

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

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

Desain penelitian yang digunakan penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang digunakan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu kejadian di masyarakat (Soekidjo. 2010). Pencarian fenomena dan mencari hubungan antar variabel tersebut dan hasil pengukuran disajikan apa adanya dan tidak dilakukan analisis mengenai fenomena yang terjadi (Sudigdo. 2011). Penelitian ini digunakan untuk mengetahui Gambaran Tingkat Kesukaan dan Daya Terima *Snack Bar* tepung Mocaf dan tepung Kacang Merah pada Ibu Hamil.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat**

- a. Pembuatan *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah dilakukan di Laboratorium Kuliner Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
- b. Uji daya terima dan tingkat kesukaan *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah di rumah masing-masing responden

##### **2. Waktu penelitian akan dilaksanakan**

- a. Penelitian : Akhir Juli – Agustus 2021

## C. Populasi dan Sampel

### 1. Populasi

Populasi adalah jumlah keseluruhan objek yang akan diteliti (Notoatmodjo.2014). Populasi dalam penelitian ini adalah ibu hamil trimester 1 sampai trimester 3 di wilayah puskesmas Pudak payung.

### 2. Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu tidak secara acak (*Non Probability*). Pengambilan sampel ini menggunakan total *sampling*, yaitu dimana total sampel sama dengan jumlah populasi. Atau populasi yang ada digunakan sebagai sampel (Sugiyono.2014). Perhitungan sampel menurut Notoatmojo ( 1993 ) :

$$n = \frac{N}{1+N ( d2 )}$$

n = besar sampel

N = Besar populasi sebanyak 13 orang

d2 = tingkat kepercayaan atau ketepatan yang diinginkan 1%

$$n = \frac{13}{1+13 ( 0,01 )}$$

$$= \frac{13}{1+ 0,13}$$

$$= \frac{13}{1,13} = 11,5 = 12 \text{ orang}$$

a. Kriteria Inklusi

- 1) Ibu hamil trimester 1 sampai trimester 3
- 2) Memiliki alat indrawi yang baik
- 3) Bersedia menjadi responden

b. Kriteria eksklusi

- 1) Tidak menyukai produk *snack bars*
- 2) Alergi dengan produk kacang merah dan olahannya

## D. Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

Variabel	Definisi operasional	Alat Ukur	Hasil ukur	Skala data
Formulasi <i>snack bar</i>	Produk snack bar dari bahan tepung mocaf, tepung kacang merah, kismis, madu dan coklat batang	Timbangan Digital	-	Nominal
Daya Terima <i>Snack bar</i> tepung Mocaf dan tepung kacang merah	Hasil uji daya terima dari produk <i>Snack bar</i> tepung Mocaf dan tepung kacang merah	Form <i>Comstock</i>	Jika total skor > 91% = Baik Jika total skor 75- 90% = Cukup Jika total skor < 75% = Kurang	Ordinal
Tingkat Kesukaan <i>Snack bar</i> tepung Mocaf dan tepung kacang merah	Hasil uji tingkat kesukaan atau uji hedonic dari produk <i>Snack bar</i> tepung Mocaf dan tepung kacang merah meliputi penampilan, tekstur, aroma, warna dan rasa	Form Uji Tingkat kesukaan	a. Tidak suka ( Skor 1 ) b. Kurang suka ( skor 2 ) c. Suka ( skor 3 ) d. Sangat suka ( 4 ) e. Sangat suka sekali (Skor5)	Interval

## E. Prosedur Penelitian

### 1. Tahapan Penelitian

Pada penelitian ini dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap pengambilan data.

#### a. Tahap persiapan

Langkah-langkah penelitian yang dilakukan sebagai berikut :

- 1) Modifikasi resep *Snack bar* tepung Mocaf dan tepung kacang merah
- 2) Melakukan uji coba formula yang tepat sehingga didapatkan hasil yang diinginkan peneliti yaitu tekstur, aroma, rasa, penampilan dan warna yang sesuai

b. Tahap Pelaksanaan

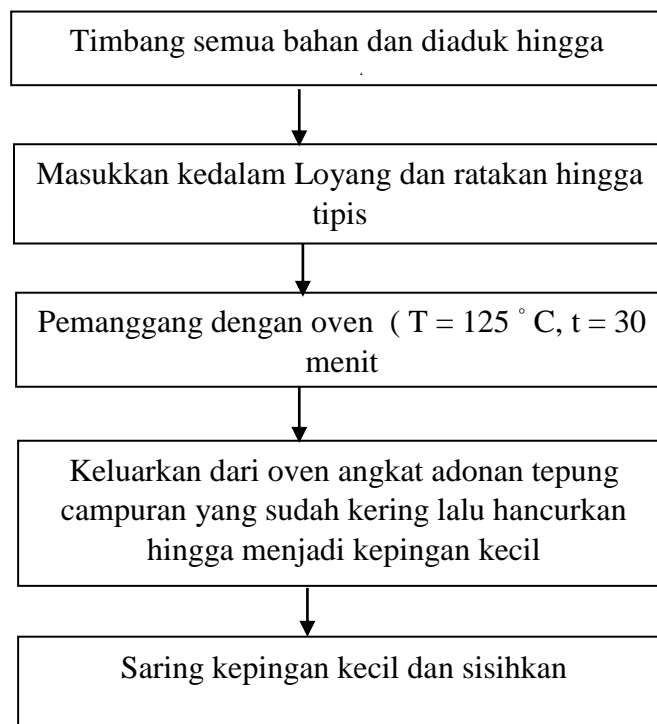
a. Pembuatan tepung campuran

- 1) Mempersiapkan alat dan bahan untuk pembuatan tepung campuran formula 1 dan formula 2 *snack bar* tepung Mocaf dan tepung kacang merah

Alat : Timbangan digital , Sendok makan, Loyang, Baskom , Mangkok, Oven listrik, Kertas roti, Gelas ukur, Saringan

Bahan : 75 gram tepung mocaf, 75 gram tepung kacang merah, 25 gram telur, 12 gram margarin, 175 ml air

2) Prosedur Kerja



**Gambar 3.1 Prosedur kerja**

b. Pembuatan *Snack bar* tepung Mocaf dan tepung kacang merah, *Snack bar* tepung terigu dan tepung kacang merah.

1) Mempersiapkan alat dan bahan untuk pembuatan *snack bar* tepung Mocaf dan tepung kacang merah formula 1 dan formula 2.

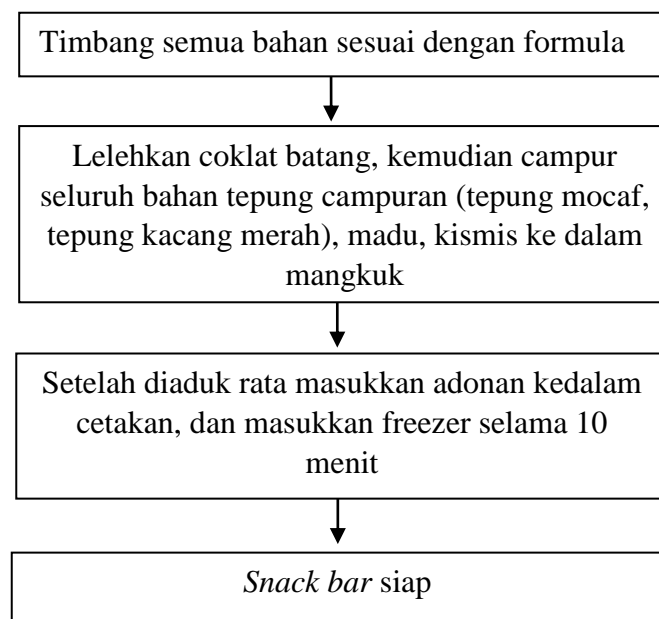
Alat : Timbangan digital, Sendok makan, Cetakan *snack bar*, alumunium foil.

Bahan : tepung campuran, kismis, madu, coklat batang, susu skim.

**Tabel 3.2 Formula Snack Bar**

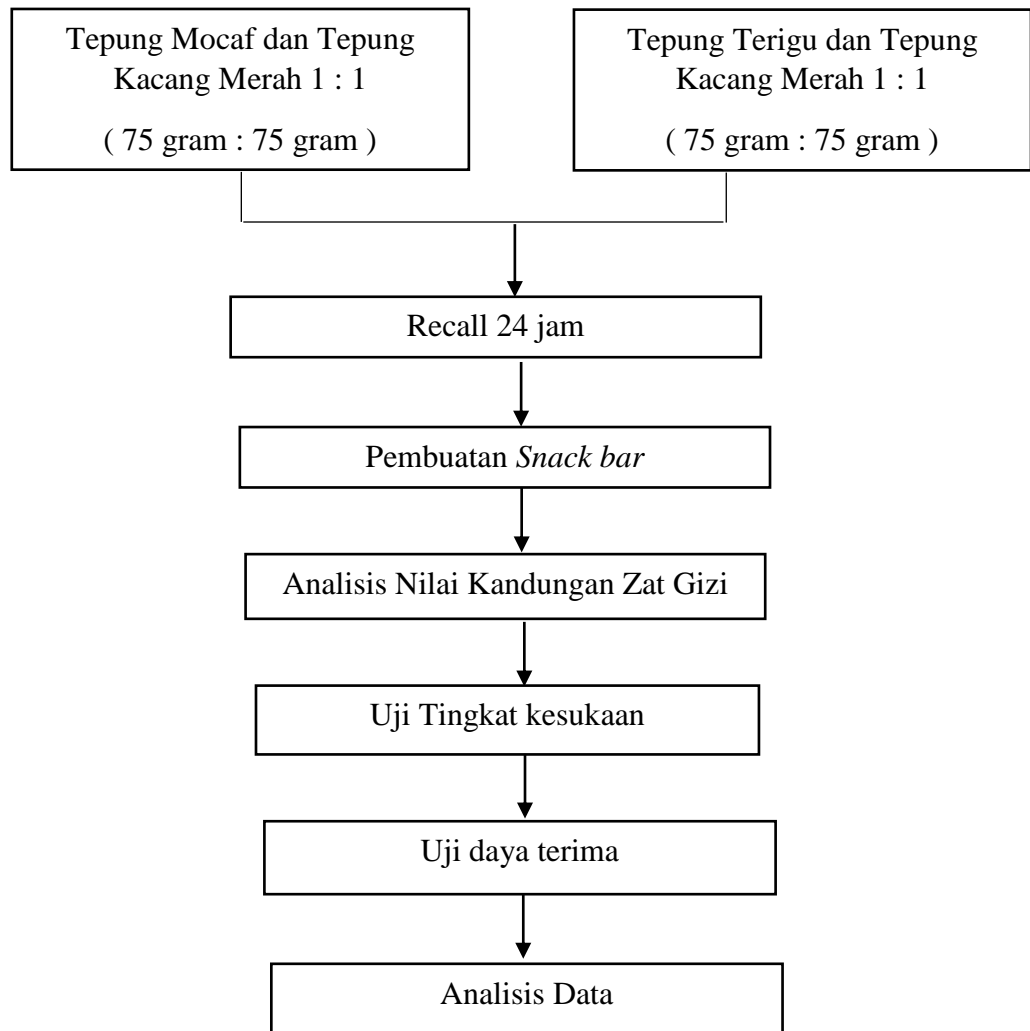
<b>Komposisi</b>	<b>Formula 1</b>	<b>Formula 2</b>
1. Tepung campuran	15	-
2. Tepung campuran (terigu )	-	15
3. Kismis	2	2
4. Madu	6	6
5. Coklat batang	4	4
6. Susu skim	3	3

2) Alur Pembuatan *snack bar* tepung Mocaf dan tepung



**Gambar 3.2 Alur pembuatan snack bar**

## 2. Alur Penelitian



**Gambar 3.3 Alur Penelitian**

## F. Teknik Pengumpulan Data

### 1. Uji Tingkat Kesukaan dan Daya terima *Snack bar*

Data Tingkat kesukaan dan daya terima diperoleh dengan menggunakan form uji kesukaan dan form *Comstock* serta melakukan wawancara langsung dengan responden.

2. Analisis zat gizi Data analisis zat gizi diperoleh langsung dari analisis kandungan zat gizi di Laboratorium Kimia Universitas Soegijapranata Semarang.

## **G. Etika Penelitian**

Melakukan permohonan ijin atau persetujuan kepada responden dalam penelitian ini, yaitu responden dalam mengetahui asupan. Sebelum melakukan permohonan ijin, peneliti menyampaikan dan menjelaskan tentang tujuan penelitian dan tahap-tahap yang dilakukan serta etika kepada responden meliputi:

### **1. Lembar persetujuan responden ( *Informed Consent* )**

Lembar persetujuan merupakan lembar yang diberikan kepada responden untuk meminta kesediaannya menjadi responden untuk diteliti. Lembar persetujuan dibacakan peneliti dan responden diminta untuk menandatangani lembar persetujuan yang disediakan. Responden diminta untuk membaca lembar tersebut dan responden wajib memberikan tanda tangan sebagai kesediaan menjadi responden tanpa paksaan. Jika responden menolak maka peneliti tidak memaksa responden untuk diteliti.

### **2. Tanpa nama ( *Anonimity* )**

Pada penelitian ini peneliti dalam menjaga kerahasiaan identitas responden, maka responden tidak perlu menyebutkan namanya dan diganti dengan inisial atau nomor responden.



### **3. Kerahasiaan ( *Confidentiality* )**

Informasi yang telah diperoleh dari panelis / responden akan dijamin kerahasiannya, semua informasi hasil penelitian yang telah dikumpulkan tidak akan disebarluaskan atau diberikan kepada orang lain tanpa seijin yang bersangkutan.

## **H. Pengolahan Data**

Pengolahan data pada penelitian ini akan dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut :

### **1. Memeriksa data (*editing*)**

Memeriksa data merupakan cara yang dilakukan untuk meninjau kembali hasil dari pengumpulan data yang dilakukan untuk menghindari kesalahan.

### **2. Memasukkan data (*data Entry*)**

Pemasukan data yang telah di-coding ke dalam program pengolahan data secara komputerisasi, dengan menggunakan bantuan aplikasi perangkat lunak (software) sesuai variabel yang telah disusun.

### **3. Koreksi (*Cleaning*)**

Koreksi adalah mengecek kembali data-data yang telah di-entry dengan menghilangkan data-data yang tidak diperlukan jika terdapat suatu kesalahan (Notoatmodjo, 2014 )

## **I. Analisis Data**

### **1. Analisis Univariat**

Analisis univariat memiliki tujuan untuk menjelaskan atau menggambarkan karakteristik suatu variabel. Analisis untuk mengetahui tingkat kesukaan *Snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah serta *snack bar* tepung terigu dan tepung kacang merah yang meliputi komponen penampilan, tekstur, aroma, warna, rasa dan kemudian menghitung daya terima dengan menimbang sisa *snack bar* yang diberikan responden.