

BAB III

METODE PENELITIAN

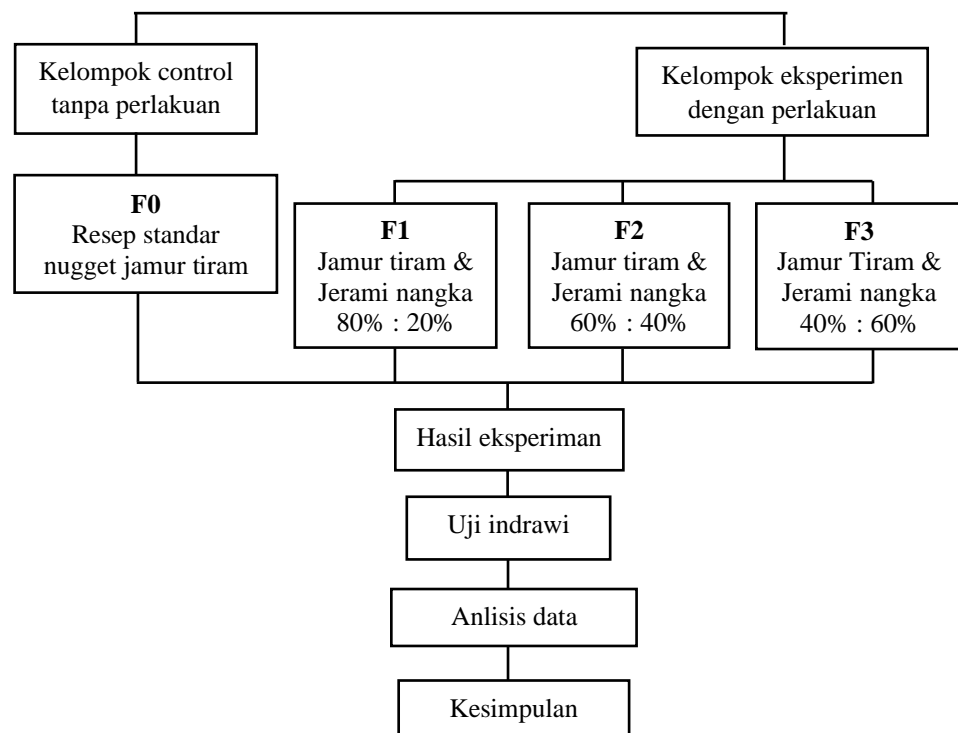
A. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian merupakan metode atau cara yang digunakan pada peneliti untuk mencapai tujuan dan menentukan jawaban dari masalah yang diajukan dan mencapai tujuan penelitian. Metode penelitian ini bersifat kuantitatif, yang merupakan penelitian yang didasari pada asumsi, kemudian ditentukan variabel, dan kemudian dianalisis menggunakan metode-metode penelitian yang valid.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental. Experimental merupakan teknik yang bersifat sistematis, teliti dan logis untuk melakukan kendali terhadap suatu kondisi. Metode ini merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh variabel tertentu terhadap variabel yang lain dalam kondisi yang terkontrol (Kurniawan dan Puspitaningtyas, 2016). Tujuan dari penelitian experimental bertujuan untuk menganalisis menemukan hubungan pengaruh dengan cara memberikan perlakuan dan membandingkan hasil dengan kelompok kontrol yang tidak diberi perlakuan (Suryabrata, 2011).

Dalam penelitian ini eksperimental yang dilakukan yaitu penambahan jerami angka pada pengolahan nugget jamur tiram. Pada penelitian yang diselenggarakan, dilakukan eksperimen dengan 3 perlakuan yang berbeda pada presentase jamur tiram dan jerami angka dengan melakukan 3 kali uji coba metode pada presentase secara bersamaan.

Pada penelitian ini peneliti membuat nugget jamur tiram dengan resep asli atau standar yang dijadikan sebagai bahan acuan atau perbandingan, dan 3 kelompok eksperimen dimana F1 dengan perbandingan 80% jamur tiram dan 20% jerami angka, F2 dengan perbandingan 60% jamur tiram dan 40% jerami angka, dan F3 dengan perbandingan 40% jamur tiram dan 60% jerami angka.



Gambar 4. Skema Desain Penelitian
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

Dalam penelitian ini eksperimental yang dilakukan yaitu penambahan jerami angka pada pengolahan nugget jamur tiram. Pada penelitian yang diselenggarakan, dilakukan eksperimen dengan 3 perlakuan yang berbeda pada presentase jamur tiram dan jerami angka. Pada penelitian ini penulis membuat nugget jamur tiram dengan resep asli atau standar yang dijadikan sebagai acuan, dan 3 kelompok eksperimen dimana F1 dengan perbandingan 80% jamur tiram dan 20% jerami angka, F2 dengan perbandingan 60% jamur tiram dan 40% jerami angka, dan F3 dengan perbandingan 40% jamur tiram dan 60% jerami angka.

Ketiga perlakuan ini dipilih berdasarkan penelitian pendahuluan. Beberapa perlakuan pada presentase yang berbeda dilakukan untuk mengetahui perlakuan mana yang menghasilkan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami angka yang terbaik. Tujuan dari dilakukannya berbagai perlakuan pada presentase yang berbeda adalah untuk menentukan perlakuan mana yang paling optimal dalam menghasilkan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami angka.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Dalam penelitian ini pasar Terong dan penjual nangka di Jl.A.P Pettarani merupakan lokasi pengambilan bahan baku karena pasar Terong merupakan salah satu pasar yang cukup lengkap dengan bahan baku yang ingin digunakan dan harga yang kompetitif. Pemilihan lokasi ini memastikan bahwa bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini segar, berkualitas tinggi, dan memenuhi standar yang ditetapkan.

Penelitian ini dilaksanakan di lab kitchen politeknik pariwisata makassar karena ketersediaan alat yang lengkap dalam penggunaan penelitian ini. Dan waktu ketetapan penelitian ini selama 3 hari yaitu pada tanggal 29 april, 2 mei, 29 mei dan waktu penelitian ditetapkan pada pukul 08.00 hingga 16.00 WITA.

C. Jenis Dan Sumber Data

Dalam penelitian ini menggunakan jenis dan sumber data sebagai berikut :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber utama, dalam konteks ini individu atau kelompok tertentu, melalui metode seperti wawancara atau pengisian kuesioner. Data ini merupakan hasil interaksi langsung antara peneliti dan responden, dimana peneliti mengumpulkan informasi atau jawaban yang spesifik sesuai dengan tujuan penelitian yang sedang dilakukan (Indriantoro & Supomo, 2013 : 142).

2. Data Sekunder

Merupakan data yang berasal dari sumber kedua. Sumber data yang diambil dalam penelitian ini merupakan jurnal, artikel, dan buku-buku, serta situs internet yang berhubungan dengan penelitian ini. Sumber-sumber ini digunakan sebagai referensi untuk mendukung analisis dan pembahasan dalam penelitian ini.

D. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi adalah teknik pencatatan data yang dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap proses pengembangan pembuatan nugget jamur tiram yang melibatkan penambahan jerami angka. Melalui teknik ini peneliti mencatat setiap detail dan peristiwa yang terjadi selama proses pembuatan nugget.

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan salah satu teknik penyatuan data yang dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang (Saekan 2010). Dalam penelitian ini, dokumentasi yang akan diambil oleh peneliti antara lain terkait dengan, dokumentasi selama penelitian dalam pengembangan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami angka berlangsung.

3. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2017:142), kuesioner atau angket adalah metode pengumpulan data yang melibatkan penyampaian seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Dalam penelitian ini, metode kuesioner tertutup digunakan, di mana responden dihadapkan pada pilihan jawaban yang telah ditentukan. Pada metode kuesioner ini peneliti membagikan kuesioner kepada panelis terbatas sebanyak 5 orang panelis terbatas dan panelis terlatih 15 orang.

Kuesioner yang digunakan pada penelitian ini yaitu :

Formulir Uji Indrawi

Pengembangan Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Jerami Nangka

Nama :
 Hari/Tanggal :
 Lokasi :

Saya mohon kesediaan saudara/i untuk memberikan penilaian pada sampel produk yang disajikan dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah disediakan berdasarkan tingkat kesukaan saudara/i terhadap Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Jerami Nangka.

Skala Penilaian	Warna			
	F0	F1	F2	F3
Kuning pucat				
Kuning kecoklatan				
Kuning				
Putih kecoklatan				
Putih				

Skala Penilaian	Tekstur			
	F0	F1	F2	F3
Tidak kenyal				
Sangat kenyal				
Kurang kenyal				
Cukup kenyal				
Kenyal				

Skala Penilaian	Rasa			
	F0	F1	F2	F3
Tidak nyata rasa jerami nangka				
Kurang nyata rasa jerami nangka				
Sangat nyata rasa jerami nangka				
Cukup nyata rasa jerami nangka				
Nyata rasa jerami nangka				

Skala Penilaian	Aroma			
	F0	F1	F2	F3
Tidak nyata aroma jerami nangka				
Kurang nyata aroma jerami nangka				
Sangat nyata aroma jerami nangka				
Cukup nyata aroma jerami nangka				
Nyata aroma jerami nangka				

E. Teknik Analisa Data

Analisis data merupakan suatu proses yang sistematis untuk menginterpretasi dan menafsirkan data yang telah diperoleh dari hasil pengujian atau penelitian. Analisis data digunakan untuk mengurai dan mendiskripsikan data yang diperoleh dari penelitian dengan metode statistik. Tidak hanya sekedar menjelaskan data secara numerik, tetapi juga untuk menjawab permasalahan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

Teknik Analisis ini bertujuan untuk mengetahui reaksi panelis terhadap sampel produk yang diujikan. Teknik yang dilakukan menggunakan analisis statistik deskriptif. Dilakukannya analisis deskriptif dengan menggunakan statistika yaitu untuk meringkas data menggunakan ukuran seperti rata-rata (*mean*), nilai terendah (*minimum*), nilai tertinggi (*maximum*). Dalam teknik ini, data diterjemahkan kedalam skor rata-rata dan dianalisis secara statistik deskriptif yang meliputi rata-rata nilai tertinggi dan nilai terendah. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan *Microsoft Excel* untuk mengetahui rerata penilaian panelis terhadap karakteristik kriteria pada nugget setiap formulasi.

Dalam penelitian ini dilakukan pengujian inderawi, yaitu suatu metode pengujian yang mengandalkan panca indra manusia, termasuk indera penglihatan, peraba, pembau, dan perasa untuk menilai kualitas suatu produk terutama bahan pangan. Tujuan utama dari uji inderawi adalah untuk mengevaluasi persepsi konsumen terhadap karakteristik produk seperti warna, tekstur, aroma, dan rasa. Pengujian ini mengandalkan penilaian subjektif dari panelis untuk mendapatkan gambaran bagaimana suatu produk dirasakan oleh panelis (Hastuti,2017). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan jerami nangka terhadap tekstur dari nugget jamur tiram.

Untuk melaksanakan uji inderawi ini, diperlukan instrumen khusus berupa panelis terbatas dan panelis terlatih. Panelis ini memiliki pengetahuan mendalam tentang sifat-sifat sensorik dari sampel yang dinilai serta menguasai teknik-teknik penilaian yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa yang diperoleh melalui penjelasan dan latihan intensif (Soekarto, 1985:49).

Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data pada uji inderawi adalah panelis terbatas dan panelis terlatih. Proses pengumpulan data melalui panelis terbatas dan terlatih ini dilakukan dengan teliti sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan, seperti penilaian terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa dari bahan pangan yang sedang diuji.

1. Panelis Terbatas

Panelis terbatas adalah panel yang terdiri dari 3-5 orang orang yang mempunyai kepekaan tertinggi. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian inderawi dan dapat mengetahui cara pengolahan serta pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir (Arbi, 1996). Pada penelitian ini panelis terbatas yang digunakan sebanyak 5 orang yang terdiri Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.

Tabel 3. Profil Panelis Terbatas

No.	Panelis	Profesi
1.	Responden 1	Dosen Poltekpar Makassar
2.	Responden 2	Dosen Poltekpar Makassar
3.	Responden 3	Dosen Poltekpar Makassar
4.	Responden 4	Dosen Poltekpar Makassar
5.	Responden 5	Dosen Poltekpar Makassar

(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

2. Panelis Terlatih

Panelis terlatih terdiri dari 15-20 orang yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Panelis ini bersifat tidak terlampau spesifik karena dapat atau bisa menilai beberapa sifat rangsangan dengan kata lain panelis terlatih adalah orang yang mempunyai kepekaan yang dinilai cukup baik karena telah melalui proses latihan terlebih dahulu (Arbi, 1996). Pada penelitian ini panelis terlatih yang digunakan sebanyak 15 orang yang terdiri dari Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.

Tabel 4. Profil Panelis Terbatas

No.	Panelis	Profesi
1.	Responden 1	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
2.	Responden 2	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
3.	Responden 3	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
4.	Responden 4	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
5.	Responden 5	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
6.	Responden 6	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
7.	Responden 7	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
8.	Responden 8	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
9.	Responden 9	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
10.	Responden 10	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
11.	Responden 11	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
12.	Responden 12	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
13.	Responden 13	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
14.	Responden 14	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar
15.	Responden 15	Mahasiswa/i Poltekpar Makassar

(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

Berikut indikator yang akan diuji:

a. Indikator warna

- 1) Kuning pucat
- 2) Kuning kecoklatan
- 3) Kuning
- 4) Putih kecoklatan
- 5) Putih

b. Indikator Tekstur

- 1) Tidak kenyal
- 2) Kurang kenyal
- 3) Cukup kenyal
- 4) Kenyal
- 5) Sangat kenyal

c. Indikator rasa

- 1) Tidak nyata rasa jerami nangka
- 2) Kurang nyata rasa jerami nangka

- 3) Cukup nyata rasa jerami nangka
 - 4) Nyata rasa jerami nangka
 - 5) Sangat nyata rasa jerami nangka
- d. Indikator aroma
- 1) Tidak nyata aroma jerami nangka
 - 2) Kurang nyata aroma jerami nangka
 - 3) Cukup nyata aroma jerami nangka
 - 4) Nyata aroma jerami nangka
 - 5) Sangat nyata aroma jerami nangka

Setelah memperoleh data kemudian dianalisis untuk mengetahui kriteria tiap indikator pada tiap hasil produk eksperimen untuk mengetahui eksperimen terbaik. Adapun rumus analisis deskriptif presentase adalah sebagai berikut :

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

Keterangan :

% = Skor presentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Jumlah seluruh nilai (skor tertinggi x jumlah panelis)

Langkah-langkah deskriptif presentase adalah sebagai berikut :

- a. Menghitung jumlah skor maksimal = Jumlah panelis × Nilai tertinggi
= $20 \times 5 = 100$
- b. Menghitung skor minimal = Jumlah panelis × Nilai terendah
= $20 \times 1 = 20$
- c. Menghitung presentase maksimal = $\frac{\text{skor maksimal}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$
= $\frac{100}{100} \times 100\% = 100\%$
- d. Menghitung presentase minimal = $\frac{\text{skor minimal}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$
= $\frac{20}{100} \times 100\% = 20\%$