

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Pendekatan Penelitian**

Pendekatan penelitian adalah cara utama yang akan digunakan peneliti untuk mencapai tujuan dan menentukan jawaban dari masalah yang diajukan dalam penelitian. Sehingga pendekatan yang akan diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan menerapkan metode penelitian eksperimental (Santoso dan Madistriyanto, 2021 : 54). Pada proses penelitian akan dilakukan deksriptif kualitatif untuk menjelaskan mengenai hasil akhir yang di dapatkan melalui penelitian yang telah dilakukan, dimana pada dasarnya metode penelitian eksperimental lebih menekankan pada bagian mengontrol, mengendalikan dan mengeliminir pengaruh faktor-faktor dari luar dan biasanya metode ini di terapkan di laboratorium.

Dimana pada penelitian ini peneliti akan menerapkan model penelitian *True eksperiment*, yaitu penelitian yang betul-betul dimana dalam pelaksanaannya mengontrol semua variabel luar yang dapat mengganggu atau mempengaruhi jalannya eksperimen, sehingga kualitas pelaksanaan rancangannya dapat menjadi tinggi, maka dalam penelitian ini akan dilakukan eksperimen mengenai cara mengolah kultur sari patikala dan pembuatan yoghurt dengan memanfaatkan kultur tersebut sebagai bakteri dalam pembuatannya.

#### **B. Jenis dan Sumber Data**

Menurut Azwar (2018) berdasarkan sumbernya, data penelitian digolongkan sebagai data primer dan data sekunder, antara lain :

##### 1. Data Primer

Merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti karena data tersebut diperoleh langsung dari subjek penelitian baik dengan menggunakan alat pengukuran ataupun alat pengambilan data dimana data langsung diperoleh secara langsung dari sumber informasi terkait permasalahan yang diteliti

##### 2. Data sekunder

Merupakan data yang dikumpulkan dari orang lain atau tidak langsung diperoleh oleh peneliti dari subjek penelitiannya. Data sekunder ini dapat berupa laporan atau referensi yang dibutuhkan dalam penelitian seperti buku, jurnal, artikel dan berbagai data yang tersedia di internet.

### **C. Prosedur Pengembangan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manfaat penambahan kultur sari buah patikala dalam pembuatan yoghurt, dengan mengetahui karakteristik baik rasa, aroma, warna, serta tekstur yang akan di hasilkan setelah penambahan. Setelah memperoleh hasil akhir dari produk, maka akan dilakukan uji indrawi untuk mengetahui karakteristik dari produk. Dalam penelitian yang akan di dilaksanakan, dilakukan metode eksperimen dengan menerapkan beberapa uji coba untuk mencari karakteristik yang sesuai dengan standar.

### **D. Definisi Operasional**

Definisi operasional merupakan penjabar maksud dari istilah yang akan menjelaskan secara operasional mengenai penelitian yang akan dilaksanakan, definisi operasional ini akan digunakan untuk memberikan definisi mengenai operasional dalam penelitian pembuatan yoghurt dengan memanfaatkan kultur dari sari buah patikala, dimana definisi ini akan di digunakan sebagai landasan dalam melakukan uji coba penelitian (Komaruddin, 1994 ; 29).

1. Pada penelitian ini akan melalui 2 tahapan dan beberapa proses juga uji coba dalam pembuatannya, dimana tahapan pertama adalah mengolah buah patikala untuk di jadikan sebagai kultur yang akan digunakan dalam membuat yoghurt, dimana kultur ini akan diproses melalui 3 tahapan hingga menghasilkan kultur yang baik dan dapat digunakan sebagai bakteri dalam pembuatan yoghurt. Tahapan selanjutnya adalah pembuatan yoghurt yang akan dilakukan beberapa uji coba dengan menggunakan kultur yang telah di biakkan sebelumnya, pada bagian ini akan dilakukan beberapa kali uji coba hingga mendapatkan hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
2. Setelah mendapat hasil yang sesuai dengan standar dan karakteristik peneliti, kemudian akan di jabarkan manfaat yang di temukan melalui penelitian dalam pembuatan yoghurt dengan memanfaatkan kultur sari buah patikala yang

telah di proses sebelumnya, untuk melihat manfaat ini tentu saja akan dilakukan analisis sensorik terhadap produk dan uji coba secara indrawi untuk mengetahui kelayakan produk.

#### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan oleh peneliti dalam mengumpulkan data, yang di peroleh dari informan, sehingga informasi yang di dapatkan berguna untuk mencapai tujuan penelitian. Pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai cara dari berbagai sumber, adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini hanya satu sebab bakan banyak bersumber melalui analisis peneliti mengenai hasil dan pendukung dari jurnal dan artikel juga buku, adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut ;

##### 1. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses siklus mengabadikan peristiwa yang menerangkan kegiatan, peristiwa yang dapat didokumentsikan dalam bentuk tulisan, foto atau rekaman, yang dapat di rasakan melalui indrawi dan (non) indrawi (Sudarsono,2017).

##### 2. Observasi

Observasi dalam sebuah penelitian berfungsi sebagai pemutusan perhatian terhadap suatu objek dengan melibatkan seluruh indera untuk mendapatkan data, jadi observasi ini dilakukan dengan mengamati secara langsung menggunakan indera penglihatan, penciuman, pendengaran, perabaan atau bila diperlukan menggunakan indera pengecap (Siyoto dan Sodik, 2015 dalam Arifin,2023). Dalam penelitian ini teknik observasi yang akan diterapkan oleh peneliti dengan melakukan pengamatan langsung selama proses pembuatan *yoghurt* juga dengan mendengarkan pendapat dari yang ahli.

#### **F. Teknik Analisis Data**

Analisis data merupakan tahap interpretasi data (pemberian makna) yang diperoleh di lapangan. Analisa data juga merupakan upaya atau langkah yang dilakukan untuk menggambarkan data dalam bentuk narasi, deskripsi ataupun

penjelasan, dimana hal itu akan melahirkan kesimpulan dan penjelasan dari data yang akan di lakukan dalam penelitian (samsu,2017).

Maka dengan demikian teknik analisis data yang akan di ambil adalah analisis data deskriptif kualitatif, yang mengutip dari buku Samsu (2017) menyatakan bahwa analisis deskriptif merupakan jenis analisis yang dilakukan untuk mengkaji fenomena atau kejadian yang sedang berlangsung pada masa sekarang, dimana prosesnya melibatkan kegiatan mengumpulkan dan menyusun data, kemudian memberi penjelasan atau penafsiran atas data dalam bentuk deskriptif atau menggambarannya secara apa adanya. Selain dari pada itu digunakan pula analisis data melalui uji indrawi atau sensori, untuk melihat karakteristik dari hasil akhir produk.