

BAB IV

METODE PENELITIAN

4.1 Jenis dan Desain Penelitian

Desain penelitian ini adalah *literature review*. *Literature review* atau studi literatur adalah penelitian kepustakaan dengan metode mencari, menggabungkan inti sari serta menganalisis fakta dari beberapa sumber ilmiah yang akurat dan valid untuk menghasilkan satu tulisan berkenaan dengan satu topik atau isu tertentu (Marzali, 2016). Studi literatur menyajikan ulang materi yang diterbitkan sebelumnya dan melaporkan fakta atau analisis baru. Tinjauan literatur memberikan ringkasan berupa publikasi terbaik dan paling relevan kemudian membandingkan hasil yang disajikan dalam makalah (Pratama dkk., 2019)

4.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan mulai bulan Maret 2020 sampai dengan bulan Juni 2020.

4.3 Metode Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data, penelitian ini menggunakan teknik penelitian kepustakaan dengan memperoleh data sekunder berasal dari berbagai jurnal dan tesis, baik yang berasal dari Indonesia maupun luar negeri yang sesuai dengan masalah yang hendak dikaji.

4.4 Pengolahan Data dan Analisis Data

Jurnal – jurnal yang dipilih adalah jurnal penelitian yang berkaitan dengan analisis sifat kimia dan sifat fisik *Cookies* berbahan dasar umbi-umbian atau kacang-kacangan. Proses selanjutnya adalah mengelompokkan data menurut kandungan gizinya (protein, lemak, karbohidrat, abu dan air) yang disajikan dalam bentuk tabel. Langkah selanjutnya adalah hasil penelitian-penelitian tersebut dianalisis kembali secara *deskriptif* untuk melihat persamaan dan perbedaan nilai kandungan zat gizi pada *cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan kemudian dibandingkan dengan Syarat Mutu *Cookies* menurut

SNI 01-2973-1992. Kandungan zat gizi *Cookies* modifikasi yang dipilih untuk dianalisa yaitu formulasi *Cookies* terbaik dari hasil Uji Organoleptik dan sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dalam SNI 01-2973-1992.

Penilaian organoleptik merupakan cara penilaian terhadap mutu atau sifat suatu komoditi dengan menggunakan formulir Uji Organoleptik sebagai instrument atau alat yang berfungsi untuk mengetahui kesukaan suatu produk (Ubadillah & Hersoelistyorini, 2010). Penentuan formulasi terbaik dari *cookies* modifikasi dilihat dari hasil uji organoleptik *cookies* yaitu sampel yang paling disukai berdasarkan penilaian panelis yang dimaksudkan agar formulasi terpilih merupakan formula yang disukai oleh konsumen. Penilaian panelis merupakan penilaian gabungan dari seluruh atribut penilaian sensori yaitu warna, aroma, tekstur, rasa dan *aftertaste*. Penilaian secara keseluruhan dapat dikatakan gabungan dari yang dilihat, dirasa dan dicium seperti warna, aroma dan rasa (Rauf dkk, 2017).