

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian ini adalah *literature review*. Studi *literature review* adalah cara yang dipakai untuk mengumpulkan data atau sumber yang berhubungan pada sebuah topik tertentu yang bisa didapat dari berbagai sumber seperti jurnal, buku, internet, dan pustaka lain.

B. Penelusuran Literatur

Artikel yang digunakan dalam penyusunan skripsi dengan desain penelitian *literature review* yang memiliki rentang tahun 10 tahun kebelakang (2010-2020). Artikel yang digunakan adalah artikel nasional terakreditasi dan artikel internasional terakreditasi dengan metode penelusuran artikel yang dilakukan yaitu daring/online dengan kata kunci “kedelai terfermentasi”, “tempe kedelai”, “tempe gembus” dan “kadar kolesterol”.

Langkah-langkah dalam penelusuran literatur yaitu :

1. Pencarian artikel di *google* dengan menggunakan kata kunci “kedelai terfermentasi”, “tempe kedelai”, “tempe gembus” dan “kadar kolesterol”.
2. Setelah artikel ditemukan, artikel disaring kembali agar mendapatkan artikel yang sesuai dengan topik yang diambil.

3. Setelah mendapatkan artikel yang sesuai dengan topik, kemudian artikel dikonsultasikan kepada pembimbing untuk dijadikan referensi dalam menyusun skripsi.
4. Artikel yang sudah disetujui pembimbing dapat langsung digunakan untuk referensi skripsi.

C. Ekstraksi Data

Ekstraksi data merupakan proses pengambilan data dari sumber data untuk pemrosesan data lebih lanjut. Data disajikan dalam bentuk tabel, sehingga pembaca dapat dengan mudah memahami hasil penelitian yang dimuat dalam artikel tersebut.

Beberapa point penting yang ada di dalam tabel ekstraksi data yaitu seperti :

1. Referensi (penulis artikel dan tahun terbit artikel)
2. Desain penelitian artikel
3. Populasi dan sampel dari penelitian terkait
4. Gambaran pelaksanaan penelitian
5. Variabel yang diukur dan bagaimana cara ukurnya
6. Hasil penelitian dari artikel tersebut

D. Cara Penyimpulan Hasil

Hasil dari penelitian ini akan ditarik kesimpulan mengenai :

1. Pengaruh dari produk kedelai olahan yang difermentasi terhadap kadar kolesterol.
2. Gambaran mengenai pengaruh konsumsi olahan kedelai yang difermentasi menjadi tempe kedelai terhadap kadar kolesterol.
3. Gambaran mengenai pengaruh konsumsi olahan kedelai yang difermentasi menjadi tempe gembus terhadap kadar kolesterol.