pada tahap pasca produksi merupakan tahap terakhir yang merupakan tahap penilaian karakteristik *dipping* berbahan dasar buah mangga, dilakukan oleh peneliti.

Pada bagian kedua, penelitian ditujukan untuk masalah penelitian kedua, yaitu resep ideal dan hasil penilaian peneliti diterapkan melalui wawancara mendalam. Pada tahap ini peneliti akan mengajukan pertanyaan terhadap informan terpilih.

E. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian yang diselenggarakan yaitu;

1. Eksperimen

Metode eksperimen bertujuan untuk mengetahui apa yang terjadi ketika peneliti melakukan tindakan tertentu (Jaedun, 2011), dan panelis dan peneliti harus berkomunikasi secara tertulis untuk melakukan analisis sensorik dan pengujian konsumen.

2. Dokumentasi

Menurut Sudarsono Blasius, 2017 Dokumentasi merupakan kegiatan mengelola jenis dokumen dan mencakup benda fisik maupun digital, yang dapat di akses dan didistribusikan oleh masyarakat. Pada penelitian yang diselenggarakan dibutuhkan dokumentasi foto untuk bahan dan proses saat penelitian berlangsung.

3. Wawancara

Agar mengetahui hasil akhir dari penelitian, peneliti menggunakan metode wawancara. Menurut phafiandita, dkk., 2022 wawancara merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung antara pewawancara dan informan tanpa melalui perantara.

4. Menentukan Informan

Informan yang terpilih dalam penelitian ini adalah orang-orang yang melakukan sesi wawancara dan memiliki ketentuan wawancara sesuai dengan topik yang akan ditanyakan. Informan terbatas harus memiliki wawasan yang luas dibidang seni kuliner. Sedangkan informan terlatih merupakan mereka yang memiliki *basic knowledge* dalam bidang seni kuliner.

5. Pertanyaan Wawancara

Metode wawancara semi-terstruktur terdiri dari pertanyaan terbuka dan berfokus pada pertanyaan terhadap karakteristik akhir *dipping* yang meliputi tekstur, rasa, aroma, dan warna.

6. Melakukan Wawancara

Pada sesi wawancara, penulis memerlukan alat perekam suara dan catatan guna menuliskan informasi dan jawaban yang didapatkan dari informan.

7. Menganalisis Hasil Wawancara

Pada tahap ini peneliti melakukan peninjauan terhadap apa yang telah peneliti dapatkan dari sesi wawancara sebelumnya dan melakukan Transkrip Wawancara guna memahami lebih mendalam terkait pernyataan informan.

F. Teknik Analisa Data

Penelitian Tugas Akhir ini menerapkan metodologi kualitatif. Oleh sebab itu, teknik analisa data yang diterapkan, yaitu;

1. Analisa Tematik

Pada penelitian ini penulis menggunakan teknik analisis tematik yang merupakan metode untuk memeriksa data yang telah dikumpulkan oleh peneliti

untuk menemukan tema atau mengidentifikasi pola. (Braun, *et al.*, 2006 dalam Sitasari, dkk, 2022).

2. Evaluasi Sensori

Teknik analisis yang akan digunakan pada penelitian ini adalah *Sensory Evaluation*. Sensori merupakan teknik ilmiah yang digunakan untuk menimbulkan, mengukur, menganalisa, dan menafsirkan respon indra manusia terhadap suatu objek (Tarwendah Ivani, 2017). yang berujuan agar dapat mengetahui tahapan dan karakteristik produk, serta mengamati respon panelis.