

AB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yaitu data yang dikumpulkan lebih mengambil bentuk kata-kata atau gambar dari pada angka-angka. Hasil penelitian tertulis berisi kutipan-kutipan dari data untuk mengilustrasikan dan menyediakan bukti presentasi. Data tersebut mencakup transkrip wawancara, catatan lapangan, fotografi dan dokumen pribadi.¹ Penelitian kualitatif, data dikumpulkan dengan menggunakan metode atau teknik tertentu, misalnya dengan menggunakan angket dan wawancara. Angket tersebut disebarakan kepada responden untuk dimintai jawaban mereka. Setelah angket terkumpul, dilanjutkan dengan proses editing, coding dan tabulasi. Dari hasil tabulasi tersebut disajikan dalam bentuk tabel.² Wawancara adalah proses memperoleh keterangan atau data untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan menggunakan alat prosedur wawancara.³ Penelitian ini dirancang dengan perlakuan pada pembuatan aneka olahan dari bahan baku jamur tiram putih (*Peurotus ostreatus*).

¹ Emzir. *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. Jakarta : Rajagrafindo Persada. 2010.h. 3

² Burhan Bungin. *Analisis Data Penelitian Kualitatif Pemahaman Filosofis dan Metodologis ke Arah Penguasaan Model Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. 2003. h.64

³ Syofian Siregar, *Statistik Deskriptif Untuk Penelitian* . Jakarta : Rajawali Pers.2011. h.130

B. Waktu dan Tempat

1. Waktu

Penelitian dilaksanakan selama satu bulan dimulai dari tanggal 27 agustus sampai 27 september 2015.

2. Tempat

Adapun lokasi atau tempat penelitian ini berlokasi di Laboratorium Biologi Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya dan SDN 1 Habaring Hurung.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah beberapa olahan jamur tiram putih (*Peurotus ostreatus*).

2. Sampel Penelitian

Sampel penelitian adalah aneka olahan dari jamur tiram putih yang berupa crispy jamur, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur yang diujikan pada responden ini mahasiswa biologi IAIN Palangka Raya dan siswa SD Habaring Hurung.

D. Instrumen Penelitian

a. Alat dan bahan yang di gunakan dalam penelitian ini adalah :

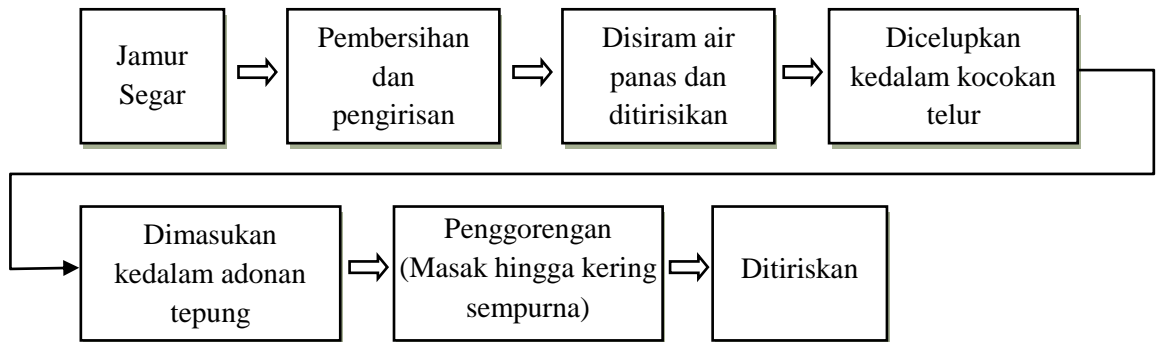
1. Tabel 3.1 Alat yang digunakan :

No	Nama Alat	Jumlah
1	Kompor	1 buah
2	Loyang	1 buah
3	Panci	1 buah
4	Panci kukus	1 buah
5	Spatula	1 buah
6	Baskom	4 buah
7	Piring	30 buah
10	Mangkok	5 buah
11	Pisau	1 buah
12	Tusuk sate	20 buah
13	Tempat pembakar sate	1 buah
14	Timbangan	1 buah

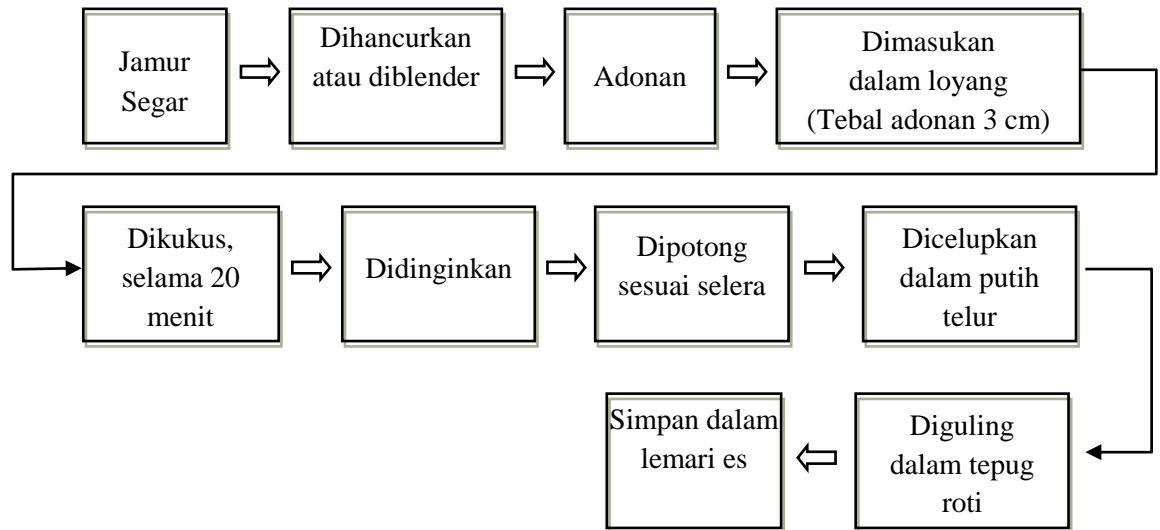
2. Tabel 3.2 Bahan yang digunakan

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Jamur tiram putih	5 kg
2	Tepung beras	½ kg
3	Tepung tapioca	½ kg
4	Tepung terigu	½ kg
5	Tepung roti	1 bungkus
6	Minyak goreng	1 liter
7	Garam	Secukupnya
8	Telur ayam	6 butir
9	Bawang merah	½ kg
10	Bawang putih	½ kg
11	Lada	1 ons
12	Air	Sekukupnya

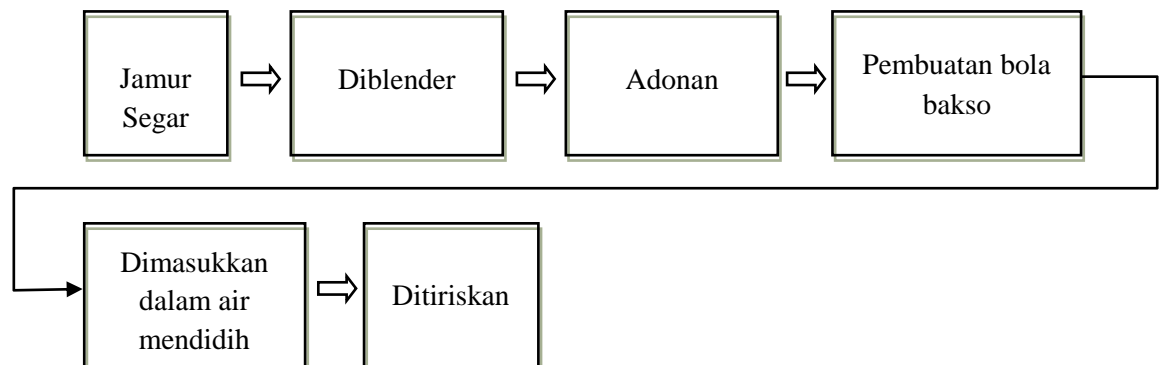
Berikut ini adalah alur/proses pembuatan olahan jamur tiram putih yaitu jamur crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur.



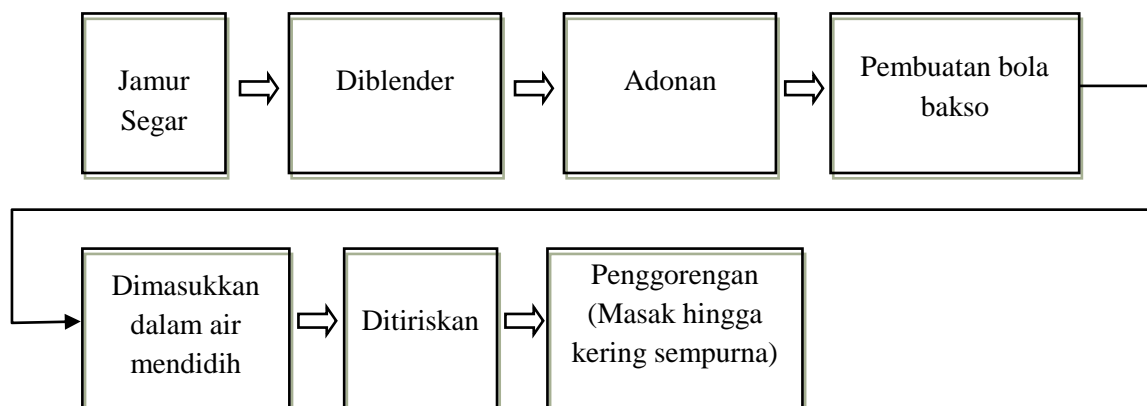
Gambar 3.1. Alur/Proses Pembuatan Crispy Jamur



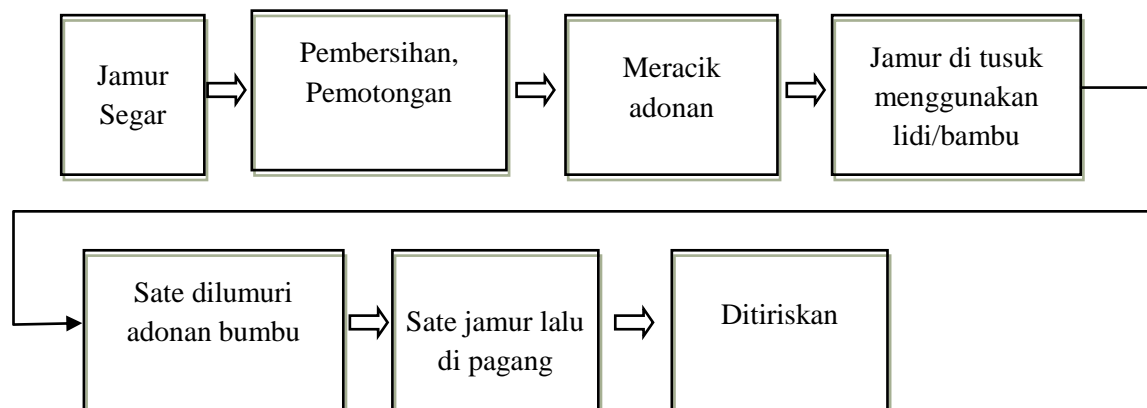
Gambar 3.2. Alur/Proses Pembuatan Nugget Jamur



Gambar 3.3. Alur/Proses Pembuatan Bakso Jamur



Gambar 3.4. Alur/Proses Pembuatan Bakso Goreng Jamur⁴



Gambar 3.5. Alur/Proses Pembuatan Sate Jamur

Proses penelitian dilakukan dalam 3 tahapan, meliputi tahapan persiapan, tahapan perlakuan, dan tahapan pengujian kualitas fisik dengan langkah-langkah pengumpulan data sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan meliputi persiapan bahan baku utama dan alat-alat yang diperlukan dalam penelitian.

⁴ Indra Haryono, dkk. *Wirausaha Produk Olahan Jamur Tiram Putih*. PKM Palangka Raya: Universitas Palangka Raya. 2012. h. 7-8

2. Tahap Perlakuan (*Treatment*)

Tahap perlakuan dalam penelitian adalah sebagai berikut:

a. Pembuatan jamur crispy

Bahan yang digunakan adalah :

- Jamur tiram, 300 g bersihkan
- Tepung beras, 225 g
- Air, 50 ml
- Minyak goreng, 500 ml
- Bawang putih, 6 siung (dihaluskan)
- Ketumbar, 1 sdm (dihaluskan)
- Garam, 1 sdt

Alat yang digunakan adalah:

- Timbangan
- Baskom
- Pisau
- Wajan
- Spatula
- Cobek
- Peniris

Cara membuat:

- Mencampurkan bumbu halus dengan air, lalu mengaduk hingga rata. Menambahkan jamur yang telah dibersihkan, kemudian meratakan dan mendiamkan sekitar 25 menit sampai bumbu meresap.

- Meniriskan jamur berbumbu sambil agak diperas agar tidak terlalu basah.
- Melumuri jamur dengan tepung beras sampai rata.
- Mengoreng jamur sedikit-sedikit sampai matang dan kering.⁵

b. Nugget jamur

Bahan yang digunakan adalah:

- ½ kg jamur tiram
- 2 butir telur ayam untuk campuran dan dua butir telur ayam kocok
- ½ kg tepung terigu
- Bawang putih
- Bawang merah
- Merica
- Garam
- Penyedap rasa
- Minyak goreng

Alat yang digunakan adalah :

- Timbangan
- Baskom
- Pisau
- panci
- Panci pengukus
- Cetakan nugget

⁵ Achmad, dkk.. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta : Penebar Swadaya.2011 h. 207-208

- Cobek
- Kain kasa

Cara membuat :

- Memeras jamur tiram yang telah dicuci bersih
- Merebus jamur tiram yang telah dicuci bersih, lalu tiriskan
- Menumis bumbu hingga aroma harum keluar
- Memeras kembali jamur tiram yang sudah di rebus
- Kemudian memasukan 2 butir telur dan air secukupnya
- menyiapkan tepung terigu dalam wadah kemudian mencampur semua bahan yang sudah di blender
- Mengaduk hingga rata sampai tercampur semua
- Mencetak dan mengukus hingga matang selama kurang lebih 20 menit dalam api yang sedang
- Setelah nagget dingin kemudian di potong-potong
- Memasukan nagget pada telur yang sudah di kocok, kemudian gulingkan pada tepung roti.
- Mengoreng nagget dengan menggunakan minyak panas.

c. Bakso jamur

Bahan yang digunakan adalah:

- 1/2 kg jamur tiram
- 1 ons tepung tapioka
- 1 butir Telur
- Garam dan Lada secukupnya

- Bawang putih
- Minyak berbeque secukupnya

Alat yang digunakan adalah :

- Timbangan
- Panci
- Baskom
- Pisau
- Blender
- Cobek
- Peniris
- Spatula
- Kain kasa

Cara membuat:

- Memblender jamur sampai lembut, lalu di peras (airnya di buang)
- Kemudian mencampurkan jamur yang sudah halus dengan tepung tapioca tambahkan garam, bawang putih yang sudah dihaluskan dan lada secukupnya dan tambah air secukupnya.
- Setelah adonan menyatu, membuat bulatan kecil-kecil (pentol)
- Memasak air dalam panci, sambil menunggu sampai mendidih, haluskan bawang putih, bawang merah dan daun bawang setelah itu masukkan masukan bulatan bakso kedalam air rebusan, tunggu hingga bakso mengambang, kemudian siap untuk disajikan.

d. Bakso goreng jamur

Bahan yang digunakan adalah :

- ½ kg jamur tiram
- 1 ons tepung tapioka
- 1 butir Telur
- ½ kg tepung terigu
- Garam dan Lada secukupnya
- Bawang putih
- Minyak goreng

Alat yang digunakan adalah:

- Timbangan
- Panci
- Baskom
- Pisau
- Blender
- Cobek
- Peniris
- Spatula
- Wajan
- Kain kasa

Cara membuat:

- Memblender jamur sampai lembut, lalu di peras (airnya di buang)

- Kemudian mencampurkan jamur yang sudah halus dengan tepung tapioca tambahkan garam, bawang putih yang sudah dihaluskan dan lada secukupnya dan tambah air secukupnya.
- Setelah adonan menyatu, membuat bulatan kecil-kecil (pentol)
- Memasak air dalam panci, sambil menunggu sampai mendidih, haluskan bawang putih, bawang merah dan daun bawang setelah itu masukkan masukan pentol kedalam air rebusan, tunggu hingga pentol mengambang.
- Bakso di masukan kedalam adonan tepung, kemudian di goreng hingga kering dan siap untuk disajikan.

e. Sate jamur

Bahan Sate yang digunakan adalah:

- 100 gr jamur tiram, potong-potong
- 20 buah tusuk sate

Bumbu Kacang:

- 50 gr kacang tanah goreng lalu haluskan
- 3 siung bawang merah, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 3 buah cabe merah, haluskan
- 3 sdm gula merah, sisir
- 1/4 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- Air matang

Alat yang digunakan adalah :

- Timbangan
- Baskom
- Pemangang sate
- Kipas
- Kuas
- Panci

Cara Membuat :

Bumbu Kacang

- Menyiapkan wajan, memanaskan minyak, menumis bawang putih dan bawang merah yang telah dihaluskan hingga matang dan harum.
- Masukkan kacang tanah yang telah dihaluskan, gula merah, garam dan air. Memasak hingga bumbu matang dan mengental, angkat, lalu sisihkan.

Sate Jamur

- Menusukkan potongan jamur ke tusuk sate, mengulangi hingga selesai.
- Menyiapkan alat bakaran, bakar sate hingga setengah matang, kemudian olesi bakaran jamur dengan bumbu kacang lalu dibakar lagi sampai kecoklatan dan benar-benar matang. Mengangkat, dan sisihkan.

- Meletakkan sate jamur dalam piring kemudian siram dengan bumbu kacang.⁶

E. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan untuk variabel kualitas fisik olahan jamur tiram putih meliputi 4 parameter, yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa. Lembar kuesioner uji organoleptik yang berisi tentang uji skoring organoleptik dan wawancara oleh 17 orang panelis sesuai skala mutu yang sudah baku. Panelis yang dapat diminta menilai contoh yang diuji dengan kriteria yang diminta harus panelis yang telah mengenal contoh uji.⁷ Data dikumpulkan untuk setiap parameter merupakan data skor dari 17 orang panelis berdasarkan kriteria kualitas fisik dari olahan jamur tiram putih, sebagaimana terlihat pada Tabel 3.3.

⁶ Isnaen Wiardani. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta : Lily Publisher. 2010. hal.80-81.

⁷Liqa Mawaddah. "*Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Tempe Kedelai*",Skripsi, Palangka Raya. Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri, 2011, h. 37.

Tabel 3.3 Skor Kualitas Fisik Olahan Jamur Tiram :

No.	Kualitas Fisik	Indikator Skor
1.	Warna	4 = Putih keabu-abuan 3 = Putih kekuningan 2 = Putih kecoklatan 1 = Putih kehitaman
2.	Tekstur	4 = Tidak keras dan tidak juga terlalu lunak 3 = Terlalu keras 2 = Terlalu lunak 1 = Lembek
3.	Aroma	4 = Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan 3 = Aroma enak 2 = Tidak beraroma 1 = Aroma tidak enak dan busuk
4.	Rasa	4 = Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan 3 = Rasa enak, gurih 2 = Rasa hambar 1 = Rasa tidak enak

F. Teknik Analisa Data

Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data terdiri dari data dalam bentuk pertanyaan umum untuk memungkinkan partisipan menghasilkan jawaban-jawaban, data kata-kata (teks) atau data gambar (*pictur*) dan informasi dari sejumlah kecil individu atau situs.⁸ Semua data yang telah dikumpulkan melalui kuesioner atau angket dan hasil wawancara, langkah pertama yang perlu dilakukan adalah memeriksa kembali semua kuesioner tersebut satu persatu (editing). Hal ini dilakukan dengan maksud untuk mencek, apakah setiap kuesioner telah diisi sesuai dengan petunjuk sebelumnya, jika terdapat beberapa kuesioner yang masih belum diisi, atau pengisian yang tidak sesuai dengan petunjuk dan tidak relevannya jawaban dengan pertanyaan, bila terdapat kekurangan dan kerusakan waktu meng-edit

⁸ Emzir. *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. Jakarta: Rajagrafindo Persada: 2010.h. 6

ini, maka dilakukan perbaikan dengan jalan menyuruh isi kembali koesioner yang masih kosong pada responden semula.

Memberi tanda kode (coding) terhadap pertanyaan-pertanyaan yang telah diajukan, hal ini dimaksudkan untuk mempermudah waktu mengadakan tabulasi dan analisa. Tabulasi data dilakukan, jika semua masalah editing dan coding sudah di selesaikan atau sudah tidak adalagi permasalahan yang timbul dalam editing dan coding.⁹ Membuat tabulasi termasuk dalam kerja memproses data. Membuat tabulasi tidak lain adalah memasukkan data kedalam tabel-tabel, dan mengatur angka-angka sehingga dapat dihitung jumlah kasus dalam berbagai kategori.¹⁰ Setelah didapatkan hasil dari lembar uji organoleptik maka akan dilanjutkan dengan wawancara dimana pengumpulan data diambil dari 17 panelis atau respoden untuk mengali informasi dari uji organoleptik.

Data yang diperoleh dari panelis kemudian dikumpulkan seluruhnya ke dalam tabel data hasil penelitian, seperti Tabel 3.4, 3.5, 3.6 dan 3.7 di bawah ini.

⁹ Mardalis. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara. 2004. h.77-79

¹⁰ Moh. Nazir. *Metode Penelitian*. Bogor Selatan: Ghalia Indonesia. 2005. h.355

Tabel 3.4. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Warna.

Perlakuan	Panelis									Total	Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 s.d 17		
Crispy											
Nugget jamur											
Bakso jamur											
Bakso goreng jamur											
Sate jamur											

Keterangan Indikator Skor:

3,50 – 4,00 = Putih keabu-abuan

2,50 – 3,49 = Putih kekuningan

1,50 – 2,49 = Putih kecoklatan

1,00 – 1,49 = Putih kehitaman

Tabel 3.5. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Tekstur.

Perlakuan	Panelis									Total	Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 s.d 17		
Crispy											
Nugget jamur											
Bakso jamur											
Bakso goreng jamur											
Sate jamur											

Keterangan Indikator Skor:

3,50 – 4,00 = Tidak keras dan tidak juga terlalu lunak

2,50 – 3,49 = Terlalu keras

1,50 – 2,49 = Terlalu lunak

1,00 – 1,49 = Lembek

Tabel 3.6 Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Aroma.

Perlakuan	Panelis									Total	Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 s.d 17		
Crispy											
Nugget jamur											
Bakso jamur											
Bakso goreng jamur											
Sate jamur											

Keterangan Indikator Skor:

3,50 – 4,00 = Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan

2,50 – 3,49 = Aroma enak

1,50 – 2,49 = Tidak beraroma

1,00 – 1,49 = Aroma tidak enak dan busuk

Tabel 3.7. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Rasa.

Perlakuan	Panelis									Total	Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 s.d 17		
Crispy											
Nugget jamur											
Bakso jamur											
Bakso goreng jamur											
Sate jamur											

Keterangan Indikator Skor:

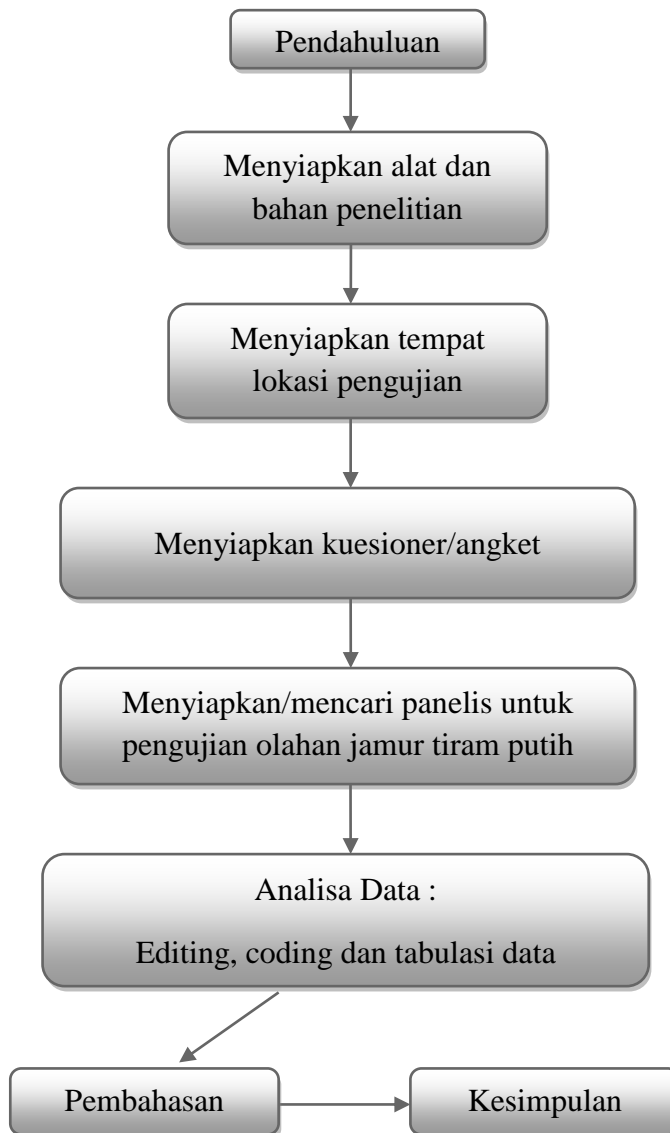
3,50 – 4,00 = Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan

2,50 – 3,49 = Rasa enak, gurih

1,50 – 2,49 = Rasa hambar

1,00 – 1,49 = Rasa tidak enak

G. Diagram Alur Penelitian



Gambar 3.6. Diagram Alur Penelitian

H. Jadwal Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai bulan September 2015. Jadwal kegiatan penelitian disusun dalam Tabel 3.5 sebagai berikut:

Tabel 3.8. Jadwal Kegiatan Penelitian

No	Kegiatan	Bulan											
		Agustus				September				Oktober			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Perijinan persiapan penelitian	X	X										
2.	Konsultasi persiapan penelitian			X									
3.	Persiapan alat dan bahan				X	X							
4.	Pelaksanaan penelitian					X							
5.	Pengambilan data						X						
6.	Analisis data						X						
7.	Pembahasan data							X	X				
8.	Penyusunan laporan									X	X	X	X
Lanjutan													
No	Kegiatan Lanjutan	Bulan											
		Nopember				Desember							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
9	Konsultasi kepada pembimbing	X	X										
10	Munaaqasah		X										
11	Perbaikan			X	X								