

BAB III

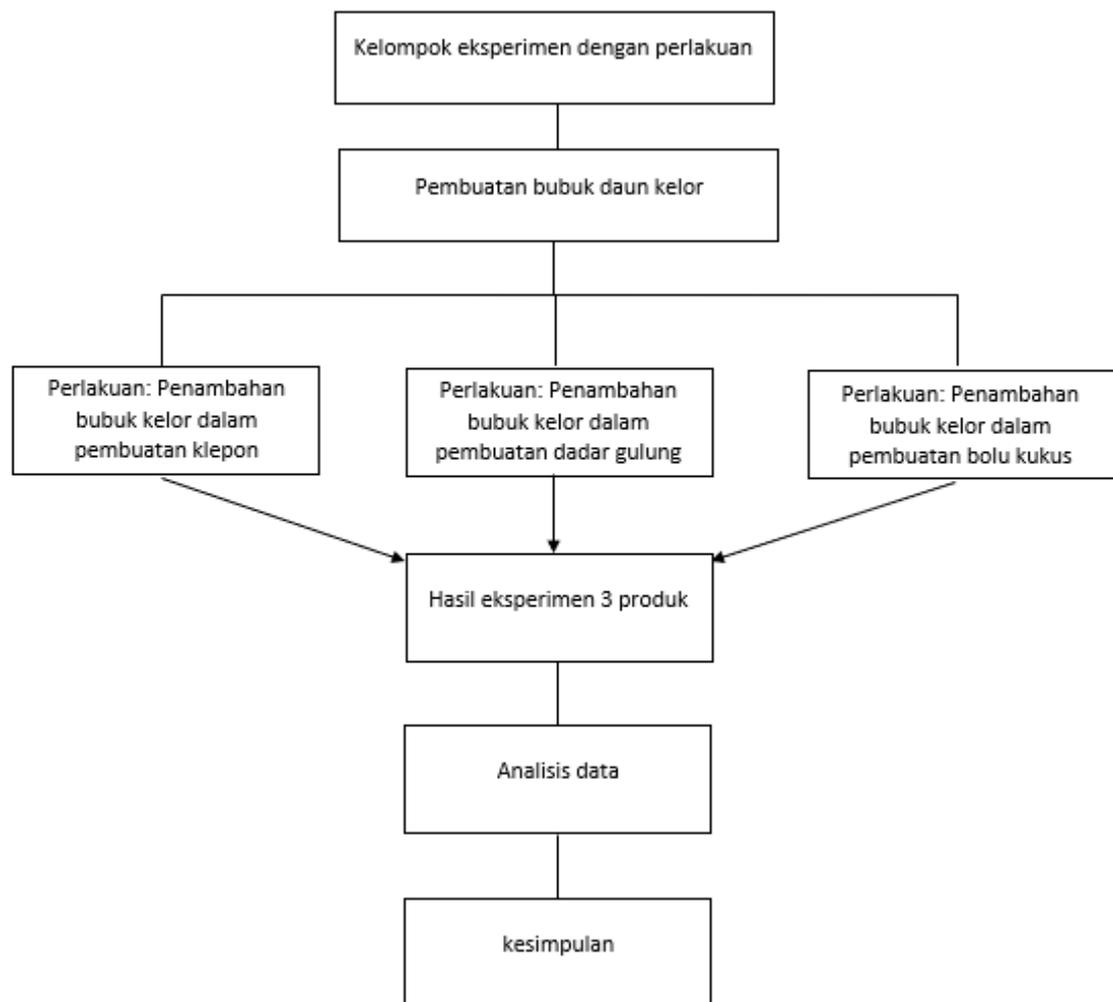
METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian dalam konteks ini merujuk pada serangkaian metode yang digunakan peneliti untuk mendapatkan data secara terstruktur dan sistematis, menganalisis informasi yang terkumpul dengan teliti, dan menghasilkan pemahaman atau pengetahuan baru tentang permasalahan atau fenomena yang sedang diteliti. Pendekatan ini mencakup pemilihan teknik pengumpulan data yang sesuai, seperti survei, eksperimen, atau studi kasus, serta penggunaan metode analisis yang tepat, baik itu statistik untuk pendekatan kuantitatif atau interpretatif untuk pendekatan kualitatif (Saryono & Anggraeni, 2013). Dalam proses penelitian ini, peneliti menggunakan jenis pendekatan kuantitatif.

Dalam penelitian yang dilakukan juga, peneliti menggunakan metode eksperimen. Eksperimen adalah jenis penelitian dimana variabel tunggal didefinisikan secara minimal dan digunakan untuk memahami hubungan antara sebab dan akibat (Sugiyono, 2007). Pada penelitian ini, peneliti melakukan proses pembuatan daun kelor menjadi bubuk daun kelor dan kemudian mengaplikasikan bubuk daun kelor pada pembuatan jajanan tradisional sebagai pewarna hijau alami. Proses eksperimen melibatkan tahapan yang terstruktur, termasuk pemilihan bahan baku, formulasi resep, teknik pengolahan, serta evaluasi sensori

Pada sub bab ini, peneliti menjelaskan secara rinci mengenai desain penelitian yang dipilih serta langkah-langkah eksperimental yang dilakukan dalam konteks pembuatan jajanan tradisional. Eksperimen yang dilakukan dalam penelitian ini adalah membuat jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor sebagai pewarna alami. Berikut adalah skema desain eksperimen dalam pembuatan jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor.



Gambar 3 Skema Desain Penelitian
(Sumber : Olah Data Peneliti)

Dalam proses penelitian ini, peneliti terlebih dahulu membuat bubuk daun kelor dari daun kelor segar yang telah dipilih oleh peneliti. Dalam penelitian ini peneliti menambahkan bubuk daun kelor ke dalam tiga jenis kue tradisional yang telah dipilih sesuai dengan kebutuhan penelitian, penambahan bubuk daun kelor dari setiap jenis kue ada yang berbeda menyesuaikan dengan resep yang digunakan. Perbedaan penggunaan bubuk daun kelor ini dikarenakan, pemakaian bubuk daun kelor yang terlalu banyak akan menyebabkan rasa dari produk yang dibuat menjadi pahit dan langu. Setelah itu peneliti menggunakan uji inderawi menggunakan kuesioner yang diberikan

kepada panelis yang telah peneliti tentukan, pengujian didasarkan pada rasa, aroma, tekstur dan juga warna

B. Lokasi dan Waktu penelitian

1. Lokasi Pengambilan Bahan Baku

Dalam proses penelitian yang dilakukan, peneliti menggunakan bahan yang peneliti dapatkan Sulawesi Selatan Tepatnya di kota Makassar. Dalam hal ini peneliti mendapatkan daun kelor segar dari kebun Masyarakat yang berada di jalan Gontang raya dekat Benteng Somba Opu kota Makassar. Sebelum mendapatkan bahan peneliti terlebih dahulu meminta izin dari pemilik kebun untuk mendapatkan daun kelor segar yang digunakan dalam penelitian ini. Daun kelor yang didapatkan oleh peneliti secara gratis oleh masyarakat yang memiliki kebun, sedangkan untuk bahan lain yang digunakan dalam penelitian didapatkan dari supermarket yang ada di kota Makassar dengan harga yang terjangkau.

2. Lokasi Pelaksanaan Penelitian

Studi atau penelitian dilakukan di tempat yang disebut lokasi penelitian, yang juga merujuk pada tempat data dikumpulkan. Memilih lokasi yang mudah diakses oleh peneliti, kemudian memilih lokasi yang relevan dengan subjek penelitian, dan menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk melakukan penelitian, seperti peralatan dan subjek penelitian, akan membantu penelitian. Peneliti melakukan penelitian ini di Politeknik Pariwisata Makassar, lebih tepatnya di "Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental". Lokasi ini dipilih karena memiliki banyak fasilitas yang membantu dan membuat penelitian lebih mudah.

Politeknik Pariwisata Negeri Makassar merupakan sebuah perguruan tinggi di bawah Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif Indonesia, yang bertempat di Jalan Gunung Rinjani No. 1, Kota Tanjung Bunga, Makassar. Saat ini, institusi ini dipimpin oleh Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., CDM-FL. Dibangun pada tanggal 18 September tahun 1991 dengan nama awal (BPLP) atau di sebut Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata, lembaga ini kemudian diubah menjadi Akademi Pariwisata Makassar atau di singkat (Akpar) pada

tahun 1997 sesuai dengan keputusan menteri KM.27/OT.001/MPPT 97. Pada tahun 2015, perguruan ini secara resmi berganti nama menjadi Politeknik Pariwisata Negeri Makassar, yang diresmikan oleh mantan Menteri Pariwisata Indonesia, Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Sc. Institusi ini adalah satu-satunya perguruan tinggi negeri di bidang kepariwisataan di Kawasan Timur Indonesia, yang telah terakreditasi oleh Badan Akreditasi Nasional (BAN). Tenaga pengajarnya berkualifikasi S2, S3, dan memiliki pengalaman di dalam maupun luar negeri.

Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan fasilitas berstandar internasional yang sangat mendukung proses belajar mengajar. Fasilitas tersebut meliputi sistem reservasi hotel yang menggunakan teknologi Cakrasoft, sistem tiket online berbasis teknologi Abacus, ruang simulasi MICE, laboratorium laundry dan dry cleaning, laboratorium simulasi perjalanan, laboratorium simulasi housekeeping, laboratorium dapur, restoran dan bar praktik, serta laboratorium bahasa dengan ruang belajar mandiri. Setiap kelas teori dilengkapi dengan absen fingerprint, CCTV, speaker, serta papan tulis yang berbasis touch screen dan mading. Kampus ini juga memiliki beberapa villa dan hotel praktik yang setara dengan hotel berbintang di samping sebuah danau buatan.

Untuk mendukung kegiatan ekstrakurikuler mahasiswa, tersedia sarana kesenian modern dan tradisional, serta fasilitas olahraga. Selain itu, kampus ini juga dilengkapi dengan poliklinik, sarana ibadah, dan asrama mahasiswa yang mampu menampung hingga 200 orang.

Sebagai institusi pendidikan tinggi di bidang pariwisata, Politeknik Pariwisata Makassar terus berupaya meningkatkan kualitas pendidikan dan pelatihan yang diberikan. Dengan fasilitas yang lengkap dan tenaga adanya pengajar yang memiliki pengalaman, kampus ini berkomitmen untuk mencetak lulusan yang kompeten dan siap bersaing di industri pariwisata dan ekonomi kreatif, baik di tingkat nasional maupun internasional. Komitmen ini diwujudkan melalui berbagai program akademik dan kegiatan pelatihan yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan industri dan perkembangan zaman.

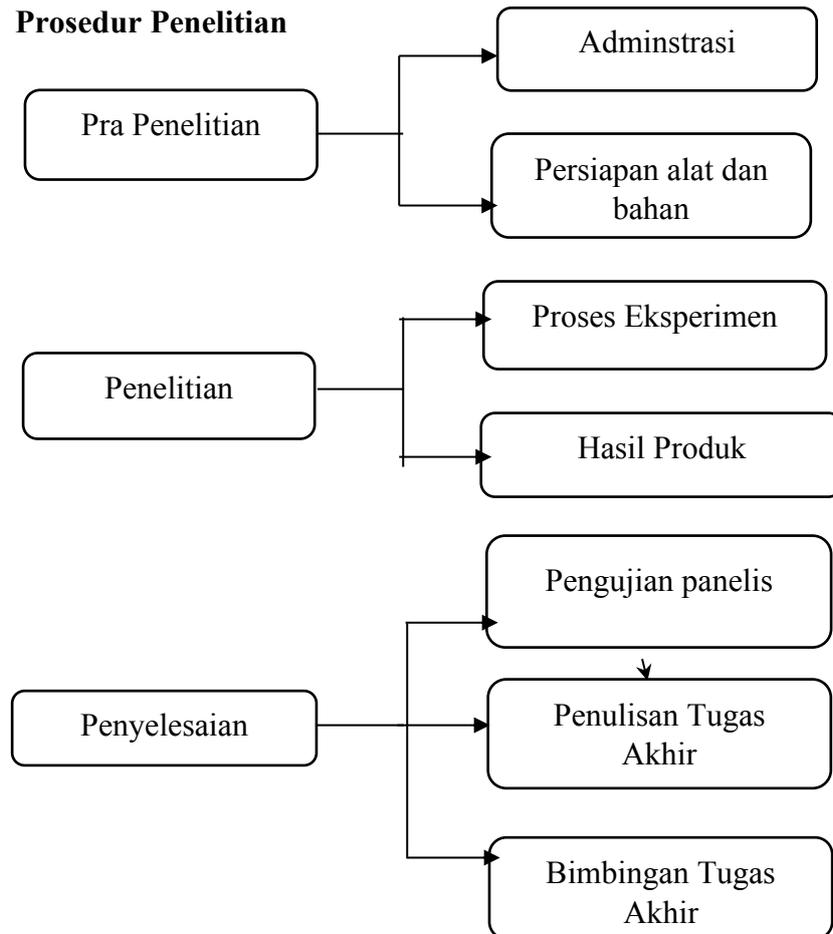
3. Waktu Penelitian

Penelitian tugas akhir ini dilaksanakan pada :

Tanggal : 15, 16, dan 29 Mei 2024

Waktu : 08.00-16.00 WITA.

C. Prosedur Penelitian



Gambar 4 Skema Prosedur Penelitian
(Sumber: Olahan Data 2024)

Dalam penelitian ini, dilakukan tahap pra-penelitian yang memerlukan administrasi seperti mencari tanda tangan untuk mendapatkan surat izin melakukan penelitian. Proses penelitian dilanjutkan dengan tahap pengolahan data dimulai dari persiapan bahan dan alat yang diperlukan, pengumpulan data, hingga analisis data secara mendalam, setelah itu, tahapan penyelesaian dengan melakukan pengujian panelis dan memberikan pemahaman mendalam tentang hasil eksperimen dalam penyusunan laporan

yang mencakup tahapan dan hasil dari penelitian, penulisan dan bimbingan, serta mempublikasikan hasil untuk memperkuat hasil penelitian.

D. Jenis dan Sumber Data

Menurut (Prof. Dr. Suryana, 2012) berdasarkan sumbernya data penelitian di kelompokkan menjadi dua yaitu data skunder dan primer.

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan atau diperoleh peneliti secara langsung dari sumber data utama atau hasil penelitian. Data primer juga dikenal sebagai data asli atau data baru, dan harus dikumpulkan secara langsung jika peneliti ingin mendapatkan data primer. Dari penelitian yang dilakukan peneliti terdapat dua rumusan masalah. Untuk rumusan 1: hasil penelitian berupa produk hasil penelitian eksperimental. Dan dalam rumusan kedua berupa data hasil pengamatan dan jawaban dari responden. Melalui penerapan metode observasi dan penyebaran kuesioner peneliti dapat mengumpulkan data dasar.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan atau didapatkan oleh para peneliti dari berbagai sumber sebelumnya. Sebagai contoh data sekunder seperti jurnal penelitian, buku, dokumentasi, database, dan sumber informasi lainnya.

E. Responden

Dalam konteks penelitian, subyek penelitian atau responden adalah individu yang menjadi fokus pengambilan data. Mereka diminta untuk memberikan informasi, fakta, atau pendapat mereka terkait tema yang diteliti oleh peneliti (Saryono & Anggraeni, 2013). Dalam penelitian ini, peneliti memilih 15 responden yang diminta untuk mengisi kuesioner sebagai bagian dari pengumpulan data untuk uji kesukaan.

Proses pengambilan data menggunakan kuesioner biasanya dilakukan untuk mendapatkan pandangan atau preferensi responden terhadap suatu topik atau

objek yang diteliti. Kuesioner dapat berisi pertanyaan terstruktur yang dirancang untuk mendapatkan tanggapan yang konsisten dan dapat diukur dari responden yang berpartisipasi.

1. Panelis Terbatas

Table 8. Panelis Terbatas

No	Rentang usia	Profesi	Jumlah panelis
1.	Usia 25 – 50 tahun	Penjual kue jajanan tradisional	5 panelis

Sumber: Olah Data 2024.

Panelis terbatas ini terdiri dari 5 orang yang merupakan penjual jajanan tradisional, yang memiliki usia 25 – 50 tahun. Para panelis ini dipilih karena memiliki pengalaman dan pengetahuan yang luas mengenai produk jajanan tradisional, terkait rasa dan juga karakteristik dari produk yang akan diuji. Produk yang dibuat umumnya dikonsumsi sebelum makan, karena produk yang dibuat berjenis cemilan yang di konsumsi di sela-sela sebelum makan utama.

2. Panelis Terlatih

Table 9. Panelis Terlatih

No	Rentang usia	Profesi	Jumlah Panelis
1.	Usia 18 - 25	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar	10 panelis

Sumber: Olah Data 2024.

Panelis terlatih terdiri dari 10 orang yang merupakan mahasiswa/I Politeknik Pariwisata Makassar dari Program Studi Seni Kuliner. Panelis dinilai mampu memberikan penilaian pada produk yang diteliti dari segi karakteristik produk. Sebelum dilakukan pengujian, peneliti terlebih dahulu memastikan bahwa panelis merupakan pecinta kue jajanan dan sering mengkonsumsi kue sehingga penilaian yang dilakukan dapat dengan mudah

dilakukan. Pengujian ini dilakukan pada jam 10 sampai 11 pagi, yang merupakan waktu yang tepat untuk mengkonsumsi cemilan, sehingga bisa mendapatkan hasil yang maksimal.

F. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah sebuah teknik penting dari sebuah proses penelitian. Agar hasil penelitian sama dengan tujuan awal dari penelitian, teknik penumpulan data harus tepat dan sesuai dengan metode (Sahir, 2021). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian yang diselenggarakan, yaitu :

1. Eksperimental

Menurut Sugiyono (2007), metode eksperimental adalah sebuah prosedur penelitian yang digunakan untuk mengungkap hubungan sebab-akibat antara dua atau lebih variabel, dengan mencoba mengonrol pengaruh variabel lain. Dalam penelitian ini, metode eksperimental diterapkan untuk mempelajari proses pengolahan produk jajanan tradisional dengan menambahkan bubuk daun kelor.

2. Dokumentasi

Menurut Ratminingsih (2010), dokumentasi merupakan metode atau cara yang digunakan dalam mengumpulkan data dan informasi dengan bentuk yang beragam, seperti dokumen tertulis, angka, gambar, buku, dan arsip berupa sebuah laporan serta keterangan yang mendukung penelitian. Dalam konteks penelitian ini, dokumentasi digunakan sepanjang proses penelitian untuk memperoleh gambaran tahapan pembuatan produk jajanan tradisional dengan penambahan bubuk daun kelor.

3. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2005), kuesioner adalah metode pengumpulan data dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dapat dijawab. Kuesioner akan digunakan setelah peneliti melakukan uji inderawi. Model kuesioner yang digunakan dalam penelitian

ini adalah kuesioner skala Guttman dalam bentuk angket, dengan pertanyaan yang memiliki jawaban ya atau tidak.

ANGKET

JUDUL : Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Pembuatan Jajanan Tradisional

NAMA PANELIS : HARI/TANGGAL:

METODE : INDRAWI

Untuk itu saya mohon kesedian saudara(i) untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya tentang pengaplikasian daun kelor ketiga jenis jajanan tradisional yaitu: klepon, dadar gulung, bolu kukus , berdasarkan tekstur, rasa, aroma dan juga warna dengan memberi tanda ceklis(√) pada pilihan ya/tidak

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
KLEPON			
1.(TEKSTUR)	1.tekstur klepon terasa kenyal		
2.(RASA)	2. ada rasa kelor yang nampak pada klepon		
3.(AROMA)	3. ada aroma kelor pada klepon		
4.(WARNA)	4. bubuk daun kelor mampu memberikan warna hijau alami pada klepon		

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
DADAR GULUNG			
1.(TEKSTUR)	1. tekstur dadar gulung lembut dan kenyal		
2.(RASA)	2. ada rasa kelor yang dirasakan pada dadar gulung		
3.(AROMA)	3. ada aroma kelor yang nampak pada dadar gulung		
4.(WARNA)	4. bubuk daun kelor memberikan warna hijau alami pada dadar gulung		

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
	BOLU KUKUS		
1.(TEKSTUR)	1. bolu kukus lembut dan mengembang		
2.(RASA)	2. ada nampak rasa daun kelor pada bolu kukus		
3.(AROMA)	3. ada aroma daun kelor yang tercium pada bolu kukus		
4.(WARNA)	4. bubuk daun kelor mampu memberikan warna hijau pada bolu kukus		

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merujuk pada proses pengumpulan dan pengorganisasian data secara sistematis dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi (Sugiyono, 2007). Dalam penelitian ini, metode eksperimental diterapkan untuk mengevaluasi hubungan sebab-akibat antara satu atau lebih variabel independen dengan satu atau lebih variabel kontrol (Sugiyono, 2007).

Penelitian ini menganalisis data menggunakan statistik deskriptif. Metode ini digunakan untuk menginterpretasikan atau memberikan gambaran data yang dikumpulkan, dengan tujuan memahami reaksi panelis terhadap sampel produk yang diuji (Putri, Araiku, & Sari, 2020).

Statistik deskriptif dalam penelitian ini melibatkan proses penyajian data dengan cara yang memudahkan pembaca dalam memahami informasi yang disajikan. Tujuan dari analisis ini adalah untuk membuat data lebih jelas, bermakna, dan mudah dipahami oleh pengguna data, sehingga hubungan antara variabel dapat diungkap dengan jelas dan memberikan pemahaman yang umum tentang hasil penelitian (Putri, Araiku, & Sari, 2020).

1. Rumus analisis deskriptif presentase:

$$\% = \frac{n}{N}100\%$$

Keterangan:

% = Skor

n = jumlah skor yang diperoleh

N = jumlah seluruh nilai (panelis)

Agar mempermudah data skor presentase nilai skala guttman yang digunakan

dengan analisis kuantitatif dengan nilai yang berbeda, yaitu sebagai berikut:

Nilai tertinggi = 1 (Ya)

Nilai Terendah = 0 (Tidak)

Jumlah kriteria yang di tentukan adalah = 1

Jumlah panelis yang digunakan peneliti = 15 panelis