

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di pasar Silimbat, Laguboti, Porsea, Balige dimana daerah tersebut merupakan keberadaan makanan tradisional Batak Toba hare. Pengambilan sampel dilaksanakan di bulan Februari sampai Maret 2025 dan diuji laboratorium di PT. Saraswanti Indo Genetech yang berada di Bogor.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional, yang bertujuan untuk menggambarkan kandungan antioksidan pada makanan tradisional Batak Toba, yaitu hare, berdasarkan komposisi bahan -bahan utamanya. Penelitian ini menggunakan pendekatan laboratorium untuk menganalisis kapasitas antioksidan dengan metode AEAC.

C. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah hare. Pengambilan sampel makanan hare dengan identifikasi lokasi, pemilihan sampel, informasi mengenai asal sampel, kriteria pemilihan sampel. Hare diwilayah Toba , Silimbat, Porsea, Laguboti, Balige. Teknik accidental sampling digunakan untuk mengumpulkan data dari penjual hare di pasar setiap pasar. Dengan memilih sampel berdasarkan faktor spontanitas, yaitu secara tidak sengaja bertemu dengan penjual hare dan memenuhi kriteria pemilihan sampel. Kriteria sampel meliputi penjual hare dan telah berjualan selama satu bulan terakhir sebelum penelitian dilakukan.

D. Cara Pengumpulan Data

Prosedur pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara langsung di empat pasar tradisional di Kabupaten Toba, yaitu Pasar Silimbat, Pasar Laguboti, Pasar Porsea, dan Pasar Balige. Tahapan pengambilan sampel dilakukan sebagai berikut:

1. Pembelian Sampel Hare

Peneliti mendatangi masing-masing pasar pada hari pasar yang telah ditentukan, kemudian membeli langsung produk hare yang dijual oleh pedagang lokal. Pembelian ini dilakukan sebagai tahap awal untuk mengenali karakteristik fisik dan cita rasa hare yang dijual di pasaran.

2. Pendekatan Sosial dan Budaya

Setelah melakukan pembelian, peneliti memulai komunikasi dengan penjual melalui pujian terhadap cita rasa hare yang dikonsumsi. Pendekatan dilakukan dengan memperkenalkan diri serta menyebutkan marga, mengingat dalam budaya Batak Toba, kesamaan marga dapat membangun kedekatan dan rasa saling percaya antara peneliti dan penjual. (Anggoro et al.2022)

3. Wawancara Informal Mengenai Komposisi Bahan

Setelah terjalin komunikasi yang baik, peneliti mulai menanyakan informasi lebih lanjut mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan hare. Peneliti mencatat jenis dan komposisi bahan yang digunakan oleh masing-masing penjual sebagai bagian dari data primer. (Wirawan et al. 2024)

4. Permintaan untuk Pembuatan Hare Secara Lengkap

Sebagai tindak lanjut, peneliti meminta kepada penjual untuk menunjukkan atau membuat hare dengan bahan yang lebih lengkap sesuai dengan resep tradisional. Permintaan ini dilakukan untuk memperoleh sampel hare,yang dianggap memiliki kandungan antioksidan lebih tinggi.

5. Dokumentasi dan Pengiriman ke Laboratorium

Proses pembuatan hare didokumentasikan untuk mendukung data penelitian. Sampel yang telah diperoleh kemudian dikemas dengan baik dan dikirim ke laboratorium PT. Saraswanti Indo Genetech di Bogor untuk dilakukan uji kandungan antioksidan menggunakan metode AEAC.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data identitas sampel yang dikumpulkan diolah secara manual dengan tahapan sebagai berikut :

- a. Memeriksa kelengkapan data
- b. Memberikan kode sesuai dengan identitas
- c. Uji laboratorium produk akan menganalisis antioksidan metode AEAC.

2. Analisis Data

Analisis Univariat dilakukan untuk menggambarkan analisis uji antioksidan dan komposisi bahan makanan Tradisional Hare Dari Suku Batak Toba Di Kabupaten Toba. Analisis dilakukan secara kualitatif.