

BAB III

METODE PENGEMBANGAN

A. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian yang diselenggarakan digunakan metode penelitian kualitatif, yang mana dimaksud penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bersifat deskriptif dan analisis, data yang dikumpulkan disajikan dalam bentuk kata – kata dan gambar – gambar, penelitian kualitatif didefinisikan sebagai salah satu strategi pencarian makna, pengertian, konsep, karakteristik, gejala, simbol maupun deskripsi tentang suatu fenomena, fokus dan multimetode, yang bersifat alami dan holistik, mengutamakan kualitas, dengan menggunakan beberapa cara, yang disajikan secara naratif (Siqid dan Choiri dalam Marinu, 2023). Adapun alasan penelitian menggunakan pendekatan kualitatif karena pendekatan kualitatif dapat menjelaskan fenomena secara menyeluruh serta mendalam terkait fokus penelitian termasuk pengembangan produk, untuk dapat mengetahui lebih mendalam bagaimana karakteristik yang dihasilkan dari produk olahan roti mantau dari tepung sorgum.

B. Jenis dan Sumber Data

A. Data Primer

Sebagaimana telah diulas pada bagian Rumusan Masalah, bahwa masalah penelitian yang diselenggarakan terbagi dalam dua bagian, yaitu tentang; tahapan pembuatan roti mantau berbahan dasar tepung sorgum, dan tentang; penilaian karakteristik roti mantau berbahan dasar tepung sorgum. Dalam penelitian kualitatif, data primer didefinisikan sebagai data yang dihasilkan oleh peneliti sendiri baik melalui pengamatan atau wawancara, atau eksperimen, yang dirancang khusus untuk memahami dan memecahkan masalah penelitian yang ada, yang ditemukan melalui narasumber atau informan yang dijadikan objek penelitian sebagai sarana mendapatkan informasi maupun data (Wagh Sulbha, 2024). Berdasarkan hal ini, maka masing-masing data primer atau utama pada masalah

penelitian tersebut tentunya berbeda, yang mana pada; masalah penelitian pertama, data primer merujuk pada resep formulasi, resep formulasi ideal, dan produk dari resep formulasi ideal, sedangkan; masalah penelitian kedua, data primer merujuk pada pernyataan informan terkait penilaian karakteristik produk roti mantau ideal.

B. Data Sekunder

Dalam penelitian yang diselenggarakan, data sekunder atau pendukung, terdapat baik pada Rumusan Masalah pertama maupun kedua. Dalam penelitian kualitatif, data sekunder didapatkan secara tidak langsung oleh peneliti, umumnya dikumpulkan dengan melakukan studi dokumen atau telaah dokumen (Nurwanda dan Badriah, 2020). Dengan demikian, dalam penelitian yang diselenggarakan, data pendukung terkait; masalah penelitian pertama, merujuk pada resep standar dari roti mantau, dan data pendukung terkait; masalah penelitian kedua, merujuk pada pengetahuan tentang karakteristik makanan yang telah terdapat pada studi terdahulu, yang kemudian menjadi panduan dalam dalam pembuatan pertanyaan yang diajukan kepada informan dan mengajukan pertanyaan kepada informan.

C. Lokasi Pengolahan Bahan

Dalam pengolahan bahan yang diselenggarakan, dilakukan dikawasan Politeknik Pariwisata Makassar, yang merupakan perguruan tinggi negeri kedinasan yang berada dalam naungan Kementerian Pariwisata yang berlokasi di Sulawesi Selatan tepatnya di Kota Makassar. Politeknik Pariwisata Makassar memiliki Laboratorium Kitchen, yang bernama “Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental”. Karena di laboratorium tersebut memiliki fasilitas yang mendukung dalam penelitian yang diselenggarakan. Dalam penelitian ini dibutuhkan beberapa tahapan, yaitu;

1. Tahap pra-produksi

Dalam tahap ini, peneliti memperhatikan kualitas bahan yang akan digunakan, mulai dari kelayakan bahan untuk digunakan, tidak kadaluarsa,

tidak berbau, tidak berubah warna, juga kemasan 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, peralatan (*utensil*) serta perangkat (*equipment*) yang digunakan sebagai berikut;

Tabel 1. Peralatan dan perangkat

Peralatan dan Perangkat	Kegunaan
<i>Scale</i> atau timbangan	Untuk menimbang bahan.
<i>Bowl</i> atau mangkuk	Untuk menyimpan bahan-bahan yang telah ditimbang.
<i>Measuring jar</i> atau gelas ukur	Untuk mengukur bahan cair.
<i>Rolling pin</i> atau tongkat penggulung	Untuk memipihkan adonan sebelum dibentuk.
Kuas	Untuk mengoles permukaan adonan sebelum digulung.
<i>Mixer</i>	Untuk mencampur bahan-bahan hingga membentuk adonan.
<i>Ruler</i> atau penggaris	Untuk mengukur panjang dan diameter adonan.
<i>Scraper</i> atau pemotong	Untuk memotong adonan yang sudah diukur.
<i>Tray</i> atau loyang	Sebagai wadah saat proses <i>final proofing</i> .
<i>Steamer</i> atau kukusan	Untuk mengukus adonan.
<i>Spatula</i>	Sebagai alat bantu saat mencampur bahan kedalam <i>mixer</i> .
<i>Stove</i> atau kompor	Untuk mengukus adonan.

Sumber: Hasil olah data penelitian, 2024

2. Tahap produksi

Pada tahap ini terdapat beberapa teknik yang digunakan dalam pengolahan bahan menggunakan metode eksperimental. yaitu; *straight dough method* merupakan metode pencampuran bahan, dengan mencampurkan semua bahan menjadi satu lalu diaduk hingga menjadi adonan. *Steaming* (mengukus), adalah teknik memasak yang menggunakan uap air agar makanan terlindungi dari kontak langsung dengan air (The Culinary Institute of American, 2011). Adapun resep yang menjadi standar pada penelitian ini (lihat pada tabel 2).

Tabel 2. Resep standar penelitian

Bahan	Takaran
Tepung terigu	200gr
Gula pasir	40gr
Yeast	3gr
Baking powder	2gr
Garam	1gr
Air	103ml
Mentega putih	16gr

Sumber: Pakar

3. Tahap evaluasi

Pada tahap ini dilakukan uji sensorik dengan menggunakan indera perasa, penciuman, penglihatan, dan peraba untuk menilai kualitas sebuah produk yang dihasilkan. Serta hasil dari analisis informan melalui proses wawancara, untuk menilai produk penelitian tersebut dapat dinilai ideal atau tidak ideal.

D. Tahap Penelitian

Penelitian yang diselenggarakan memiliki dua masalah penelitian, yang mana; masalah pertama merujuk pada penelitian eksperimental, yang bertujuan untuk menerapkan dan mencari resep yang tepat atau ideal dalam pembuatan roti

mantau, dan; masalah kedua merujuk pada penelitian kualitatif, yang bertujuan untuk mengetahui penilaian karakteristik roti mantau yang dibuat dengan berdasarkan resep ideal. Oleh sebab itu, tahap penelitian terbagi dalam dua bagian.

Pada bagian pertama, yaitu penelitian untuk masalah penelitian pertama, terbagi dalam tiga tahapan. Tahap pra produksi atau pengolahan, adalah tahap awal dimana bahan pangan, peralatan (*utensil*) dan perangkat (*equipment*) disiapkan. Tahap produksi atau pengolahan, adalah tahap dimana bahan pangan, peralatan, dan perangkat digunakan dalam penerapan resep roti mantau berbahan dasar tepung sorgum. Tahap pasca produksi atau pengolahan, adalah tahap akhir dimana penilaian karakteristik roti mantau yang ideal diantara percobaan atau hasil penelitian eksperimental, dilakukan oleh peneliti.

Pada bagian kedua, yaitu penelitian untuk masalah penelitian kedua, adalah dimana resep ideal hasil penilaian peneliti diterapkan melalui wawancara mendalam. Pada tahap tunggal ini, peneliti mengajukan pertanyaan kepada informan terpilih.

E. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian yang diselenggarakan, yaitu;

1. Eksperimental

Metode eksperimental digunakan untuk analisis sensorik makanan atau pengujian konsumen, dimana peneliti dan informan harus berkomunikasi secara langsung, metode tersebut diterapkan untuk melihat bagaimana karakteristik akhir yang dihasilkan (O'Mahony, Michael, 1986).

2. Dokumentasi

Menurut Iryana dan Kawasati, 2019, dokumentasi adalah metode cara pengumpulan data yang digunakan untuk menelusuri data historis, dengan tujuan untuk menjadi alat bukti dan data akurat, juga sebagai bahan untuk penelitian. Karena, pada penelitian yang diselenggarakan, dibutuhkan dokumentasi foto untuk informasi bahan dan proses tahapan pada saat penelitian.

3. Wawancara

Wawancara merupakan interaksi langsung yang melibatkan peneliti dan partisipan/informan, untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang pengalaman dan pandangan mereka terkait penelitian tersebut, yang meliputi; pengalaman dan pengetahuan individu (Merriam dalam Ardiansyah dkk, 2023).

Metode wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara semi – terstruktur, Menurut Antonius Alijoyo, 2016, yaitu wawancara yang berlangsung mengacu pada satu rangkaian pertanyaan terbuka, dalam metode ini memungkinkan pertanyaan baru muncul karena jawaban yang diberikan oleh narasumber sehingga selama sesi wawancara berlangsung penggalian informasi dapat dilakukan lebih mendalam, adapun hal yang harus diperhatikan selama proses wawancara, yaitu;

a. Menentukan informan

Informan yang dipilih dalam penelitian ini adalah orang-orang yang diwawancarai harus sesuai dengan topik wawancara yang akan dilakukan, yaitu, informan ahli dan memiliki pemahaman dibidang seni kuliner, dan selain informan ahli, atau informan biasa, yang adalah mereka yang terbagi dalam kategori jarang, sering, dan selalu mengkonsumsi roti mantau,

b. Pertanyaan wawancara

Metode wawancara semi – terstruktur terdiri dari pertanyaan yang bersifat terbuka, namun fokus pertanyaan yang akan ditanyakan adalah terkait pada karakteristik produk penelitian, yaitu; tekstur, warna, rasa dan aroma,

c. Melakukan sesi wawancara

Pada saat sesi wawancara, dibutuhkan rekaman suara dan catatan untuk mencatat informasi dan jawaban yang diberikan informan kepada peneliti,

d. Menganalisis hasil wawancara

Setelah sesi wawancara dilakukan, peneliti melakukan peninjauan terhadap apa yang tertulis pada catatan dan apa yang ada pada rekaman suara, untuk memahami lebih mendalam tentang pernyataan para informan terkait karakteristik roti.

F. Teknik Analisa Data

Penelitian tugas akhir ini menerapkan metodologi kualitatif. Oleh sebab itu, teknik analisa data yang diterapkan, adalah;

1. Teknik analisa tematik, salah satu teknik analisa ini dipahami sebagai untuk menganalisa data yang bertujuan untuk mengidentifikasi pola dan menemukan tema melalui data yang telah dikumpulkan oleh peneliti dari hasil wawancara (Heriyanto, 2018).
2. *Sensory Evaluation*, dengan menggunakan indera untuk menilai suatu produk, dengan memeriksa tampilan, mencium makanan untuk mengetahui aroma, rasakan makanan dengan untuk mengetahui tekstur dan rasanya. Analisis sensori juga digunakan untuk memperoleh reaksi terhadap karakter bahan dan produk makanan sesuai dengan yang diterima oleh indera penciuman dan perasa (E. Kemp, Sarah dkk, 2009).

G. Definisi Operasional

1. Mantau merupakan makanan tradisional daerah Cina bagian utara, yang dapat ditemui dikawasan kuliner di Beijing yang merupakan tempat jajanan pasar, bagi orang Tionghoa mantau sama pentingnya dengan roti bagi orang barat, mantau merupakan jenis roti yang dikukus yang terbuat dari tepung terigu. biasanya dikonsumsi dengan makanan asin maupun manis. Adapun mantau yang dapat menjadi variasi mantau baru, dengan menggunakan tepung sorgum, maka terdapat juga adanya perubahan resep dan teknik yang berbeda.
2. Kriteria penilaian mantau didasari atas karakteristik roti mantau orisinil, yang dinilai karakteristiknya memiliki tekstur yang padat namun lembut

ketika dikonsumsi serta disentuh secara langsung, rasa yang manis, dan beraroma roti kukus. Namun warna tidak menjadi penilaian karena tepung sorgum dapat mengubah warna, hal ini yang disebut dapat dinilai menjadi variasi baru terhadap roti mantau berbahan tepung sorgum.

H. Batasan Studi

Pada penelitian ini terdiri dari 10 orang informan secara keseluruhan yang terbagi menjadi dua bagian yaitu, informan ahli dan informan biasa dengan kategori jarang, sering dan selalu melalui proses wawancara. Dalam seluruh tahapan proses penelitian dilakukan di Laboratorium Kitchen Politeknik Pariwisata Makassar karena memiliki fasilitas yang mendukung selama proses penelitian ini berlangsung.