

### BAB III

#### METODE PENELITIAN

##### A. Desain Studi Literatur

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yang diperoleh bukan dari penelitian langsung, akan tetapi dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti terdahulu. Penelitian ini menggunakan metode *Traditional Review* yang sistematis dengan menggunakan tahapan-tahapan yang telah ditetapkan sebelumnya. Sumber data yang digunakan dalam penelitian adalah jurnal nasional terakreditasi dan sebuah hasil penelitian berupa skripsi yang diakses melalui penelusuran *Google Scholar* (Google Cendikia), Garuda, DOAJ, Crossref, OCLC Worldcat, dan Tools Mendeley yang dipublikasikan dari tahun 2012 sampai dengan 2020 sesuai dengan topik peneliti.

##### B. Langkah-langkah Penelusuran Literatur

###### 1. Penelusuran

Penelitian dari jurnal yang sudah terpublikasi sesuai dengan tujuan *literatur review* yaitu untuk mengetahui dan mengkaji Kandungan Gizi Dan Mutu Organoleptik *Cookies* Berbasis Tepung Kedelai (*Glycine Max L*) Sebagai Makanan Tambahan (PMT) Bagi Balita Gizi Kurang Usia 6-59 Bulan, lalu penyeleksian studi yang telah ditemukan dan disesuaikan dengan tujuan penelitian.

###### 2. Perumusan PEOS

Tabel 1. Perumusan dengan kriteria PEOS

P (Population)	<i>Cookies</i> untuk PMT Balita
E (Exposure)	Analisis kandungan gizi dan mutu organoleptik
O (Outcome)	Perlakuan <i>cookies</i> balita usia 6-59 bulan yang sesuai SNI 01-2973-1992 dan AKG 2019
S (Study design)	Observasional

### 3. Kata Kunci

Pencarian artikel atau jurnal menggunakan *keyword* dan boolean operator (OR dan AND) yang digunakan untuk memperluas atau menspesifikkan pencarian, sehingga mempermudah dalam penentuan artikel atau jurnal yang digunakan. Kata kunci dalam studi *literatur* ini disesuaikan dengan Medical Subject Heading (MeSH).

Pencarian artikel atau jurnal menggunakan keyword “Kandungan Gizi” OR “Mutu Kimia” AND “Mutu Organoleptik” AND “Cookies” AND “Tepung Kedelai (*Glycine Max L*)” OR “Kacang Kedelai” AND “Sebagai Makanan Tambahan (PMT) Bagi Balita Gizi Kurang Usia 6-59 Bulan”.

### 4. Mendokumentasikan hasil pencarian

### 5. Menentukan Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Peneliti melakukan *screening* dengan cara menentukan kriteria inklusi dan eksklusi.

#### a. Kriteria Inklusi

- 1) Jurnal menggunakan cookies berbasis tepung kedelai dan bahan pangan lain
- 2) Jurnal yang digunakan dalam 5 tahun terakhir, dari tahun 2016 – 2020
- 3) Menggunakan desain penelitian eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang berisi kandungan gizi (nilai energi, protein, lemak dan karbohidrat) dan mutu organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur)
- 4) Penilaian mutu organoleptik menggunakan uji hendonik skala penilaian 1-5

#### b. Kriteria Eksklusi

- 1) Jurnal tidak menggunakan cookies berbasis tepung kedelai dan bahan pangan lain
- 2) Jurnal yang digunakan dalam >5 tahun terakhir, dari tahun 2016 – 2020
- 3) Tidak menggunakan desain penelitian eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang berisi kandungan gizi (nilai energi, protein, lemak dan karbohidrat) dan mutu organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur)

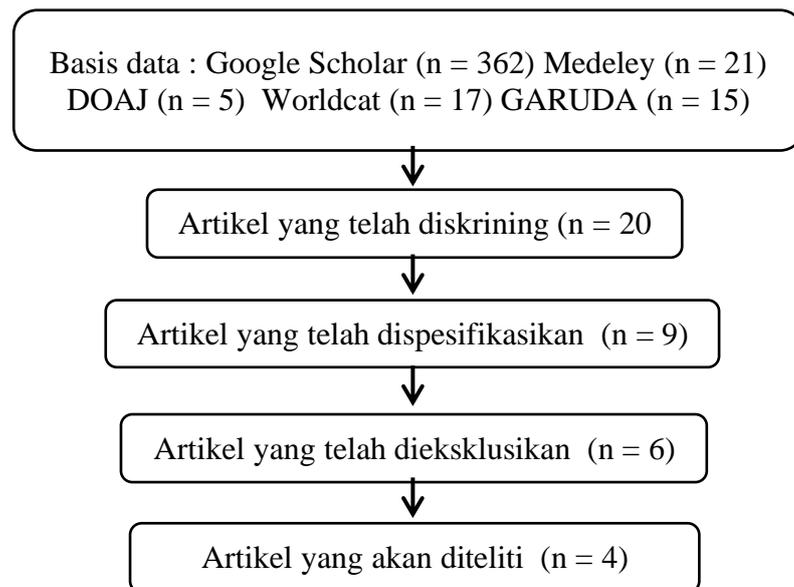
- 4) Penilaian mutu organoleptik tidak menggunakan uji hendonik skala penilaian 1-5
6. Seleksi studi dan penelitian kualitas.

Dilakukan melalui pendekatan diagram alir PRISMA:

Hasil pencarian dan seleksi studi

Berdasarkan hasil pencarian *literatur* melalui publikasi di tiga database menggunakan kata kunci yang sudah disesuaikan dengan MeSH. Hasil pencarian yang sudah didapatkan kemudian diperiksa duplikasi. Peneliti kemudian melakukan skrining berdasarkan judul, artikel dan full text yang disesuaikan dengan studi *literatur*. Assesment yang dilakukan berdasarkan kelayakan terhadap kriteria inklusi dan eksklusi untuk dipergunakan dalam studi *literatur*.

Hasil seleksi artikel studi dapat digambarkan dalam diagram flow sebagai berikut :



Gambar 1. Prisma Flow Diagram

Dari Gambar 2 menjelaskan bagaimana hasil dari pencarian artikel yang akan diteliti yaitu sebagai berikut :

#### 1. Identifikasi

Mengidentifikasi artikel melalui pencarian jurnal. Peneliti menelusuri *Google Scholar* (Google Cendikia), Garuda, DOAJ, *Crossref*, *OCLC Worldcat*, dan *Tools Mendelej*. Pencarian artikel atau jurnal

menggunakan keyword “Kandungan Gizi” [MeSH] OR “Mutu Kimia” AND “Mutu Organoleptik” AND “Cookies” AND “Tepung Kedelai (*Glycine Max L*)” [MeSH] OR “Kacang Kedelai” AND “Sebagai Makanan Tambahan (PMT) Bagi Balita Gizi Kurang Usia 6-59 Bulan”.

Pada datasebse google scholar didapatkan sebanyak 362 dan Mendeley didapatkan 21 temuan. Sedangkan pada database DOAJ didapatkan sebanyak 5 temuan, worldcat sebanyak 17 temuan dan GARUDA sebanyak 15 temuan.

## 2. Screening

Artikel yang didapatkan lalu di *screening*, didapatkan sebanyak hanya 20 temuan. Setelah itu peneliti lalu menspesifikasikan artikel dengan kriteria inklusi dan eksklusi, dikarenakan tidak sesuai dengan tujuan peneliti, selain itu juga tidak sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, sehingga sisa 9 temuan yang masuk dalam kriteria

## 3. Kelayakan

Peneliti lalu menentukan artikel yang akan dijadikan bahan *literature review* yang telah memenuhi kelayakan yaitu artikel harus berdasarkan riset asli, sehingga dari 9 temuan yang tidak layak 6 dan tersisa 4 temuan

## 4. Included

Setelah artikel tersebut memenuhi kelayakan maka akan didapatkan jumlah artikel yang akan diteliti. Jumlah artikel yang didapatkan sebanyak 4 temuan, jadi total artikel yang akan di teliti sebanyak 4 artikel

## C. Melakukan *Review*

Analisis data sangat penting dilakukan pada saat melakukan penelitian, karena pengolahan data akan berhubungan dengan penarikan kesimpulan. Analisa data yang digunakan untuk membandingkan hasil proporsi *cookies* berbahan dasar tepung kedelai dari jurnal atau artikel yang sudah didapatkan.

D. Rencana Penyajian Hasil *Literatur Review*

Data hasil studi *literatur* disajikan dalam bentuk tabel dan narasi yang berisi tentang seluruh aspek dari *literatur* yang ada mulai dari judul jurnal, sumber jurnal (nomer jurnal, nama jurnal, tahun terbit), metode penelitian, populasi sampel, variabel penelitian, pengumpulan data dan analisis data kandungan gizi dan mutu organoleptik *cookies* berbasis tepung kedelai.