



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

### **Copyright and reuse:**

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Metode Pengumpulan Data**

Metodologi penelitian yang digunakan adalah metode gabungan kualitatif dan kuantitatif. Penelitian gabungan ini akan menghasilkan data dalam bentuk kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif merupakan data yang berbentuk tulisan maupun gambar, sedangkan data kuantitatif merupakan data yang dapat dihitung atau di angkakan (Sugiyono, 2015). Teknik pengambilan data kualitatif akan dilakukan dengan cara wawancara dan observasi. Sedangkan pengambilan data kuantitatif akan dilakukan dengan cara survei.

##### **3.1.1 Wawancara**

Wawancara dilakukan terhadap Dr. Maretha, Dokter ahli bedah, melalui aplikasi alodokter pada tanggal 7 September 2021 untuk mendapatkan informasi valid dan wawasan mengenai fungsi dan manfaat cengkeh bagi kesehatan dan kepada Chef Monica dilakukan melalui aplikasi whatsapp pada tanggal 13 September 2021 untuk mendapatkan informasi valid dan wawasan mengenai fungsi dan manfaat cengkeh dalam industri makanan.

U M N  
U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A

### 3.1.1.1 Wawancara dengan Dokter Ahli Gizi



Gambar 3.1. Wawancara Dr. Ahli Gizi

Penulis melakukan wawancara dengan Dr. Maretha Primariayu. Beliau merupakan Dr Ahli Gizi. Wawancara ini dilakukan melalui aplikasi Alodokter pada tanggal 7 September 2021. Kesimpulan dari wawancara yang telah dilakukan adalah rempah-rempah memiliki banyak jenis dan masing-masing memiliki manfaat. Rempah-rempah sendiri juga memiliki peran penting dalam kesehatan tubuh dimana rempah-rempah umumnya mengandung antioksidan.

Cengkeh memiliki manfaat penting bagi kesehatan, antara lain sebagai antiinflamasi dan antiradang, menjadi bahan ekspektoran atau pengencer dahak, serta pereda mual. Dapat juga digunakan sebagai anti bakteri.

Cengkeh merupakan tanaman herbal, maka dari itu belum ada dosis tertentu dan umumnya akan memberikan hasil jika digunakan dalam jangka panjang.

Antioksidan yang dimiliki cengkeh dapat juga menjadi salah satu pencegah datangnya penyakit kanker dan diabetes. Namun karena sifat penyakit tersebut adalah multifaktor, memanfaatkan cengkeh saja tidak cukup.

### 3.1.1.2 Wawancara dengan Chef



Gambar 3.2 Wawancara Chef

Penulis melakukan wawancara dengan Chef Monica pada tanggal 12 September 2021 melalui Zoom. Chef Monica merupakan chef yang menempuh studi di Sunrice Global Chef Academy Singapura dan melanjutkan karirnya disana.

Kesimpulan dari wawancara yang telah dilakukan adalah, meskipun di Singapura, tentunya rempah-rempah khas Indonesia sangat digunakan khususnya untuk masakan Malaysian, Indonesian, Chinese, dan Indian.

Cengkeh sendiri merupakan salah satu jenis rempah yang sering digunakan dalam memasak terutama untuk masakan Italia dan Peranakan. Cengkeh merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam 5 saus terpenting dalam masakan Italia.

Cengkeh memiliki fungsi untuk menambahkan rasa manis pada makanan, dan menambahkan aroma yang kuat dan khas pada makanan. Makanan yang menggunakan cengkeh memiliki wangi yang khas sehingga seringkali juga cengkeh digunakan dalam makanan berkuah. Selain sebagai pengarum makanan, cengkeh juga seringkali digunakan untuk menghilangkan bau pada makanan seperti bau daging babi.

### **3.1.1.3 Kesimpulan Wawancara**

Kesimpulan yang didapatkan dari kedua wawancara yang telah dilakukan adalah fungsi dan manfaat dari cengkeh memang beragam adanya. Dimulai dari fungsi dan manfaatnya untuk masakan, hingga fungsi dan manfaatnya untuk Kesehatan dan mencegah penyakit.

Kedua hasil kesimpulan tersebut dapat dipadukan bahwa Cengkeh memiliki kegunaan sebagai bahan masakan dan juga bermanfaat untuk Kesehatan jika dikonsumsi.

### **3.1.2 Kuesioner**

Survei merupakan penelitian yang dapat dilakukan pada populasi yang besar maupun kecil (Sugiyono, 2007). Survei dilakukan melalui kuesioner sebagai media dan hasil yang didapatkan berupa data statistik yang dapat diukur. Dalam penelitian ini survei akan dilakukan melalui *Google Form* dan akan dibagikan melalui media sosial dan *messenger*. Kuesioner akan dibagikan kepada penduduk Jakarta usia 20-34 tahun.

Jumlah populasi dari target yang ditentukan adalah 2.358.510 jiwa (BPS DKI Jakarta 2018-2019). Teknik yang akan digunakan untuk mengambil jumlah sampel adalah teknik *random sampling*.

Besaran sampel akan ditentukan menggunakan rumus slovin sebagai berikut :

$$S = \frac{N}{1 + N \cdot (e)^2}$$

Keterangan :

S : sampel

N : populasi

e : derajat ketelitian

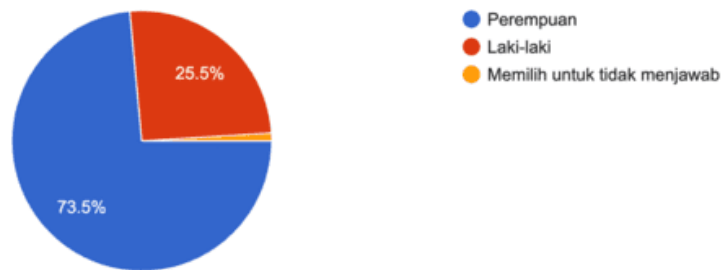
Derajat ketelitian yang digunakan adalah 10%, maka dari itu perhitungan hasil besaran sampel sebagai berikut :

$$S = \frac{2.358.510}{1 + 2.358.510 \cdot (0.1)^2} = 100$$

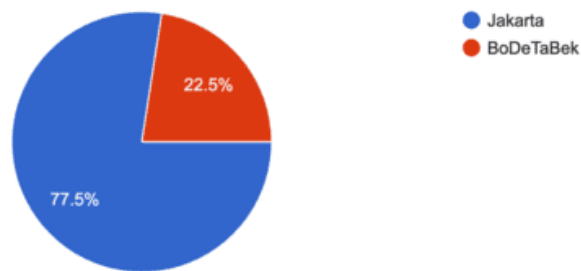
Dari hasil perhitungan diatas dengan pembulatan keatas, total sampel yang akan digunakan adalah 100 responden.

U M M N  
U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A

Jenis Kelamin  
102 responses



Domisili  
102 responses



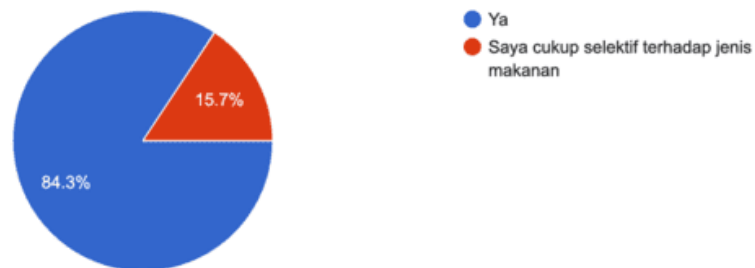
Gambar 3.3 Klasifikasi Responden

Penulis berhasil mengumpulkan 102 responden dengan presentase 73.5% Perempuan dan 23.5% laki-laki, 77.5% dari responden berdomisili di Jakarta serta 22.5% berdomisili di BoDeTaBek.

U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A

Apakah anda merupakan penikmat berbagai jenis makanan?

102 responses

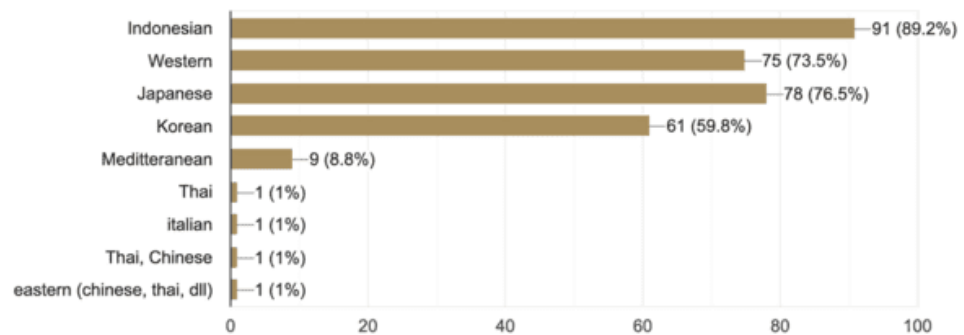


Gambar 3.4 Preferensi Jenis Makanan oleh Audiens

Dari 102 responden yang terkumpul, terdapat 84.3% responden yang menikmati segala jenis makanan. Selain itu ada 15.7% responden yang cukup selektif terhadap jenis makanan yang mereka konsumsi,

Jenis makanan apa saja yang anda sukai

102 responses



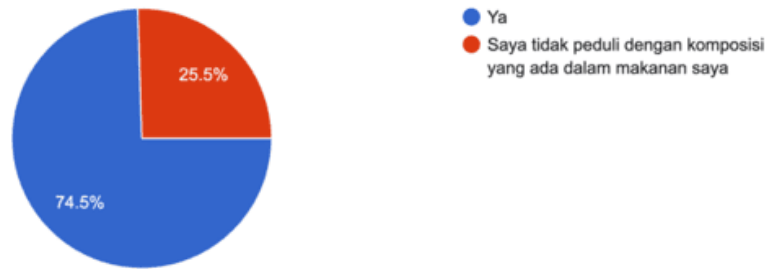
Gambar 3.5 Jenis Makanan yang Disukai Audiens

Responden juga memilih jenis-jenis makanan yang mereka sukai. Terdapat 91 responden atau 89.2% responden yang menyukai makanan Indonesia, 73.5% menyukai makanan Barat, 76.5% menyukai makanan Jepang, 59.8% menyukai makanan Korea, sekitar 9 orang atau 8.8%



responden menyukai makanan Mediteranean, dan ada juga yang menyukai makanan Thailand dan Chinese.

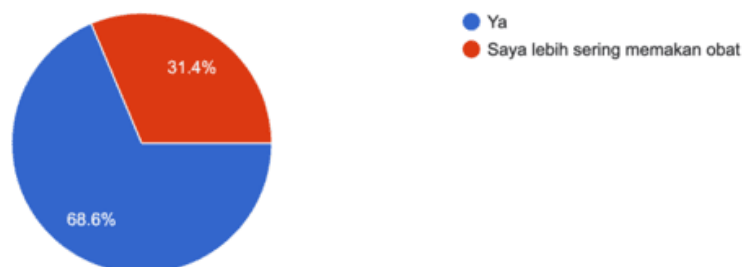
Apakah anda memperhatikan kesehatan anda melalui komposisi makanan yang anda makan?  
102 responses



Gambar 3.6 Kepentingan Kesehatan Audiens melalui Makanan

Dari 102 responden, terdapat 74.5% responden memperhatikan Kesehatan mereka melalui komposisi makanan yang mereka konsumsi. Sedangkan 25.5% lainnya tidak peduli dengan komposisi apa yang ada dalam makanan mereka.

Apakah anda seringkali mengobati atau menghindari sakit menggunakan bahan makanan (mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan kesehatan tertentu)  
102 responses



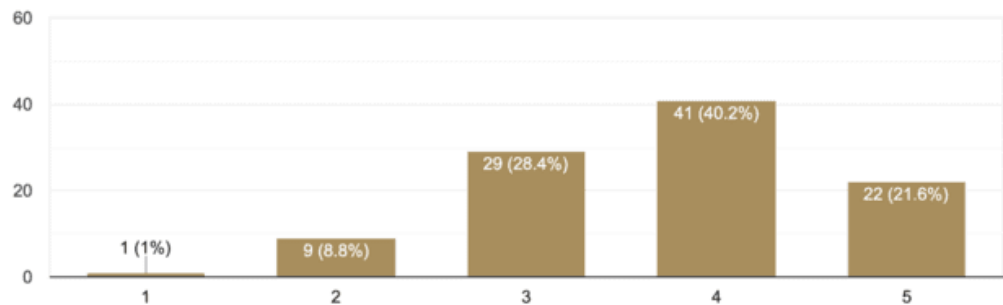
Gambar 3.7 Perilaku Audiens Mengobati Penyakit melalui Makanan

Terdapat 68.6% responden seringkali mengobati atau menghindari penyakit dengan mengonsumsi makanan yang mengandung bahan

Kesehatan tertentu. Sedangkan 31.4% lainnya lebih sering mengonsumsi obat.

Sejak pandemi berlangsung, seberapa sering anda memasak dirumah?

102 responses

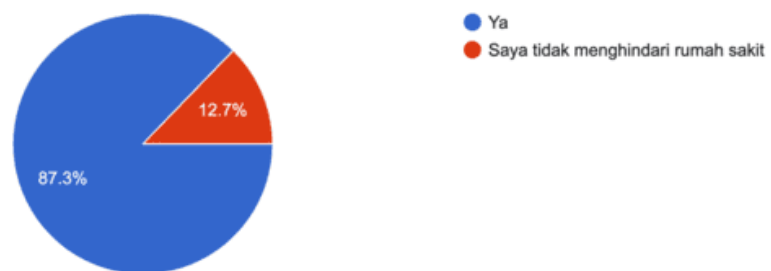


Gambar 3.8 Tingkat Keseringan Memasak Dirumah sejak Pandemi

Dari 102 responden, 22 orang selalu memasak dirumah saat pandemi berlangsung. 41 orang hampir selalu memasak dirumah, 29 orang memasak dirumah dan juga membeli makanan dari luar, 9 orang hampir selalu membeli makanan dari luar, dan 1 orang selalu membeli makanan dari luar.

Sejak pandemi berlangsung, apakah anda menghindari datang ke rumah sakit untuk berobat?

102 responses



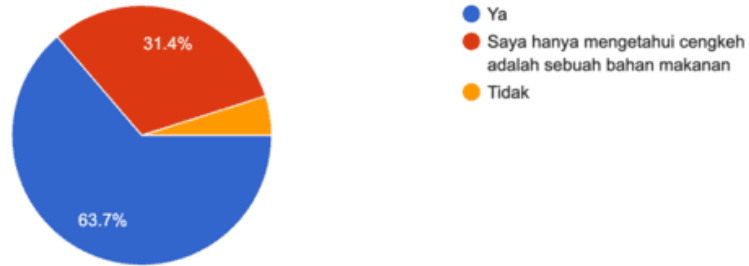
Gambar 3.9 Peran Rumah Sakit Selama Pandemi bagi Audiens

M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A

Sejak pandemi berlangsung, terdapat 87.3% responden menghindari rumah sakit untuk berobat. Sedangkan 12.7% lainnya tidak menghindari rumah sakit Ketika pandemi berlangsung.

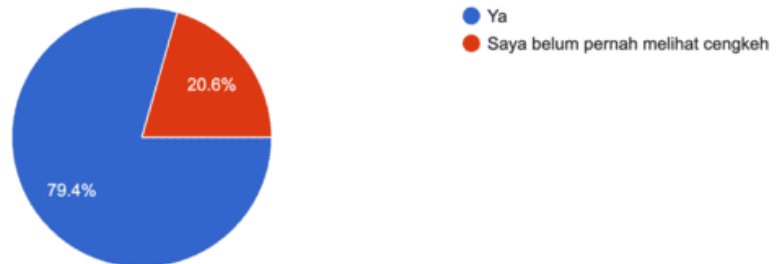
Apakah anda mengetahui apa itu cengkeh?

102 responses



Apakah anda pernah melihat cengkeh sebelumnya?

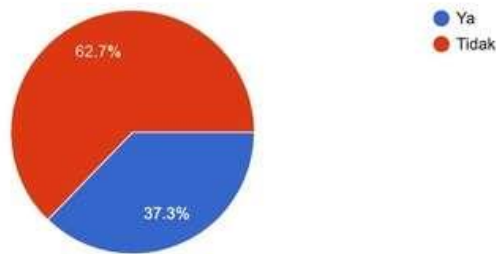
102 responses



Gambar 3.10 Apa itu Cengkeh bagi Audiens

Dari 102 responden yang terkumpul, terdapat 63.7% responden mengetahui apa itu Cengkeh. Sedangkan 31.4% lainnya hanya mengetahui Cengkeh merupakan bahan makanan, serta yang lainnya tidak mengetahui apa itu cengkeh. 79.4% responden pernah melihat cengkeh, dan 20.6% lainnya belum pernah melihat cengkeh.

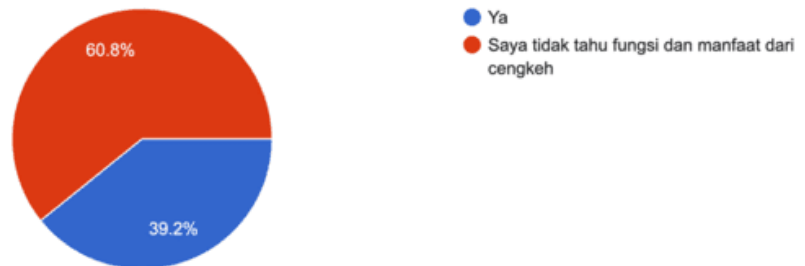
Apakah anda mengetahui penyakit apa saja yang bisa dihindari menggunakan cengkeh  
102 responses



Gambar 3.11 Pengetahuan Audiens tentang Cengkeh sebagai Obat

62.7% responden tidak mengetahui penyakit apa saha yang dapat dihindari dengan menggunakan cengkeh. Sedangkan 37.3% tidak mengetahui penyakit apa saja yang dapat dihindari dengan menggunakan cengkeh..

Apakah anda mengetahui fungsi dan manfaat dari cengkeh?  
102 responses



U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A

Jika ya, sebutkan beberapa yang anda ketahui (jika tidak cukup menjawab "-")

102 responses

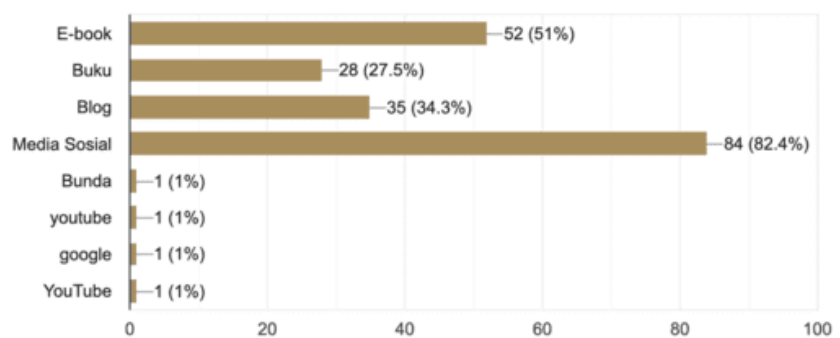


Gambar 3.12 Pengetahuan Audiens tentang Fungsi Cengkeh

60.8% responden mengaku mengetahui fungsi dan manfaat dari cengkeh. Antara lain sebagai bahan membuat kue, penyedap dan penambah aroma makanan, serta sebagai obat. Sedangkan 39.2% responden lainnya tidak mengetahui apa fungsi dan manfaat cengkeh.

Media apa yang biasa anda gunakan untuk mencari informasi mengenai makanan (resep, bahan, manfaat suatu bahan makanan)

102 responses



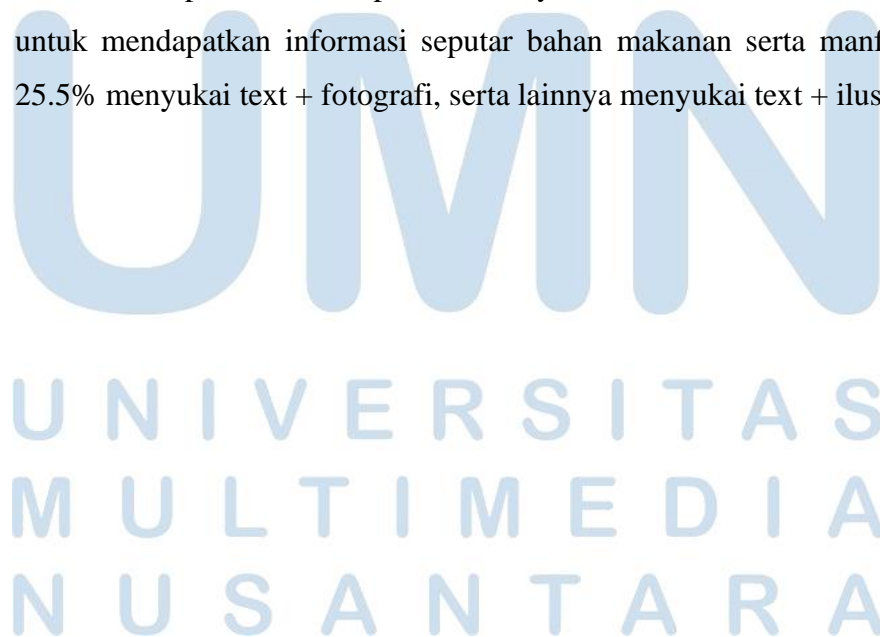
Gambar 3.13 Preferensi Media oleh Audiens

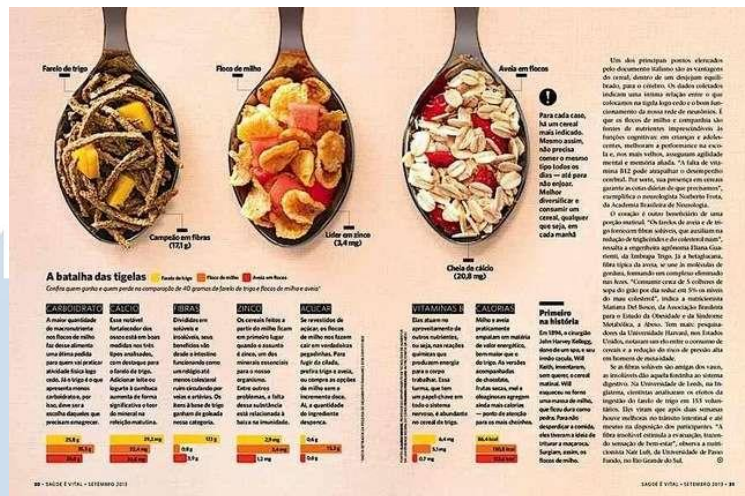
Dari 102 responden, 82.4% responden biasa menggunakan media sosial untuk mereka mencari informasi tentang resep atau bahan serta manfaat suatu bahan makanan. 51% biasa menggunakan E-book, 34.3% menggunakan blog, 27.5% menggunakan buku, serta lainnya juga menggunakan youtube.



Gambar 3.14 Preferensi Jenis Informasi oleh Audiens

Terdapat 67.6% responden menyukai text + ilustrasi + fotografi untuk mendapatkan informasi seputar bahan makanan serta manfaatnya. 25.5% menyukai text + fotografi, serta lainnya menyukai text + ilustrasi.





Gambar 3.15 Referensi Visual  
Sumber: Graphicmama (2018)

Dari 102 responden, terdapat 50% responden atau setara dengan 51 responden memilih opsi ini sebagai referensi visual yang mereka sukai.

Kesimpulan dari kuesioner ini adalah sebagian besar responden masih belum mengetahui fungsi dan manfaat yang dimiliki cengkeh dalam bidang kesehatan dan dalam masakan. Tentunya masyarakat lebih sering memasak di rumah pada masa sekarang ini dan juga menghindari rumah sakit selama pandemic berlangsung.



### 3.1.3 Studi Literatur

#### a) Buku berjudul *The Book of Spice : From Anice to Zedoary*



Gambar 3.16 Buku *The Book of Spice : From Anise to Zedoary* (2015)

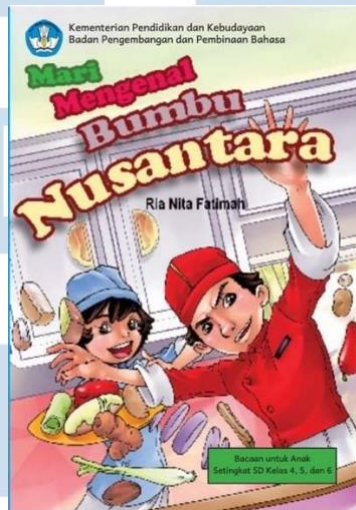
Studi Literatur yang didapatkan oleh penulis adalah buku *The Book of Spice : From Anice to Zedoary* karya John O'Connel yang diterbitkan pada tahun 2015. Buku ini berisikan tentang berbagai sejarah dari rempah-rempah di seluruh dunia. Berbagai sejarah dan kegunaan rempah-rempah tertera di dalam buku ini secara urut.

Cengkeh juga memiliki sub bab sendiri dalam buku ini. Dijelaskan didalam buku bahwa cengkeh pertama kali ditemukan di Maluku pada tahun 1720. Masyarakat Maluku menuai tanaman Cengkeh dan menjualnya ke orang Arab, Malaysia, dan China.

Buku ini hanya merupakan sebuah dokumentasi tentang rempah-rempah yang didapatkan oleh penulis buku tersebut. Maka dari itu buku ini hanya berisikan tulisan-tulisan detail tentang masing-masing rempah. Hal tersebut menjadi kekurangan dari buku ini karena kurangnya visualisasi atau gambaran yang mendukung tulisan.



**b) Buku berjudul Mari Mengetahui Bumbu Nusantara**



Gambar 3.17 Buku Mari Mengetahui Bumbu Nusantara

Sumber: Kemendikbud (2018)

Buku yang digunakan untuk Studi Literatur selanjutnya adalah buku Mari Mengetahui Bumbu Nusantara karya Ria Nita Fatimah yang dirilis pada tahun 2017 oleh Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Didalam buku ini berisikan tentang berbagai jenis-jenis rempah serta manfaatnya berdasarkan jenis rempah seperti kering, basah, daun, dan batang. Ada juga cara pengolahan rempah-rempah didalamnya.

Menurut buku ini, Cengkeh merupakan rempah-rempah yang ditanam di Indonesia. Seringkali digunakan didalam makanan pedas dalam masakan-masakan Eropa. Cengkeh sendiri memiliki aroma yang tajam dan pedas. Cengkeh yang memiliki kualitas yang baik adalah yang memiliki warna hijau kekuningan serta kuncup yang masih mengatup. Umumnya juga cengkeh digunakan sebagai penyedap dan penambah aroma pada

masakan gulai, kari, dan nasi kebuli, juga digunakan sebagai hiasan dalam kue nastar dan bolu.

c) **Buku berjudul *Well+Good Cookbook***



Gambar 3.18 Buku Well+Good Cookbook (2019)

Studi Literatur selanjutnya penulis menggunakan buku Well+Good Cookbook yang ditulis oleh Alexia Brue dan Melissa Gelula dan dirilis pada tahun 2019. Buku ini berisikan tentang 100 resep makanan sehat dan tips untuk makan sehat dan hidup lebih sehat.

Buku ini berisikan tulisan serta foto-foto yang menggambarkan tulisan tersebut untuk mempermudah penyampaian informasi. Pemilihan warna untuk keseluruhan buku dan foto yang digunakan juga serasi sehingga membuat buku ini enak dilihat.

#### d) Jenis dan Klasifikasi Cengkeh

Di Indonesia sendiri, terdapat 4 jenis cengkeh yaitu Si Kotok, Si Putih, Zanzibar, dan Ambon. Jenis yang paling umum dibudidayakan adalah Zanzibar karena tingkat adaptabilitas dan produktivitas yang cukup tinggi.



Gambar 3.19 Cengkeh Zanzibar

Sumber: Flickr (2010)

Cengkeh Zanzibar memiliki warna bunga yang agak merah, sedangkan Si Kotok dan Si Putih mempunyai bunga yang kuning.



Gambar 3.20 Cengkeh Si Putih

Sumber: Shutterstock (2013)

#### e) **Kandungan didalam Cengkeh**

Menurut Luchman Hakim dalam bukunya Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat : Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran (2015), Semua kandungan pada bunga, batang, mauoun daun cengkeh memiliki sifat yang aromatik. Kandungan minyak astiri pada cengkeh yang membuat cengkeh memiliki sifat aromatik adalah sebesar 19-23%.

Kandungan eugenol pada cengkeh adalah sebesar 72-90%. Eugenol merupakan senyawa yang dimiliki oleh cengkeh yang mengandung antiinflamasi yang dapat membantu menyembuhkan peradangan. Eugenol memiliki sifat yang pedas yang membuat cengkeh juga memiliki rasa pedas jika digunakan dalam makanan. Cengkeh juga memiliki antioksidan yang tinggi, Vitamin A, C, E, dan K, Natrium, Kalium, Kalsium, Karbohidrat dan Protein.



Tabel 3.1 Kandungan Nutritif per 100g Cengkeh

Jenis	Nilai nutrisi	Persen RDA
Energi	47 K kal	2%
Karbohidrat	10,51 gr	8%
Protein	3,21gr	6%
Total lemak	0,15 gr	0,5%
Kolesterol	0 mg	0 mg
Serat ( <i>Dietary fiber</i> )	5,4 gr	14%
<i>Volate</i>	68 mcg	17%
Niasin	1,046 mg	6,5%
Asam pantotenat	0.383 mg	7%
Piridoksin	0,116 mg	9%
Roboflavin	0,066 mg	5%
Tiamin	0,072 mg	6%
Vitamin A	13 IU	0,5%
Vitamin C	11,7 mg	20%
Vitamin E	0,19 mg	1%
Vitamin K	14.8 mcg	12%
Natrium	94 mg	6%
Kalium	370 mg	8%
Kalsium	44 mg	4%
Tembaga	0.231 mg	27%
Besi	1,28 mg	16%
Magnesium	60 mg	15%
Mangan	0,256	11%
Fosfor	90 mg	13%
Seng	0,2 mcg	<0.5%
Beta karoten	8 mcg	
Lutein-zeasantin	464 mcg	

Sumber data: USDA National Nutrient data base.

#### f) Fungsi dan Manfaat Cengkeh untuk Kehidupan Sehari-hari

Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) sendiri memiliki banyak fungsi dan manfaat dalam bidang makanan dan juga kesehatan. Cengkeh memiliki aroma yang harum yang membuat cengkeh seringkali digunakan sebagai bahan pengharum masakan nusantara dan juga kue (Dwi, 2018).

Ada beberapa fungsi cengkeh dalam penggunaannya sebagai bahan makanan, antara lain:

- 1) Menambah aroma untuk masakan

2) Menghilangkan bau tidak sedap pada masakan

3) Menambahkan rasa gurih pada masakan

Menurut Dr. Valda Garcia sebagai dokter umum, cengkeh sendiri memiliki banyak kandungan didalamnya seperti kalium, kalsium, vitamin A,C, dan E, zink, folat, magnesium, dan antioksidan. Seluruh kandungan yang dimiliki cengkeh sedikit banyak dapat membantu memelihara kesehatan tubuh serta menyembuhkan beberapa penyakit . Dengan berbagai kandungan yang dimiliki cengkeh, ada berbagai manfaat kesehatan yang dimiliki cengkeh yaitu:

1) Menurunkan kadar gula darah.

2) Digunakan sebagai obat nyamuk alami.

3) Memperlancar pencernaan.

4) Menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh.

5) Mengobati batuk berdahak.

6) Mengatasi nyeri / sakit gigi.

7) Meningkatkan fungsi hati.

8) Menangani sakit tenggorokan.

9) Meringankan nyeri sendi.

10) Membantu menghilangkan jerawat.

11) Meredakan stress.

Menurut *Indonesian Science Magazine* (2016), Mengatasi nyeri atau sakit gigi merupakan manfaat cengkeh yang paling umum di bidang kesehatan. Dengan menggunakan bubuk cengkeh yang ditumbuk dan

diletakkan di bagian gigi yang sakit, akan membantu mengurangi rasa nyeri tersebut.

Karena Cengkeh juga mengandung antioksidan yang tinggi, maka dari itu cengkeh juga dapat membantu menurunkan kadar glukosa dalam tubuh dan memiliki kadar kolesterol yang baik. Masalah pencernaan, obat saat muntah, dan diare juga dapat dibantu dengan adanya Cengkeh.

#### **a. Makanan yang Mengandung Cengkeh**

Menurut penjelasan tentang berbagai fungsi dan manfaat yang dimiliki oleh cengkeh, mengkonsumsi cengkeh dapat mencegah beberapa macam penyakit serius dan tidak serius. Penggunaan cengkeh dalam makanan juga memiliki beberapa manfaat bagi makanan itu sendiri.

Cengkeh dapat digunakan dalam beberapa makanan ini yang mengandung kambing di dalamnya karena fungsinya yang dapat mengurangi bau tidak sedap pada makanan, yaitu:

- 1) Semur
- 2) Gulai
- 3) Nasi Kebuli
- 4) Kari

Penggunaan cengkeh sebagai penambah rasa juga dapat digunakan dalam memasak nasi uduk. Selain itu penggunaan cengkeh dalam makanan juga dapat berfungsi sebagai penambah aroma untuk jenis makanan yang membutuhkan aroma yang kuat seperti kue. Gerusan cengkeh juga dapat digabungkan kedalam adonan kue (Dwi, 2018).

## **3.2 Metode Perancangan**

Metode perancangan yang digunakan adalah proses perancangan menurut Robin Landa (2014) yang terdiri dari 5 tahapan.

### **3.2.1. Orientasi**

Merupakan tahapan dimana desainer mempelajari masalah yang ada. Pada tahapan ini penulis mengamati tren yang terjadi pada sekarang ini. Penulis melakukan pengumpulan data dan menentukan solusi apa yang harus dibuat dari masalah yang ditemukan yaitu karena adanya pandemi yang berlangsung yang membuat banyak orang mulai memasak di rumah daripada membeli atau makan diluar, serta enggan nya orang-orang untuk berkunjung ke rumah sakit saat pandemi.

### **3.2.2. Analisis**

Merupakan tahapan dimana dilakukannya pengelompokkan data yang sudah didapatkan dan membuat rencana apa yang akan dilakukan pada perancangan tersebut. Pada tahapan ini penulis memiliki ide untuk mengangkat topik tentang rempah-rempah Indonesia khususnya cengkeh.

Pada tahapan ini juga penulis melakukan pencarian data secara kualitatif dan kuantitatif yaitu dengan cara wawancara narasumber, survey, serta studi literatur.

### **3.2.3. Konsepsi**

Merupakan tahapan dimana akan dilakukan proses penentuan ide dan konsep perancangan. Hasil dari penentuan tersebut akan menjadi dasar perancangan selanjutnya. Pada tahapan ini penulis akan menyusun creative brief yang akan digunakan sebagai acuan dalam merancang hasil akhir yang dituju.



### 3.2.4. Desain

Merupakan tahap memvisualisasikan ide dan konsep yang sudah didapatkan pada tahapan sebelumnya. Pada tahapan ini penulis akan mengumpulkan aset yang akan digunakan dalam perancangan, menyusun sketsa serta moodboard untuk menjadi acuan perancangan.

### 3.2.5. Implementasi

Merupakan tahapan dimana akan dilakukan finalisasi dan produksi pada hasil akhir perancangan sesuai media apa yang dibutuhkan dan direncanakan. Pada tahapan ini penulis akan melakukan finalisasi serta *final check* terhadap hasil perancangan. Setelah itu akan dilakukan tahapan produksi jika hasil akhir yang dibutuhkan membutuhkan produksi lebih lanjut.

UMMN

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA