

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Walliman dalam Purwanto (2022), menyatakan bahwa penelitian ialah mendapatkan pengetahuan dan mengembangkan pemahaman, pengumpulan informasi, serta menafsirkannya untuk membangun gambaran dunia. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Menurut Hennink, Hutter, dan Bailey (2020), metode kualitatif bertujuan untuk membuat fakta atau informasi mudah dimengerti serta potensial untuk mendapatkan hipotesis baru. Tiga hal yang menjadi tujuan analisis deskriptif ialah mendeskripsikan, menjelaskan, dan memvalidasi temuan penelitian (Purwanto, 2022).

Secara kualitatif, pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam pada *Nona Helix* mengenai komponen gastronomi, potensi sebagai produk unggulan, andil pihak terkait dalam pengembangan Sate Ayam Blora menjadi produk unggulan, serta menganalisis potensinya menjadi destinasi wisata gastronomi menggunakan prinsip *One Village One Product* (OVOP). Selanjutnya, peneliti melakukan observasi lapangan untuk menemukan dan mengidentifikasi masalah-masalah yang terjadi di lapangan. Studi pustaka digunakan sebagai salah satu media untuk memperkaya pengetahuan penulis sehingga dapat menghasilkan solusi yang tepat.

3.2 Objek dan Subjek Penelitian

Objek penelitian merupakan suatu titik yang menjadi fokus penelitian (Winarno, 2013). Pada penelitian ini, yang menjadi objek penelitian adalah potensi sate ayam khas Blora. Peneliti ingin mengetahui lebih dalam mengenai potensi sate ayam Blora sebagai produk unggulan gastronomi khas Kabupaten Blora berdasarkan sembilan komponen gastronomi dan sembilan pemangku kepentingan yang terlibat di dalamnya.

Pihak-pihak yang menjadi sumber ahli mengenai objek dikatakan sebagai subjek penelitian. Partisipan dan narasumber dalam penelitian ini adalah Dinas Kepemudaan Olahraga Budaya dan Pariwisata (DINPORABUDPAR) Kabupaten Blora, pengusaha sate ayam khas Blora, Ahli Gastronomi, pemasok, pekerja, ahli sejarah, media informasi, dan wisatawan Kabupaten Blora.

3.3 Jenis dan Sumber Data

3.3.1 Data Primer

Data primer ialah data yang dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber pertama atau tempat penelitian dilakukan (Siregar, 2013). Data primer dapat diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi, penyebaran kuesioner, dan melakukan eksperimen (Sekaran & Bougie, 2016). Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi, dan penyebaran kuesioner kepada wisatawan, pedagang sate ayam khas Blora, serta stakeholder dalam Nona Helix.

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang dikeluarkan maupun digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahannya (Siregar, 2013). Data sekunder didapatkan dari beberapa hal sebagai berikut; peraturan pemerintah, artikel jurnal, website resmi, serta dokumen resmi berupa foto maupun video (Sekaran & Bougie, 2016). Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah artikel jurnal, peraturan pemerintah, dan website resmi mengenai produk unggulan maupun *One Village One Product*.

3.4 Populasi dan Sampel

3.4.1 Populasi

Pada survey sosial, seseorang atau sekumpulan orang lazim berperan sebagai informan mengenai hal dan fenomena sosial yang berkaitan dengan mereka (Winarno, 2013). Berdasarkan hal tersebut, situasi sosial pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Peristiwa sosial yang ingin diteliti :

Kabupaten Blora belum memiliki produk unggulan daerah dalam bidang gastronomi padahal terdapat produk sate ayam yang berbeda dari daerah lainnya.

b. Orang :

Orang berperan sebagai pemberi data, menanggapi masalah terkait, serta mendorong penelitian ini menjadi solusi untuk menyelesaikan permasalahannya. Peneliti memilih pengusaha sate ayam khas Blora, Dinas Kepemudaan Olahraga Kebudayaan dan Pariwisata, wisatawan, Akademisi, Pemasok, Pakar, Wisatawan, Lembaga Masyarakat di Kabupaten Blora, dan Media Teknologi Informasi sebagai narasumber untuk melengkapi informasi dalam proses pengumpulan data.

c. Aktifitas :

Pengamatan langsung pada proses bisnis para pengusaha sate ayam khas Blora. Kegiatan yang diamati mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian.

3.4.2 Partisipan

Penelitian kualitatif sangat mengandalkan informasi yang dimiliki partisipan atau narasumber. Penentuan narasumber yang mempunyai informasi lengkap dan mencukupi sesuai dengan masalah penelitian dilakukan oleh peneliti (Abdussamad, 2021). Partisipan atau narasumber dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. 1 Kuantitas Partisipan

Partisipan	Kuantitas
Pengusaha Sate Ayam Blora	30
Pekerja di Usaha Sate Ayam Blora	3
Pemasok	3
Dinas Kepemudaan Olahraga Kebudayaan dan Pariwisata	3
Pakar	3
Akademisi	3
Lembaga Masyarakat di Kabupaten Blora	3
Media Informasi	3
Wisatawan	76
Total	127

Partisipan yang berjumlah 127 orang tersebut akan diwawancarai sesuai dengan instrument penelitian mengenai potensi sate ayam khas Blora sebagai

produk unggulan gastronomi khas Kabupaten Blora.

3.4.3 Teknik Sampling

Teknik sampling atau teknik pengambilan sampel dibagi menjadi dua cara, yaitu *probability sampling* dan *non probability sampling* (Sugiyono, 2022). Pada penelitian ini peneliti menggunakan *non probability sampling*, yang berarti tidak memberikan kesempatan yang sama bagi setiap unsur dalam populasi menjadi sampel. Teknik *non probability sampling* yang digunakan dalam penelitian ini adalah *sampling purposive*, berarti penentuan sampel melalui berbagai pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2022). Partisipan dipilih dengan harapan orang tersebut mengetahui dan sangat memahami situasi sosial yang sedang diteliti (Abdussamad, 2021). Berikut ini merupakan kriteria narasumber yang dipilih dalam penelitian ini :

Tabel 3. 2 Kriteria Narasumber Penelitian

No	Komponen Nona Helix	Kriteria
1	Pengusaha	Pengusaha sate ayam khas Blora yang telah berjualan lebih dari lima tahun
2	Pemerintah	Bagian dari Dinas Pariwisata, Dinas Perindustrian, dan Dinas UMKM yang memiliki peran dan jabatan penting terkait upaya pengembangan sate ayam khas Blora
3	Pemasok	Pedagang bahan baku yang telah berjualan lebih dari lima tahun dan memenuhi pesanan dari para pedagang sate ayam khas Blora
4	Pekerja	Karyawan dari pedagang atau pengusaha sate ayam khas Blora yang telah bekerja lebih dari lima tahun
5	Akademisi	Dosen maupun tenaga pengajar dari berbagai universitas yang berfokus pada kuliner, pengembangan nilai-nilai gastronomi serta berorientasi pada pemenuhan kriteria produk unggulan daerah

6	Pemerhati	Masyarakat yang memiliki minat khusus terhadap produk sate ayam khas Blora dan vokal dalam memberikan kritik saran terhadap pihak-pihak terkait untuk mendukung pengembangan sate ayam khas Blora.
7	Teknologi Informasi	Pelaku pada media berita maupun media kreatif yang menyebarkan informasi dan membuat konten di media sosial mengenai keunikan, citarasa, serta rekomendasi terkait dengan sate ayam khas Blora
8	<i>Non Government Organization</i>	Komunitas penggiat pariwisata yang ada di Kabupaten Blora
9	Penikmat atau Wisatawan	Masyarakat yang pernah berkunjung ke Kabupaten Blora dan mencicipi sate ayam khas Blora

3.5 Operasionalisasi Instrumen Penelitian

Operasionalisasi instrument penelitian merupakan upaya peneliti dalam menguraikan teori pada konsep dalam tahapan penentuan variabel, menguraikan dimensi, dan menentukan indikator, sehingga dapat menjadi dasar pembuatan kuesioner dan pedoman pertanyaan saat melakukan wawancara (Subagyo, A & IP, S, 2020). Berikut adalah operasionalisasi instrument dalam penelitian ini :

Tabel 3. 3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian

Pokok Bahasan	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis
Komponen Gastronomi	Gastronomi ialah seni dan ilmu, bahkan sebuah apresiasi lintas etnisitas, ras, kelompok, agama, jenis kelamin, dan budaya dengan mempelajari makanan atau minuman secara detail untuk mendapatkan pengalaman kuliner yang berbeda dari biasanya. (Turgarini <i>et al.</i> , 2023)	Terdapat sembilan komponen gastronomi, yaitu: 1. Filosofi, Sejarah, tradisi, dan sosial. 2. Etika dan etiket. 3. Mempelajari, meneliti, dan menulis makanan. 4. Pengetahuan gizi. 5. Pengalaman makan yang unik. 6. Bahan baku. 7. Kuliner 8. Menghidangkan 9. Mencicipi.	Data diperoleh dari pengusaha sate ayam Blora, Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Blora wisatawan, serta akademisi atau peneliti, melalui : 1. Wawancara 2. Observasi lapangan

		(Soeroso dan Turgarini, 2020)	
<i>Nona Helix</i>	<i>Nona Helix</i> yang terdiri atas pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat, NGO (<i>Non Government Organization</i>), dan teknologi informasi yang berperan penting dalam mengembangkan wisata gastronomi berbasis kreatifitas. (Turgarini, 2021)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengusaha 2. Pemerintah 3. Pekerja 4. Pemasok 5. Pakar 6. Pemerhati 7. Penikmat 8. Non-Government Organization 9. Teknologi Informasi 	Data diperoleh dari : <ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara 2. Observasi 3. Studi literatur
Kualitas Produk	Kualitas produk merupakan kemampuan produk melakukan fungsinya, termasuk keseluruhan reliabilitas, daya tahan, ketepatan, kemudahan penggunaan, hingga perbaikan produk, juga atribut lainnya. (Yafie <i>et al.</i> , 2016)	Indikator kualitas produk : <ol style="list-style-type: none"> 1. Kesegaran 2. Tampilan 3. Rasa 4. Inovasi makanan (Alvian, 2020)	Data diperoleh dari wisatawan melalui kuesioner.
Daya Tarik Wisata	Daya tarik wisata merupakan segala sesuatu yang berdaya tarik untuk dilihat, dinikmati, serta layak dipasarkan dalam ranah wisata (Zaenuri, 2012)	Indikator daya tarik wisata yang dapat menarik minat pengunjung : <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Atraksi</i> 2. <i>Aksesibilitas</i> 3. <i>Amenitas</i> 4. <i>Pelayanan tambahan</i> (Aditya & Ayudiah, 2020)	Data diperoleh dari wisatawan melalui pengisian kuesioner
Produk Unggulan Daerah	Produk unggulan daerah ialah barang atau jasa yang merupakan hasil dari koperasi, usaha kecil dan menengah yang berpeluang untuk dikembangkan menggunakan seluruh sumber daya daerah baik dari alam, manusia, budaya setempat, serta menghasilkan keuntungan bagi masyarakat dan pemerintah sehingga dapat menjadi kekuatan ekonomi bagi daerah tersebut sebagai produk	Indikator produk unggulan daerah : <ol style="list-style-type: none"> 1. Ekspor 2. Kandungan lokal dalam produk 3. Penyerapan tenaga kerja 4. Pertumbuhan nilai tambah 5. Keterkaitan antar sektor 6. Konservasi lingkungan 7. Jangkauan pemasaran (Yufit <i>et al.</i> , 2017)	Data diperoleh dari pengusaha, Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Blora, serta wisatawan melalui beberapa metode, diantaranya: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kuesioner 2. Wawancara

	yang potensial berdaya saing, daya jual, serta daya dorong pada pasar global. (Setiajatnika dan Astuti, 2022)		
Potensi menjadi <i>One Village One Product</i>	Sebuah komunitas yang memproduksi suatu produk dengan memanfaatkan sumber daya daerah sebagai inisiatif pembangunan lokal (Kamarudin, 2018)	Prinsip dasar <i>One Village One Product</i> : 1. <i>Local but global</i> 2. <i>Self- reliance and creativity</i> 3. <i>Human resources development</i> (Igusa, 2010)	Data diperoleh dari pengusaha, pemasok, Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Blora, serta peneliti melalui beberapa metode, diantaranya: 1. Wawancara 2. Observasi

Sumber : Data diolah penulis, 2023

3.6 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan dua pihak, antara pewawancara yang bertanya dan terwawancara atau narasumber yang menjawab pertanyaan (Lexy J, 2018). Kegiatan pengumpulan data melalui wawancara pada penelitian ini dilakukan kepada Dinas Kepemudaan Olahraga Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Blora, pengusaha sate ayam Blora, konsumen sate ayam Blora, serta peneliti atau pakar. Wawancara dilakukan secara mendalam menggunakan pedoman pertanyaan yang dibuat dalam operasionalisasi instrumen penelitian.

2. Observasi

Observasi dilakukan dalam bentuk pengamatan langsung di lapangan untuk mendapatkan data. Teknik observasi digunakan untuk pengamatan pada pengusaha sate dari mulai proses persiapan, pemasakan, hingga penyajian sate ayam khas Kabupaten Blora.

3. Dokumen

Informasi dan fakta mengenai penelitian ini dapat diperoleh dalam berbagai bentuk dokumen yang tersimpan rapi seperti foto dokumentasi, jurnal kegiatan, surat, arsip, dan sebagainya. Pada penelitian ini, bentuk dokumen yang digunakan

berupa foto hasil dokumentasi proses pembuatan sate ayam Blora dan beberapa gambar terkait yang mendukung penelitian.

4. Studi literatur

Pengumpulan data menggunakan teknik studi literatur berkaitan dengan data pustaka, bacaan dan catatan, serta pengolahan data penelitian. Penelitian ini menggunakan studi literatur berbentuk buku maupun artikel jurnal terkait gastronomi, kepariwisataan, serta upaya pemenuhan kriteria produk unggulan daerah.

5. Kuesioner

Kuesioner merupakan sebuah teknik pengumpulan informasi yang membuat peneliti mungkin untuk menganalisis perilaku, keyakinan, sikap, hingga karakteristik beberapa orang utama di dalam sebuah organisasi yang dapat terpengaruh oleh sistem yang diajukan atau sistem yang sudah ada (Siregar, 2013). Penelitian ini menggunakan kuesioner untuk mengetahui bagaimana kualitas produk serta potensi sate ayam khas Blora menjadi produk unggulan gastronomi kepada wisatawan dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Berusia 18 tahun ke atas
- b. Pernah mencicipi sate ayam khas Blora

Selain menyebarkan kuesioner kepada wisatawan, peneliti juga melakukan penyebaran kuesioner kepada pedagang sate ayam khas Blora, dengan kriteria sebagai berikut :

- a. Berjualan sate ayam khas Blora, minimal selama 5 tahun

3.7 Analisis Data

3.7.1 Tahapan Penelitian

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, peneliti menyusun serangkaian langkah secara sistematis dan terarah agar fokus pada temuan penelitian yang didukung oleh pendekatan ilmiah. Dalam tahap ini, peneliti menyiapkan segala hal yang diperlukan untuk proses penelitian, seperti instrumen wawancara serta

mengurus izin dari universitas serta pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian ini. Selain itu, terdapat beberapa alat kebutuhan yang harus dipersiapkan diantaranya; alat tulis, alat komunikasi, perekam suara, serta kamera.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan serangkaian kegiatan saat peneliti melakukan pengumpulan data yang sesuai dengan masalah dan tujuan penelitian. Kegiatan ini dilakukan dengan bantuan alat serta panduan yang telah dipersiapkan pada tahap sebelumnya. Peneliti melakukan observasi langsung dengan mengunjungi tempat usaha pedagang sate ayam khas Blora. Kemudian, peneliti melakukan wawancara dengan pihak-pihak terkait sesuai instrumen penelitian. Instrumen penelitian merupakan daftar pertanyaan untuk wawancara terstruktur dengan tujuan yang jelas sehingga pembahasan tetap fokus pada inti permasalahan.

3. Tahap Pengolahan Data

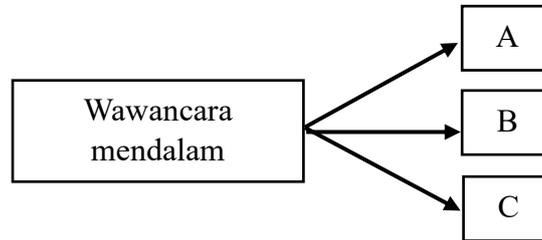
Pada tahap pengolahan data, peneliti menggunakan alat-alat penunjang penelitian sehingga dapat mempermudah pelaksanaannya. Pada tahap ini, data yang telah diperoleh melalui hasil wawancara dan observasi di lapangan akan diolah dan diurutkan, dikelompokkan dan dikategorikan sesuai dengan kebutuhan informasi.

3.7.2 Uji Keabsahan Data

Metode triangulasi merupakan metode yang digunakan untuk melakukan pengujian validitas terhadap suatu informasi yang diperoleh dari riset (Alfansyur & Mariyani, 2020). Triangulasi bertujuan untuk membantu peneliti meningkatkan pemahaman terhadap apa yang ditemukan (Abdussamad, 2021). Triangulasi penting dilakukan untuk meminimalisir bias dari suatu riset. Peneliti melakukan pengumpulan data dengan triangulasi sehingga kredibilitas data telah sekaligus diuji dalam penelitian.

Data pada penelitian ini didapatkan dari sumber terkait objek penelitian yaitu potensi sate ayam khas Blora sebagai produk unggulan gastronomi khas daerah menggunakan teknik triangulasi dan sumber data. Wawancara, observasi,

dan dokumentasi digunakan sebagai sumber data yang sama secara serempak dan menggunakan triangulasi sumber untuk mendapatkan sumber data yang berbeda melalui teknik yang sama. Triangulasi sumber dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 3. 1 Triangulasi Sumber

Sumber : (Baba, 2017)

Berdasarkan model triangulasi sumber di atas, maka tabel pengisiannya dalam penelitian ini dibuat sebagai berikut:

Tabel 3. 4 Form Triangulasi

No	Tanggal	Nama Narasumber	Jawaban

Sumber : Data diolah penulis, 2023

3.7.3 Teknik Analisis Data

1. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan (Rijali, 2018). Proses reduksi data akan dipandu oleh tujuan yang akan dicapai dan telah ditentukan sebelumnya.

2. Penyajian Data

Setelah data melalui proses reduksi, peneliti melakukan analisis dengan cara mencari pola hubungan dari setiap informasi yang didapatkan selama penelitian sehingga mendapatkan informasi yang jelas. Penyajian data yang dibuat dengan cara singkat, jelas, dan terperinci namun menyeluruh dapat

memudahkan memahami aspek-aspek yang dimaksud (Pratikno *et al.*, 2020).

3. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dilakukan dengan proses dari awal mengumpulkan data, peneliti mulai mencari makna dari objek-objek, mencatat pola-pola yang teratur berlandaskan teori, penjelasan, alur sebab akibat, dan sebagainya yang dihasilkan dari pengumpulan data di lapangan (Rijali, 2018). Kesimpulan yang dihasilkan secara bertahap, kemudian akan menjadi lebih rinci dan kokoh.