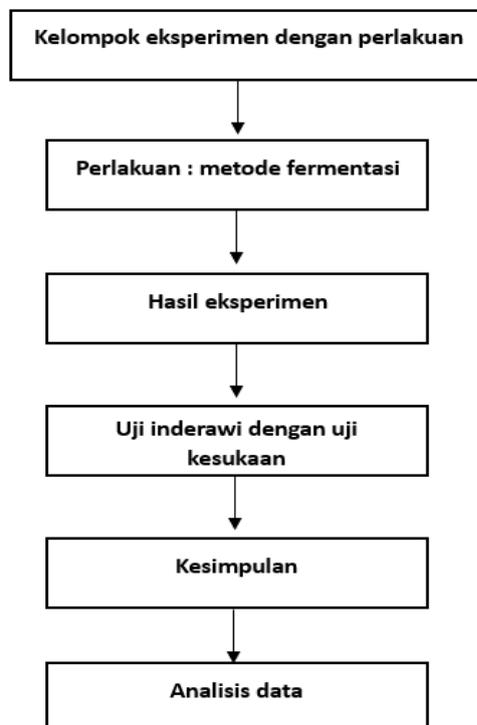


BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain penelitian

Dalam penelitian yang dilakukan, peneliti menggunakan metode eksperimen. Eksperimen adalah penelitian dengan cara uji coba untuk mencari kebenaran atau suatu yang tepat untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal (Mulyadi, 2012). Pada penelitian ini, peneliti melakukan proses pengolahan buah patikala yang akan melalui proses fermentasi lalu akan dijadikan cuka yang nantinya akan diterapkan kedalam *salad dressing*.

Pada subbab dalam penelitian ini membahas mengenai desain penelitian dan proses eksperimen yang dilakukan. Eksperimen yang dilakukan dalam penelitian ini membuat fermentasi cuka patikala. Skema desain eksperimen yang dilakukan dalam pembuatan fermentasi cuka patikala adalah sebagai berikut:



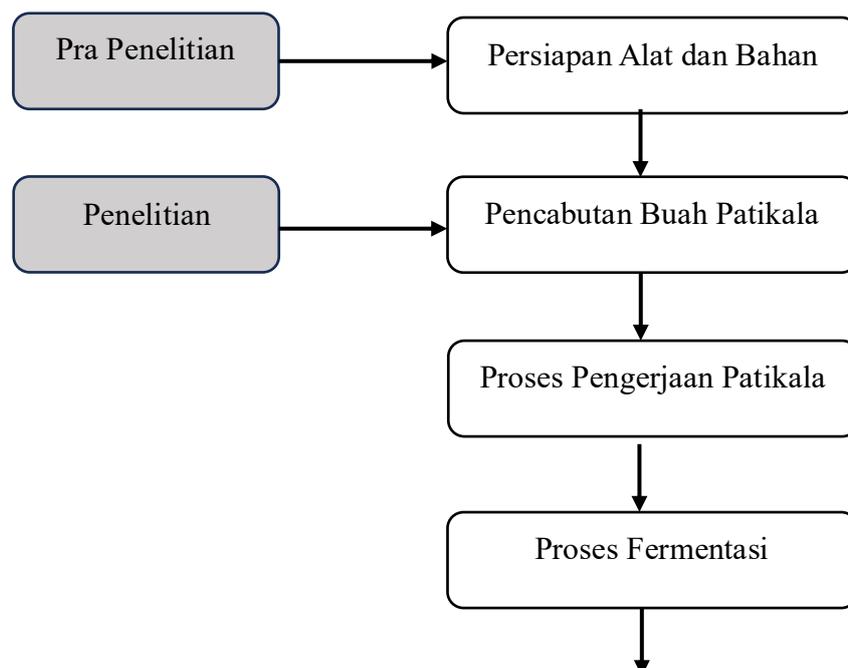
Gambar 11 Skema Desain Penelitian
(Sumber: Olah Data Peneliti, 2024)

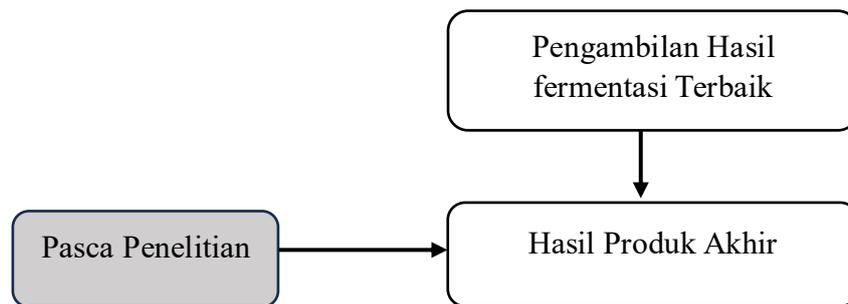
Pada proses penelitian ini, peneliti melakukan eksperimen dengan perlakuan proses fermentasi yang akan diaplikasikan pada produk makanan (*salad dressing*) dengan melalui pengujian inderawi dan kesukaan. Pengujian ini akan menggunakan kuisisioner lalu akan disebarakan kepada panelis untuk menguji tingkat kesukaan pada rasa dan aroma dari pengaplikasian buah patikala dalam pembuatan *salad dressing* dan untuk karakteristik akhir mendapatkan melalui penilaian dan diuraikan berdasarkan hasil dari penelitian selama proses eksperimen.

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Pengambilan bahan : Buah Patikala didapatkan dari pasar Lama Bajo, Jl. Tugu Pahlawan, Kec Bajo, Kabupaten Luwu
2. Lokasi Pelaksanaan : Laboratorium Kitchen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sebagai tempat yang memiliki fasilitas penunjang keberhasilan penelitian yang diselenggarakan.
3. Waktu Pelaksanaan : Penelitian ini diselenggarakan pada tanggal : 15 Mei 2024. Waktu : 08.00 – 16.00 WITA.

C. Prosedur Penelitian





Gambar 12 Prosedur Penelitian
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

D. Jenis Dan Sumber Data

Menurut (Bagja waluya, 2007) pengumpulan data terdiri dari dua macam jenis yang diantaranya:

1. Data primer

Data primer adalah data atau keterangan yang didapatkan oleh sang peneliti yang secara langsung diperoleh dari sumbernya, dari penelitian yang diteliti mendasari dari dua rumusan masalah. Pada perumusan masalah pertama adalah hasil penelitian berupa produk hasil penelitian yang dilakukan secara eksperimental, dan pada perumusan masalah kedua berupa metode yang dilakukan dengan cara menyebar kusioner adalah salah satu metode untuk mendapatkan data dasar.

2. Data sekunder

Data sekunder adalah data atau keterangan yang diperoleh dari pihak kedua atau pihak sebelumnya baik dalam berbentuk buku, laporan, jurnal dan dokumentasi atau bersumber dari informasi lainnya.

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian yang akan diselenggarakan, peneliti akan menggunakan teknik pengumpulan data untuk melakukan penelitian, teknik pengumpulan data yang dimaksud, yaitu;

1. Eksperimental

Menurut (Creswell, 1994) dalam (Mulyadi, 2012) Eksperimental adalah Penelitian eksperimen merupakan desain penelitian yang berakar pada paradigma positivis. Penelitian eksperimental mengadakan percobaan atau eksperimen, untuk melakukan tes hipotesis. Suatu eksperimen selalu dilakukan dalam kondisi di mana satu atau beberapa variabelnya dapat dikontrol.

2. Dokumentasi

Menurut (Paul Otlet, 1895) dalam (Sudarsono, 2017) Dokumentasi adalah dokumen dua dimensi atau tiga dimensi, baik dalam bentuk cetak maupun non-cetak, yang dibuat untuk mengumpulkan data atau informasi. Dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi mengenai bahan dan langkah proses yang diteliti.

3. Kuesioner

Menurut (Cooper & Emory, 1995) Permasalahan dalam teknik survei lebih terkait dengan pembuatan kuesionernya karena berhubungan langsung dengan daya tanggap responden yang banyak dipakai pada penelitian, khususnya penelitian sosial, yang nantinya akan memperoleh data yang berasal dari responden, Responden adalah salah satu bagian penting dalam mendapatkan data penelitian yang didapatkan yang dengan demikian maka kebenaran dan keorisinalitas data yang didapatkan dari hasil yang bersumber dari responden (Hutauruk dkk., 2022). Dan pada penelitian yang dilakukan menggunakan responden yang dibagi menjadi dua jenis, diantaranya:

F. Teknik Analisa Data

Teknik analisa data merupakan kegiatan tinjauan pustaka, adalah aktivitas menulis kesimpulan yang tertuang dalam jurnal, buku ataupun dokumen lain. Tentunya dokumen yang dirangkum merupakan dokumen yang relevan dengan kegiatan studi yang akan dilakukan (Prasetyo, 2010). Metode yang akan digunakan dalam penelitian, yaitu eksperimental, eksperimental yang dimaksud adalah suatu percobaan atau eksperimen untuk melakukan tes dalam kondisi di variabelnya dapat dikontrol (Mulyadi, 2012) teknik analisa data yang akan digunakan yaitu Analisis deskriptif kuantitatif yang berjenis uji inderawi. Uji inderawi adalah merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk dan indera yang digunakan dalam menilai sifat indrawi suatu Produk adalah: Penglihatan yang berhubungan dengan penilaian warna, Indra tekstur dan konsistensi (Wahyuningtias, 2010). Statistik deskriptif pada penelitian pada penelitian yang dilaksanakan berbentuk suatu proses penelitian dalam menyajikan data dengan harapan agar data penelitian dapat lebih mudah dibaca, lebih bermakna, dan dapat dengan mudah untuk dipahami, oleh karena itu diperlukan analisis untuk mengungkapkan keterkaitan yang secara jelas sehingga dapat menjadi suatu pemahaman. (Putri, Araiku, & Sari, 2020). Penelitian yang dilaksanakan menerapkan sebuah proses transformasi data penelitian yang berbentuk dalam tabulasi, dengan itu mendapatkannya lebih mudah untuk dipahami. Tabulasi memberikan sebuah ringkasan, pembentukan atau penyusunan data dalam bentuk tabel numerik dan grafik. Pengukuran yang digunakan dalam penelitian yang dilaksanakan, yaitu menggunakan:

1. Uji Organoleptik

Organoleptik adalah sebuah keilmuan pengetahuan yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk dan indera yang digunakan dalam menilai sifat indrawi suatu Produk adalah: Penglihatan yang berhubungan dengan penilaian warna, Indra tekstur dan konsistensi (Wahyuningtias, 2010).

Dalam uji organoleptik terdapat tiga jenis metode evaluasi yaitu uji perbedaan, uji deskripsi, dan uji afektif. namun dalam penelitian ini akan menggunakan uji afektif saja pengujian Deskriptif adalah penelitian yang menguji suatu isi yang berada dalam variabel dan berbentuk penggambaran dengan mengkaji atau menjelaskan suatu fenomena data dengan menggunakan angka dan tidak bermaksud untuk menguji sebuah hipotesis.

- a. Rumus analisis deskriptif presentase:

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

Keterangan:

% = Skor

n = jumlah skor yang diperoleh

N = jumlah seluruh nilai

Kuesioner

Nama Informan (Panelis) :

Nama Produk : fermentasi cuka patikala

Nomor Kuesioner :

Metode : Inderawi

Hari/Tanggal:

Keterangan Skala Penilaian 4-1 :

Fermentasi cuka patikala								
Karakter	4		3		2		1	
Rasa	Sangat Nyata Asam		Nyata Rasa Asam		Kurang Nyata Asam		Tidak nyata Rasa Asam	
Warna	Berwarna bening terang		Berwarna bening keruh		Berwarna bening kekuning-kunigan		Warna kuning keruh	
Aroma	Sangat Nyata Nyata Aroma Asam patikala		Nyata Aroma Asam patikala		Kurang Nyata aroma Asam patikala		Tidak nyata aroma asam patikala	

Komentar Informan (Panelis) :

Fermentasi cuka patikala (Uji Kesukaan)			
Penilaian	Rasa	Warna	Aroma
Sangat suka			
Suka			
Cukup suka			
Tidak suka			

Komentar Panelis :