

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian.

Pengamatan ini dilakukan pengamatan kasus terhadap pembuatan jukut ares bebek, tentang penggunaan bahan dan bumbu, cara pengolahan yang di kuantifikasi serta daya terima jukut ares bebek dikalangan Remaja, di Desa Pejeng Kawan, Kecamatan Tampak Siring Kabupaten Gaianyar.

B. Tempat dan Waktu Penelitian.

Observasi ini dilakukan di Desa Pejeng Kawan, Kecamatan Tampak Siring Kabupaten Gaianyar. yang meliputi proses kuantifikasi pengolahan bahan yang digunakan dan proses pengolahan dari batang pohon pisang dan daging bebek. penilaian secara daya terima dengan menggunakan panelis yang berjumlah 30 orang dari Desa Pejeng Kawan. Waktu Pengamatan ini dimulai dari bulan Desember 2022 sampai bulan April 2023.

C. Pemantauan Sampel.

1. Identifikasi Sampel.

Sempel pengamatan ini yang dikuantifikasi adalah jukut ares bebek dengan mengamati proses pembuatan bahan, bumbu, cara pengolahan dan langkah – langkah pengolahan jukut ares dengan mengamati proses pembuatan dari salah satu tokoh masyarakat atau disebut sebagai Juru Sapuh di Desa Pejeng Kawan.

E. Prosedur Pengamatan

Penelitian Ini dilaksanakan dengan salah satu tokoh masyarakat di Desa Pejeng Kawan, beliau adalah orang terpilih dari banjar Dukuh Kawan Menjadi tukang masak di Banjar Dukuh Kawan Atau disebut di Bali Menjadi Juru Sapuh.

1. Pengertian Juru Sapuh

Istilah koki atau chef sering disematkan pada orang yang berprofesi mengolah makanan di dapur restoran atau hotel. Ini adalah sebutan modern, di Bali ada sebutan khusus untuk orang yang mengolah makanan tradisional. Yang disebut sebagai Juru Sapuh.

2. Tugas Juru Sapuh

Juru Sapuh memiliki tanggung jawab sepenuhnya atas seluruh proses masak-memasak pada saat Upacara Agama mulai dari pemilihan bahan, pengolahan hingga menyajikan makanan. Dimana Bali kental dengan hal yang kasat mata, jadi dalam proses pengolahan makanan juga kadang menggunakan ritual-ritual khusus.

Tradisi mengolah masakan secara tradisional di Bali ditangani oleh seorang yang disebut di Bali Juru Sapuh. I Nyoman Ngurah beliau ditunjuk Atau dipilih menjadi Juru Sapuh di Banjar Dukuh Kawan Pada tahun 2017. Dimana saya melakukan komunikasi langsung dengan Juru Sapuh I Nyoman Ngurah Untuk meminta izin ke beliau untuk membantu kelancaran penelitian ini. Dengan menjelaskan tujuan dilaksanakan penelitian ini, setelah menjelaskan tujuan penelitian ini I Nyoman Ngurah (Juru Sapuh) Dari segi proses pengolahan bahan dan proses memasak jukut ares bebek ini harus di kuantifikasi supaya nantinya bisa bermanfaat bagi generasi muda yang akan melaksanakan tugas tersebut, dan beliau

setuju untuk melaksanakan penelitian ini untuk proses pengolahan Jukut Ares Bebek.

Dengan Biaya yang digunakan untuk proses pengolahan jukut ares bebek ini, biaya semua ditanggung oleh saya I Kadek Dwi Parwata.

Penelitian ini dilaksanakan di kantor desa dengan meminta izin terlebih dahulu dengan mengirim surat peminjaman tempat. Dan pada saat melakukan uji organoleptik panelis kumpul di kantor desa. Pada pukul 09.30.

F. Persiapan Bahan dan Alat.

1. Persiapan Alat

Untuk mendukung penelitian ini diperlukan alat – alat yang akan mendukung penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Pada proses pembuatan Jukut Ares bebek menggunakan alat – alat seperti : Pisau, baskom plastik, talenan, mangkok, sendok makan serta timbangan.
- b. Pada proses perebusan jukut ares bebek menggunakan alat – alat seperti : kompos, gas, panci, sendok kayu dan loyang.
- c. Alat yang digunakan untuk menguji uji daya terima yaitu nampan, mangkok plastik, sendok makan plastik, tisu makan, alat tulis (pulpen) serta kuisisioner yang sudah disiapkan sebelumnya.
- d. Tempat Uji Daya Terima Uji Organoleptik dilaksanakan di Kantor Desa Pejeng Kawan. Dengan meminta izin dan mengirim surat untuk meminjam tempat di Kantor Desa.

2. Persiapan Bahan

a. Bahan Utama

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Jukut Ares Bebek bahan utama yang digunakan adalah batang pohon pisang dan daging bebek yang dimana batang pohon pisang yang digunakan adalah batang pohon pisang yang masih muda dan daging bebek yang digunakan adalah daging bebek yang sudah bersih yang dimana bulu – bulu dan kotoran yang ada di bebek sudah dibersihkan.

b. Bumbu Halus

Bahan-bahan (Bumbu halus) yang digunakan dalam proses pembuatan Jukut Ares Bebek ini adalah Bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, garam dapur, gula, cabai merah, cabai rawit, minyak goreng, santan dan air yang dibeli dari pasar Pejeng, Kecamatan Tampak Siring Kabupaten Gianyar.

3. Perlakuan Batang Pohon Pisang

a. Pengirisan Proses pengirisan dilakukan dengan cara mengiris batang muda pisang sebanyak 1.300 gram menggunakan pisau menjadi bagian yang lebih kecil dan tipis yaitu sekitar 1 cm.

b. Perendaman dan Pembersihan Getah Batang pisang yang sudah diiris kemudian ditampung dalam wadah yang berisi air yang sudah ditambahkan dengan garam selama 10 menit. Hal ini bertujuan untuk mempermudah pembersihan dan penghilangan getah. Kemudian dilakukan pembersihan dan pemisahan getah dari batang pisang.

c. Pencucian Batang pisang yang sudah dibersihkan getahnya selanjutnya dicuci dengan air mengalir agar getah dan rasa garam yang menempel pada batang pisang hilang.

d. Penirisan Batang pisang yang sudah dicuci bersih kemudian ditiriskan.

e. Penirisan Batang pisang yang sudah direndam kemudian kembali ditiriskan

H. Parameter yang Diamati

1. Sifat Uji Daya Terima (Hedonik)

Uji daya terima (hedonik) adalah uji rasa dan uji mutu hedonik dengan rangkaian skala hedonik 5 skala meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima. (lihat pada tabel 2).

Tabel 2

Skala Hedonik dan skala numerik yang digunakan dalam Uji Hedonik Terhadap Warna, Tektur, Aroma, Rasa, dan Tingkat Penerimaan Keseluruhan Jukut Ares

No	Skala Hedonik	Skala numerik
1	Sangat suka	5
2	Suka	4
3	Netral	3
4	Tidak suka	2
5	Sangat tidak suka	1

Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis remaja putri di Desa Pejeng Kawan sebanyak 30 orang. Dimana pemilihan ini dikarenakan dikalangan remaja di zaman sekarang, makanan tradisional Bali seperti jukut ares kurang banyak diminati jadi tujuan mengambil sasaran remaja supaya memperkenalkan

lagi dan bisa mengangkat lagi makanan tradisional Bali di kalangan remaja sekarang. Prosedur kerja pengujian yang akan dilakukan sebagai berikut :

Tempat Uji Daya Terima Uji Organoleptik dilaksanakan di Kantor Desa Pejeng Kawan. Dengan meminta izin dan mengirim surat untuk meminjam tempat di Kantor Desa.

Pengujian oleh panelis yang tidak berpengalaman Para peneliti menyiapkan produk, air kemasan, dan formulir evaluasi. Bebek Jukut Ares yang sudah melalui proses pemasakan dijadikan bahan kue. Panelis akan mengisi formulir yang disediakan dengan tanggal, nama panelis dan topik yang akan dipelajari. Panelis meminum air mineral penetral setelah mengevaluasi produk yang dibuat.

Panelis menilai warna, aroma, rasa dan tekstur, serta penerimaan secara keseluruhan. Inspektur mencatat hasil uji penerimaan yang diamati dengan memberi tanda (√) pada kolom bawah sampel. Ini dilakukan melalui pengujian sampel. Setelah mengisi formulir, penguji mengevaluasi informasi tentang ujian masuk.

Tabel 3

Skala Hedonik dan skala numerik yang digunakan dalam Uji Hedonik Terhadap Dalam Uji mutu daya terima terhadap Rasa, Tekstur, Aroma, Warna, dan Penerimaan Keseluruhan terhadap Jukut Ares Bebek

No	Skala Mutu Hedonik	Skala Mutu numerik
1	Sangat suka	5
2	Suka	4
3	Netral	3
4	Tidak suka	2
5	Sangat tidak suka	1

Tahapan pengujian yang akan dilakukan sebagai berikut :

Tempat Uji Daya Terima Uji Organoleptik dilaksanakan di Kantor Desa Pejeng Kawan. Dengan meminta izin dan mengirim surat untuk meminjam tempat di Kantor Desa.

Pengujian oleh remaja yang kurang terlatih Peneliti menyiapkan produk, air mineral, dan form penilaian. Sempel yang digunakan adalah Jukut Ares Bebek yang sudah melalui proses pemasakan.

Remaja mengisi tanggal, nama panelis, dan pokok yang diuji pada form yang telah disediakan. Panelis meminum air mineral untuk menetralkan sesudah melakukan penilaian terhadap produk yang sudah disiapkan. Panelis melakukan pengujian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur serta secara penerimaan secara keseluruhan.

Panelis menulis penilaian untuk uji daya terima yang diamati dengan memberi tanda (√) pada kolom bawah sampel. Hal ini dilakukan pengujian sampel. Jika form sudah terisi lengkap peneliti akan melakukan analisa data uji daya terima.

I. Pengolahan Data

Data yang telah dilakukan setelah pengumpulan data selesai, setelah data terkumpul, data kemudian dihitung menggunakan kalkulator dan diolah menggunakan program kerja Microsoft Excel.

J. Analisis Data

Setelah data yang sudah terkumpul meliputi persentase dari pengamatan suka dan sangat suk, dengan dilanjutkan dengan menghitung persentase terhadap uji rasa, aroma, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan. Dalam penarikan kesimpulannya untuk mengetahui daya terima makanan tradisional jukut ares bebek dikalangan remaja di Dese Pejeng Kawan, terhadap karakteristik jukut ares yang dilakukan dengan pemberian skor pada pengujian daya terima yang diamati.