

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Desain penelitian diperlukan dalam sebuah penelitian untuk mencapai tujuan penelitian yang tepat dan sesuai dengan keperluan penelitian, dengan kata lain desain penelitian merupakan perencanaan atau strategi dari awal hingga akhir penelitian. Dalam hal ini desain penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah dengan metode *mix methode* yaitu penelitian dengan mengkombinasikan antara dua metode penelitian kuantitatif dan penelitian kualitatif dalam satu penelitian (Sugiyono 2013).

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian adalah teknik ilmiah yang digunakan untuk memperoleh data mengenai objek dari penelitian dengan tujuan untuk memecahkan suatu permasalahan, menurut (Sugiyono 2013). Pada penelitian ini akan menggunakan *mix method* dengan metode kualitatif deskriptif dan metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Pada metode kualitatif difokuskan menjawab pertanyaan siapa, dimana dan bagaimana suatu peristiwa terjadi yang akhirnya akan dikaji secara mendalam untuk menemukan pola-pola yang ada pada peristiwa tersebut. Sedangkan metode penelitian eksperimental digunakan untuk mengetahui pengaruh dari perlakuan terhadap variabel yang diteliti

Metode deskriptif kualitatif adalah suatu metode penelitian yang bergerak pada pendekatan kualitatif sederhana dengan alur induktif. Alur induktif ini maksudnya penelitian deskriptif kualitatif diawali dengan proses atau peristiwa penjas yang akhirnya dapat ditarik suatu generalisasi yang merupakan sebuah kesimpulan dari proses atau peristiwa tersebut. Metode eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono 2013). Pada penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan kuantitatif dalam proses pengumpulan serta analisis data dengan instrumen penelitian berupa angket, lalu untuk melakukan eksperimen peneliti menggunakan *kitchen project* dengan membuat tiga formulasi berbeda yang selanjutnya akan diuji secara organoleptik kepada Panelis Terlatih

dengan tujuan mencari formulasi resep terbaik setelah itu akan diujikan kepada calon konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen.

3.4 Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas subjek atau objek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono 2013).

Pada survey atau situasi sosial yang dikemukakan oleh Spradley. Situasi sosial terdiri dari tiga elemen yaitu: tempat (*place*), pelaku (*actors*), dan aktivitas (*activity*) yang berinteraksi secara sinergis (Sugiyono 2013). Berdasarkan hal tersebut situasi sosial pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a) Orang-orang yang berperan sebagai narasumber *salapan cinyusu* pemberi data seperti pengelola dan penanggung jawab desa hanjeli, pekerja, pemasok, para ahli gastronomi, ahli sejarah, pemerintah, wisatawan atau penikmat kuliner dan media informasi di Kabupaten Sukabumi.
- b) Aktivitas: pengamatan langsung dan bertemu dengan narasumber yang telah dijelaskan dan panelis untuk menguji produk.

Karena keterbatasan pada penelitian untuk menjangkau seluruh populasi maka peneliti perlu untuk melakukan penarikan sampel. Sampel adalah sebagian dari populasi yang diteliti. Dengan kata lain, sampel merupakan sebagian atau bertindak sebagai perwakilan dari populasi sehingga hasil penelitian yang berhasil diperoleh dari sampel dapat digeneralisasikan pada populasi (Hendryadi 2014). Pada penelitian ini peneliti mendapatkan sampel dengan melakukan uji organoleptik kepada 30 panelis terlatih, dengan melakukan perbandingan dari tiga uji resep yang kemudian diambil resep terbaik lalu sampel konsumen didapatkan melalui uji daya terima konsumen pada 100 panelis konsumen.

3.4.1 Teknik *Sampling*

Teknik penarikan sampel menurut (Sugiyono 2013) merupakan teknik untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian, terdapat beberapa teknik *sampling* yang digunakan. Pada penelitian ini teknik yang digunakan adalah *purposive sampling* dimana ini termasuk di dalam metode *nonprobability sampling*. *nonprobability sampling* adalah teknik *sampling* yang tidak memberikan peluang atau kesempatan yang sama bagi setiap unsur atau

anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Pada teknik ini responden tidak memiliki kesempatan atau peluang yang sama, melainkan peneliti yang memilih karakteristik responden yang digunakan. dalam penelitian ini *purposive sampling* dimana penentuan sampel dilakukan melalui pertimbangan tertentu. Pada penelitian ini sampel yang dipilih ialah panelis terlatih dan konsumen. lalu teknik pengambilan sampel secara *snowball sampling* dilakukan kepada para *stakeholder* dalam unsur *salapan cinyusu* sebagai sumber data pada penelitian. Penggunaan teknik ini dirasa sesuai oleh penulis dalam pengambilan sampel penulisan ini, karena panelis terlatih yang dipilih merupakan seseorang yang ahli dibidang kuliner seperti *chef, Rnd Staff, Qc Staff, Cook*, pengusaha kuliner dll.

3.5 Operasionalisasi Instrumen Penelitian

Operasionalisasi instrumen penelitian adalah instrumen yang dibuat oleh peneliti untuk menguraikan teori dan menentukan indikator, sehingga dapat menjadi dasar dalam pembuatan kuesioner dan pedoman pertanyaan wawancara (Subagyo et al., 2023)

Tabel 3. 1
Operasionalisasi Variabel

Instrumen	Konsep Teoritis	Konsep Empiris (indikator)	Sumber
Komponen Gastronomi	Komponen dalam gastronomi tidak hanya berfokus pada bagaimana menikmati suatu makanan atau kuliner, tetapi terdapat sembilan komponen yang menjadi kunci untuk menganalisis sebuah informasi gastronomi (Turgarini 2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filosofi Sejarah Tradisi dan sosial 2. Etika dan etiket 3. Memasak 4. Bahan baku 5. Mencicipi 6. Menghidangkan 7. Mempelajari 8. Mencari pengalaman 9. Pengetahuan Gizi 	Data diperoleh dari: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengusaha 2. Pemerintah 3. Pekerja 4. Pemasok 5. Ahli 6. Pemerhati 7. Penikmat 8. Lembaga Swadaya Masyarakat 9. Media Informasi

Instrumen	Konsep Teoritis	Konsep Empiris (indikator)	Sumber
<i>Nona Helix</i>	<i>Salapan cinyusu</i> atau konsep Desa Wisata Hanjeli merupakan sinergi sembilan pemangku kepentingan yang didapat dari pemikiran ulang dan rekayasa ulang produk pangan untuk mendukung Bandung sebagai Kota Gastronomi. Konsep Desa Wisata Hanjeli berfokus pada gastronomi kewirausahaan yang didasarkan pada kreativitas wirausaha (Turgarini, 2020)	Salapan Cinyusu/Nona Helix: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengusaha 2. Pemerintah 3. Pekerja 4. Pemasok 5. <i>Expert</i> (ahli) 6. Pemerhati 7. Penikmat 8. <i>NGO</i> (Lembaga Swadaya Masyarakat) 9. Media Informasi 	Data diperoleh dari: <ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara 2. Studi dokumentasi 3. Observasi langsung kelapangan
Pengembangan Produk Gastronomi	Produk gastronomi berasal dari bahan baku pangan lokal yang umumnya bersumber dari bahan pangan khas daerah setempat, pangan lokal melewati beberapa tahapan pengembangan sebelum menjadi produk gastronomi	Tahapan pengembangan produk gastronomi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Produk Elementer 2. Produk Ekstensi 3. Produk Lelangit 4. Produk Harapan 5. Produk Gastronomi 	Data diperoleh dari: <ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara 2. Studi dokumentasi 3. Observasi langsung ke lapangan

Instrumen	Konsep Teoritis	Konsep Empiris (indikator)	Sumber
Modifikasi Produk	<p>(Turgarini, 2018).</p> <p>Modifikasi produk adalah dengan mengembangkan produk yang sudah ada dengan memodifikasi resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya Karina, 2016 dalam (Safitri et al.,2022 hal 64).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modifikasi formula resep makanan 2. Modifikasi secara teknik 3. Modifikasi dari jumlah porsi. 4. Kualitas Produk 	<p>Data diperoleh melalui <i>kitchen project</i> lalu uji organoleptik meliputi rasa,warna,aroma dan tesktur pada panelis.</p>
Rempeyek	<p>Rempeyek adalah gorengan berbahan dasar tepung yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (terutama garam dan bawang putih), dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya dari biji-bijian dan kacang-kacangan</p>	<p>Badan Standarisasi Nasional (BSN 2023) pada SNI 01-4307-199 mengenai standarisasi kerupuk dan produk sejenisnya, sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bau atau aroma dari produk sesuai, tidak memiliki bau tengik. 2. Rasa yang normal dan sesuai jenisnya 3. Warna dari produk tidak hitam atau tidak matang 	<p>Data diperoleh melalui <i>kitchen project</i> lalu uji organoleptik meliputi rasa,warna,aroma dan tesktur pada panelis.</p>

Instrumen	Konsep Teoritis	Konsep Empiris (indikator)	Sumber
	(Hardianti, et al., 2021).	4. Tekstur dari produk renyah tidak lembek. 5. Kandungan Benda Asing, terbebas dari cemaran benda asing non pangan	
<i>Food Souvenirs</i>	Cinderamata makanan atau oleh-oleh makanan merupakan pengingat nyata akan suatu tujuan perjalanan dalam berwisata Melalui oleh-oleh khususnya makanan menjadi bukti nyata atas pengalaman berwisata karena itu penting untuk menjadikan oleh-oleh makanan sebagai produk yang mencerminkan budaya dan keunikan dari destinasi wisata itu sendiri (Suhartanto et al., 2018).	Dimensi Food Souvenirs (Suhartanto et al., 2018): 1. Kemasan, Merk 2. Keunikan 3. Kualitas Produk 4. Keaslian 5. Rasa dan Harga	Data diperoleh dari: 1. Wawancara 2. Studi dokumentasi 3. Observasi langsung ke lapangan

Sumber: data diolah penulis, 2024

3.6 Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu deskriptif kualitatif dan metode analisis data kuantitatif. Penelitian deskriptif kualitatif adalah metode yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah dimana peneliti sebagai instrumen kunci (Sugiyono 2013). Sedangkan analisis data kuantitatif adalah analisis data-data yang dikuantifikasikan secara matematis lalu dianalisis menggunakan metode statistik untuk menguji hipotesis menggunakan aplikasi SPSS (Heryana 2020).

Sumber data menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia KBBI adalah sumber untuk menyusun suatu pendapat, keterangan yang benar dan bahan yang dipakai untuk penalaran dan penyidikan. Berdasarkan sumbernya, data dibagi dua jenis yaitu data sekunder dan data primer. Dalam penelitian ini penulis menggunakan sumber data primer dan sumber data sekunder yang dideskripsikan sebagai berikut:

a) Data Primer

Data Primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. (Sugiyono 2013).

b) Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang tidak langsung diperoleh peneliti. Melainkan didapat melalui media lain seperti dokumen dan media lainnya (Sugiyono 2013). Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh secara tidak langsung dari jurnal, artikel skripsi dan literatur yang berkaitan dengan penelitian,

3.7 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian pada dasarnya alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian. Data yang terkumpul dengan menggunakan instrumen tertentu akan dideskripsikan dan dilampirkan atau digunakan untuk menguji hipotesis yang diajukan dalam suatu penelitian.. Pada penelitian ini pengumpulan data yang digunakan adalah pembuatan produk dengan membuat formulasi resep produk melalui *kitchen project* dan tes formulasi resep dengan uji organoleptik selanjutnya menentukan harga jual, kemasan dan pelabelan hingga strategi pemasaran lalu menguji penerimaan konsumen.

3.7.1 Kitchen Project

Sebelum mendapatkan resep produk terbaik, peneliti melakukan eksperimen produk yang dilakukan dengan membuat proyek dapur untuk melakukan riset pengembangan formula resep yang menghasilkan resep paling sesuai. Dengan hasil komposisi bahan yang digunakan, petunjuk penyiapan bahan, alat, informasi gizi dan takaran yang dibutuhkan selama proses produksi.

3.7.2 Formulasi Resep

Tabel 3. 2
Komposisi Bahan

Bahan Utama		
No	Nama Bahan	Qty
1	Tepung Hanjeli	125 gr
2	Tepung Beras	125 gr
3	Bawang Putih	15 gr
4	Kemiri	10 gr
5	Kencur	4 gr
6	Garam	10 gr
7	Penyedap	4 gr
8	Ketumbar Bubuk	3 gr
9	Kunyit Bubuk	1 gr
10	Daun Jeruk	10 gr
11	Telur Ayam	50 gr
12	Air	300 ml
Bahan Isian / Topping		
1	Kacang Tanah	100 gr
Peralatan		
1	<i>Mixing Bowl</i>	2 pcs
2	<i>Ballonwhisk</i>	1 pcs
3	Wajan Penggorengan	1 pcs
4	Cetakan Rempeyek	2 pcs
5	Spatula	1 pcs

Langkah Pembuatan
<ol style="list-style-type: none"> 1. Haluskan bumbu seperti bawang putih, garam, kemiri, ketumbar bubuk dengan blender. 2. Campurkan tepung hanjeli dengan bumbu halus, air, telur dan irisan daun jeruk. Aduk hingga merata dan konsistensi rasa, tesktur pas. 3. Panaskan minyak goreng. Masukkan adonan kedalam cetakan dengan tipis dan merata. 4. Goreng rempeyek dengan api sedang sampai matang dan berwarna kuning keemasan. Angkat, lalu tiriskan.

Sumber: data diolah penulis, 2024

3.7.3 Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Hasil pengukuran tersebut adalah penerimaan (diterima atau ditolak), kesukaan (tingkat suka atau tidak suka) dan pilihan (pilih satu dari yang lain) terhadap produk. Indikator dari penilaian sendiri berupa Warna, kemudian rasa, aroma dan tekstur. cita rasa dengan skala penilaian 1 sampai 5 mulai dari sangat tidak setuju hingga sangat setuju Shewfelt, 2013 dalam (Ismanto 2023 hal 54). Peneliti melakukan pengujian formula kepada Panelis Terlatih.

3.8 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara untuk memperoleh data yang dibutuhkan pada saat penelitian. Data yang diperoleh akan digunakan untuk menjawab pertanyaan pada rumusan masalah lalu dapat digunakan juga untuk menguji hipotesis dan sebagai dasar pengambilan kesimpulan dalam penelitian. Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan *interview* (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya. (Sugiyono 2013). Teknik pengumpulan data yang peneliti gunakan adalah sebagai berikut:

a) Studi Literatur

Studi Literatur adalah kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Dalam penelitian ini peneliti memperoleh data dengan mengumpulkan data yang

didapat dari wawancara, jurnal, artikel, skripsi dan buku terkait dengan topik penelitian (Sugiyono 2013).

b) Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Dari kesimpulan tersebut peneliti melakukan pengamatan atau observasi secara langsung ke tempat objek penelitian (Sugiyono 2013).

c) Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan interaksi secara langsung antara pewawancara dan narasumber. Wawancara dilakukan oleh peneliti jika ingin mengetahui hal-hal dari narasumber dengan lebih mendalam (Sugiyono 2013).

d) Kuesioner

Kuesioner merupakan instrumen penelitian yang umumnya digunakan untuk penelitian dengan pendekatan kuantitatif yang berisi pernyataan-pernyataan yang disusun sedemikian rupa tentang variabel penelitian. Kuesioner memungkinkan peneliti untuk mempelajari sikap-sikap, keyakinan, perilaku, dan karakteristik yang dijadikan responden pada suatu variabel penelitian (Sugiyono 2013).