

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif yang melibatkan studi literature, kuisisioner, dan eksperimen berupa *kitchen project*. Penelitian eksperimen, dilakukan untuk menilai besar, serta ada atau tidaknya suatu hubungan sebab akibat dengan memberikan perlakuan tertentu pada kelompok eksperimen serta memberikan kontrol untuk perbandingan (Payadnya & Jayantika, 2018). Pada penelitian ini, pelaksanaan *kitchen project* dilakukan untuk percobaan pembuatan nasi kepal hijau dengan beberapa perlakuan tertentu untuk melihat pengaruh dari perlakuan tersebut, sehingga didapatkan produk terbaik dengan resep yang telah ditentukan. Setelah itu, dilakukan uji organoleptik yang ditujukan kepada panelis agak terlatih. Selanjutnya, dilakukan pemilihan label dan kemasan, penetapan harga jual serta menentukan tempat penjualan dan promosi produk yang tepat. Penelitian ini menggunakan media kuisisioner berupa *gform* (Google form) dan lembar kuisisioner untuk mendapatkan data dan memperoleh hasil yang akan dijadikan kesimpulan.

Objek penelitian merupakan benda, orang, transaksi, atau kejadian yang didapat dari subjek suatu penelitian yang memperlihatkan suatu keadaan dan nilai masing-masing subjek penelitian (Ulfa, 2021, hlm. 342). Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa, objek penelitian merupakan sesuatu yang diteliti oleh penulis, sedangkan subjek penelitian merupakan sumber informasi untuk memperoleh data yang dibutuhkan dan berkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

Pada penelitian ini, objek yang diteliti yaitu, nasi kepal hijau sedangkan subjek yang diteliti yaitu panelis yang terdiri dari panelis agak terlatih dan panelis konsumen.

3.2 Partisipan

Partisipan dalam penelitian ini, mencakup objek dan subjek. Objek penelitian merupakan benda, orang, transaksi, atau kejadian yang didapat dari subjek suatu

penelitian yang memperlihatkan suatu keadaan dan nilai masing-masing subjek penelitian (Ulfa, 2021, hlm. 342). Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa, objek penelitian merupakan sesuatu yang diteliti oleh penulis, sedangkan subjek penelitian merupakan sumber informasi untuk memperoleh data yang dibutuhkan dan berkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

Pada penelitian ini, objek yang diteliti yaitu, nasi kepal hijau sedangkan subjek yang diteliti yaitu panelis yang terdiri dari panelis agak terlatih sebanyak 30 orang dan panelis konsumen sebanyak 100 orang.

3.3 Populasi dan Sampel

Populasi merupakan hasil penelitian yang digeneralisasikan berdasarkan keseluruhan orang, objek atau kasus (Swarjana, 2022). Dalam penelitian ini, populasi yang diambil yaitu generasi- Z. Sampel adalah bagian dari dari populasi, dapat disimpulkan bahwa sampel merupakan sebuah populasi yang memiliki karakteristik tertentu yang merupakan bagian atau seluruh obyek yang akan diteliti (Retnawati, 2017). Penelitian ini menggunakan dua jenis sampel, yaitu sampel yang merupakan panelis semi terlatih dan panelis konsumen.

Panelis semi terlatih merupakan panelis yang sebelumnya telah dilatih untuk mengenal karakteristik tertentu, jumlah panelis berkisar 15-25 orang (Khairunnisa & Syukri, 2021, hlm.7). dalam penelitian ini, penulis menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang, sedangkan panelis konsumen sebanyak 100 orang

Penulis menggunakan rumus Wibisono untuk menghitung jumlah panelis konsumen, yang dapat digunakan untuk menghitung jumlah sampel yang populasinya tidak diketahui secara pasti, yaitu sebagai berikut (Riduwan & Akdon, 2013):

$$N = \left\{ \frac{\left(\left(\frac{Za}{2} \right) \cdot \sigma \right)^2}{e} \right\}$$

$$N = \left\{ \frac{(1,96 \cdot 0,25)^2}{5\%} \right\}$$

$$N = 96,04$$

Gambar 3. 1 Rumus Wibisono

Sumber : Data diolah penulis, 2023

Keterangan:

N = Jumlah sampel

Za/2 = Tingkat keakuratan 95% =1,96

 σ = Standar deviasi 25%

e = error (batas kesalahan : 5%)

Berdasarkan rumus Wibisono di atas, didapatkan jumlah sampel sebanyak 96,04 dari jumlah populasi, penulis membulatkannya menjadi 100 responden panelis konsumen untuk melakukan uji daya terima produk nasi kepal hijau dengan kriteria responden merupakan golongan generasi-Z

3.4 Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel, merupakan hal yang dilakukan untuk mempermudah penulis untuk menentukan teknik yang paling sejalan untuk diterapkan pada suatu penelitian (Firmansyah & Dede, 2022, hlm.88). Menurut Binaraesa dkk, (2021 hlm. 63) metode *purposive Sampling* digunakan dengan mengambil sampel dengan pertimbangan tertentu dan harus representative atau mewakili populasi yang akan diteliti.

Penelitian ini menggunakan teknik *nonprobability sampling* yaitu *purposive sampling*, untuk mengetahui kualitas dari makanan dengan sampel panelis semi terlatih dengan kriteria, merupakan seseorang yang bergelut di bidang kuliner dan usaha kuliner, serta menguji daya terima konsumen menggunakan teknik sampling *simple random sampling*, dengan kriteria masyarakat yang tergolong kedalam generasi-z, yaitu generasi yang lahir antara tahun 1996-2010 .

Diva Alpha Larissa, 2023

DIFERENSIASI PRODUK NASI KEPAL HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN SEHAT DAN PRAKTIS UNTUK GENERASI-Z

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.5 Sumber Data

Data merupakan hasil dari suatu observasi atau penelitian terkait suatu hal yang didapat dari sekumpulan informasi (Situmorang, dkk, 2010) . Data yang diperoleh penulis berasal dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang merujuk pada informasi yang dinyatakan secara lisan melalui sebuah tindakan yang dilakukan oleh subjek penelitian dan berkaitan dengan variabel yang sedang diteliti (Arikunto, 2016, hlm. 22), sedangkan data sekunder merupakan data yang berasal dari sumber lain yang dapat mendukung informasi primer yang sudah ada (Danang, 2013, hlm.21)

Sumber data pada penelitian Ini menggunakan studi literatur, eksperimen kuisisioner, dan dokumentasi

3.6 Operasionalisasi Variabel

Menurut Ridha, (2017, hlm. 66) variabel penelitian adalah suatu atribut, nilai atau sifat dari objek, individu/kegiatan yang mempunyai banyak variasi tertentu antara satu dan lainnya yang telah ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari dan dicari informasinya serta ditarik kesimpulannya Perumusan variabel merupakan hal yang penting karena merumuskan variabel dengan tegas, dapat membuat proses pengumpulan fakta dan pengukuran berjalan dengan baik.

Variabel yang di uji pada penelitian ini yaitu kualitas produk nasi kepal hijau, uji daya terima konsumen, harga jual, kemasan, alternatif sarapan sehat dan praktis dan promosi, berikut merupakan pemaparan operasional variabel dalam penelitian ini:

Tabel 3. 1
Operasionalisasi variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitik	Skala
Kualitas produk	Kualitas produk merupakan elemen yang	Kualitas produk di uji dengan menggunakan uji organoleptik	Data diperoleh dari hasil uji organoleptik yang diuji oleh 30 panelis	Interv al

	<p>sangat penting dalam diferensiasi produk, karena di dalamnya terdapat keseluruhan atribut seperti bentuk, rasa, model, kemasan, serta keandalan yang menjadikan produk tersebut layak untuk bersaing di pasaran. (Amir, 2018, hlm. 515)</p>	<p>kepada panelis semi terlatih dengan indikator penilaian sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warna 2. Aroma 3. Tekstur 4. Rasa 5. Penampilan (Gusnadi dkk, 2021, hlm. 2884) 	<p>semi terlatih dengan mempertimbangkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi kepal hijau memiliki warna yang menarik 2. Nasi kepal hijau memiliki aroma yang wangi 3. Tekstur nasi kepal hijau tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras 4. Nasi kepal hijau memiliki rasa yang enak 5. Nasi kepal hijau memiliki penampilan yang menarik 	
<p>sarapan sehat dan praktis</p>	<p>Sarapan sehat merupakan sebuah kegiatan makan dan minum yang dilakukan sebelum jam 9</p>	<p>Indikator sarapan sehat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aman 2. Bersih dari cemaran 3. Bergizi seimbang (ada lauk, 	<p>Data diperoleh dari kuisisioner dengan mempertimbangkan indikator dibawah ini:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi kepal hijau merupakan alternatif sarapan 	<p>interv al</p>

	pagi dalam mewujudkan perilaku hidup sehat, aktif dan cerdas dengan mengonsumsi makanan dan minuman yang aman dan bergizi, yang memenuhi 15-30% kebutuhan gizi (Prasetyo dkk, 2020, hlm.19)	satur/buah) 4. Cepat disajikan 5. Dikonsumsi pagi hari sebelum belajar/bekerja 6. Enak (Saragih, 2016, hlm.4)	yang aman untuk dikonsumsi 2. Nasi kepal hijau alternatif sarapan dengan gizi seimbang 3. Nasi kepal hijau merupakan alternatif sarapan yang penyajiannya cepat dan praktis 4. Nasi kepal hijau merupakan alternatif sarapan sehat dengan rasa yang enak	
Daya terima konsumen	Daya terima konsumen merupakan seberapa besar tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. (Manzalina dkk, 2019, hlm.21)	Indikator daya terima konsumen dapat dilihat dari sikap konsumen terhadap: 1. Warna 2. Aroma 3. Tekstur 4. Rasa (Manzalina, dkk 2019)	Data diperoleh melalui kuisisioner dengan indikator: 1. warna pada nasi kepal hijau 2. Aroma yang dihasilkan 3. Tekstur nasi kepal hijau 4. Rasa yang dihasilkan	Interv al
Harga	Harga	Indikator harga:	Data diperoleh	Interv

Jual	merupakan indikator nilai antara manfaat yang dirasakan dengan harga suatu barang atau jasa (Gofur, 2019, hlm. 39)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harga terjangkau 2. Harga sesuai dengan manfaat yang dirasakan konsumen 3. Harga bersaing dengan produk lain sejenis (Gunarsih dkk, 2021, hlm.72) 	berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan mempertimbangkan indikator harga : <ol style="list-style-type: none"> 1.Harga sesuai dengan manfaat yang dirasakan konsumen 2.Harga bersaing dengan produk lain sejenis. 	al
Promosi	Promosi merupakan strategi pemasaran dengan tujuan menyampaikan informasi kepada pasar mengenai suatu produk, promosi juga merupakan alat untuk memperkenalkan manfaat, kualitas, dan aspek lain	Promosi dilakukan di media sosial <i>instagram</i> , berikut ini merupakan indikator promosi yang dilakukan di <i>Instagram</i> : <ol style="list-style-type: none"> 1. Foto di <i>instagram</i> menarik perhatian follower 2. <i>caption</i> di <i>instagram</i> terdapat penjelasan dan mendeskripsikan 	Data diperoleh dengan kuisisioner yang mempertimbangkan indikator: <ol style="list-style-type: none"> 1. Foto di <i>instagram</i> nasi kepal hijau, menarik 2. <i>caption</i> di <i>instagram</i> nasi kepal hijau terdapat penjelasan dan mendeskripsikannya 3. Bahasa yang 	Interv al

	yang berhubungan dengan promosi. (Sanjaya, 2015, hlm.112)	nya 3. Bahasa yang digunakan mudah dipahami 4. Konten memberikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan.(Luci a. dkk., 2022, hlm. 100)	digunakan mudah dimengerti 4. Konten nasi kepal hijau memberikan informasi yang dibutuhkan	
Kemasan dan label	Pengemasan merupakan salah satu cara untuk menyampaikan barang kepada konsumen dengan keadaan yang baik dan menguntungkan (Widiati Ari, 2019, hlm.70) Label merupakan etiket yang berupa tag,	Indikator dalam kemasan yaitu : 1.Unsur keamanan 2.Unsur ekonomi 3.Unsur distribusi 4.Unsur komunikasi 5.Unsur ergonomi Indikator pemilihan label: 1.Label tidak menyesatkan 2.Label memuat informasi yang diperlukan (Ermawati, 2019, hlm. 19)	Data diperoleh melalui kuisioner, terdiri dari: 1.Kemasan yang sesuai dengan bahan, ukuran, dan bentuk dengan mempertimbangkan unsur keamanan, ekonomi, distribusi, komunikasi dan ergonomi 2.Label memuat informasi yang jelas, dengan mencantumkan, nama produk, komposisi, berat	

	tulisan, gambar serta deskripsi yang dicetak, ditulis, dihias, atau di sertakan pada kemasan suatu produk (Indraswati, 2017, hlm.16)		bersih, kode produksi, tanggal kadaluarsa dan kandungan gizi	
--	--	--	--	--

Sumber: Data diolah penulis, 2023

Penulis menggunakan tabel operasional variabel di atas, sebagai acuan untuk pembuatan instrumen penelitian yang akan diujikan kepada panelis semi terlatih dan panelis konsumen.

3.7 Kitchen Project

Percobaan penelitian ini menggunakan metode eksperimen berupa *kitchen project* untuk mendapatkan standar resep untuk nasi kepal hijau. *Kitchen project* akan menghasilkan standar resep yang di dalamnya terdapat unsur bahan bahan yang dibutuhkan beserta takarannya, harga, langkah pembuatan, alat dan bahan yang diperlukan, beserta nilai gizi yang terkandung didalamnya. Penulis menggunakan 3 jenis bahan berbeda untuk menjadi bahan tambahan sebagai pewarna hijau alami nasi kepal, yaitu daun bayam, daun sawi, dan daun kale dengan perbandingan yang sama, selanjutnya ke tiga resep tersebut dibandingkan untuk mendapat produk yang memiliki warna, aroma, rasa, tekstur, dan kandungan gizi terbaik yang dapat diterima konsumen. Berikut merupakan rancangan percobaan nasi kepal hijau yang disingkat menjadi NKH:

1. NKH 1 = Formulasi nasi kepal hijau dengan menggunakan daun bayam dengan komposisi sebanyak 125 gram, dengan beras putih 100

gram dan beras ketan 10 gram, lalu diisi dengan kondimen seperti wortel rebus, telur dadar dan ayam suwir

2. NKH 2 = Formulasi nasi kepal hijau dengan menggunakan daun sawi dengan komposisi sebanyak 125 gram, dengan beras putih 100 gram dan beras ketan 10 gram, lalu diisi dengan kondimen seperti wortel rebus, telur dadar dan ayam suwir
3. NKH 3 = Formulasi nasi kepal hijau dengan menggunakan daun kale dengan komposisi sebanyak 125 gram, dengan beras putih 100 gram dan beras ketan 10 gram, lalu diisi dengan kondimen seperti wortel rebus, telur dadar dan ayam suwir

Standar resep keseluruhan dalam pembuatan nasi kepal hijau adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 2
Resep nasi kepal hijau

No	Bahan	Qty			Unit	Keterangan
		NKH 1	NKH 2	NKH 3		
1	Bayam	125	0	0	gram	Dihaluskan menggunakan blender dan diambil sarinya untuk dicampurkan kedalam beras
2	Sawi	0	125	0	gram	
3	Kale	0	0	125	gram	
4	Beras	100	100	100	gram	
5	Beras ketan	10	10	10	gram	
6	Garam	1	1	1	gram	
7	Air	100	100	100	ml	
Filling						
8	Ayam fillet	50	50	50	gram	
9	cabai merah	10	10	10	gram	
10	Bawang merah	20	20	20	gram	
11	Bawang	20	20	20	gram	

Diva Alpha Larissa, 2023

DIFERENSIASI PRODUK NASI KEPAL HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN SEHAT DAN PRAKTIS UNTUK GENERASI-Z

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	putih					
12	Saus tiram	5	5	5	MI	
13	Kecap manis	5	5	5	MI	
14	Gula	2	2	2	Gram	
15	Garam	1	1	1	Gram	
16	Merica	1	1	1	Gram	
17	Telur	1	1	1	butir	
18	Wortel	10	10	10	Gram	Dipotong <i>slice</i> lalu di rebus
19	Minyak	5	5	5	ml	
Bahan pembungkus						
20	Rumput laut lembaran	1	1	1	lembar	
Cara pembuatan						
<p>Cara pembuatan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan semua bahan 2. Cuci bersih dan haluskan bayam/sawi hijau/kale menggunakan blender, dan saring menggunakan kain untuk diambil sarinya 3. Cuci beras sebanyak 3 kali 4. Campurkan beras dengan air lalu panaskan, setelah air menyerap, masukan sari bayam/sawi hijau/kale lalu tutup sampai menyerap 5. Siapkan dandang untuk menanak nasi hijau, masukan nasi hijau yang sudah menyerap kedalam dandang 6. Setelah 30 menit angkat nasi hijau dan dinginkan menggunakan kipas angin sambil di aduk sesekali 7. Haluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai keriting menggunakan blender 8. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan minyak sampai tercium aroma wangi 9. Masukan ayam yang sudah di suir, air kaldu ayam, kecap, garam, gula dan saus tiram kedalam wajan, masak hingga bumbu meresap 						

10. Setelah ayam suir yang sudah diberi bumbu matang, sisihkan dinginkan sampai uap benar benar hilang
11. Rebus wortel yang sudah di *slice* dan tiriskan
12. Kocok telur lalu goreng di *pan*, setelah matang sisihkan
13. Siapkan rumput laut lembaran, lalu cetak nasi hijau di atas lembaran nori sebagai lapisan pertama, lalu masukan kondimen lainnya seperti telur, ayam suwir dan wortel rebus secara berurutan lalu tutup menggunakan nasi hijau sebagai lapisan terakhir
14. Gulung rumput laut, lalu padatkan nasi menggunakan tangan yang bersih
15. Bungkus nasi menggunakan *paper wrap* dan simpan kedalam kemasan yang diberi label
16. Nasi kepal hijau siap untuk dipasarkan

Sumber : Data diolah penulis, 2023

Tabel di atas, merupakan resep acuan yang digunakan dalam *kitchen project* yang akan menghasilkan 3 jenis produk berbeda di ujikan kepada panelis semi terlatih guna mendapatkan salah satu produk yang paling disukai, selanjutnya produk terpilih akan diujikan kepada panelis konsumen dengan mempertimbangkan kualitas produk seperti tabel di bawah ini:

Tabel 3. 3

Jenis kualitas produk

No	Jenis Kualitas produk	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Warna					
2	Aroma					
3	Rasa					
4	Tekstur					
5	Tampilan					

Sumber: Data diolah penulis, 2023

Keterangan :

Diva Alpha Larissa, 2023

DIFERENSIASI PRODUK NASI KEPAL HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN SEHAT DAN PRAKTIS UNTUK GENERASI-Z

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Skala 1: sangat tidak suka

Skala 2: tidak suka

Skala 3: cukup suka

Skala 4: suka

Skala 5 :sangat suka

Tabel terkait kualitas produk di atas, dinilai berdasarkan kenyataan yang dirasakan oleh panelis terkait warna, aroma, rasa, tekstur dan tampilan produk nasi kepal hijau dengan menggunakan skala 1-5 yang menunjukkan tingkatan mutu produk.

3.8 Uji Organoleptik

Indra manusia merupakan alat utama yang digunakan dalam uji organoleptik yang biasanya digunakan untuk mengukur daya terima terhadap suatu produk, uji ini juga biasa disebut sebagai uji sensori (Gusnadi dkk, 2021, hlm. 2884). Penulis menggunakan uji organoleptik berbasis uji hedonik untuk mengukur daya terima terhadap nasi kepal hijau yang paling disukai oleh panelis. Indikator penilaian pada uji organoleptik meliputi, warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan dengan menggunakan skala 1-5 kepada 30 panelis semi terlatih dengan tiga formulasi resep berbeda,

Tabel tersebut diukur dengan skala yang menunjukkan kesukaan panelis terhadap produk yang paling disukai. Selanjutnya, satu formulasi terbaik akan di uji kepada 100 panelis konsumen untuk menguji daya terima konsumen terhadap nasi kepal hijau.

3.9 Uji Hedonik

Uji hedonik adalah respons individual panelis terhadap tingkat kepuasan atau ketidakpuasannya terhadap suatu produk yang dievaluasi, termasuk respons yang diberikan dalam bentuk skala hedonik dengan mencerminkan tingkat kepuasan atau ketidakpuasannya. (Putri & Mardesci, 2018, hlm. 19). Adapun skala yang digunakan penulis, yaitu skala likert sebagai skala pengukuran seperti di bawah ini

Diva Alpha Larissa, 2023

DIFERENSIASI PRODUK NASI KEPAL HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN SEHAT DAN PRAKTIS UNTUK GENERASI-Z

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Skala 1 : sangat tidak suka

Skala 2 : tidak suka

Skala 3 : cukup suka

Skala 4 : suka

Skala 5 : sangat suka

Skala tersebut dapat diubah menjadi skala numerik untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap produk nasi kepal hijau dengan menggunakan *one way Analysis of variance* (ANOVA) atau analisis satu jalur.

3.10 Menentukan Kemasan dan Label

Fungsi kemasan secara umum adalah untuk melindungi dan mencegah produk dari kerusakan yang dapat disebabkan oleh berbagai pengaruh luar (Indraswati, 2017, hlm.3). Selain digunakan sebagai pelindung produk, kemasan pada makanan harus disesuaikan dengan jenis produk yang ada di dalamnya, dan memiliki penampilan yang menarik karena kemasan juga berfungsi sebagai alat promosi. Penulis akan membungkus nasi kepal hijau menggunakan plastik wrap yang dikemas menggunakan kemasan mika plastik yang aman untuk makanan dan diberi label dengan mencantumkan merk, komposisi, kandungan gizi, dan masa penyimpanan.

3.11 Menentukan Harga Jual Produk

Penulis akan menentukan harga jual produk nasi kepal hijau dengan rumus dibawah ini :

$$\text{Harga jual} = \text{Harga pokok produksi} + \text{Laba}$$

Gambar 3. 2 Rumus untuk menentukan harga jual

Sumber : Data diolah penulis, 2023

Berdasarkan rumus pada gambar 3.2 di atas, penulis menggunakan metode *cost plus pricing* agar mendapatkan laba yang maksimal, menurut (Sari dkk. 2023,

hlm. 39) “metode *cost plus pricing* adalah satu metode yang digunakan dalam menentukan harga suatu produk yang akan dijual dengan menambahkan persentase tertentu terhadap biaya produksi”

3.12 Uji Daya Terima Konsumen

Penulis melakukan uji daya terima konsumen terhadap salah satu produk nasi kepal yang paling unggul menurut ke 30 panelis semi terlatih untuk diuji ke 100 panelis konsumen sehingga dapat menjadi tolak ukur apakah produk nasi kepal hijau dapat diterima dengan baik di pasaran dengan menggunakan uji organoleptik berbasis uji hedonik. Berikut rumus yang digunakan untuk mengukur daya terima konsumen:

$$Kelas\ Interval\ (C) = \frac{S\ Maks - S\ Min}{k}$$

$$Skor\ Maksimal = n \times Jumlah\ Pertanyaan \times Nilai\ tertinggi$$

$$Skor\ Minimal = n \times Jumlah\ Pertanyaan \times nilai\ terendah$$

Gambar 3. 3 Rumus untuk menghitung uji daya terima konsumen

Sumber: Data diolah penulis, 2023

Keterangan :

n = Jumlah responden

k = Jumlah skor

Penulis menggunakan rumus tersebut untuk menghitung kelas interval, nilai maksimum dan nilai minimum untuk mengukur kualitas produk berdasarkan penilaian konsumen.

3.13 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Penulis menggunakan beberapa cara dan alat dalam memperoleh data, yaitu sebagai berikut:

1. Studi literatur, penulis membuat penelitian berdasarkan teori- teori relevan yang ada sebelumnya.
2. Kuisisioner, penulis membuat kuisisioner berupa pertanyaan atau pernyataan

sesuai dengan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, yaitu dengan menguji tingkat kesukaan panelis terkait dengan produk nasi kepal hijau.

3. *Experimen*, penulis melakukan percobaan terkait dengan pembuatan nasi kepal hijau untuk mendapatkan produk yang paling unggul diantara tiga jenis produk.
4. *Dokumentasi*, selama proses penelitian, penulis mendokumentasikannya sebagai bukti bahwa penulis benar melakukan penelitian.

Alat pengumpulan data dalam penelitian ini, berupa lembar kuisioner, catatan, dokumentasi, dan *experiment* pembuatan nasi kepal hijau.

3.14 Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan *one way Anova* sebagai teknik analisis data. *One way anova* atau *anova* satu arah adalah pengembangan dari uji-t yang digunakan untuk membandingkan lebih dari dua kelompok data (Palupi & Prasetya, 2022, hlm. 75). Selain itu, penulis menggunakan beberapa pengujian dibawah ini sebagai teknik analisis data :

1. Uji organoleptik

Uji ini menggunakan indra manusia seperti indra penglihatan, penciuman, pengecap, dan peraba dalam pengujiannya. Penulis menggunakan uji organoleptik berbasis uji hedonic untuk menguji daya terima konsumen terhadap nasi kepal hijau.

2. Uji hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah respons panelis terhadap kepuasan dan ketidakpuasan konsumen terhadap produk sehingga didapatkan produk yang paling unggul. Penulis menggunakan nasi kepal hijau dengan tiga jenis standar resep berbeda lalu diujikan kepada panelis dengan menggunakan skala likert yang dapat diubah menjadi skala numerik untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap nasi kepal hijau.

3. Penentuan kemasan dan label

Kemasan dan label disesuaikan dengan produk nasi kepal hijau yang aman digunakan untuk makanan dengan label yang memuat merk, komposisi, kandungan gizi, dan masa penyimpanan.

4. Penentuan harga jual

Penulis menentukan harga jual menggunakan metode harga pokok standar dengan persentase *food cost* sebanyak 40%, *labour cost* 15%, *overhead cost* 15%, dan *profit* sebanyak 30%, menggunakan rumus :

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga pokok produksi} + \text{Laba}$$

5. Uji daya terima konsumen

Penulis menggunakan rumus interval dalam menguji daya terima konsumen, dengan penerimaan dalam hal warna, tekstur, rasa, aroma, dan penampilan, untuk mengukur kualitas produk berdasarkan penilaian konsumen.

6. Penentuan promosi

Diawali dengan menentukan segmentasi pasar yang berfokus pada generasi-Z yang dikenal sebagai generasi internet, untuk itu, penulis menggunakan sosial media instagram dalam media promosinya.