

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian merupakan cara utama yang digunakan peneliti untuk mencapai tujuan dan menentukan jawaban atas masalah yang diajukan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kualitatif yang merupakan penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah, dimana peneliti merupakan instrumen kunci. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll secara *holistic*, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata bahasa, pada suatu konteks khusus dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Penelitian ini merupakan penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif (Sugiyono, Moleong dan Saryono dalam Nasution 2023). Adapun alasan penelitian menggunakan penelitian kualitatif sebab penelitian kualitatif dapat mendeskripsikan fenomena secara menyeluruh serta mendalam terkait fokus penelitian termasuk pengembangan produk, untuk dapat mengetahui lebih mendalam bagaimana karakteristik yang dihasilkan oleh produk *seasoning paste* dari pemanfaatan tinta cumi.

B. Jenis dan Sumber Data

Menurut azwar (2015:91) berdasarkan sumbernya, data penelitian digolongkan sebagai data primer dan data sekunder:

1. Data Primer

Data primer adalah data-data utama yang didapatkan dari subjek penelitian secara langsung atau dari tangan pertama. Data primer ini berupa data-data yang otentik, objektif, dan reliabel, karena data tersebut akan digunakan sebagai dasar untuk memecahkan suatu permasalahan. Data primer ini bisa berupa hasil wawancara dengan subjek, hasil angket,

hasil tes, dan sebagainya. Berdasarkan rumusan masalah yang diselenggarakan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu tentang; tahapan penerapan tinta cumi dalam pembuatan *seasoning paste*, dan tentang; hasil akhir dan penilaian karakteristik *seasoning paste* dengan penambahan tinta cumi. Berdasarkan hal tersebut, maka masing-masing data primer pada masalah penelitian tersebut tentunya berbeda, yang mana pada; masalah penelitian pertama, data primer merujuk pada resep formulasi ideal dalam pembuatan *squid ink paste*, sedangkan masalah penelitian kedua, data primer merujuk pada pernyataan informan terkait penilaian karakteristik produk *squid ink paste* dengan pengaplikasian terhadap suatu produk olahan makanan.

2. Data Sekunder

Data penelitian sekunder adalah data-data yang bukan didapatkan atau diperoleh dari subjek penelitian atau sumber pertama yang digunakan untuk penelitian, data sekunder ini bersifat pelengkap dan penguat dari data primer (Nasution 2023:6). Dalam penelitian yang diselenggarakan, pada rumusan masalah penelitian yang pertama, merujuk pada resep standar dari pembuatan *squid ink paste*, dan data pendukung yang terkait pada rumusan masalah penelitian yang kedua, merujuk pada pengetahuan tentang karakteristik *seasoning paste* yang telah terdapat pada studi terdahulu, yang kemudian menjadi panduan dan referensi dalam penelitian ini, dan membantu dalam pembuatan pertanyaan yang akan diajukan kepada informan dan mengajukan kepada informan.

C. Lokasi Pengolahan Bahan

Politeknik Pariwisata Makassar adalah salah satu Perguruan Tinggi Kepariwisataaan yang berada dibawah naungan Kementerian Pariwisata yang berkawasan di Indonesia Timur tepatnya berada di Kota Makassar. Poltekpar ini memiliki fasilitas lengkap yang menunjang mahasiswa/i untuk melakukan praktikum. Salah satu fasilitas yang tersedia bagi mahasiswa/i Program Studi Seni Kuliner adalah “Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental”. Laboratorium tersebut digunakan sebagai ruangan praktikum dalam mengolah

berbagai macam olahan produk makanan maupun minuman. Dengan demikian, peneliti memutuskan untuk melaksanakan kegiatan uji produk tugas akhir ini di Laboratorium Dapur Poltekpar Makassar. Dalam penelitian ini adapun beberapa tahapan yang akan dilaksanakan, yaitu;

1. Tahap pra-produksi

Tahap ini merupakan tahap sebelum melakukan produksi, yang merupakan tahap penyiapan bahan dan alat yang akan digunakan, mulai dari kelayakan bahan, tidak kadaluarsa, tidak berbau, tidak berubah warna, dan juga kemasan yang masih dalam keadaan utuh. Hal ini bertujuan untuk mempermudah saat proses dilakukannya penelitian. Serta alat-alat yang digunakan merupakan alat yang bersih dan sesuai untuk proses penelitian. Adapun peralatan (*utensil*) dan perangkat (*equipment*) yang digunakan sebagai berikut;

Tabel 1 . Peralatan dan Perangkat

No	Nama Alat	Kegunaan
1	Timbangan	Untuk menakar bahan yang digunakan
2	Gelas Ukur	Untuk mengukur jumlah cairan
3	<i>Bowl</i> /Mangkuk	Sebagai wadah untuk menyimpan bahan
4	<i>Pressure Cook</i>	alat masak menggunakan uap dengan tekanan tinggi
5	<i>Spatula</i>	Untuk mengaduk bahan pada saat pengolahan
6	<i>Tong</i>	Untuk menjepit atau mrngambil bahan
7	<i>Strainer</i> /Saringan	Digunakan untuk menyaring cairan saat pengolahan
8	<i>Stove</i> /Kompor	Untuk proses pemasakan
9	<i>Blender</i>	Untuk menghancurkan bumbu produk
10	<i>Jar</i> /Toples	Sebagai wadah penyimpanan akhir produk
11	Sendok	Untuk mengambil produk saat pengolahan
12	<i>Wok</i>	Alat masak pada pengolahan produk nasi goreng
13	<i>Ladle</i>	untuk mengaduk bahan dalam pengolahan.
14	<i>Micro filter cloth</i>	untuk menyaring kaldu dan sari yang dibutuhkan.

Sumber : Hasil Olah Data 2024

2. Tahap produksi

Pada tahap ini terdapat beberapa teknik yang digunakan dalam pengolahan bahan menggunakan metode pra-eksperimental yaitu; *slow cooking* merupakan metode memasak dengan menggunakan suhu sekitar 80-90° C dengan menggunakan alat seperti *pressure cook* atau *slow cooker* yang merupakan alat memasak dengan uap yang berada dibawah tekanan tinggi.

Adapun resep yang menjadi standar pada penelitian ini (lihat pada tabel 2).

Tabel 2. Resep Standar Penelitian

No	Ingredients	Quantity
1	Bawang Bombay	165 gr
2	Bawang Putih	62 gr
3	Sereh	18 gr
S 4	Lengkuas	20 gr
5	Daun Bawang	42 gr
6	Cabe Merah Kering	3 gr
7	Air Asam	110 ml
8	Kulit Ayam	100 gr
S 9	Cumi Kering Asin	150 gr
10	Jahe	8 gr
11	Daun Salam	2 pcs
12	<i>Tomato Paste</i>	100 gr
13	<i>Baking Soda</i>	3 gr
14	Cuka Apel	60 gr
15	Gula Merah	40 gr
16	<i>Maple Syrup</i>	15 gr
17	<i>Xantham Gum</i>	0,5 gr
18	<i>Stock/Kaldu</i>	350 ml
19	Air	250 ml
20	<i>Squid Ink/Tinta Cumi</i>	63 gr

Sumber: Pakar

3. Tahap evaluasi

Pada tahap ini dilakukan uji sensori dengan menggunakan indera (perasa, penciuman, penglihatan, pendengaran, atau peraba) untuk menilai kualitas sebuah produk pangan. Penilaian menggunakan indera ini melalui ketampakan rasa, tekstur, aroma, dan warna. Serta penilaian terhadap hasil dari analisis informan melalui proses wawancara, untuk menilai produk penelitian tersebut dapat dinilai ideal atau tidak ideal.

D. Tahap penelitian

Dalam penelitian ini terdapat dua masalah, yang mana pada masalah pertama merujuk pada penelitian pra-eksperimental, yang bertujuan untuk menetapkan dan mencari resep yang tepat dalam pembuatan *seasoning paste*, dan pada masalah kedua merujuk pada, penelitian kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui penilaian karakteristik *squid ink paste* yang dibuat berdasarkan resep ideal. Oleh sebab itu, tahap penelitian terbagi menjadi dua bagian.

Pada bagian masalah penelitian yang pertama, terdapat beberapa tahapan dalam proses pembuatan *squid ink paste* seperti tahap pra-produksi, dengan menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan pada proses penelitian, tahap kedua yaitu, tahap produksi, tahap ini merupakan tahap produksi yang menggunakan seluruh alat dan bahan untuk mencapai hasil akhir dari pembuatan produk *squid ink paste* yang dibuat, dan tahap ketiga adalah pasca produksi, merupakan tahap akhir dimana penilaian hasil akhir melalui karakteristik *squid ink paste* yang telah dibuat melalui metode pra-eksperimental yang dilakukan oleh peneliti.

Pada bagian masalah penelitian yang kedua, merupakan resep ideal hasil penilaian peneliti yang diterapkan melalui wawancara . pada tahap ini, peneliti melakukan wawancara dengan mengajukan pertanyaan kepada informan terpilih.

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian tugas akhir ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang akan digunakan. Teknik pengumpulan datanya sebagai berikut;

1. Pra Eksperimental

Metode pra-eksperimental yang hanya melibatkan satu kelompok dan tidak ada kelompok pembanding atau kontrol. (Rukminingsih, *et al* 2020). Pra Eksperimental belum merupakan eksperimen sungguh-sungguh, karena masih terdapat variabel ekstra yang ikut terpengaruh terhadap terbentuknya variabel terikat. Jadi hasil eksperimen yang merupakan variabel terikat itu bukan semata-mata dipengaruhi oleh variabel bebas. Hal ini dapat terjadi, karena tidak adanya variabel kontrol, dan sampel tidak dipilih secara random. (Hikmawati, 2020).

2. Dokumentasi

Penggunaan dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data dari sumber dokumen dan rekaman. Dokumentasi digunakan dengan alasan karena sumber ini selalu tersedia dan murah, kaya secara kontekstual, relevan serta mendasar dalam konteksnya. (Priadana, Sunarsi 2021). Dalam hal ini peneliti melakukan pengambilan dokumentasi melalui gambar, dan rekaman pada saat mengumpulkan data.

3. Wawancara

Dalam penelitian ini, salah satu cara pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara terstruktur yang dimana peneliti telah mengetahui secara pasti apa yang akan diperoleh. Peneliti memberi pertanyaan yang sama kepada setiap informan, kemudian mencatatnya. Adapun alat bantu yang bisa digunakan berupa *handphone*, *tape recorder*, gambar, maupun brosur yang dapat membantu dalam kelancaran proses wawancara. (Fiantika *et al.*, 2022). Adapun langkah-langkah dalam proses wawancara sebagai berikut

a. Menetapkan informan

Menetapkan informan merupakan langkah awal dari proses wawancara yang akan dilakukan. Informan yang dipilih merupakan orang-orang

yang memiliki pemahaman dibidang seni kuliner yang disebut sebagai informan ahli, selain itu, adapun informan biasa merupakan orang yang dapat memberikan informasi tambahan sebagai pelengkap analisis.

b. Pertanyaan wawancara

Pertanyaan yang diajukan dalam wawancara ini merupakan pertanyaan yang terstruktur yang merupakan pertanyaan terkait karakteristik produk penelitian yaitu, warna, rasa, tekstur, dan aroma

c. Melakukan sesi wawancara

Pada saat melakukan sesi wawancara, dibutuhkan rekaman suara dan catatan sebagai alat bantu dalam memperoleh informasi.

d. Menganalisis hasil wawancara

Langkah ini merupakan langkah akhir yang merupakan proses menganalisa semua data yang telah diberikan oleh informan melalui peninjauan terhadap data tersebut.

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah metode dalam memproses data menjadi informasi, kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dari instrumen penelitian, seperti catatan, dokumen, hasil tes, rekaman, dan lain-lain. Kegiatan ini dilakukan agar data lebih mudah dipahami, sehingga diperoleh suatu kesimpulan. Dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penilaian terhadap informan hanya menggunakan dua pengujian yang diterapkan berupa;

1. *Sensory Evaluation*, merupakan istilah yang digunakan untuk menunjukkan kegiatan penilaian/evaluasi terhadap suatu obyek dengan menggunakan indra. Evaluasi sensori merupakan proses, dimana atribut-atribut tertentu suatu produk diidentifikasi dan dinilai atau diukur, untuk selanjutnya datanya dianalisis dan diinterpretasikan. Atribut-atribut tersebut dapat diamati melalui pancaindra, seperti mata, penciuman, pengecap, peraba, dan pendengaran (Rahayu, Nurosiyah, 2012).

2. Analisis Deskriptif Kualitatif, analisis data yang diperoleh berupa kata-kata, gambar, atau perilaku, dan tidak dituangkan dalam bentuk bilangan atau angka statistik, melainkan dengan memberikan paparan atau penggambaran mengenai situasi atau kondisi yang diteliti dalam bentuk uraian naratif. Pemaparannya harus dilakukan secara objektif agar subjektivitas peneliti dalam membuat interpretasi dapat dihindarkan (Arikunto, 2010).

G. Definisi Operasional

1. Tinta cumi merupakan salah satu cairan yang hitam berasal dari dalam cumi-cumi. Tinta cumi memiliki manfaat yang banyak dalam dunia kuliner dan dunia kesehatan. Dalam dunia kuliner tinta cumi dimanfaatkan sebagai pewarna alami dan peningkat cita rasa dalam makanan yang diolah sebelumnya sedangkan dalam dunia kesehatan tinta cumi bersifat alkaloid yang diindikasikan sebagai pengobatan anti kanker, antitumor, dan juga anti bakteri. Pemanfaatan tinta cumi dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pangan yang memiliki nilai ekonomis dalam meningkatkan suatu produk yang inovatif.
2. Kriteria penilaian *squid ink paste* didasari atas karakteristik akhir yang meliputi ujian sensori terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma, *squid ink paste* memiliki warna hitam yang pekat, memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Hal tersebut dapat dinilai menjadi variasi baru terhadap pembuatan bumbu masakan

H. Batasan Studi

Penelitian ini terdiri dari 10 orang informan secara keseluruhan yang terbagi menjadi dua bagian yaitu, informan ahli dan informan biasa yang memiliki pemahaman yang berbeda. Seluruh tahapan proses penelitian dilakukan di Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar karena memiliki fasilitas yang mendukung selama proses penelitian berlangsung.