

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kabupaten Toba Samosir. Dimana daerah tersebut merupakan keberadaan makanan Tradisional Batak Toba Hare. Pengumpulan data dilaksanakan di bulan April sampai Mei 2025 dengan persetujuan pengolah makanan Tradisional Batak Toba Hare

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional. Rancangan penelitian adalah survei di lapangan dan analisis di laboratorium.

Tahapan penelitian:

1. Melakukan survei penjual hare pada hari pekan di pasar tradisional.
 - a. Pasar Silimbat, Kecamatan Sigumpar pada hari Minggu
 - b. Pasar Laguboti Kecamatan Laguboti pada hari Senin
 - c. Pasar Porsea Kecamatan Porsea pada hari Rabu
 - d. Pasar Balige Kecamatan Balige pada hari Jumat
2. Membeli hare yang dijual di pasar dan melakukan wawancara dengan penjual hare
3. Menentukan responden hare yang akan membuat hare dengan versi komposisi bahan yang lengkap
4. Meminta kesediaan responden untuk memasak kembali hare sesuai dengan resep turun temurun dan membuat janji pada responden hare.
5. Mengamati proses pengolahan hare, yaitu
 - a. Menimbang bahan yang akan dipakai dalam proses pembuatan hare
 - b. Mendokumentasikan jenis dan komposisi bahan hare, serta tehnik pengolahan hare.
6. Membawa hare yang sudah matang ke medan dan akan dikirim untuk dianalisis kadar proksimat dan kadar seratnya

C. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah hare. Sampel dimasak di rumah penjual hare berdasarkan jenis dan jumlah komposisi bahan hare yang dijual. Namun, sebelum memasak peneliti akan terlebih dahulu mengikuti secara langsung proses pembuatan hare di daerah Toba Samosir

Peneliti memilih responden hare berdasarkan faktor spontanitas, yaitu mereka yang secara tidak sengaja bertemu dengan peneliti di pasar dan bersedia untuk mengajari langsung proses pembuatan hare. Kriteria responden hare yang dipilih adalah responden yang memasak hare dan berjualan di pasar pada hari pekan.

Peneliti akan mendatangi pasar pekan di kabupaten Toba dan mencari responden hare yang sedang berjualan di pasar. Peneliti akan membeli hare dan sembari mengonsumsi hare akan mewawancarai responden untuk mendapatkan informasi mengenai jenis bahan dan teknik pengolahan hare.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder.

a. Data Primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti yang meliputi:

1) Data identitas yang menjual hare meliputi nama, umur, suku, pendidikan, pekerjaan dan lama berjualan hare.

Penjual = responden

2) Data kandungan gizi, yaitu data yang diperoleh sesuai hasil lab yang telah ditentukan.

1. Tempat

Dilakukan analisis di PT. Saraswanti Indo Genetech (SIG) atau SIG Laboratory adalah laboratorium yang melayani uji dan analisa produk pangan, farmasi dan SKOT.

2. Jumlah Sampel dan Sistem Pengiriman

Sampel yang akan dikirim sebanyak 500 gram dan pengiriman akan

dikemas rapat di kemasan plastik dengan tambahan ice gel

3. Prosedur Penelitian

Metode pengujian makanan dalam penelitian ini mengacu pada SNI 01 - 2891 - 1992 tentang pengujian kadar proksimat dan kadar serat pada produk makanan.

1. Kadar Air : SNI 01 - 2891 – 1992 butir 5.1
2. Kadar Abu : SNI 01 - 2891 – 1992 butir 6.1
3. Kadar Lemak :18-8-5/MU/SMM-SIG (perhitungan)
4. Kadar Protein : 18-8-31/ MU (Titrimetri)
5. Kadar Karbohidrat :18-8-9/ MU (perhitungan)

- b. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh berdasarkan informasi yang telah dikumpulkan mengenai gambaran hare dari penelitian terdahulu.

2. Cara Pengumpulan Data

- a. Data karakteristik dikumpulkan dengan cara, wawancara secara langsung kepada responden satu per satu
- b. Data hasil laboratorium melalui pengiriman sampel ke lab yang telah ditentukan sebelumnya

E. Pengolahan dan Analisis data

1. Pengolahan Data

- a. Data identitas sampel yang dikumpulkan diolah secara manual menggunakan komputer dengan tahapan sebagai berikut :

1. Memeriksa kelengkapan data
2. Mengentri data kedalam program komputer

- b. Uji laboratorium produk menganalisis komponen-komponen bahan penyusun produk beserta kadarnya. Analisis proksimat akan mengidentifikasi kandungan karbohidrat, protein, lemak, air, dan abu pada suatu sampel makanan. Uji proksimat ini dapat digunakan untuk menguji kualitas makanan secara garis besar.

2. Analisis Data

Analisis Univariat dilakukan untuk menggambarkan analisis proksimat dan serat makanan Tradisional Hare Dari Suku Batak Toba di Kabupaten Toba Samosir. Analisis dilakukan untuk menggambarkan karakteristik data