

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Studi Pendahuluan**

Kelurahan Mulyorejo merupakan salah satu lokus stunting (lokasi stunting) yang terletak di wilayah Kecamatan Sukun, Kota Malang. Jumlah balita stunting di Kelurahan Mulyorejo cukup banyak setiap tahunnya dan mengalami peningkatan. Pada tahun 2021 terdapat 47 balita stunting, pada tahun 2022 mengalami peningkatan jumlah balita stunting menjadi 56 balita. Pada tahun 2023 terdapat peningkatan lagi menjadi 64 balita stunting, namun pada tahun 2024 jumlah balita stunting mengalami penurunan menjadi 59 balita. Untuk mengatasi tingginya prevalensi stunting masih perlu upaya besar untuk mencapai target penurunan stunting pada tahun 2024 sebesar 14%. Salah satu pencegahan tingginya prevalensi stunting dengan menyediakan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi balita, khususnya usia 2-5 tahun.

Pada tahap ini, peneliti melakukan observasi dengan melakukan percobaan modifikasi pengembangan resep produk pemberian makanan tambahan (PMT) yang ada di Kelurahan Mulyorejo. Tujuan dilakukannya observasi ini adalah untuk menganalisis variasi menu produk pemberian makanan tambahan (PMT) yang ada di Kelurahan Mulyorejo. Hasil analisis menunjukkan bahwa ada salah satu produk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada penelitian Sari (2017) yakni "Otak - Otak Ikan Lele dengan Penambahan Tepung Tapioka" yang hanya mengandung satu jenis protein hewani saja yang terdapat pada ikan kembung. Dengan demikian, peneliti

tertarik untuk melakukan modifikasi pengembangan resep produk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang ada di Kelurahan Mulyorejo yakni “Otak - Otak Bung Wo Yam”. Pada olahan ini menggunakan bahan diantaranya ikan kembung, telur ayam ras, wortel, dan bayam. Pada bahan ini mengandung *double protein hewani*, kalsium, seng, dan zat besi untuk pencegahan stunting pada balita yang ada di Kelurahan Mulyorejo.

## **B. Jenis dan Desain Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif menggunakan metode observasi dengan melakukan percobaan modifikasi pengembangan resep produk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yaitu “Otak - Otak Bung Wo Yam”. Otak - otak ini menggunakan bahan dasar ikan kembung dengan penambahan telur, wortel, dan bayam untuk memenuhi kebutuhan protein dan meningkatkan variasi pangan. Pengamatan dilakukan terhadap karakteristik produk “Otak - Otak Bung Wo Yam” yang dihasilkan dari uji daya terima dengan atribut meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur produk.

## **C. Waktu dan Tempat Penelitian**

### **1. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 18 Juli 2024 pada pukul

09.00 - 11.00 WIB

### **2. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang

## **D. Populasi dan Sampel Penelitian**

### **a) Populasi Penelitian**

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh kader posyandu tidak terlatih di Kelurahan Mulyorejo yang bersedia menjadi panelis.

### **b) Sampel Penelitian**

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 10 panelis (kader posyandu tidak terlatih) di wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang

## **E. Jenis dan Metode Pengumpulan Data**

### **a) Rancangan Pengumpulan Data**

Penilaian daya terima menggunakan uji deskriptif (*Descriptive Test*) dengan atribut penilaian terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur produk. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner uji daya terima.

Uji daya terima dilaksanakan di wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang. Sampel produk yang digunakan yakni produk PMT “Otak - Otak Bung Wo Yam” berbahan dasar ikan kembung dengan penambahan telur, wortel, dan bayam untuk dan meningkatkan variasi pangan dan memenuhi kebutuhan gizi pada balita usia 2-5 tahun khususnya kebutuhan protein dengan berat produk yakni 60 gram (1 produk beratnya 30 gram). Panelis yang melakukan pengujian merupakan panelis belum terlatih yang berjumlah 10 orang dari wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang.

Pelaksanaan uji daya terima dilaksanakan pada 09.00 - 11.00 WIB. Sebelum melakukan uji daya terima, panelis mendapatkan penjelasan oleh tim peneliti mengenai kriteria dan teknis menjadi panelis serta petunjuk penelitian.

## **b) Instrumen Penelitian**

Dalam penelitian menggunakan instrument antara lain :

### **1. Alat**

- Alat pemasakan
- Timbangan makanan / digital
- Alat tulis
- Papan label
- Nutrisurvey

### **2. Instrumen**

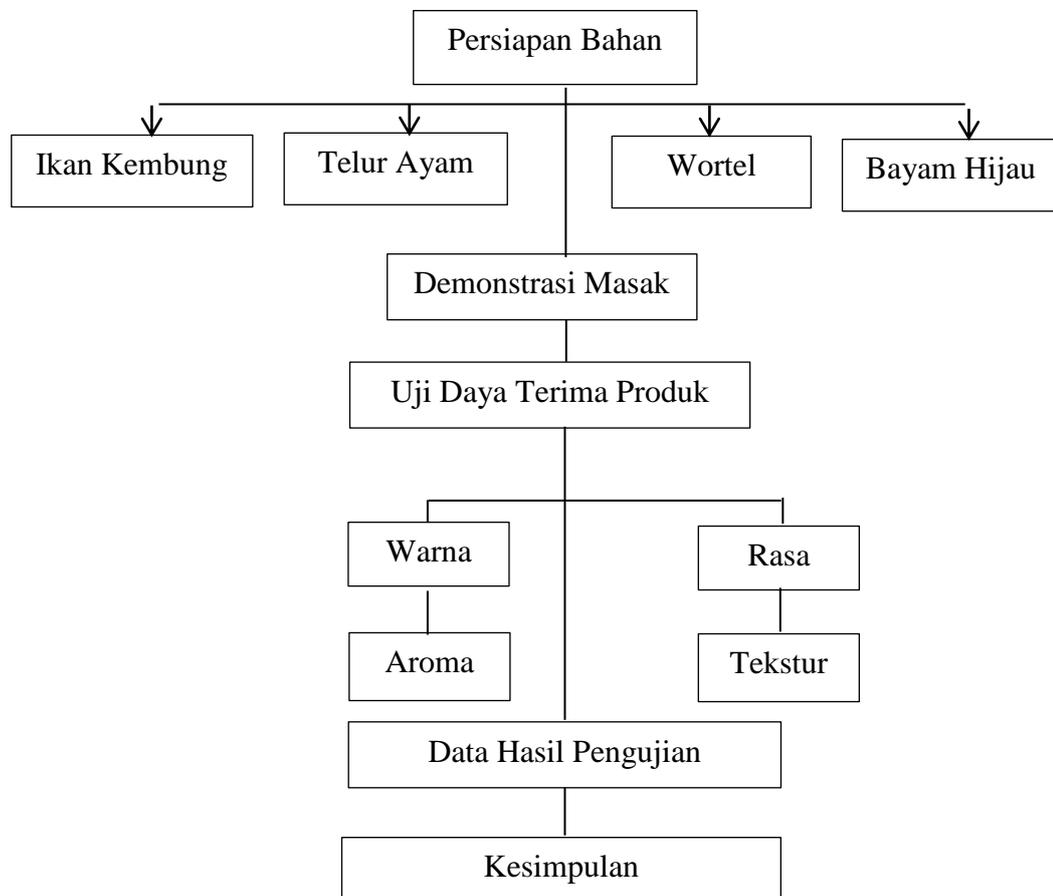
- Formulir uji daya terima
- Label produk
- Tabel informasi nilai gizi produk
- Buku resep

## **c) Langkah - Langkah Pengumpulan Data**

Langkah - langkah pelaksanaan uji daya terima adalah sebagai berikut :

1. Panelis diminta berkumpul di wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang.

2. Sebanyak 10 panelis diminta masuk ke dalam ruangan yang telah disediakan untuk melakukan uji daya terima
3. Peneliti melakukan demonstrasi masak produk PMT “Otak - Otak Bung Wo Yam”
4. Setelah produk jadi, produk PMT disajikan dalam wadah
5. Masing - masing panelis diberikan lembar penilaian uji daya terima
6. Panelis mulai menguji sampel dan memberikan penilaian dengan mengisi lembar penilaian uji daya terima skor tingkat kesukaan pada sampel tersebut berdasarkan warna, rasa, aroma, dan tekstur.
7. Masing - masing indikator memiliki rasio nilai dari 1-4, makin tinggi nilainya menandakan tingkat kesukaan yang makin besar.
8. Setelah selesai mengisi formulir secara keseluruhan, panelis akan mengumpulkan formulir kepada peneliti dan dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab terkait produk pemberian makanan tambahan (PMT) “Otak - Otak Bung Wo Yam”

**d) Alur Penelitian****Gambar 1.** Alur Penelitian

### e) Cara Pengolahan Data

Cara pengumpulan data dilakukan dengan cara uji daya terima yakni dengan atribut warna, rasa, aroma, dan tekstur dari Produk PMT “Otak - Otak Bung Wo Yam” oleh 10 orang panelis terdiri kader posyandu di wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang. Langkah - langkah pengumpulan data kepada panelis adalah sebagai berikut :

1. Produk yang sudah siap diletakkan di atas meja
2. Panelis memberikan penilaian uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan indikator daya terima yang digunakan adalah sebagai berikut :

**Tabel 1.** Spesifikasi Uji Daya Terima Produk

<b>Spesifikasi</b>	<b>Nilai</b>
Tidak suka	1
Kurang suka	2
Suka	3
Paling suka	4

### F. Analisis dan Pengolahan Data

Data uji daya terima dilakukan dengan pengisian formulir uji daya terima oleh 10 orang panelis (kader posyandu tidak terlatih) yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Formulir uji daya terima yang sudah terisi kemudian ditabulasi pada excel dan diolah dalam bentuk persentase diagram lingkaran untuk menentukan persentase tingkat kesukaan menggunakan kriteria paling suka, suka, agak suka, dan tidak suka.