

## **BAB III**

### **METODE PENGEMBANGAN**

#### **A. Desain Penelitian**

##### **1. Pendekatan Penelitian**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif untuk mengeksplorasi dan memahami penelitian secara mendalam dari perspektif yang lebih kompleks. Dalam penelitian pembuatan *Dry Rub* berbasis bumbu palekko diawali dengan memahami studi kasus yang membahas tentang *dry rub* tentang proses pembuatan, tantangan yang dihadapi dan hasil yang dicapai. selanjutnya melakukan penilaian terhadap hasil akhir yang didapatkan pada proses pengaplikasian produk pada karakteristik rasa dan aroma, dan yang terakhir melakukan analisis dokumen terkait hasil penelitian terhadap karakteristik, proses pembuatan, serta persepsi konsumen terhadap penelitian pembuatan *dry rub* berbasis bumbu palekko.

##### **2. Jenis Penelitian**

Dalam penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen. Metode eksperimen adalah suatu percobaan tentang sesuatu produk yang diteliti, serta mengamati prosesnya dan menuliskan hasil percobaan. Sehingga metode ini akan diterapkan untuk melihat hasil dari pembuatan suatu produk makanan yang akan diteliti. “Hal ini melibatkan penggabungan bahan-bahan, pemrosesan, jika perlu, dan kemudian pemeriksaan produk yang dihasilkan” (Bower, 2013). Dengan penelitian ini, maka peneliti akan melakukan eksperimen untuk melakukan Pembuatan *Dry Rub* Berbasis Bumbu Palekko. Sehingga dilakukan penelitian untuk membuat *dry rub* dan mengaplikasikannya pada produk poultry.

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

##### **1. Data Primer**

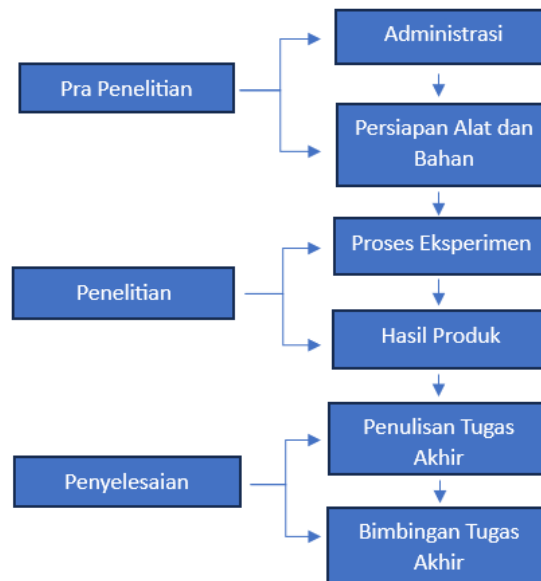
Sesuai dengan yang telah dituliskan pada bagian Rumusan masalah, bahwa masalah penelitian yang diselenggarakan terbagi menjadi dua bagian, yaitu; Bagaimana proses pembuatan bumbu *dry rub* palekko menggunakan metode

*dehydrate*, dan Bagaimana hasil akhir penerapan *dry rub* palekko pada produk *poultry*. Dalam metode penelitian kualitatif, data primer didefinisikan sebagai hasil dari pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti di tempat penelitian berlangsung melalui metode observasi yang dilakukan oleh peneliti sendiri, dengan melakukan pengamatan langsung terhadap fenomena atau perilaku yang menjadi fokus penelitian tersebut (Kaharuddin, 2021). Dengan pendekatan ini, dapat menghasilkan data yang lebih akurat dan spesifik sesuai dengan kebutuhan penelitian, dimana pada; masalah penelitian pertama, data primer merujuk pada proses pembuatan *dry rub* bumbu palekko menggunakan metode *dehydrate*, sedangkan; masalah penelitian kedua, data primer merujuk pada metode observasi terkait penilaian hasil akhir produk oleh peneliti sendiri.

## **2. Data Sekunder**

Dalam penelitian yang dilakukan, data sekunder atau pendukung, terdapat pada Rumusan Masalah pertama dan maupun yang kedua. Dalam penelitian kualitatif, data sekunder dihasilkan oleh peneliti secara tidak langsung melalui telaah data dengan dokumen yang sebelumnya telah ada dikumpulkan oleh pihak lain (Fadilla dan Wulandari, 2023). Maka dari itu, dalam penelitian yang diselenggarakan, data pendukung terkait: masalah penelitian pertama, merujuk pada proses pembuatan *dry rub* bumbu palekko menggunakan teknik *dehydrate*, dan data pendukung terkait; masalah penelitian kedua, merujuk pada metode observasi untuk melakukan penilaian yang terjadi pada hasil akhir produk yang dilakukan oleh peneliti sendiri.

### C. Tahap Penelitian



Gambar 15 Tahap Penelitian  
(Sumber: Data Peneliti, 2024)

Dari susunan bagan di atas, terdapat alur penelitian yang dibagi menjadi tiga tahapan utama yaitu pra-penelitian, penelitian dan penyelesaian. Pada tahap ini memerlukan kelengkapan administrasi, seperti tanda tangan untuk surat izin penelitian. Selanjutnya, penelitian dilanjutkan dengan tahapan persiapan alat dan bahan yang diperlukan pada penelitian, dan pada tahapan berikutnya peneliti melakukan eksperimen hingga mendapat hasil akhir produk dengan menggunakan teknik pengumpulan data, dan analisis data menyeluruh. Tahap penyelesaian melibatkan pembuatan laporan yang mencakup proses dan hasil penelitian, penulisan dan selanjutnya peneliti melakukan bimbingan terkait penulisan, dan terakhir melakukan publikasi hasil dari penelitian untuk mendukung temuan penelitian.

### D. Lokasi dan Waktu Penelitian

#### 1. Lokasi Pengambilan Bahan

Dalam proses penelitian yang dilakukan, bahan utama seperti; bawang putih, bawang merah, cabai merah, cabai rawit, lengkuas, serai, kunyit, kemiri, daun salam didapatkan di pasar terong yang berlokasi di kota makassar. Namun bahan

ini tersedia di pasar mana saja, sedangkan ayam didapatkan dari supermarket yang tersedia di kota Makassar dengan harga yang bervariasi, sesuai dengan berat ayam.

## **2. Lokasi Pelaksanaan Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di kampus Politeknik Pariwisata Makassar perguruan tinggi kedinasan yang berada dalam naungan kementerian pariwisata dan berlokasi di jalan tanjung merdeka, kota Makassar, sulawesi selatan. Politeknik Pariwisata Makassar telah berdiri pada tanggal 18 september 1991 yang sebelumnya bernama balai pendidikan dan latihan (BPLP), dan pada tahun 1997 perguruan ini berubah menjadi Akademi Pariwisata Makassar (AKPAR) sesuai keputusan menteri KM.27/OT.001/MPPT97>. Kemudian pada tahun 2009 AKPAR Makassar bekerja sama dengan STP Bali untuk program Diploma 4 sejak tahun 2015, Akademi Pariwisata Makassar resmi beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Makassar. Peresmian alih status tersebut dilakukan oleh Menteri Pariwisata Makassar, Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Sc.

Politeknik Pariwisata Makassar merupakan Perguruan Tinggi Kepariwisataan yang berstatus negeri di Kawasan Timur Indonesia dan telah terakreditasi Badan Akreditasi Nasional (BAN) dengan tenaga pengajar berkualifikasi S1, S2, S3 serta berpengalaman di dalam dan luar negeri. Politeknik Pariwisata Makassar berlokasi di jl. Gunung Rinjani No 1, kota mandiri tanjung bunga, dan saat ini dipimpin oleh bapak direktur Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE.

Politeknik Pariwisata Makassar dilengkapi dengan fasilitas berstandar Nasional yang mendukung proses belajar mengajar para mahasiswa Poltekpar Makassar. Antara lain, asrama putra dan putri, akses internet, laboratoriu travel simulation, system ticketing online berbasis teknologi abacus dan housekeeping simulation, sistem reservasi hotel berbasis teknologi cakrasoft, MICE Simulation Room. Peneliti sendiri menggunakan Lab Dapur Politeknik Pariwisata Makassar dalam hal eksperimen “ Pembuatan *Dry Rub* Berbasis Bumbu Palekko “.

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Observasi**

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi. Observasi dimanfaatkan untuk memantau dan mengamati hal yang terjadi pada penelitian secara langsung, sehingga peneliti mampu mencatat dan mengumpulkan data yang diperlukan untuk mengungkap hasil penelitian dengan memusatkan perhatian terhadap suatu penelitian dengan memanfaatkan semua indera, seperti; penglihatan, penciuman, pendengaran, perabaan, atau bahkan pengecapan, guna mendapatkan data yang akurat (Zakariah, dkk, 2020). Dengan demikian, pada penelitian ini observasi digunakan untuk menilai hasil akhir pengaplikasian *dry rub* yang dihasilkan dari segi rasa dan aroma.

### **2. Dokumentasi**

Dalam proses pengumpulan data, dokumentasi melibatkan pencatatan informasi secara terstruktur mengikuti metode yang telah ditetapkan untuk menjaga keteraturan dan keakuratan data. Ini meliputi pencatatan setiap tahap eksperimen, termasuk bahan dan resep yang digunakan, prosedur pemasakan, serta hasil pengujian. Selain itu, dokumentasi yang lengkap mendukung replikasi eksperimen di masa depan dan membantu dalam mengidentifikasi serta menyelesaikan masalah yang mungkin muncul selama penelitian. Saat melakukan penelitian, salah satu metode pengumpulan data dan informasi, serta pengambilan gambar, dikenal sebagai dokumentasi. Menurut Riyanto Slamet (2020), penelitian ini akan menggunakan dokumentasi foto selama proses penelitian.

## **F. Teknik Analisis Data**

Analisis data kualitatif berfokus pada pemahaman hubungan semantis antara variabel-variabel yang sedang diteliti. Tujuan utamanya adalah untuk menggali dan menginterpretasikan makna yang terkandung dalam interaksi antar variabel penelitian, yang diharapkan dapat memberikan jawaban terhadap pertanyaan atau masalah yang telah dirumuskan. Dalam penelitian kualitatif, hubungan semantis menjadi kajian utama karena pendekatan ini tidak bergantung pada data numerik seperti dalam analisis kuantitatif. Sebaliknya, analisis kualitatif lebih menekankan pada pemahaman mendalam dan interpretasi kontekstual dari data yang bersifat

naratif atau deskriptif. Dengan demikian, analisis kualitatif memungkinkan peneliti untuk menangkap hal yang terjadi dan kompleksitas fenomena yang tidak selalu terungkap melalui angka-angka. Oleh karena itu teknis analisa data yang digunakan adalah evaluasi sensori. Evaluasi sensori adalah Evaluasi sensori adalah suatu kegiatan yang mencakup proses identifikasi, pengukuran, pengujian, dan interpretasi atribut mutu suatu produk pangan yang diterima oleh lima pancaindra yaitu penglihatan, penciuman, pengecap cita rasa, peraba, dan pendengaran (Rahayu dan Nurosiyah, 2019). Proses ini mencakup pengujian dan penilaian terhadap aspek-aspek seperti rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan kesan keseluruhan dari makanan. Secara umum, evaluasi ini melibatkan panelis yang dilatih atau konsumen biasa untuk memberikan umpan balik berdasarkan pengalaman sensorik mereka. Namun, dalam penelitian ini, penilaian dilakukan oleh peneliti sendiri karena produk tersebut masih jarang dikenal oleh masyarakat.