

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian studi literatur (*literature review*). Model *review* yang penulis pilih adalah *narrative review* dimana studi dilakukan dengan membandingkan data yang didapat dari beberapa jurnal internasional yang diulas oleh penulis. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian adalah metode penelitian kualitatif dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data sekunder yang didapat dari beberapa jurnal internasional, artikel, dan penelitian terdahulu yang sudah penulis tinjau terkait masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini. Peneliti menggunakan metode deskriptif analitis dengan mengumpulkan, mempersiapkan, serta menganalisis data diteliti.

3.2 Pemilihan Unit Analisis

Unit analisis merupakan tingkat kesatuan data yang dikumpulkan selama tahap analisis data selanjutnya (Sekaran, 2009). Menurut Zulganef (2008) unit analisis adalah sumber informasi mengenai variabel yang akan diolah dalam penelitian. Unit analisis dapat berupa buku, kitab suci, gagasan/pikiran, naskah, undang-undang, kebijakan-kebijakan, cerita-cerita rakyat dan sebagainya (Suprayogo (2001).

3.3 Tahap Seleksi Jurnal

Penelitian ini dimulai dengan mencari beberapa jurnal rujukan yang berkorelasi dengan tema atau judul penelitian yang akan dilakukan. Jurnal rujukan didapatkan dari pencarian internet dengan *google scholar* menggunakan *keyword* “*fortification mineral of yoghurt*”. Pada tahap seleksi dilakukan untuk menentukan kelayakan jurnal rujukan dengan melihat beberapa aspek utama, yaitu : reputasi pengindeks, reputasi penerbit, kualitas jurnal, kesesuaian isi, dan kelengkapan data. Tahap seleksi artikel disajikan pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Seleksi kelayakan jurnal rujukan

No	Judul Jurnal/Skripsi	Kelayakan				
		Reputasi Pengindex	Reputasi Penerbit	Kesesuaian Isi	Kelengkapan Data	Kesimpulan
1	Physicochemical, mineral and sensory properties of set-type yoghurts produced by addition of grape, mulberry and carob molasses (Pekmez) at different ratios	Terindex Scopus	International Journal of Dairy Technology	Sesuai	Lengkap, Terdapat : H index, ISSN, Data hasil kandungan mineral	Layak
2	Some physicochemical properties and mineral contents of stirred yoghurts containing different fruit marmalades	Terindex Scopus	International Journal of Dairy Technology	Sesuai	Lengkap, Terdapat : H index, ISSN, Data hasil kandungan mineral	Layak
3	Production and quality evaluation of flavoured yoghurts using carrot, pineapple, and spiced yoghurts using ginger and pepper fruit	Tidak terindex Scopus	African Journal of Food Science	Sesuai	Lengkap, Terdapat : H index, ISSN, Data hasil kandungan mineral	Layak

4	Influence of the addition of fruit on the mineral content of yoghurts: nutritional assessment	Terindex Scopus	Food Chemistry	Sesuai	Lengkap, Terdapat : H index, ISSN, Data hasil kandungan mineral	Layak
5	Proximate Composition and Nutritional Characterization of Chia Enriched Yoghurt	Tidak terindex Scopus	African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development	Sesuai	Lengkap, Terdapat : H index, ISSN, Data hasil kandungan mineral	Layak

Dengan melihat berbagai alasan yaitu penelitian yang dikaji terlalu banyak sehingga tidak fokus dalam membahas data yang diperoleh sehingga untuk penelitian jurnal 1 dirasa sudah cukup untuk dibahas secara statistik mengenai perbedaan kandungan mineral yohurt terfortifikasi. Data dalam jurnal 1 menarik untuk diolah karena terdapat tiga rasio penambahan yang sama dari tiga sumber fortifikan berbeda. Jurnal rujukan lainnya digunakan sebagai referensi untuk memperkuat hasil penelitian jurnal 1. Berikut karakteristik jurnal yang dipilih :

Tabel 3.2 Karakteristik Jurnal Rujukan

No	Tahun	Jenis publikasi	Judul Artikel	Volume/ Nomor	Penulis	Nama Jurnal	Link
1	2011	Jurnal Internasional	Physicochemical, mineral and sensory properties	Vol. 65. No 1	Oya Berkay Karaca,	International Journal of Dairy Technology	https://onlinelibrary.wiley.com/doi

		, terindeks scopus	of set-type yoghurts produced by addition of grape, mulberry and carob molasses (Pekmez) at different ratios		Ibrahim Basar Saydam, Mehmet Guven	H index : 51 ISSN : 14710307, 1364727X Q2	i/abs/10.11 11/j.1471- 0307.2011. 00731.x
--	--	-----------------------	---	--	--	--	--

3.4 Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu studi kepustakaan atau studi literature dengan cara mengumpulkan dan membandingkan data dari beberapa sumber literature yang dipilih penulis. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data sekunder yang didapat dari beberapa jurnal internasional, artikel dan penelitian terdahulu yang sudah diseleksi.

3.5 Tahap Pengolahan Data

3.5.1 Kandungan Mineral Yoghurt Terfortifikasi

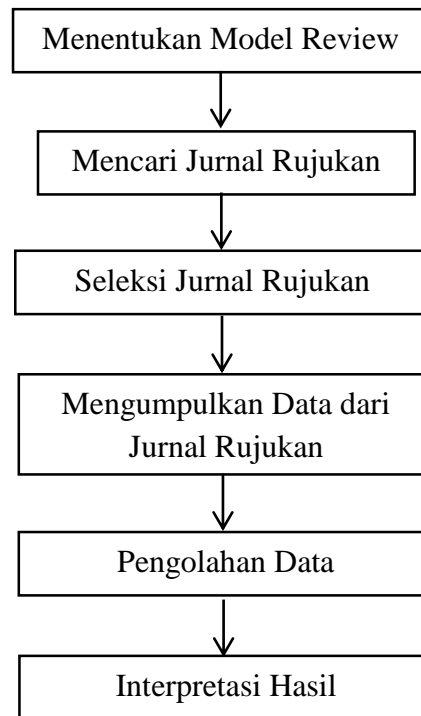
Data-data terkait kandungan mineral yoghurt terfortifikasi bermacam-macam bahan lokal ditabulasikan dalam tabel 3.2 untuk melihat hasil kandungan mineral yoghurt terfortifikasi berdasarkan perbedaan jenis fortifikan.

Tabel 3.3 Kerangka tabel kandungan mineral yoghurt terfortifikasi

Yoghurt	Kandungan Mineral Yoghurt Terfortifikasi (mg/100g)				
	Fe	Cu	Zn	Mn	K

3.6 Kerangka Masalah

Pada studi kepustakaan ini, penulis memberikan gambaran umum terkait tahapan penelitian studi kepustakaan yang dapat dilihat pada Bagan 3.1



Gambar 3.1 Bagan Alir Penelitian

3.7 Metode Analisis Data

Analisis data menurut Patton pada Moleong (2000) merupakan proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategorisasi, dan satuan uraian dasar. Menurut Bogdan dan Biklen (2007) analisis data adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesisnya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan pada orang lain. Penulis melakukan studi kepustakaan dengan menelaah beberapa jurnal internasional, skripsi, dan penelitian terdahulu terkait fortifikasi yoghurt menggunakan bermacam-macam buah lokal.

Selanjutnya penulis melakukan analisis data yang didapat dan menginterpretasikan hasil penelitian sehingga didapat kesimpulan.

3.8 Deskripsi Singkat/Abstraksi Jurnal Rujukan

3.8.1 Physicochemical, mineral and sensory properties of set-type yoghurts produced by addition of grape, mulberry and carob molasses (Pekmez) at different ratios

Penelitian ini menentukan efek penambahan molase anggur, murbei dan karob (pekmez) 6%, 10% atau 14% pada keasaman yang dapat dititrasi, pH, viskositas, pemisahan whey, daya ikat air (WHC), kekokohan gel, asetaldehida, asam lemak yang mudah menguap, nilai warna, profil mineral, dan sifat sensoris dari yogurt tipe-set. Peningkatan konsentrasi molase menurunkan nilai warna putih, viskositas dan WHC, tetapi meningkatkan nilai kemerahan, kehijauan, kekuningan dan kebiruan, signifikansi pemisahan whey dan kandungan mineral sampel yaitu ($P < 0,05$). Namun demikian, yoghurt yang diproduksi dengan menambahkan molase anggur memiliki nilai tertinggi dalam evaluasi sensorik, diikuti oleh molase mulberry dan carob.