

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Desain dan Metode Penelitian**

##### **3.1.1 Desain Penelitian**

Desain penelitian adalah desain mengenai keseluruhan proses yang diperlukan dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian (Silaen, 2018). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi untuk mengumpulkan data penelitian yang berlokasi di Desa Ketapang, Mauk, kabupaten Tangerang kepada masyarakat pesisir. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengamatan keterampilan dan peningkatan pendapatan masyarakat pesisir Desa Ketapang melalui produk olahan bolu kukus buah mangrove.

##### **3.1.2 Metode Penelitian**

Metode *participatory Rural Appraisal* (PRA) merupakan penelitian yang mengedepankan partisipasi aktif masyarakat dalam proses pembangunan, dengan tujuan secara efektif menganalisis dan mengimplementasikan solusi terhadap situasi yang dialami oleh masyarakat di desa (Mikkelsen, 2011). Pendekatan Kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk mempelajari kondisi objek secara alamiah, dengan peneliti sebagai instrumen utama sehingga pendekatan ini menekankan pada makna, pemahaman, dan interpretasi terhadap fenomena yang di amati dengan data yang di peroleh bersifat deskriptif (Sugiyono, 2013). Peneliti menggunakan metode *participatory Rural Appraisal* (PRA) yang merupakan pendekatan kualitatif untuk dapat menjelaskan hasil temuan peneliti secara deskriptif.

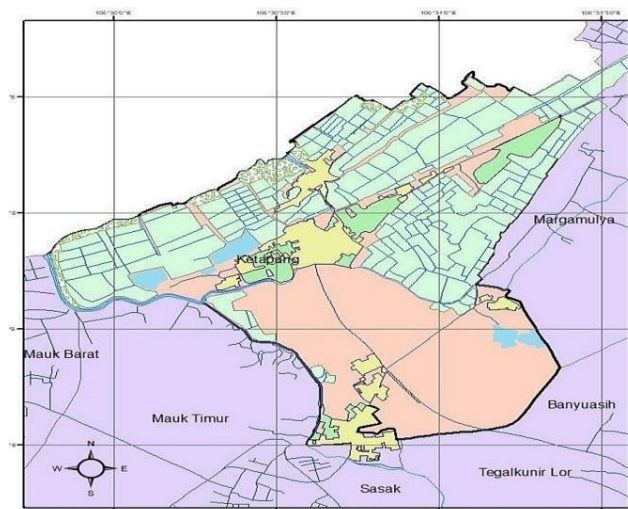
Sebagai fasilitator, peneliti menggunakan metode *participatory Rural Appraisal* (PRA) orang yang memfasilitasi masyarakat dalam melakukan penelitian aksi (Hidayana *et.al* 2019). Partisipasi aktif dari masyarakat pesisir yang terlibat dalam penelitian. Metode penelitian *participatory Rural Appraisal* (PRA) yang di gunakan. oleh peneliti dalam menjawab rumusan masalah yang terkait dengan keterampilan dan peningkatan kesejahteraan

masyarakat pesisir melalui pengembangan produk olahan bolu kukus buah mangrove.

### 3.1.3 Waktu dan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian merupakan tempat yang dimana peneliti mengambil data penelitian pada bulan febuari 2024 di Desa ketapang sebagai tempat pengambilan data. Secara umum lokasi Desa Ketapang, kecamatan Mauk, Kabupaten Tangerang memiliki luas 4,186 km<sup>2</sup> yang memiliki presentase 10,44% terluas ketiga setelah Desa Mauk Barat dengan jarak tempuh sejauh 2,5 km dengan waktu 7-10 menit dan untuk batas wilayah Desa Ketapang sebagai berikut (Badan Pusat Statistik, 2016):

Batas wilayah bagian Utara	: Laut Jawa
Batas wilayah bagian Selatan	: Desa tegal Kunir Lor
Batas wilayah bagian Timur	: Desa Marga Mulya
Batas wilayah bagian Barat	: Desa Mauk Barat



**Gambar 3.1 Peta Lokasi penelitian**  
(Prayoga, 2022)

### 3.2. Populasi dan Sampel

Populasi merupakan semua objek penelitian dengan keseluruhan baik dari abstrak, benda nyata, peristiwa maupun gejala yang memiliki sumber data dan memiliki karakter tertentu (Rahayu, 2015). Penelitian ini menggunakan populasi masyarakat Desa Ketapang.

Sampel merupakan populasi yang memiliki nilai sikap yang sama dengan objek yang berasal dari sumber datanya (Rahayu, 2015). *Purposive Sampling* merupakan teknik pengambilan sampel sumber data dengan mempertimbangkan secara tertentu saja (Sugiyono, 2014). Penelitian ini menggunakan sampel yang di ambil secara *Purposive Sampling* berdasarkan mata pencaharian ibu nelayan pengupas kulit kerang dan ibu rumah tangga yang terdiri dari masyarakat sekitar pesisir Desa Ketapang.

Teknik pengambilan data dalam penelitian ini adalah teknik *NonRandom Sampling* yang merupakan teknik sampel dalam pengambilan caranya dengan tidak semua anggota populasi diberikan kesempatan dan dipilih menjadi sample relevan untuk mencapai tujuan dari sebuah penelitian (Rahayu, 2015). Sampel penelitian ini ibu nelayan dan ibu rumah tangga di Desa Ketapang menggunakan teknik sampling yang di gunakan yaitu metode *Non Probability Sampling*

Data pada penelitian ini yang akan di gunakan adalah dengan lembar observasi dalam mengetahui tingkat keterampilan masyarakat pesisir dalam membuat produk olahan bolu kukus buah mangrove. Pedoman wawancara (*interview guideline*) berupa pertanyaan yang membantu peneliti untuk mendapatkan data utama atau jawaban dari penelitian (Rahmadani, 2014).

*Smartphone* atau kamera digital untuk dokumentasi dan merekam suara pada objek penelitian serta informan saat kegiatan berlangsung. Instrumen penelitian ini di butuhkan oleh peneliti untuk lebih meringankan tugasnya sehingga mendapatkan data yang di butuhkan secara tersusun dan rapi sehingga memudahkan dalam pengolahan data.

### 3.3. Prosedur Penelitian

#### 3.3.1 Keterampilan Masyarakat

Prosedur penelitian ini menjawab rumusan masalah dalam tingkat keterampilan masyarakat pesisir terhadap pembuatan produk olahan bolu kukus buah mangrove dapat di lakukan dalam langkah penelitian berikut ini langkah pertama melakukan edukasi dengan menggunakan cara demo masak kepada masyarakat pesisir, agar terciptanya pengetahuan masyarakat pesisir dalam proses pembuatan bolu kukus buah mangrove. Bolu kukus dalam prosesnya menggunakan alat dan bahan seperti pada tabel 3.1.

Pengambilan data dengan observasi pada masyarakat yang terlibat aktif dalam kelompok yang kecil yang sudah melakukan edukasi demo masak sebelumnya. Data penelitian ini menggunakan metode *participatory Rural Appraisal* (PRA) yang hasilnya akan dianalisis secara deskriptif sesuai data yang didapatkan.

**Tabel 3.1 Alat dan Bahan Pembuatan Bolu Kukus Buah Mangrove**

No.	Alat	Bahan-bahan
1.	Loyang kue 22 cm	60 gram Buah mangrove
2.	Mixer	150 gram tepung terigu pro sedang
3.	Baskom Plastik	2 Butir telur
4.	Spatula	250 gram gula pasir
5.	Kompor	1 sdt pewarna makanan hijau
6.	Kain serbet	150 gram Mentega
7.	Panci Kukus	¼ Sdt Sp/ovalet
8.	Timbangan	¼ Sdt vanilli Bubuk
9.	Sendok	¼ Sdt Garam
10.	1 lembar kertas roti	Topping keju dan coklat

11.	Kuas silikon	5 sachet SKM
12	Wadah adonan kue	Mentega putih tawar 150 gram

### **Proses Pembuatan Bolu Kukus Buah Mangrove :**

#### **Proses Pembuatan Adonan Bolu Kukus buah Mangrove:**

1. Mempersiapkan alat dan bahan bolu kukus yang akan digunakan
2. Masukkan bahan kue ke dalam wadah seperti 2 butir telur setelah itu di mixer atau di aduk terlebih dahulu. Masukkan 250 gram gula pasir, sedikit-demi sedikit.
3. Tambahkan SP/ovalet, aduk/mixer hingga mengembang.
4. Tambahkan 150 gram tepung terigu dan 60 gram buah mangrove yang telah di haluskan kedalam wadah, garam, serta vanili, aduk atau mixer hingga tercampur rata ( tidak perlu lama)
5. Tambahkan mentega 200 gram yang sudah di lelehkan/ cairkan ke dalam adonan kue yang sudah tercampur
6. Masukkan pewarna makanan, susu kental manis 1 sachet ke dalam adonan.
7. Campurkan/ aduklah adonan kue dengan spatula menggunakan teknik aduk balik hingga tercampur rata dan sisihkan terlebih dahulu.

### **Proses Pencetakan dan Pengukusan Adonan Bolu Kukus Buah Mangrove:**

8. Siapkan loyang kue 22 cm,oleskan tipis margarine dan sedikit tepung pada loyang agar tidak lengket.
9. Tuangkan adonan ke dalam loyang,dan ratakan permukaan adonan menggunakan spatula hingga merata
10. Hentakan adonan yang berada diloyang sebanyak 2-3 kali sebelum dikukus.
11. Panaskan panci kukus terlebih dahulu. Siapkan tutup panci yang di beri alas kain serbet ikat dengan kencang pada panci agar air kukusan tidak menetes pada adonan
12. kukus selama 15 menit dengan api sedang cenderung kecil, setelah 15 menit angkatlah kue yang berada dalam panci kukus dan didinginkan terlebih dahulu.

### **Proses Pembuatan Topping Bolu Kukus Buah Mangrove**

1. Siapkan alat dan bahan yang di perlukan pada tabel 3.3
2. Masukkan mentega putih 150 gram ke dalam wadah adonan kue, selanjutnya aduk/mixer kurang lebih 20 menit sampai teksturnya berubahmenjadi mengembang ,lembut dan ringan.
3. Rapikan adonan menggunakan spatula , tambahkan susu kental manis 200 gram (5 sachet SKM).
4. aduklah /mixer bahan yang telah di campurkan dengan susu/sirup mangrove hingga merata selama 5 sampai 10 menit agar lebih mengembang.

### 3.3.2 Peningkatan Kesajheraan Masyarakat

Prosedur penelitian ini dalam menjawab rumusan masalah terkait sejauhmana peningkatan kesajheraan masyarakat pesisir terhadap produk olahan bolukukus buah mangrove yang dapat di lakukan dengan langkah berikut ini. Langkah yang diawali dengan responden yang terlibat aktif dalam kelompok pembuatan bolu kukus mangrove. Pengambilan data penelitian dengan mewawancarai masyarakat sekitar pesisir yang sebelumnya sudah dapat merasakan hasil penjualan kue bolu kukus buah mangrove. Data penelitian ini menggunakan metode wawancara sehingga hasilnya di analisis secara deskriptif sesuai dengan data yang didapatkan.

## 3.4. Analisis Data

### 3.4.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian dengan menggunakan teknik Lembar Observasi dan wawancara. Data primer penelitian dengan penggunaan lembar observasi dalam mengukur tingkatan pada keterampilan masyarakat pesisir membuat produk olahan bolu kukus buah mangrove. Dalam peningkatan pendapatan masyarakat pesisir di Desa Ketapang dengan cara observasi maupun wawancara pada responden sehingga data yangtelah didapatkan sebagai proses dalam pengolahan data. Data sekunder merupakan data yang berupa kependudukan masyarakat pesisir Desa Ketapang,Kecamatan Mauk, Kabupaten Tangerang.Penelitian ini masih membutuhkan data tambahan sebagai pendukung penilaian ini.

### 3.4.2 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam pengolahan data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yang merupakan gambar data yang terkumpul sesuai dengan jawaban responden (Sugiyono, 2014).Data penelitian di tampilkan dalam bentuk tabel dan data grafik menggunakan presentase pada *Ms.Excel* yang hasilnya akan di deskriptifkan. Untuk menentukan kriteria penilaian dibagi menjadi 3 yaitu : 1 = Tidak Sesuai (TS) , 2 = Cukup Sesuai (CS), 3= Sesuai (S)