

BAB 3

METODOLOGI

3.1 Rancangan

Desain penelitian ini adalah literature review atau tinjauan pustaka. *Literature review* adalah cara yang dipakai untuk mengumpulkan data atau sumber yang berhubungan pada suatu topik tertentu yang bisa didapat dari berbagai sumber seperti jurnal,internet,skripsi, dan pustaka lain.

3.2 Strategi Pencarian

Metode pencarian artikel dalam database jurnal penelitian dan pencarian melalui internet. Pencarian database yang digunakan adalah Google Scholar dari tahun 2017 hingga tahun 2020. Untuk pencarian artikel, kata kunci juga dicantumkan dalam pengumpulan data adalah “identifikasi Hidrogen Peroksida,kulit sapi”.

3.3 Kriteria Inklusi

Berdasarkan hasil penelusuran yang pertama mungkin akan didapatkan ratusan artikel sehingga perlu adanya suatu kriteria untuk menghomogenkan artikel-artikel yang ditemukan agar artikel yang didapat tidak terlalu banyak. Kriteria inklusi yang dirumuskan peneliti adalah :

1. Dipublikasikan dalam bahasa Indonesia.
2. Diterbitkan dari tahun 2017 hingga tahun 2020 (3 tahun terakhir).
3. Tipe artikel yaitu artikel jurnal,skripsi atau karya tulis ilmiah.
4. Ketersediaan teks yaitu *Full Text*.

5. objek yang diteliti adalah hidrogen peroksida kulit sapi.
6. kategori jurnal yang digunakan yaitu jurnal pangan dan jurnal peternakan.

3.4 Ekstraksi Data

Didalam ekstraksi data yang digunakan dalam mereview artikel atau literatur peneliti mengekstraksi semua hasil penelitian pada artikel yang sesuai dengan tujuan peneliti yaitu mengidentifikasi adanya Hidrogen Peroksida (H_2O_2) pada kulit sapi.

3.5 Sintesis Tematik

Temuan dari setiap artikel asli digabungkan menjadi modifikasi sintesis tematik oleh penulis. Pada langkah pertama, semua teks, angka atau angka yang disajikan sebagai hasil dan terkait dengan tujuan sintesis diekstraksi dari artikel aslinya dan dibuat dalam bentuk tabulasi. Unit teks kemudian diberi kode sesuai dengan makna dan konten, setelah itu, kode itu di urutkan kedalam tema, mencakup dari dua hingga beberapa kode berbeda didalam temanya.

Berikut merupakan beberapa jurnal dan skripsi yang digunakan karena telah memenuhi kriteria :

Jurnal 1

1

KAJIAN KEAMANAN PANGAN BERBAGAI PRODUK PANGAN DI BANDAR LAMPUNG

Novita Herdiana dan Wisnu Satyajaya
Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung
Email : novita.herdiana@yahoo.com

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Penyalahgunaan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan misalnya formalin, boraks, rhodamin B, dan methanil yellow, serta penggunaan bahan tambahan pangan melebihi batas maksimal menjadi masalah keamanan pangan. Jenis produk pangan baik bahan segar maupun olahan yang berasal dari pangan nabati dan hewani merupakan salah satu produk yang sering ditambahkan bahan berbahaya untuk memperpanjang daya simpannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji keamanan pangan pada berbagai produk pangan nabati dan hewani yang beredar di Bandar Lampung sehingga produk tersebut aman dikonsumsi oleh masyarakat. Hasil pengujian kualitatif pada 94 sampel ditemukan 10 sampel mengandung formalin, 6 sampel mengandung boraks, 18 sample mengandung benzoat, 1 sample mengandung sianida dan 2 sampel mengandung klorit. Sedangkan methanil yellow, peroksida, nitrit, rhodamin dan iodat tidak ditemukan. Produk pangan khususnya produk pangan nabati dan hewani beserta olahannya yang beredar di pasar Bandar Lampung belum sepenuhnya bebas dari bahan berbahaya. Khususnya untuk penggunaan formalin, boraks, benzoat, klorit dan sianida

Kata Kunci : Keamanan Pangan, produk pangan nabati dan hewani

Jurnal 2

**PENGARUH JENIS ASAM DAN LAMA PERENDAMAN
TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK
KULIT SAPI BALI**

SKRIPSI

BERNICE PASERU
1111 13 053

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
pada Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2017**

Pembuatan kerupuk kulit sangat mudah dilakukan dan tidak memerlukan bahan yang mahal. Proses pembuatan kerupuk kulit pada umumnya adalah pemilihan kulit sebagai bahan baku kulit (harus dari kulit yang sehat, bukan dari ternak yang sakit, kulit bersih dan tidak busuk), pencucian (washing) untuk membersihkan sisa kotoran yang masih menempel, perendaman jika kulit berasal dari kulit awetan atau kulit kering (selama 24 jam dalam air bersih) supaya kulit kering menjadi basah seperti kulit segar, pengapuran (liming) direndam dalam larutan kapur tohor (Ca(OH)_2) supaya kulit membengkak, lapisan epidermis dan bulu mudah dihilangkan serta untuk meningkatkan daya kembang dan kerenyahan kerupuk rambak, buang kapur (deliming), mencuci kulit dengan air mengalir supaya sisa kapur hilang, pengerokan bulu (terutama dari kulit sapi, kerbau dan kelinci), perebusan (boiling) pada suhu dan waktu tertentu sesuai jenis kulit supaya kulit matang, pemotongan kulit sesuai selera, perendaman dalam bumbu (umumnya adalah garam dan bawang putih), penjemuran dibawah sinar matahari sampai kering, penggorengan (dilakukan dua tahap, yaitu dengan minyak yang tidak terlalu panas (suhu 80°C) kemudian dimasukkan dalam minyak yang panas (suhu 100°C) sampai kerupuk rambak kulit mengembang dengan sempurna. Proses selanjutnya yaitu pengemasan dalam kantong plastik serta pemasaran (Hidayat, 2009).

Asam Cuka (CH_3COOH)

Nama asam asetat berasal dari kata Latin *asetum*, "vinegar" dengan rumus kimia $\text{CH}_3\text{-COOH}$, CH_3COOH , atau $\text{CH}_3\text{CO}_2\text{H}$. Asam asetat, asam *etanoat* atau asam cuka adalah senyawa kimia asam organik yang merupakan asam karboksilat

Jurnal 3

*Seminar Nasional
Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNIPMA*

**PENINGKATAN PENDAPATAN EKONOMI KELUARGA MELALUI
PEMBERDAYAAN USAHA RUMAHAN DI KEC. BANGSAL KAB. MOJOKERTO**

Eny Setyariningsih¹⁾, Budi Utami²⁾

¹⁾Universitas Islam Majapahit
email: eny.se888@gmail.com

Abstrak

Desa Bangsal Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto merupakan sentra usaha aneka macam krupuk, diantara yang paling menonjol adalah krupuk rambak. Berdasarkan potensi sumber daya yang dimiliki Desa Bangsal, maka produk krupuk rambak layak dijadikan komoditi andalan Kabupaten Mojokerto. Krupuk rambak ini bahan bakunya dari kulit sapi yang diolah sedemikian rupa dengan ditambah aneka bumbu rempah sehingga menghasilkan makanan yang siap dikonsumsi. Adanya potensi sumber daya lokal dan prospek perkembangannya yang bagus, ditunjukkan dengan permintaan konsumen krupuk rambak yang terus meningkat. Usaha ini mempunyai potensi untuk dikembangkan dan dipasarkan di luar wilayah Mojokerto, di luar propinsi Jawa Timur bahkan berpeluang bagus menjadi komoditi ekspor. Beberapa hambatan menjadi kendala bagi pengusaha krupuk rambak dalam mengembangkan usahanya. Diantaranya adalah pemasaran masih tradisional, belum melakukan penghitungan keuangan. Mitra usaha dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu, yang sesuai dengan relevansi permasalahan UKM dan bidang keilmuan pengabdian. Berdasarkan analisis situasi ditemukan beberapa kendala yang dihadapi pengusaha krupuk rambak, maka metode pendekatan yang dilakukan adalah melakukan pendampingan aspek pemasaran dan aspek manajemen keuangan. Hasil analisis diharapkan dapat menjadi acuan dalam melakukan pembinaan dan pendampingan mitra usaha UKM UD Berkah Banyu. Hasil akhir dalam pengabdian masyarakat ini adalah berupa Modul strategi Pemasaran dan keuangan sederhana. Dalam melaksanakan tugas ini maka diperlukan tahapan-tahapan yang harus dilalui sehingga memerlukan waktu 8 minggu. Tahapan kegiatan yang dilaksanakan adalah proses analisis situasi dan persiapan, penerapan dan pendampingan/ penyuluhan, pembuatan modul, monitoring sampai menghasilkan.

Kata Kunci: Aspek pemasaran, aspek laporan keuangan

PENDAHULUAN

Desa Bangsal Kecamatan Bangsal merupakan daerah sentra usaha aneka macam jenis krupuk, baik usaha perorangan maupun kelompok. Salah satu usaha krupuk yang menjadi andalan kabupaten Mojokerto adalah jenis krupuk rambak kulit sapi atau biasa di kenal dengan kerupuk rambak merupakan makanan olahan yang berbahan dasar kulit sapi atau kulit kerbau yang dibuat menjadi makanan camilan yang mengandung berbagai macam nilai gizi.

Tabel 1. Kandungan zat Gizi Krupuk Kulit Sapi (Rambak) Mentah

Kandungan Gizi	Prosentase
Protein	82,91%
Lemak	3,84%
Mineral	0,04%
Natrium glutamat (MSG atau NaG bebas)	0,8 g – 5,3 %
Zat pewarna	0
Hidrogen Peroksida (H ₂ O ₂)	0
Timbal, Krom dan Arsenik	0