

BAB 3

OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Pengertian penelitian adalah penelitian yang terorganisasi, atau penyelidikan yang cermat dan kritis terhadap suatu fakta untuk menetapkan sesuatu (Siyoto 2015:4).

Metode yang digunakan yaitu eksperimental dan pendekatan kuantitatif dengan melakukan *Kitchen project* produk pembuatan rengginang oyek dengan menambahkan berbagai macam rasa. Setelah dilakukannya percobaan kemudian langkah selanjutnya akan dilakukan uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis semi terlatih, yang kemudian akan menghasilkan standar resep yang nantinya akan diuji daya terima konsumen dan menentukan apakah produk rengginang oyek ini dapat diterima konsumen atau ditolak. Dalam penelitian ini juga menentukan desain kemasan serta label produk dan juga menghitung harga jual produk tersebut dan perencanaan strategi pemasaran untuk menjual produk tersebut.

3.2 Metode Penelitian

3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek pada penelitian ini yaitu Rengginang Oyek di Desa Pasir Ipis Lembang Kabupaten Bandung Barat serta berkaitan dengan variabel independen (bebas) yaitu pengaruh terhadap variabel dependen (terikat) yaitu.

Adapun subjek pada penelitian ini yaitu 30 panelis semi terlatih dan 100 panelis umum tidak terlatih. Selain itu subjek penelitian yang lain yaitu *Salapan Cinyusu* yang terdiri dari produsen pembuat Rengginang Oyek di Desa Pasir Ipis, pekerja, pemasok, para ahli gastronomi, ahli Sejarah, pemerintah, penikmat kuliner, komunitas kuliner Kabupaten Bandung Barat, dan pihak media.

Tabel 3.1
Tabel Informan/Narasumber

Informan/Narasumber	
1.	Produsen Renginang Oyek
2.	Pekerja Renginang Oyek
3.	Pemasok
4.	Wisatawan Desa Pasir Ipis
5.	Ahli Gastronomi
6.	Ahli Sejarah
7.	Pemerintah
8.	Komunitas (NGO)
9.	Pihak Media Informasi

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Tabel memperlihatkan bahwa subjek penelitian yang selanjutnya disebut informan atau narasumber. Informan atau narasumber ini diharapkan dapat memberikan data atau informasi yang berkaitan dengan penelitian yang sedang diteliti.

3.2.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

Populasi adalah area umum yang meliputi: benda/obyek dengan sifat dan ciri tertentu diidentifikasi oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian dibuat Kesimpulan. Sampel merupakan bagian dari kuantitas dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. (Sugiyono, 2017)

Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah 30 panelis semi terlatih dan 100 panelis umum tidak terlatih. Selain itu subjek penelitian yang lain yaitu *Salapan Cinyusu* yang terdiri dari produsen pembuat Renginang Oyek di Desa Pasir Ipis, pekerja, pemasok, para ahli gastronomi, ahli Sejarah, pemerintah, penikmat kuliner, komunitas kuliner Kabupaten Bandung Barat, dan pihak media.

Teknik pengambilan data yang digunakan pada penelitian ini penulis menggunakan *nonprobability sampling*. Yaitu dengan menggunakan *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2017) *purposive sampling* adalah teknik

pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu. Penggunaan teknik ini dirasa oleh penulis sesuai dengan penelitian ini dikarenakan panelis semi terlatih yang dipilih memiliki kriteria khusus yaitu seorang yang Sudah professional terhadap dunia kuliner sebagai contoh seorang *chef*, dosen, *cook helper*, *baker*, ahli gizi, barista, pengusaha kuliner dll.

3.2.3 Operasionalisasi Variabel

Tabel 3.2

Instrumen Penelitian

Variabel	Konsep teoritis	Konsep empiris	Konsep analisis	skala
Gastronomi	Gastronomi diadopsi oleh bahasa Masakan Yunani Kuno yakni gastronomi. Baik secara harfiah gastro atau gaster berarti lambung maka nomos berarti aturan atau hukum. Dengan kata lain, gastro bisa dipahami sebagai memasak semen tara nomi adalah aturan atau sistem hukum dalam bidang tertentu.	Komponen dalam Gastronomi menurut Turgarini mengatakan ada sembilan elemen gastronomi memiliki hubungan dengan satu sama lain, yaitu: <ol style="list-style-type: none"> 1. Memasak 2. Bahan 3. Mencicipi 4. Menghidangkan 5. Belajar, untuk meneliti makanan 6. Mencari pengalaman unik 7. Pengetahuan gizi 8. Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, 9. Etika dan etiket. 	Melalui penelitian dan wawancara untuk mendapatkan 9 komponen gastronomi	Ordinal

	<p>Keterampilan yang mendalam Bidang memasak terus berkembang menjadikannya sebagai bidang studi pengetahuan dapat digali lebih jauh (Soerosodan Turgarini, 2020, hlm. 196).</p>	<p>(Turgarini, D., 2018., hlm 18).</p>		
<p>Pengembangan Produk Gastronomi</p>	<p>Gastronomi mempunyai spektrum yang lebih luas dibandingkan seni kuliner, dimulai dari pengadaan sumber makanan dan mencakup unsur budaya dan perilaku manusia yang mendukungnya, serta aktivitas juru masak yang mengolah makanan (makan dan</p>	<p>Tahapan suatu produk bisa menjadi produk gastronomi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementer 2. Ekstensi 3. Lelangit 4. Harapan 5. Gastronomi <p>(Turgarini., 2018., hlm. 38-39).</p>	<p>Observasi dan Wawancara</p>	<p>Ordinal</p>

	<p>minum). Mulai dari mengolah, menyajikan, mencicipi dan menikmati pengalaman, hingga mencari, meneliti, menyurvei, dan menulis tentangnya. Produk ini diyakini berpotensi mempromosikan dan merangsang keinginan wisatawan untuk berbelanja. (Turgarini., 2018., hlm., 40)</p>			
Salapan Cinyusu (<i>Nona Helix</i>)	<p>Cinyusu (sembilan mata air) merupakan konsep pengembangan dari konsep penta helix yang berunsur ABCGM – Academia (Akademisi), Business(Bisnis), Community (Masyarakat),</p>	<p><i>Salapan Cinyusu (Nona Helix)</i> terdiri dari :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengusaha 2. Pemerintah 3. Pekerja 4. Pemasok 5. Pakar 6. Pemerhati 7. Penikmat 8. NGO 9. Teknologi Informasi <p>(Turgarini, 2018)</p>	Wawancara	Ordinal

	<p>Government (pemerintah) and Media. Salapan Cinyusu ini terdiri dari pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok (termasuk petani), Pakar, pemerhati, penikmat, lembaga swadaya masyarakat (NGO, Non Government Organization) dan Teknologi Informasi. (Turgarini, 2018)</p>			
Rengginang Oyek	<p>Rengginang oyek adalah makanan berupa cemilan yang dibuat dari tepung singkong yang kemudian dicetak dan digoreng. Rengginang Oyek ini</p>	<p>Rengginang Oyek ini berbahan dasar singkong yang memiliki kandungan gizi diantaranya kalori, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu, singkong juga mengandung 0,06</p>	<p>Wawancara dan Eksperimen</p>	<p>Ordinal</p>

	memiliki kandungan yang sangat baik, bahkan rengginang oyek ini juga salah satu kudapan yang memiliki kandungan gula rendah sehingga apabila tidak dicampur dengan rasa atau bumbu lain ini sangat cocok untuk dijadikan cemilan sehat.	mg vitamin B1 dan 31 mg vitamin C (Direktorat Jendral Tanaman Pangan, 2012 (Dalam Theresia; et al., 2023., hlm. 9)).		
Modifikasi Resep	Menurut Safitri, Tanius, Wildani (2022) Modifikasi resep adalah sebuah perubahan untuk makanan dari kondisi akhir secara berurutan menciptakan menu yang lebih beragam tanpa mengubah bentuk aslinya.	Multi Karina (2016) mengemukakan bahwa modifikasi rumusnya terbagi menjadi tiga metode yaitu : 1. Modifikasi terlebih dahulu dari segi bahan makanan meliputi penjumlahan, pengurangan dan pengganti makanan 2. Masakan yang dimodifikasi secara teknis, atau	Melalui penelitian eksperimen dengan <i>kitchen project</i> yang dilakukan untuk menguji beberapa formulasi rasa yang akan dijual	Ordinal

		<p>Yaitu teknik memasak dengan panas lembab dan panas kering dan besar.</p> <p>3. Modifikasi dari segi jumlah porsi.</p>		
Bussines Model Canvas	<p>Menurut Osterwalder dan Pigneur (2010), Model bisnis kanvas adalah model bisnis yang menggambarkan logika bagaimana suatu organisasi atau bisnis menciptakan, mendistribusikan, dan menangkap merek dagang.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Customer Segments</i> (Segmentasi Pasar) 2. <i>Value Propositions</i> (Nilai Tambah) 3. <i>Channels</i> (komunikasi) 4. <i>Customer Relationships</i> (Hubungan dengan Kustomer) 5. <i>Revenue Streams</i> (Pendapatan yang Diterima) 6. <i>Key Resources</i> (Sumber Daya Utama) 7. <i>Key Activities</i> (Kegiatan Utama) <i>Key Partnership</i> (Mitra Utama) 8. <i>Cost Structure</i> (Komponen 	Diperoleh menggunakan metode wawancara dan analisis	Ordinal

		Biaya)		
Oleh-oleh Khas	Minat wisatawan terhadap wisata belanja terus meningkat. Sebab, menurut wisatawan, pembelian “oleh-oleh” khususnya “oleh-oleh makanan” mempunyai peranan penting dalam pariwisata yang mereka jalani, yaitu sebagai bagian dari pengalaman liburan dan kenangan yang mereka bawa pulang. (Sunaryo, Putra, Dewi., 2019., hlm. 26).	Oleh-oleh harus bisa memenuhi beberapa kriteria sebagai, berikut: 1. Sebagai bagian dari pengalaman 2. Kenangan yang mereka bawa pulang 3. Umur ekonomis dan konsumsi panjang (Sunaryo, Putra, Dewi., 2019., hlm. 26).	Data dapat diperoleh wawancara dan riset ilmiah	Ordinal

3.2.4 Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis penelitian analisis deskriptif kualitatif, dimana data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kemudian ditampilkan dalam bentuk tabel.

1. Data Primer

Data primer yang diperlukan pada penelitian ini adalah data-data yang bersumber dari hasil survey kuesioner, wawancara mendalam, dan observasi.

2. Data Sekunder

Dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi yang dilakukan peneliti serta dari studi pustaka, pengumpulan data yang dilakukan baik secara *online* maupun offline pengumpulan data yang didapatkan berupa dokumen, foto, maupun laporan yang diperoleh dari *stakeholder*. Sedangkan untuk data *online* didapatkan dari situs-situs penyedia informasi yang sesuai.

3.2.5 Instrumen Penelitian

3.2.5.1 Kitchen Project

Adapun formulasi resep rancangan percobaan rengginang oyek dengan penambahan rasa yang disingkat menjadi ROPR (Rengginang Oyek Penambahan Rasa) sebagai berikut :

1. Formulasi ROPR 1 Formulasi dengan penambahan rasa karamel.
2. Formulasi ROPR 2 Formulasi dengan penambahan rasa keju manis.
3. Formulasi ROPR 3 Formulasi dengan penambahan rasa sambal bumbu hitam
4. Formulasi ROPR 4 Formulasi dengan penambahan rasa rujak manis pedas.

3.2.5.1.1 Formulasi Resep Rengginang Oyek

Tabel 3.3

Standard Resep

Bahan Utama		
No	Nama Bahan	Qty
1	Singkong	1000 gr
2	Bawang Putih	50 gr
3	Garam	35 gr
4	Penyedap rasa (<i>Chicken Powder</i>)	35 gr
Cara Membuat		
1. Kupas kulit singkong, kemudian cuci hingga bersih menggunakan air mengalir.		

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024

MODIFIKASI PRODUK RENGGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.

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

<ol style="list-style-type: none"> 2. Singkong yang sudah dicuci tadi, kemudian parut singkong. 3. Selanjutnya hasil dari parutan dimasukkan ke dalam wadah untuk diambil acinya. Proses pengambilan aci ini dilakukan berulang kali agar mendapatkan air aci yang banyak. 4. Biarkan air aci tersebut untuk diendapkan selama kira-kira 3 jam. Jika sudah mengendap, pisahkan endapan aci tersebut dan buang airnya. 5. Aci atau air saripati yang didapatkam dari proses pengendapan tadi, kemudian dicampur dengan parutan singkong, lalu jemur dibawah matahari selama 1 hari. 6. Jika sudah, campurkan dengan bahan-bahan lainnya, seperti bawang putih, garam, dan lain sebagainya. 7. Cetak menjadi rengginang, kemudian kukus rengginang tersebut. Setelah dikukus jemur rengginang tersebut sampai kering di bawah sinar matahari langsung 8. Jika sudah benar-benar kering, rengginang dapat digoreng dan disajikan.. 		
Bahan Pendukung (Formulasi Karamel)		
1	Gula Pasir	250 gr
2	Air Putih	60 ml
3	Butter	30 gr
Cara Membuat		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan gula pasir ke dalam panci. 2. Tuangkan air dengan sampai menutup keseluruhan permukaan gula. 3. Masak gula dengan api sedang dan aduk secara perlahan sampai larutan menggumpal. 4. Aduk hingga berubah warna menjadi kecoklatan. 5. Masukkan oyek aduk hingga merata diatas api kecil. 6. Jika sudah merata angkat dan tiriskan diatas nampan, kemudian taburi garam selagi panas 		
Bahan Pendukung (Formulasi Keju Manis)		
1	Keju <i>Powder</i>	20 gr
Cara Membuat		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Oles rengginang oyek menggunakan minyak panas 2. Masukkan keju <i>Powder</i>, kemudian aduk sampai merata 		
Bahan Pendukung (Formulasi Sambal Bumbu Hitam)		
1	Bawang Merah	100 gr

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024

MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.

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

2	Bawang Putih	50 gr
3	Cabe Merah Keriting	80 gr
4	Cabe Rawit	80 gr
5	Kemiri	5 gr
6	Sereh	5 gr
7	Daun Jeruk	3 gr
8	Lengkuas	5 gr
9	Jahe	10 gr
10	Kunyit	15 gr
11	Ketumbar	15 gr
12	Lada	7 gr
Cara Membuat		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Haluskan semua bumbu 2. Kemudian Tumis dengan sedikit minyak hingga berwarna kehitaman tambahkan garam dan penyedap rasa 		
Bahan Pendukung (Formulasi Bumbu Rujak)		
1	Cabe Rawit Merah	5 gr
2	Cabe Domba	10 gr
3	Garam	15 gr
4	Gula pasir	30 gr
5	Gula merah	25 gr
6	Asam Jawa	15 gr
Cara Membuat		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Haluskan cabai dan bawang putih menggunakan sedikit air 2. Tumis hingga wangi 3. Masukkan air asam jawa 4. Masukkan gula merah dan putih aduk hingga mengental 5. Masukkan oyek aduk diatas api kecil hingga merata 6. tiriskan 		

3.2.5.2 Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah tes yang didasarkan pada panca indera, organ-organ yang berfungsi seperti mata, telinga, rasa, bau, sentuhan atau sensasi. Spesialisasi dapat dibedakan berdasarkan daya tanggap alat indera terhadap rangsangan yang diterima. Kemampuan tersebut meliputi deteksi, pengenalan,

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024

MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.

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

diskriminasi, skala dan kemampuan mengungkapkan suka atau tidak suka alias hedonis (Negara et al., 2016).

1. Pemeriksaan Visual/Penampilan

Evaluasi karakteristik visual bahan atau produk, seperti . warna, bentuk, ukuran, kilap dan tekstur permukaan.

2. Tes Aroma

Evaluasi sifat aromatik bahan atau produk. Panelis mencium aromanya secara langsung atau melalui pernafasan.

3. Tes rasa

Evaluasi karakteristik rasa bahan atau produk. Peserta mencicipi dan menilai rasa berdasarkan parameter tertentu seperti manis, asam, pahit, asin atau pedas.

4. Pemeriksaan Tekstur

Evaluasi sifat struktural suatu bahan atau produk. Panelis menilai plastisitas, kelembutan, kerapuhan atau kekeringan bahan atau produk.

5. Tes warna

Pengujian warna dilakukan untuk melihat tampilan produk. Peserta workshop dapat mengevaluasi warna produk yang diproduksi dan apakah warna yang dihasilkan dapat menarik secara visual produk yang diproduksi.

Hasil uji sensorik dapat digunakan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan suatu bahan atau produk ditinjau dari sifat organoleptiknya. Informasi ini dapat digunakan untuk memperbaiki formulasi, mengembangkan produk baru, memilih bahan baku yang lebih baik, dan meningkatkan kepuasan konsumen. Setelah data terkumpul kemudian akan dilakukan rekapitulasi data menggunakan *microsoft excel*. Para panelis akan memberikan penilaian dalam skala skor untuk menentukan suka atau tidak suka terhadap produk yang diuji. Dengan memberikan rentang penilaian sebagai berikut :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Netral

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan metode analisis statistik satu faktor ANOVA (Analysis of Variance) dengan tingkat signifikansi sebesar 5%. Jika memang terdapat perbedaan maka dilakukan uji lanjutan Duncan Multiple Range Test DMRT (Kasih, 2019., hlm. 371- 379). Uji Nonparametrik Uji Kruskal-Wallis merupakan uji statistik nonparametrik yang dapat digunakan untuk menguji ada tidaknya perbedaan yang signifikan antara kelompok variabel independen (X) dan variabel dependen (Y). (Quraisy, A & Hasni, N., 2021., hlm. 156-161).

3.2.5.3 Desain Kemasan dan Label

Desain dan label kemasan dapat dibuat dalam berbagai aplikasi seperti Canva, Piscart, dan aplikasi desain lainnya bila desain kemasan ingin lebih mendalam. Untuk tempat yang digunakan adalah perpaduan antara plastik dan aluminium foil, dan tutupnya berbentuk *pouch* dengan *sealed* yang bisa dibuka tutup sehingga mudah dibuka dan ditutup yang akan digunakan sebagai kemasan. Tujuannya untuk melindungi produk dari kontaminasi mikroba dalam ruangan dan memperpanjang umur produk rengginang oyek.

Penulisan ini menggunakan perhitungan analisis gizi berdasarkan nilai gizi yang diperoleh dari daftar TKPI tahun 2017. Informasi mengenai nilai gizi biasanya tertera di bagian luar kemasan. Untuk menghitung nilai gizi dapat menggunakan rumus :

$$KG_{ij} = \left(\frac{B_j}{100}\right) \times G_{ij} \times \left(\frac{BDD_j}{100}\right)$$

Keterangan

- KG_{ij} = Kandungan zat gizi (i) dari bahan makanan (j) dengan berat B
- B_j = Berat bahan makanan (j) (gram)

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024

MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.

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

- G_{ij} = Kandungan zat gizi (i) dalam 100 gram BDD bahan makanan
- BDD_j = Persen bahan makanan (j) yang dapat dimakan

3.2.5.4 Uji Daya Terima Konsumen

Pengujian penerimaan konsumen adalah suatu metode untuk mengukur seberapa baik konsumen menerima atau menerima suatu produk atau jasa. Tujuan dari pengujian ini adalah untuk menilai seberapa baik produk atau jasa memenuhi harapan dan kebutuhan konsumen dan seberapa puas konsumen terhadap pengalaman tersebut.

Pengujian penerimaan konsumen biasanya dilakukan melalui survei atau wawancara terhadap konsumen yang pernah menggunakan produk atau jasa tertentu. Survei ini dapat mencakup pertanyaan tentang kualitas produk, kepuasan pelanggan, persepsi harga, keandalan, kemudahan penggunaan, dan faktor lain yang berkaitan dengan pengalaman pengguna.

Metode pengujian penerimaan konsumen dapat bervariasi tergantung pada jenis produk atau layanan yang dievaluasi. Metode yang paling umum meliputi:

1. Survei kepuasan pelanggan

Tujuan survei ini adalah untuk mengumpulkan tanggapan pelanggan mengenai kepuasan mereka terhadap produk atau layanan tertentu. Survei ini mungkin mencakup pertanyaan tentang kualitas produk, layanan pelanggan, waktu respons, dan faktor lain yang memengaruhi kepuasan pelanggan.

2. Wawancara mendetail

Metode ini melibatkan wawancara tatap muka dengan konsumen yang berbeda untuk lebih memahami persepsi mereka terhadap suatu produk atau layanan. Wawancara ini dapat membantu mengidentifikasi masalah atau kesenjangan yang mungkin tidak terdeteksi oleh survei reguler.

3. Pengamatan langsung

Metode ini melibatkan pengamatan langsung terhadap konsumen saat mereka menggunakan suatu produk atau jasa. Hal ini dapat dilakukan melalui observasi langsung di lapangan atau menggunakan teknologi seperti kamera pengintai atau software analisis perilaku konsumen.

Penelitian ini menggunakan rumus :

Skor maksimal (S_{maks}) = $n \times k$ nilai maksimal

Skor minimal (S_{min}) = $n \times k$ nilai minimal

$$Kelas\ Interval\ (C) = \frac{S_{maks} - S_{min}}{K}$$

Keterangan:

C = Panjang kelas interval

n = Jumlah responden

k = Jumlah pertanyaan

K = Jumlah Skor

Dengan jumlah kategori sebanyak 4 kategori, yaitu : baik, cukup, kurang. Dengan perhitungan nilai :

Sangat Baik = 3.601 – 4.320

Baik = 2.881 – 3.600

Cukup = 2.161 – 2.880

Tidak Diterima = 1.441 – 2.160

Sangat Tidak Diterima = 720 – 1.440

3.2.6 Teknik Pengumpulan Data

Beberapa teknik pengumpulan data dalam metode penelitian kuantitatif yang akan digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

3.2.6.1 Wawancara

Menurut Makbul Sederhananya, dapat dikatakan bahwa wawancara adalah suatu peristiwa atau sesuatu proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi melalui komunikasi secara langsung atau bisa juga dikatakan bahwa wawancara adalah percakapan tatap muka antara penyidik dan sumber informasi. (Makbul,. 2021)

Wawancara perlu dilakukan dengan baik agar membuahkan hasil data mendalam yang tidak dapat diperoleh melalui kuesioner karena Pewawancara dapat mempertanyakan kembali jawaban yang dirasa kurang lengkap. (Makbul, 2021)

3.2.6.2 Observasi

Observasi atau mengamati merupakan kegiatan manusia sehari-hari menggunakan panca indera mata sebagai alat bantu utama selain panca indera seperti telinga, penciuman, mulut, dan kulit. Oleh karena itu, observasi adalah kemampuan manusia untuk menggunakan panca indera dan mendapatkan hasil dari fungsi panca indera utama yaitu mata untuk mendapatkan data atau informasi. (Makbul, 2021)

Teknik observasi digunakan untuk mengetahui dan menyelidiki tingkah laku nonverbal. Teknik lain dapat mengungkapkan tingkah laku verbal dan lebih mengarah pada penelitian survei tetapi kurang mampu mengungkapkan tingkah laku nonverbal dan penelitian non survey. (Makbul, 2021)

3.2.6.3 Dokumentasi

Selain wawancara dan observasi, informasi juga dapat diperoleh melalui fakta simpan sebagai korespondensi, buku harian, arsip foto, hasil rapat, cinderamata, jurnal kegiatan dan sebagainya. Data dokumenter seperti ini bisa digunakan untuk penemuan informasi yang terjadi di masa lalu. Peneliti harus memiliki kepekaan teoretis terhadap menafsirkan semua dokumen ini sehingga mereka bukan hanya barang yang tidak berguna. (Rahardjo, 2011).