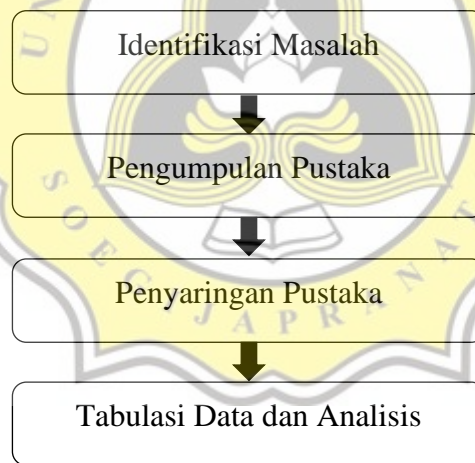


3. METODOLOGI

Penelitian kajian pustaka adalah hasil analisa berbagai informasi konseptual serta data-data kualitatif maupun kuantitatif dari berbagai artikel ilmiah yang terpublikasi sebelumnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi pustaka yang berfungsi sebagai tuntunan dalam mengkaji suatu masalah penelitian (*review of research*) (Mulyadi, 2012). Pada penelitian kajian pustaka ini digunakan jurnal internasional dan jurnal nasional yang telah diringkas dan dianalisa. Penelitian kajian pustaka ini dilakukan pada September hingga Desember 2020.

3.1. Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan pedoman dalam melakukan penelitian untuk mencapai tujuan penelitian. Penelitian kajian pustaka diawali dengan mengidentifikasi masalah, lalu mengumpulkan pustaka dan melakukan penyaringan pustaka yang didapatkan, kemudian data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabulasi data dan dianalisa.



Gambar 2. Bagan Desain Penelitian Kajian Pustaka

3.1.1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dilakukan dengan mengumpulkan kemudian mengkaji berbagai pustaka yang berkaitan dengan gagasan awal dan melihat permasalahan yang muncul dari pustaka tersebut. Selain itu, perlu diketahui juga apakah masalah tersebut sudah ditemukan cara penanganannya. Masalah yang dipilih adalah masalah yang paling sesuai dengan gagasan awal yang dituju. Hasil dari tahap ini dapat dilihat pada Bab Pendahuluan.

3.1.2. Pengumpulan Pustaka

Penyusunan penelitian kajian pustaka ini menggunakan setidaknya 70 jurnal yang terdiri dari jurnal internasional dan jurnal nasional. Pengumpulan pustaka dilakukan dengan menggunakan mesin pencari *Google Scholar*, yang kemudian dihubungkan ke beberapa situs ilmiah seperti *Science Direct*, *Wiley Online Library*, *Agritech*, *Elsevier*, *Springer*, *CAB Direct* dan lain-lain. Penulis mencari pustaka dengan menggunakan kata kunci antara lain, *essential oil AND oleoresin AND piper nigrum AND application in food AND antimicrobial AND antioxidant AND chemical composition AND extraction AND spices*; *essential oil AND oleoresin AND zingiber officinale AND application in food AND antimicrobial AND antioxidant AND chemical composition AND extraction AND spices* dan *essential oil AND oleoresin AND myristica fragrans AND application in food AND antimicrobial AND antioxidant AND chemical composition AND extraction AND spices*. Penulis tidak memberikan batasan tahun terbit pustaka karena publikasi lama dapat digunakan sebagai data dasar, sedangkan publikasi baru untuk mengetahui sejauh mana perkembangan dari masalah tersebut.

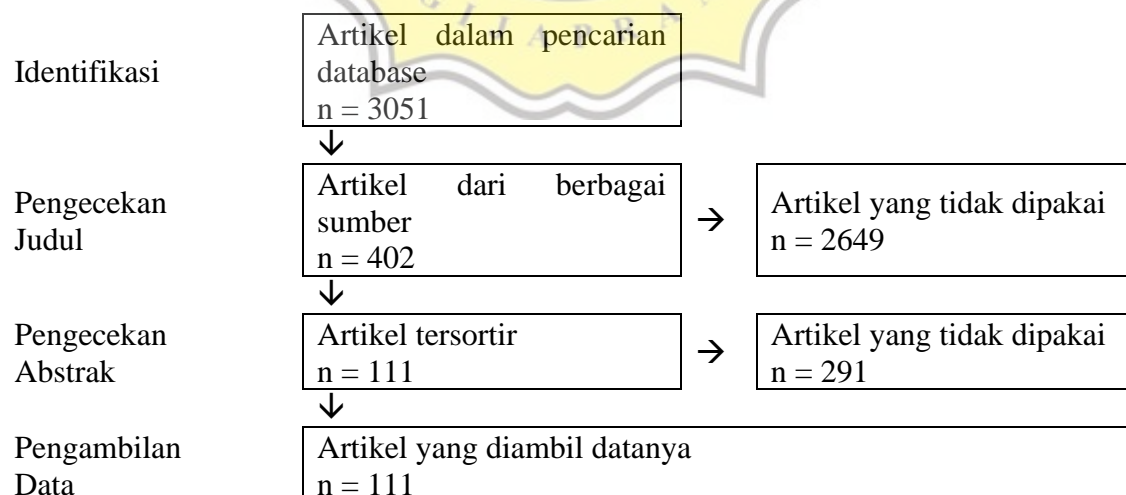
Tabel 2. Hasil Pencarian dan Pengumpulan Pustaka

Database	Kata Kunci	Hasil Pencarian
Google Scholar	<i>essential oil AND oleoresin AND piper nigrum AND application in food AND antimicrobial AND antioxidant AND chemical composition AND extraction AND spices</i>	963
	<i>essential oil AND oleoresin AND zingiber officinale AND application in food AND antimicrobial AND antioxidant AND chemical composition AND extraction AND spices</i>	1670

Database	Kata Kunci	Hasil Pencarian
Google Scholar	<i>essential oil AND oleoresin AND myristica fragrans AND application in food AND antimicrobial AND antioxidant AND chemical composition AND extraction AND spices</i>	418

3.1.3. Penyaringan Pustaka

Berdasarkan hasil pencarian pustaka, kemudian penulis membaca satu persatu judul pustaka yang didapatkan melalui mesin pencari. Jika judul pustaka sesuai dengan tujuan penelitian kajian pustaka ini, maka penulis akan membaca abstrak pustaka untuk pengkajian lebih lanjut, apakah pustaka akan dipakai atau tidak. Jika judul dan abstrak pustaka tidak sesuai dengan tujuan penelitian kajian pustaka ini, maka penulis tidak memakai pustaka tersebut. Pada penyaringan pustaka ini, penulis tidak membaca keseluruhan isi pustaka untuk mempersingkat waktu dan sebagai gantinya membaca abstrak pustaka karena telah mencakup keseluruhan dari pustaka. Pustaka yang sesuai akan dipakai dalam penelitian kajian pustaka ini, lalu akan dilakukan penilaian kualitas pustaka melalui *website* www.scimagojr.com. Kualitas pustaka akan disajikan dalam lampiran terpisah. Kualitas jurnal dinyatakan dalam bentuk Q1 (sangat baik), Q2 (baik), Q3 (cukup baik), dan Q4 (kurang baik). Penentuan kualitas pustaka berdasarkan seberapa besar dampak, pengaruh, dan prestis dari pustaka tersebut, dengan melihat seberapa banyak pustaka tersebut dijadikan sitasi selama 3 tahun terakhir.



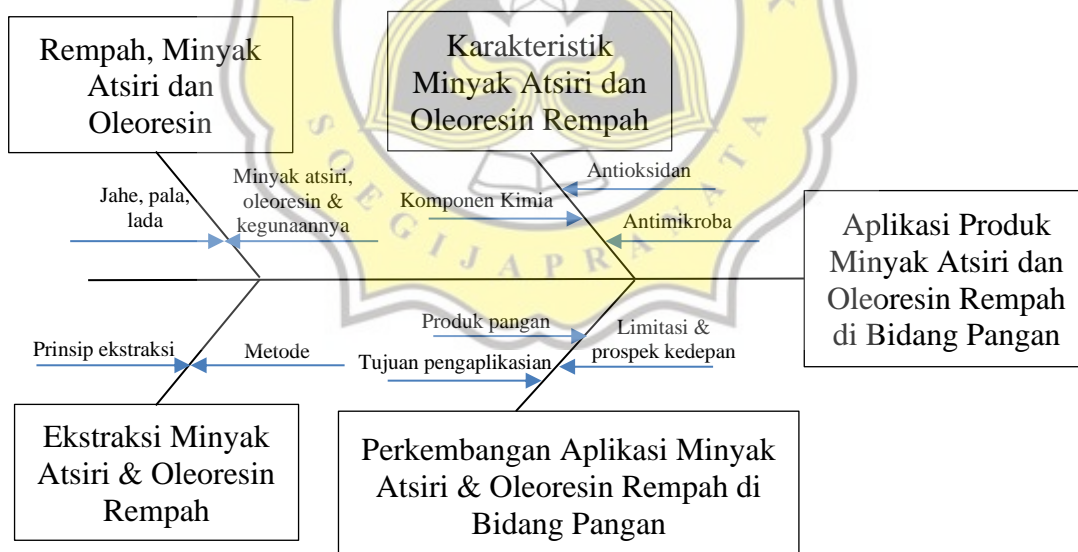
Gambar 3. Hasil Penyaringan Pustaka

3.1.4. Analisis dan Tabulasi Data

Melalui hasil pemilihan pustaka, didapatkan data kualitatif untuk mendukung konsep dan teori yang didiskusikan dalam penelitian kajian pustaka ini. Data kualitatif yang diperoleh dapat digunakan untuk mendukung dan menjelaskan teori dan divisualisasikan dalam bentuk tabulasi data. Melalui tabulasi data, penulis dapat lebih mudah untuk mengerti hasil penelitian. Data yang dipilih antara lain komponen aktif minyak atsiri dan oleoresin rempah, sifat antioksidan minyak atsiri dan oleoresin rempah, serta berbagai tujuan pengaplikasian minyak atsiri dan oleoresin rempah dalam bidang pangan. Data yang terkumpul kemudian dianalisa.

3.2. Desain Konseptual

Desain konseptual dalam penelitian kajian pustaka ini dapat dilihat pada Gambar 3. Penelitian kajian pustaka ini membahas mengenai rempah dan produk turunannya, karakteristik minyak atsiri dan oleoresin dalam rempah, ekstraksi minyak atsiri dan oleoresin rempah serta perkembangan aplikasi minyak atsiri dan oleoresin rempah dalam bidang pangan.



Gambar 4. Desain Konseptual Penelitian