

### 3. METODE PENELITIAN

#### 3.1. Analisis Kesenjangan

Berdasarkan literatur-literatur pada *google scholar*, *PubMed.gov*, *science direct*, *elsevier*, dan beberapa sumber lainnya mengenai topik “Potensi Produk Olahan Kedelai Untuk Balita yang Mengalami Kurang Energi Protein.” tidak banyak dilakukan peninjauan secara lebih dalam. Literatur-literatur tersebut banyak membahas pencegahan kurang energi protein, cara pengolahan kedelai, pengembangan produk dari kedelai dan manfaat- manfaat kedelai. Maka penulis ingin melakukan peninjauan lebih lanjut dengan melakukan penelitian. Metode penelitian yang digunakan untuk menganalisis topik tersebut adalah *systematic review*. Pada metode tersebut, dilakukan pengumpulan beberapa literatur kemudian literatur-literatur tersebut di *review* dan dilakukan identifikasi hal-hal yang berkaitan dengan topik penelitian. Literatur-literatur tersebut diambil dari *google scholar*, *PubMed.gov*, *science direct*, *elsevier*, dan beberapa sumber lainnya.

#### 3.2. Pengumpulan Literatur

Pengumpulan literatur untuk penelitian metode *systematic review* dilakukan dengan cara mencari beberapa literatur dan buku *online* di *google scholar*, *PubMed.gov*, *science direct*, dan *elsevier*. Pencarian literatur dan buku *online* menggunakan kata kunci pencarian “kurang energi protein”, “faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya kurang energi protein”, “pengaruh kedelai untuk kurang energi protein”, “pola makan balita” “*protein energy malnutrition*”, “*the effect soybean for protein energy malnutrition*”. Literatur yang digunakan merupakan literatur yang memiliki tahun terbit 10 tahun terakhir.

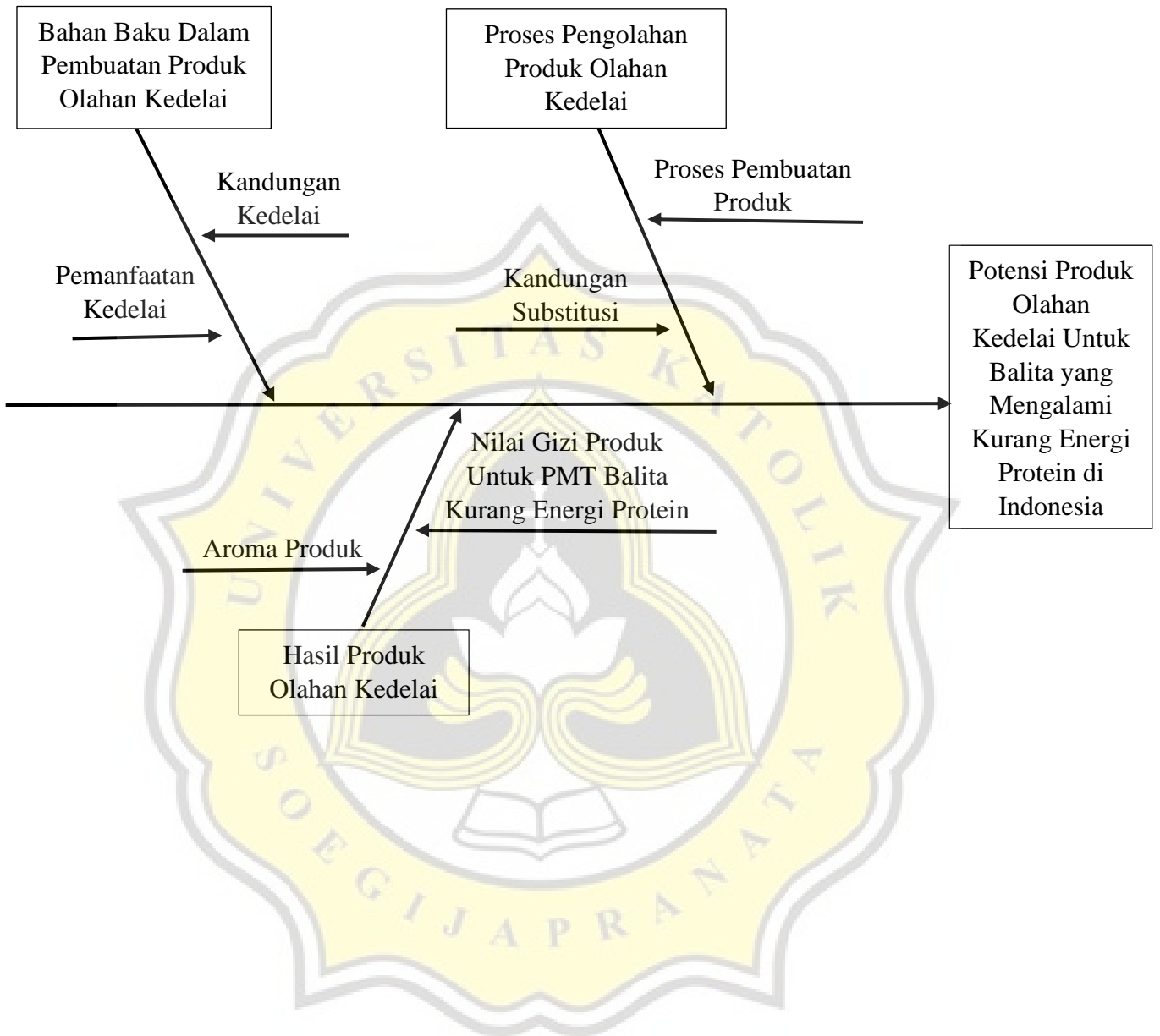
### **3.3. Penyaringan Literatur**

Penyaringan literatur dilakukan untuk menyeleksi literatur yang telah dikumpulkan dari berbagai sumber dan dipilih sesuai dengan materi yang dibutuhkan untuk melakukan *review* pada topik yang akan dibahas. Terdapat dua jenis data yaitu data inklusi dan eksklusi. Untuk data inklusi, penulis melakukan proses pemilihan dengan membaca abstrak dari literatur tersebut karena abstrak telah mencakup isi dari penelitian mulai dari latar belakang, metode, hasil dan kesimpulan. Setelah memahami abstrak penelitian tersebut, maka penulis dapat menentukan literatur yang tepat untuk sumber informasi. Selanjutnya penulis melakukan pembacaan lebih lanjut pada bagian pendahuluan hingga pada kesimpulan, pembacaan tersebut dilakukan untuk dapat melakukan analisis lebih lanjut. Literatur tersebut Literatur yang digunakan sebagai sumber informasi memiliki rangking S1, S2, S3 dan S4 untuk jurnal nasional. Kemudian peringkat Q1, Q2, dan Q3 untuk jurnal internasional. Untuk data eksklusi menggunakan literatur dan buku-buku yang masih ada kaitannya dengan topik yang akan dibahas. Terdapat 80 literatur yang telah dibaca oleh penulis kemudian dari 80 literatur tersebut, penulis memilih 37 literatur yang digunakan untuk *review*.

### **3.4. Analisis dan Tabulasi Data**

Data-data yang telah didapatkan penulis berdasarkan hasil proses pembacaan literatur, selanjutnya dirangkum dalam sebuah tabel. Tabel tersebut dibuat untuk mempermudah penulis memahami hasil dari penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Tidak hanya menggunakan tabel, penulis juga menggunakan diagram untuk sarana bantuan supaya data yang diperoleh lebih mudah untuk dipahami.

### 3.5. Diagram Tulang Ikan



### 3.6. Pemetaan Analisis Kesenjangan

Penulis (tahun) dan Penerbit	Judul Penelitian	Temuan
Mariyam <i>et al</i> (2017) <i>Jurnal Kebidanan</i>	Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang.	Pada penelitian ini dilakukan <i>review</i> mengenai pengaruh nugget tempe untuk balita gizi kurang namun tidak membahas daya terima aroma dan tidak menjelaskan jumlah kandungan gizi pada produk.
Hamidah <i>et al</i> (2019). <i>AcTion: Aceh Nutrition Journal</i>	Pemanfaatan kedelai dan apel malang untuk pembuatan <i>snack bar</i> : kajian kadar lemak dan kadar karbohidrat.	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dan analisis sensori dari produk <i>snack bar</i> yang terbuat dari kacang kedelai dan merah, namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.
Labiba <i>et al</i> (2020) <i>Journal Amerta Nutrition</i>	Pengembangan <i>Soyhurt</i> (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon.	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dari produk <i>yogurt</i> kedelai, namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.
Bolarinwa <i>et al</i> (2018) <i>International Food Research Journal</i>	<i>Development and quality evaluation of soy-walnut milk drinks.</i>	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dari produk susu kedelai dan kenari, namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.
Rana <i>et al</i> (2021) <i>Journal of Agriculture and Food Research</i>	<i>Traceability of sweeteners in soy yogurt using linear discriminant analysis of physicochemical and sensory parameters.</i>	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dari produk <i>yogurt</i> kedelai, namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.
Park <i>et al</i> (2012) <i>Biotechnology &amp; Biotechnological Equipment</i>	<i>Producing functional soy-based yogurt incubated with bifidobacterium longum spm1205 isolated from healthy adult koreans.</i>	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dari produk <i>yogurt</i> kedelai, namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.
Sianturi <i>et al</i> (2020). <i>Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.</i>	Pengaruh Perbandingan Tempe dan Puree Daun Kelor ( <i>Moringa Oleifera L.</i> ) Terhadap Karakteristik Nugget.	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dari produk nugget tempe dan kelor, namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.
Amir & Adi (2017) <i>Media Gizi Indonesia,</i>	Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan <i>Isolated Soy Protein</i> Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam.	Pada penelitian ini membahas nilai gizi dari produk sosis tempe dan <i>isolated soy protein</i> , namun tidak membahas penggunaan produk tersebut untuk PMT balita.