

BAB III

METODE PENELITIAN

A Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian adalah metode utama yang digunakan peneliti untuk mencapai tujuan dan menemukan jawaban atas masalah yang diajukan. Penelitian ini menggunakan metode true experiment (eksperimen yang benar), karena peneliti dapat mengontrol semua faktor luar yang mempengaruhi proses eksperimen. Oleh karena itu, validitas internal (kualitas implementasi rancangan penelitian) dapat menjadi tinggi. Metode ini digunakan untuk menentukan bagaimana variabel (independen atau perlakuan) berpengaruh terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. Pada penelitian ini peneliti akan membahas desain eksperimen dan cara melakukannya dalam sub bab ini. Eksperimen yang dilaksanakan pada penelitian ini adalah membuat *starter sourdough* mocaf yang diaplikasikan kedalam *pizza dough* dan *yeast product*.

B. Jenis dan Sumber Data

Sumber data adalah semua hasil penelitian experimental yang relevan, jika data yang dikumpulkan dari sumber data yang salah mengakibatkan data yang terkumpul tidak relevan. Dalam penelitian ini penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan *pizza dough*, penelitian deskriptif ini dilakukan bertujuan untuk menjelaskan karakteristik, komposisi dan bagaimana penambahan tepung mocaf berdampak pada kualitas adonan *pizza* dan *yeast product* yang dibuat.

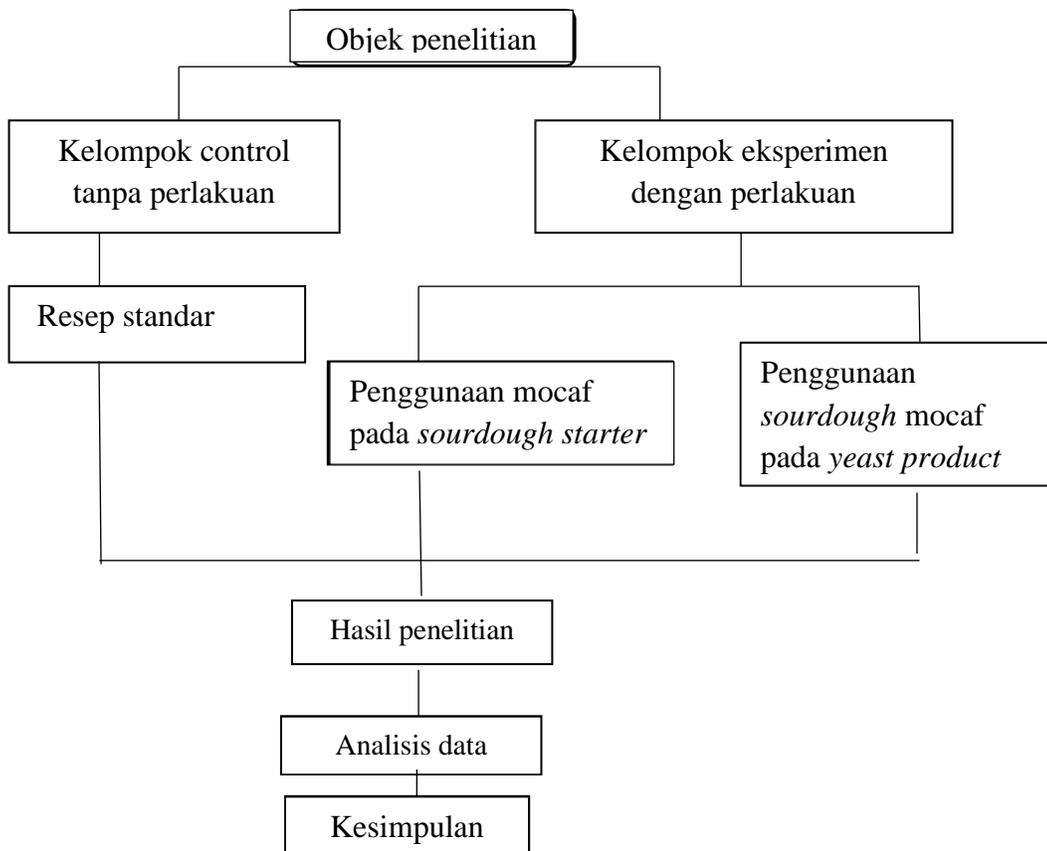
Pada penelitian ini menggunakan jenis dan sumber data sebagai berikut :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang berasal dari sumber asli maupun pertama. Data penelitian ini diperoleh dari lokasi penelitian. Data yang dikumpulkan secara langsung melalui serangkaian kegiatan percobaan yang dilakukan sendiri dengan mengacu pada petunjuk manual yang ada, seperti penelitian atau pengujian secara langsung, disebut data primer.

C. Desain Penelitian

Desain penelitian adalah semua langkah yang diperlukan untuk perencanaan penelitian. Untuk melakukan penelitian ini, desain yang digunakan adalah true eksperimental (eksperimen murni). True eksperimental design bertujuan untuk menganalisis pengaruh atau hubungan sebab akibat dengan cara memberikan perlakuan dan membandingkan hasilnya dengan grup kontrol yang tidak diberi perlakuan (Suryabrata, 2011). Dalam penelitian ini, eksperimen nyata dilakukan dua kali untuk melihat hasil dari pembuatan *sourdough starter* menggunakan tepung mocaf dan diaplikasikan pada *yeast product* menggunakan resep standar *sourdough* yang diaplikasikan pada *pizza dough* dan *yeast product*. Berikut adalah skema desain eksperimen untuk penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan *pizza dough* :



Gambar 4. Desain penelitian.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2017) Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data berupa catatan suatu kejadian yang telah beralu. Bukti dari dokumentasi dapat berupa gambar, arsip, tulisan, dari seseorang. Foto-foto yang diambil selama penelitian dari awal hingga akhir selama kegiatan eksperimen dapat menjadi bukti yang konkret bahwa penelitian ini dilakukan dengan nyata.

2. Deskriptif

Menurut Arikunto (2006) metode penelitian deskriptif adalah suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambar atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan hasilnya.

E. Teknik Analisis Data

Penerapan metode eksperimental dalam penelitian ini berfokus untuk menguji sebuah kelompok atau berbagai kelompok yang dengan penerapan faktor sebab akibat. Oleh karena itu, analisis deskriptif yang bersifat non-hedonis tidak terikat pada uji kesukaan. Selanjutnya, berdasarkan penilaian yang didapatkan dan digunakan jenis tes sebagai berikut :

a. Uji inderawi

Uji inderawi adalah salah satu jenis pengujian yang berdasarkan pada proses penginderaan, pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, aroma, dan rasa pada produk makanan. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak adalah sifat inderawinya. Indera yang digunakan dalam menilai sifat inderawi adalah indera perasa, peraba, penglihatan, dan pengecap. Menurut Wahidah Mahanani Rahayu (2020), Penginderaan adalah suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indera akan

sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indera yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (sensation) jika alat indera mendapat rangsangan (stimulus). Mekanisme penginderaan ini disebut mekanisme subyektif karena proses pengukurannya menggunakan alat indera manusia. Jenis penilaian atau pengukuran lain menggunakan alat ukur dan disebut penilaian atau pengukuran instrumental atau pengukuran obyektif yang hasilnya sangat ditentukan oleh kondisi obyek atau sesuatu yang diukur, BUKAN oleh pengujinya (Rahayu, 2020). Di sisi lain, pada uji organoleptik/uji inderawi, reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan, dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Pengukuran terhadap nilai / tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif karena hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku atau orang yang melakukan pengukuran (Rahayu, 2020).

Pada proses penginderaan ini berpacu pada *standart bread (characteristic bread)* yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya yang membahas tentang karakteristik standar dari segi warna, bentuk, ukuran, dan remah pada roti.