

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terletak di garis khatulistiwa yaitu berada diantara Benua Asia dan Benua Australia dan dihimpit oleh Samudra Hindia dan Samudra Pasifik yang menyebabkan Indonesia memiliki iklim tropis yang memiliki dua musim yaitu musim panas dan musim hujan. Indonesia disebut sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduknya bekerja disektor pertanian dengan lahan pertanian yang luas dan sumber daya alam yang melimpah (Setyadi, 2017). Pisang (*Musa sp.*) merupakan tanaman tropis yang sangat populer, di Indonesia memiliki keanekaragaman buah pisang yang tinggi dengan jumlah permintaan akan buah pisang di pulau Jawa semakin meningkat tiap tahun, setidaknya terdapat 10 varietas buah pisang unggulan yang membanjiri pasar-pasar lokal maupun ekspor, seperti pisang ambon, pisang kepok, pisang mas, pisang raja, pisang nangka, pisang tanduk, dan sebagainya (Dinas Pertanian Kabupaten Purbalingga, 2018).

Pisang adalah tanaman panen yang cocok di lingkungan negara tropis. Negara Indonesia memiliki sebaran tanaman pisang dalam jumlah dan jenis yang banyak, dan mudah ditemui di sekitar masyarakat dibuktikan dengan data statistik pertumbuhan produksi pisang di Indonesia pada lima tahun terakhir (Badan Pusat Statistik, 2020). Tanaman pisang juga menjadi tumbuhan khas, sebab segala bagian dari tanaman pisang bermanfaat bagi kehidupan manusia. Buah pisang yang menjadi bagian utama dalam pemanfaatan konsumsi memiliki banyak kandungan manfaat yang banyak diketahui dan diteliti oleh manusia. Namun, hasil samping

pisang meliputi batang semu, daun, perbungaan, tangkai buah, rimpang dan kulit juga merupakan bagian yang memiliki potensi dengan manfaatnya yang juga beragam. Sebagian besar produk sampingan ini dapat berfungsi sebagai komoditas yang dinilai rendah dengan nilai komersial terbatas, selain itu dalam beberapa kasus produk sampingan ini dianggap sebagai limbah pertanian.

GAMBAR 1
Grafik Pertumbuhan Produksi Pisang Tahunan di Indonesia



Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Dalam 5 tahun terakhir, data statistik menunjukkan pertumbuhan produksi pisang di Indonesia yang selalu mengalami kenaikan. Adapun nilai produksi tanaman pisang juga menjadi buah dengan produksi paling banyak dalam kategori buah-buahan tahun 2021 oleh Badan Pusat Statistik dengan nilai produksi mencapai 8.741.147,00 juta ton yang disusul dengan buah Nanas, Mangga, Durian, dan Salak (Badan Pusat Statistik, 2020).

TABEL 1
6 Besar Produksi Tanaman Buah-buahan Di Indonesia

Produksi Tanaman Buah-buahan						
Nama Buah	Durian (Ton)	Mangga (Ton)	Nenas (Ton)	Pepaya (Ton)	Pisang (Ton)	Salak (Ton)
Tahun	2021	2021	2021	2021	2021	2021
TOTAL	1.353.037.00	2.835.442.00	2.886.417.00	1.168.266.00	8.741.147.00	1.120.242.00

Sumber: Badan Pusat Statistik (2021)

Dengan meningkatnya produksi, konsumsi pisang dalam negeri juga meningkat. Pada 2021, konsumsi meningkat menjadi 2,39 juta ton, naik 33,81% dari 2020. Produksi pisang terbesar Indonesia ada di Jawa Timur provinsi ini dalam produksi nasional sebesar 23,4%, yaitu 2,05 juta ton pada tahun 2021. Di urutan kedua Provinsi Jawa Barat sebesar 1,65 juta ton atau 18,8%, disusul Provinsi Lampung yang menyumbang 1,12 juta ton atau 12,85% dari produksi pisang nasional tahun lalu (Badan Pusat Statistik, 2022).

Survei telah dilakukan kepada 75 responden dengan waktu pengambilan survei pada hari Jumat, 9 September 2022 hingga hari Minggu, 11 September 2022. Survei telah dilakukan kepada 75 responden dengan waktu pengambilan survei pada hari Jumat, 9 September 2022 hingga hari Minggu, 11 September 2022. Survei ini disebar luas menggunakan media *google form*, mengajukan 31 pertanyaan seputar pengonsumsi pisang sehari hari. Survei ini disebar luas menggunakan media *google form* dengan mengajukan 31 pertanyaan seputar pengonsumsi pisang sehari hari. Analisis statistik deskriptif digunakan untuk menggambarkan data dalam bentuk presentase.

GAMBAR 2
Umur Responden Survei Pendahuluan

Berapakah umur anda?
75 responses

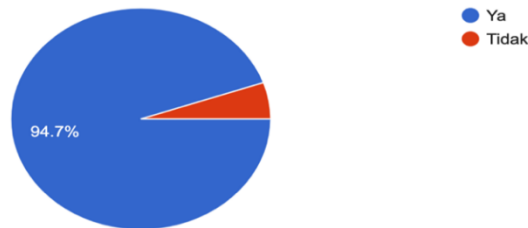


Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Pada gambar diatas terdapat 75 responden survei memberikan jawaban bahwa sebanyak 73 responden (97,3%) berusia 18 – 30 tahun dan dua responden (2,7%) berusia 12 – 17 tahun.

GAMBAR 3
Data Responden Mengonsumsi Pisang

Apakah Anda mengonsumsi buah pisang?
75 responses



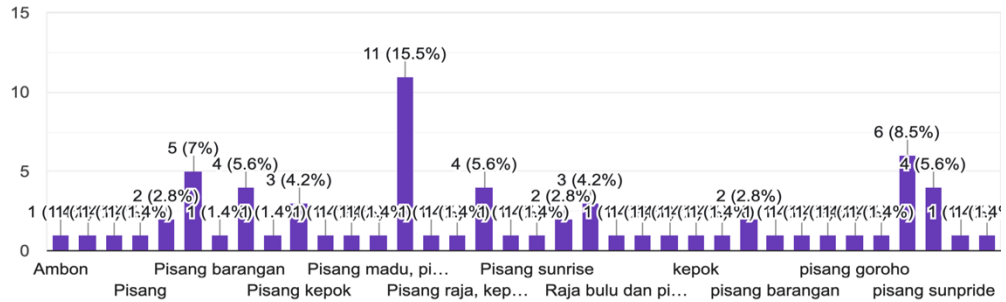
Sumber: Hasil Olahan Data 2022)

Dari gambar diatas dapat disimpulkan bahwa 71 responden (94,7%) mengonsumsi buah pisang dan empat responden (5,3%) tidak mengonsumsi buah pisang, oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa hampir seluruh responden mengonsumsi buah pisang. Empat responden yang menjawab tidak mengonsumsi buah pisang tidak melanjutkan survei ini.

GAMBAR 4
Variasi Jenis Buah Pisang yang disukai responden

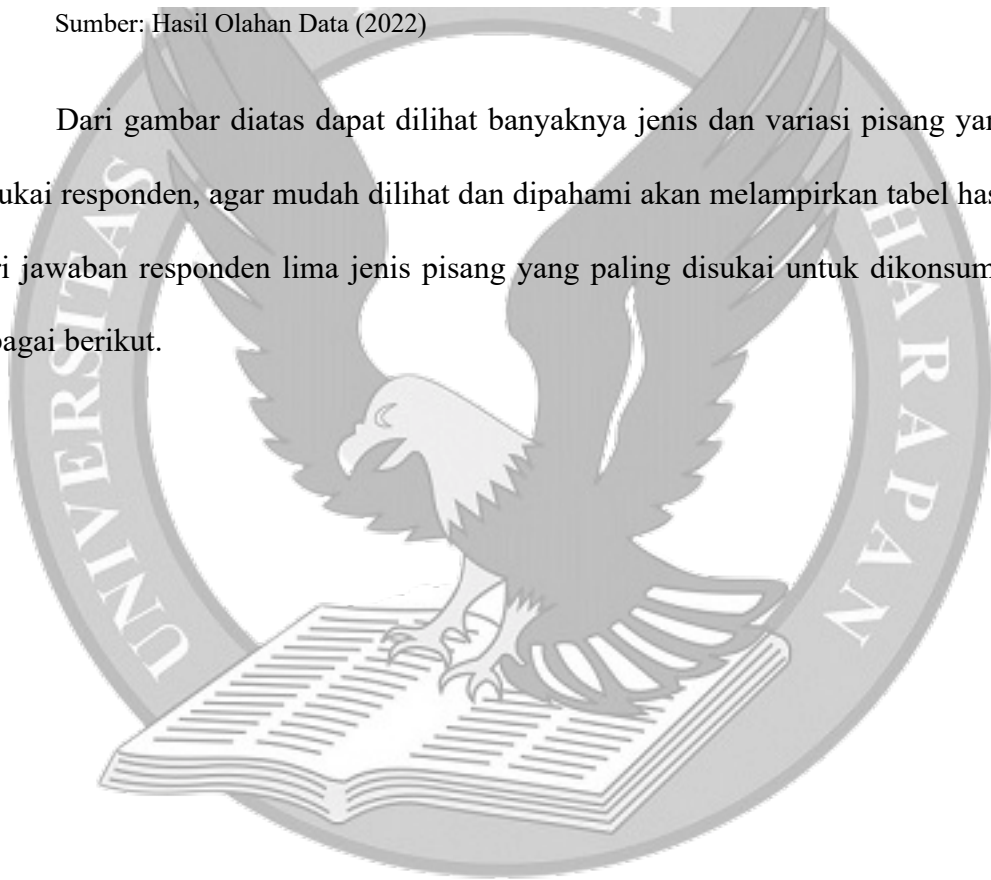
jenis buah pisang apa yang paling anda sukai? (contoh: pisang kepok, pisang raja, dll)

71 responses



Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dari gambar diatas dapat dilihat banyaknya jenis dan variasi pisang yang disukai responden, agar mudah dilihat dan dipahami akan melampirkan tabel hasil dari jawaban responden lima jenis pisang yang paling disukai untuk dikonsumsi sebagai berikut.



TABEL 2
Daftar Jenis Pisang yang Disukai Responden

Jenis pisang	Banyak Responden yang Menyukai	Presentase
Pisang raja	24 responden	33,8%
Pisang chavendish / Sunpride	21 responden	29,5%
Pisang ambon	8 responden	11,2%
Pisang kepok	5 responden	7%
Pisang raja serih / susu	5 responden	7%

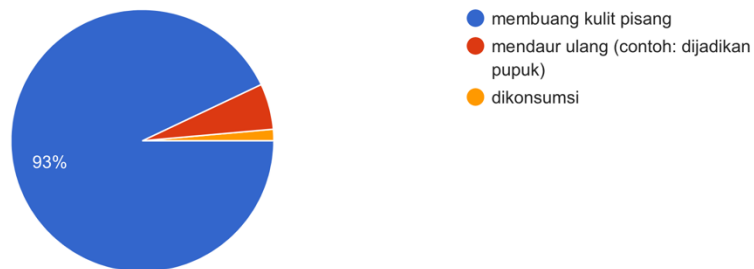
Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dapat disimpulkan dari tabel di atas pisang raja merupakan pisang yang sangat digemari untuk dikonsumsi, karena sebanyak 24 dari 71 responden menyukai pisang raja. Pisang chavendish merupakan pisang yang digemari kedua karena 21 responden dari 71 responden pisang chavendish merupakan pisang yang digemari kedua responden menyukai pisang chavendish.

GAMBAR 5
Data Responden Mengolahan Kulit Pisang Setelah Pengonsumsian

Setelah Anda mengonsumsi buah pisang, apa yang anda lakukan terhadap kulit pisang tersebut?

71 responses

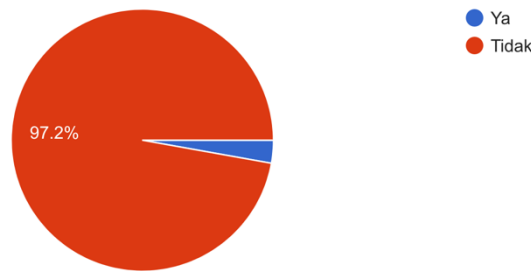


Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Pada gambar diatas dapat dilihat bahwa sebanyak 66 responden (93%) menjawab membuang kulit pisang empat responden (5,6%) menjawab mendaur ulang dan satu responden(1,4%) menjawab dikonsumsi, dengan ini dapat disimpulkan kebanyakan orang membuang kulit pisang setelah mengonsumsinya.

GAMBAR 6
Data Responden Mengonsumsi Kulit Pisang

Apakah Anda pernah mengonsumsi kulit pisang?
71 responses

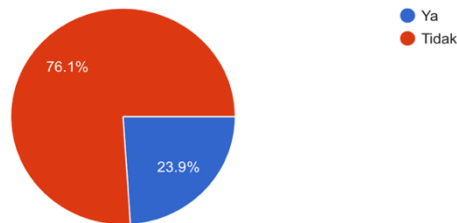


Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

69 responden (97,2%) menjawab tidak pernah mengonsumsi kulit pisang, dan dua responden (2,8%) menjawab pernah mengonsumsi kulit pisang, dapat disimpulkan bahwa kebanyakan orang berpikir bahwa kulit pisang merupakan limbah yang tidak mau dikonsumsi, namun apabila kulit pisang diolah dengan benar dan menarik.

GAMBAR 7 Data Responden Mengetahui Produk Olahan Kulit Pisang

Apakah Anda tahu mengenai produk olahan kulit pisang
71 responses

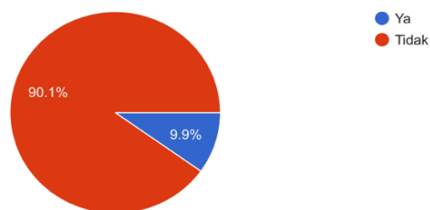


Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

54 responden (76,1%) menjawab tidak mengetahui mengenai produk olahan kulit pisang dan 17 responden (23,9%) menjawab tahu mengenai produk olahan kulit pisang. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa 76,1% responden tidak mengetahui produk olahan pisang

GAMBAR 8 Data Responden Mengonsumsi Kulit Pisang

Apakah Anda pernah mengonsumsi produk olahan kulit pisang? (contoh: donat kulit pisang, keripik kulit pisang)
71 responses



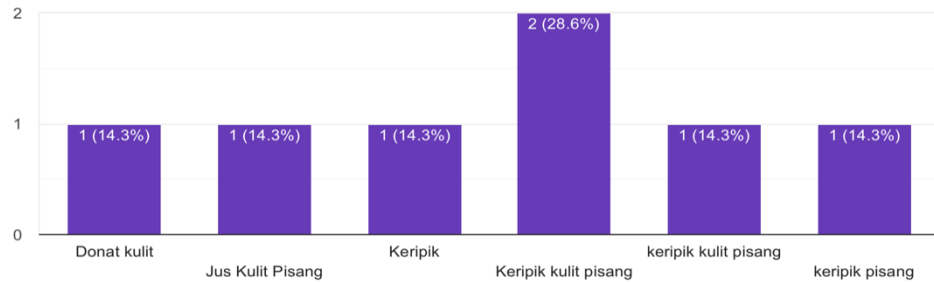
Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dari gambar diatas dapat dilihat 64 responden (90,1%) responden menjawab tidak pernah mengonsumsi produk olahan pisang dan tujuh responden (9,9%) menjawab pernah mengonsumsi produk olahan kulit pisang, padahal jika kulit pisang diolah dengan baik dapat mengurangi limbah kulit pisang.

GAMBAR 9
Data Jenis Olahan Kulit Pisang yang Dikonsumsi Responden

Jika Anda pernah mengonsumsi produk olahan kulit pisang, produk olahan seperti apa yang anda coba? (contoh: donat kulit pisang, selai kulit pisang, keripik kulit pisang)

7 responses



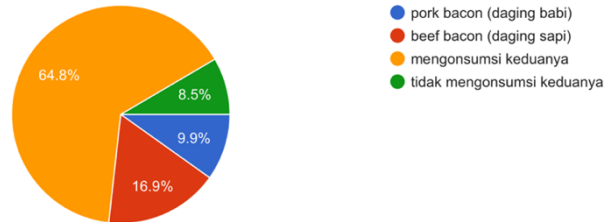
Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Pada gambar diatas dapat dilihat tujuh responden, lima responden menjawab pernah mengonsumsi produk olahan kulit pisang yaitu keripik kulit pisang (71,5%), satu responden (14,3%) mengonsumsi donat kulit pisang dan \satu responden(14,3%) mengonsumsi jus kulit pisang. Kulit pisang memiliki banyak sekali jenis olahannya seperti donat kulit pisang, *brownies* kulit pisang, dan masih banyak lagi. Namun, banyak orang yang mengolah dan mengonsumsi produk olahan kulit pisang berupa keripik.

GAMBAR 10

Data Responden Mengonsumsi Bacon

apakah Anda mengonsumsi pork bacon dan beef bacon?
71 responses

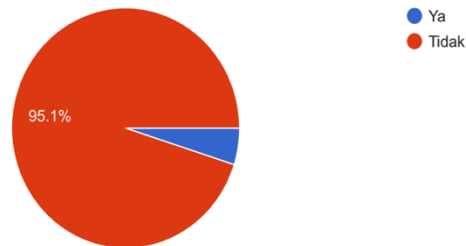


Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Pada gambar diatas terdapat tujuh puluh satu responden yang menjawab 46 responden atau 64,8% mengonsumsi *pork bacon* dan *beefbacon*, 12 responden atau 16,9% menjawab hanya mengonsumsi *beef bacon*, tujuh responden atau 9,9% menjawab hanya mengonsumsi *pork bacon* dan enam responden atau 8,5% menjawab tidak mengonsumsi keduanya. Dapat disimpulkan bahwa 64,8% responden banyak mengonsumsi keduanya yaitu *pork bacon* dan *beefbacon*.

GAMBAR 11
Data Pengetahuan Responden terhadap *Banana Peel Bacon*

Apakah anda pernah mendengar tentang banana peel bacon?
61 responses

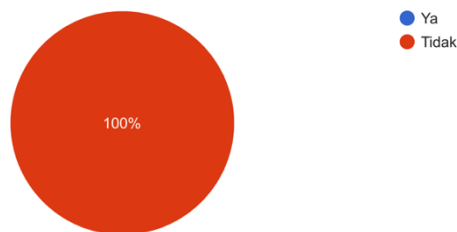


Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan hasil survei tentang apakah responden mendengar tentang banana peel bacon dari 61 responden, 58 responden (95,1%) tidak pernah mendengar tentang *banana peel bacon* dan tiga responden (4,9%) pernah mendengar tentang *banana peel bacon*.

GAMBAR 12
Data Responden Mengonsumsi *Banana Peel Bacon*

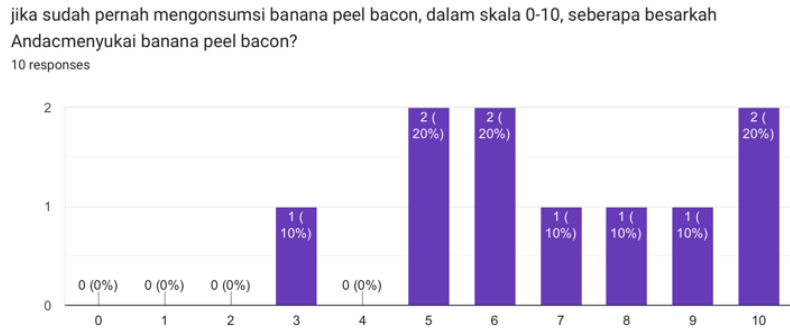
Apakah Anda pernah mengonsumsi banana peel bacon?
61 responses



Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan pada gambar diatas, menunjukkan 61 responden (100%) atau seluruh responden tidak pernah mengonsumsi *banana peel bacon*.

GAMBAR 13
Data Responden Sudah Mencoba *Banana Peel Bacon*



Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan pada gambar diatas, hasil survei responden dalam menyukai *banana peel bacon* adalah skala 3 yaitu satu responden(10%), skala 5 yaitu dua responden (20%), skala 6 orang yaitu dua responden(20%), skala 7 yaitu satu responden (10%), skala 8 yaitu satu responden (10%), skala 9 yaitu satu responden (10%), skala 10 yaitu dua responden (20%) dengan hasil mean 1,42 .

Dari hasil survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden merupakan mengonsumsi kulit pisang dengan hasil 71 responden dari 75 responden mengonsumsi pisang. Sebanyak 93% membuang kulit pisang setelah dikonsumsi dan 76,1% tidak mengetahui produk olahan kulit pisang dan (95,1%) tidak pernah mendengar tentang *banana peel bacon*. Jika penelitian ini dilaksanakan diharap penelitian ini diharapkan dapat membantu pengetahuan responden terhadap *banana peel bacon* dan mengurangi limbah kulit pisang untuk dimanfaatkan yang berguna dan bernilai.

Kulit pisang merupakan 40% dari total berat pisang segar, namun kurang dimanfaatkan dan dibuang sebagai limbah (Triyono et al., 2017). Fakta di lapangan

jumlah kulit pisang yang menjadi limbah, yakni sekitar sepertiga jika dibandingkan dengan buah pisang yang masih berkulit sehingga dapat diperkirakan bahwa potensi limbah kulit pisang sebanyak 2,09 ton per tahun di dunia (Agtary, 2019).

Dengan tingginya jumlah konsumsi pisang baik di dunia maupun di Indonesia, limbah kulit pisang dapat menjadi suatu masalah yang serius. Kulit pisang biasanya hanya dibuang atau menjadi pakan hewan ternak. Kulit pisang yang dibuang begitu saja akan menimbulkan masalah estetika seperti bau tidak sedap dan menimbulkan populasi lalat. Selain itu, limbah kulit pisang juga dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Hal tersebut dikarenakan biasanya limbah kulit pisang dimusnahkan dengan cara dibakar. Salah satu dampak negatif yang dapat terjadi dalam pembakaran kulit pisang adalah kelembapan pada kulit pisang mempengaruhi partikel yang tidak terbakar. Partikel kulit pisang yang tidak terbakar akan terbawa udara dan menghasilkan hidrokarbon yang berbahaya bagi kesehatan (Hatina et al., 2021).

Kulit pisang merupakan salah satu limbah penting yang tidak digunakan dari pengolahan. Pisang mengandung 60% daging buah dan 40% kulit pisang. Namun, kulit pisang mengandung senyawa organik yang kaya karbon seperti selulosa (7,6–9,6%), hemiselulosa (6,4–9,4%), pektin (10–21%), lignin (6–12%), pigmen klorofil dan beberapa pigmen rendah lainnya. senyawa dengan berat molekul. Jika tidak ditangani dengan baik, limbah kulit pisang dapat menimbulkan bau yang mengganggu akibat penguraian alami dan menghasilkan gas yang berkontribusi terhadap efek rumah kaca (Alzate et al., 2021). Menyimpan kulit pisang untuk dikonsumsi sebagai makanan tidak hanya mengurangi limbah dan

mengurangi emisi gas rumah kaca tetapi juga meningkatkan kepadatan nutrisi seluruh buah (Ewing-Chow, 2022).

Kondisi ini membutuhkan ide inovatif yang dapat membantu dalam mengubah sumber daya yang tersedia ini menjadi produk bernilai tambah. Sebagai bentuk inovasi dan kreativitas, produk kuliner dengan bahan baku kulit pisang menemui tantangan yang mendorong perhatian dalam mengurangi jumlah produksi limbah kulit pisang dan dapat menjadi komoditas pertanian yang berkelanjutan. Fokus pada pemanfaatan produk sampingan atau limbah selalu diubah menjadi bahan baku atau produk olahan bernilai tinggi yang memenuhi permintaan pasar dan menciptakan dampak ekonomi yang substansial (Manalu & Srimiati, 2020). Hal ini juga merupakan aspek kunci terpenting dalam pengelolaan limbah pertanian, karena akan sangat menentukan keberlanjutan dan kelangsungan hidup produk sampingan itu sendiri sebagai komoditas pada masa yang akan datang (Ellitan, 2020).

Produk *Banana peel bacon* merupakan tren baru menu yang dimulai dari inovasi yang kreatif dalam menciptakan menu kuliner dari produk sampingan pisang yang semula menjadi limbah pertanian, yaitu kulit pisang. Ide pengolahan yang berawal dari menu *vegan bacon* dari juru masak terkenal Gordon Ramsay ini kemudian dikembangkan kembali sesuai dengan kondisi dan kebutuhan di wilayah sekitar yang memiliki banyak hasil produksi buah pisang (Maiyena & Mawarnis, 2022). Menu *vegan bacon* yang menjadi pengganti dari *bacon* yang umumnya merupakan menu dengan bahan baku kulit babi, dibuat untuk kelompok *vegetarian* atau orang yang tidak mengonsumsi daging hewan. Perbedaan menu *banana peel*

bacon dengan menu *vegan bacon* Gordon Ramsay terdapat pada bahan baku, menu *vegan bacon* Gordon Ramsay berbahan baku *rice paper* yang secara umum tidak banyak dikenal oleh masyarakat sekitar kita. Adapun manfaat dan kebutuhan pengolahan kembali dari kulit pisang yang kemudian menjadi ide inovasi produk yang disesuaikan sehingga muncul ide masakan *banana peel bacon*. Berdasarkan nama menu, *banana peel bacon* memiliki kecenderungan yang unik terkait konsep yang membuat sebagian besar orang memiliki gambaran buruk terkait rasa dan status halal. Namun, *banana peel bacon* menawarkan hal yang berbalik dengan gambaran buruk tersebut, olahan kulit pisang ini memiliki konsep renyah, kenyal, berasap, asin, sedikit manis dengan keunikan rasa pisang yang tertinggal dan sedikit berminyak seperti *bacon* kulit babi dengan jaminan produk halal dari bahan baku dan pemrosesannya yang berbeda dengan *bacon* kulit babi. Dengan berbahan dasar kulit pisang, terdapat kecenderungan bentuk yang sedikit lebih tipis dari *bacon* kulit babi. *Bacon* kulit pisang menjadi makanan dengan kandungan senyawa antioksidan tinggi yang memiliki efek lebih intens dalam pemanfaatan kulit pisang dalam makanan dan nutraceuticals. Namun, inovasi potensial dari *bacon* kulit pisang tergantung pada cara pengolahan dan keterampilan pengolahan karena keunikan saja tidak dapat membantu menu makanan mampu digemari banyak orang. Variasi menu *banana peel bacon* menjadi satu upaya mengoptimalkan inovasi produk agar mampu diterima oleh konsumen yang belum familiar dengan menu ini. Contoh variasi menu *bacon* kulit pisang diantaranya menjadi hidangan yang disajikan dengan telur goreng, orak-arik tahu, atau menjadi tambahan dalam *sandwich*, *salad*, atau *pasta* (Recipe Bank, 2020).

Bahan baku pembuatan *banana peel bacon* dalam penelitian ini adalah pisang chavendish dan pisang tanduk. Alasan pemilihan kedua pisang tersebut adalah karena setelah melalui berbagai percobaan, kedua pisang tersebut menghasilkan *banana peel bacon* dengan tekstur garing, tidak pahit, chewy dan juga beraroma gurih serta memiliki warna kecokelatan. Varietas yang paling banyak diperdagangkan adalah pisang Chavendish, yang menyumbang hampir setengah dari produksi global dengan perkiraan volume produksi tahunan sebesar 50 juta ton. (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2021). Peminat pisang tanduk cukup besar pada tahun 2019 Indonesia dapat mengekspor 26 ton pisang Tanduk ke Malaysia dan permintaannya masih tinggi (Dinas Kominfo Provinsi Jawa Timur, 2019).

Banana peel bacon dapat dibuat dari berbagai jenis pisang, tetapi yang dipilih sebagai *banana peel bacon* oleh masyarakat pada umumnya ialah *banana peel bacon* yang terbuat kulit pisang yang sangat matang (Tricelia, 2017). Oleh karena itu, inovasi makanan dengan kulit pisang layak untuk dicoba karena manfaatnya baik bagi peningkatan kualitas dan kondisi lingkungan. Oleh karena itu, dalam penelitian yang akan dilakukan, akan dilihat dan diketahui bagaimana pemanfaatan kulit pisang sebagai *banana peel bacon* terkait dengan faktor pendukung, faktor risiko, batasan dan hambatan, serta efektivitas pemanfaatannya di wilayah Indonesia. Sehingga masyarakat perlu diberikan pemahaman dan wawasan kembali bahwa kulit pisang dapat dijadikan bahan atau produk yang berguna agar lebih banyak orang yang tertarik untuk mengonsumsi kulit pisang. Dari penjelasan diatas, maka dapat diambil judul **“Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Chavendish dan Pisang Tanduk sebagai *Banana Peel Bacon*”**.

B. Identifikasi Masalah

Dari survey pendahuluan yang peneliti lakukan kepada tujuh puluh lima responden dapat dilihat bahwa hasilnya 93% responden membuang kulit pisang setelah dikonsumsi. Limbah kulit pisang dapat memakan waktu hingga dua tahun untuk terurai. Limbah kulit pisang menimbulkan bau dan menghasilkan emisi gas rumah kaca (GRK) yang berlebihan dapat berdampak terhadap perubahan iklim. Identifikasi masalah yang dapat ditimbulkan sebagai berikut: Memanfaatkan limbah kulit pisang chavendish dan kulit pisang tanduk menjadi produk pangan *banana peel bacon*.

C. Pertanyaan Penelitian

Dari identifikasi masalah diatas dapat diajukan pertanyaan penelitian pada persoalan masalah yang dapat dijawab dan dijelaskan pada penelitian ini. Pertanyaan penelitiannya sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mengolah kulit pisang chavendish dan kulit pisang tanduk menjadi *banana peel bacon*?
2. Apakah kulit pisang yang dimanfaatkan menjadi *banana peel bacon* dapat sesuai dengan penilaian panelis dalam segi tekstur, rasa, aroma, dan warna?

D. Tujuan Penelitian

Selanjutnya, penelitian ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus, antara lain sebagai berikut

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan memanfaatkan limbah kulit pisang chavendish dan kulit pisang tanduk agar dapat dikonsumsi dan dijadikan variasi menu baru.

2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis bagaimana cara menginovasikan agar limbah kulit pisang bermanfaat.
2. Menganalisis penilaian tingkat kesukaan dan tingkat kebaikan produk *banana peel bacon* dalam segi tekstur, rasa, aroma, dan warna pada panelis.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian produk ini dilaksanakan berupa:

1. Manfaat Teoritis

Manfaat dari hasil penelitian ini, secara teoritis diharapkan dapat menjadi pengembangan teori dan metode dari hasil penelitian yang dapat memperbaiki teori dan metode dalam melakukan inovasi produk bidang pariwisata yang sudah ada sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih unggul.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini dapat memberikan ilmu bagi masyarakat akan pemanfaatan kulit pisang, dan menambah variasi mengolah kulit pisang sebagai bahan pangan menjadi *Banana Peel Bacon*.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini dibuat untuk memudahkan penyusunan Proyek Akhir, maka dari itu perlu ditentukan sistematika penulisan yang baik. Sistematika penulisan yang baik adalah sebagai berikut:

Bab I – PENDAHULUAN

Pada bagian pendahuluan dijelaskan mengenai latar belakang, identifikasi masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

Bab II – TINJAUAN PUSTAKA

Pada bagian tinjauan pustaka ini dijelaskan tentang paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya yang didapatkan dari beberapa referensi jurnal, lalu teori dari hasil penelitian sebelumnya serta kerangka berpikir.

Bab III – METODE PENELITIAN

Pada bagian metode penelitian, diperoleh data dimana memberikan gambaran objek penelitian, rancangan penelitian yang mengarah pada proses dan riset, metode pengumpulan data, pengukuran variabel yang dapat diukur dalam penelitian dan metode analisis data

Bab IV – HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini dijelaskan hasil yang didapat dari penelitian yang dilakukan. Teknik pengumpulan data yang akan ditampilkan dalam gambar/table. Kemudian dalam pembahasan akan dibandingkan hasil yang telah didapatkan dengan teori yang dikemukakan

Bab V – SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

Pada bab ini merupakan simpulan dari hasil penelitian, saran untuk perbaikan penelitian dan juga rencana keberlanjutan penelitian.

