

BAB 3

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah churros bayam, penulis ingin konsumsi sayuran meningkat.

Subjek dari penelitian ini yaitu inovasi churros bayam, penelitian ini akan melakukan percobaan pembuatan produk dengan penambahan bayam.

1.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan percobaan pembuatan produk dan berusaha menemukan standar resep yang tepat. Tujuan dari penelitian ini mengembangkan produk yang sudah ada dikembangkan sedemikian rupa sehingga dapat menampilkan sesuatu yang berbeda dan menghasilkan produk yang lebih baik.

1.3 Operasional Variabel

Operasional variabel adalah suatu nilai dari orang, sifat, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik simpulan, terutama kualitas produk dan uji daya terima konsumen. Berdasarkan penjelasan di atas peneliti memaparkan operasionalisasi variabel pada tabel berikut ini:

Tabel 3.1
Operasionalisasi Variabel

Variabel	Konsep Teoritias	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Modifikasi Produk	Modifikasi merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena tuntutan perusahaan yang menghendaki produk baru. Hal-hal yang perlu	Modifikasi dalam sebuah makanan harus memiliki mutu yang baik karena akan membangun persepsi	Data diperoleh dengan melakukan uji deskripsi terhadap : 1. Rasa 2. Kemantapan (formulasi resep) 3. Bentuk	Ordinal

	diperhatikan dalam inovasi makanan adalah dari segi : <ol style="list-style-type: none"> 1. Rasa 2. Aroma 3. Tekstur 4. Penampilan (Minantyo, 2011:136)	konsumen tentang kualitas produk	<ol style="list-style-type: none"> 4. Tekstur 5. Daya penarik lewat ketajaman mata (dilihat dari warna) 6. Aroma 7. Porsi/ukuran sajian 	
Kualitas Produk	Standar kualitas suatu mutu makanan. Hal-hal yang perlu diperhatikan adalah: <ol style="list-style-type: none"> 1. Rasa 2. Bentuk 3. Ketetapan 4. Kandungan Gizi 5. Aroma (Marsum, 2005:159)	Mutu makanan harus sangat diperhatikan dilihat dari persepsi kualitas produk pada makanan itu sendiri.	Data diperoleh terdiri dari: <ol style="list-style-type: none"> 1. Rasa 2. Formula Resep 3. Bentuk 4. Tekstur 5. Aroma 6. Ukuran 7. Warna 	Ordinal

Standar Resep	Di dalam resep terdapat panduan seperti bahan, takaran, cara pengolahan, dan catatan lain yang penting untuk ditaati. Sehingga resep menjadi acuan bagi setiap juru masak selama memproduksi jenis makanan. (Bartono, 2005:60)	Dengan resep standar meskipun berbeda juru masak, jika mereka menggunakan resep standar yang sama dan mengikuti petunjuk maka produk yang dihasilkan juga akan sama. Demikian pula, baik porsi kecil maupun besar, dengan konversi resep maka kualitas produk tetap sama dan perhitungan biaya produksi juga proporsional (Budiampta, 2013:4)	Pembuatan standar resep meliputi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Hasil 2. Bahan Baku 3. Prosedur 4. Cara pengolahan 	Ordinal
Kemasan	Kemasan merupakan kegiatan yang bertujuan merancang dan memproduksi wadah untuk sebuah produk (Kotler & Keller, 2009:27)	Adanya kemasan sebagai pemenuh syarat keamanan untuk melindungi produk dan sebagai program pemasaran untuk menjadi identitas dari suatu perusahaan yang membedakan produknya dengan perusahaan lain dan membuatnya sebagai ciri khas (Cenadi, 2000:93)	Standar pembuatan kemasan meliputi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Harus menyesuaikan dengan produk yang dikemas 2. Mudah untuk membuka dan menutup kemasan 3. Mudah untuk membuang kemasan 4. Ukuran, bentuk dan berat yang efisien 5. Tampilan (Rusdan, 2017:9-13)	Ordinal
Label	Label merupakan sebuah tanda yang ditempelkan dalam sebuah kemasan	Adanya label untuk memberi informasi tentang isi	Standar pembuatan label yang baik meliputi:	Ordinal

	produk dari mulai komposisi, kandungan gizi sampai berat bersih.	produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan dan sebagai sarana komunikasi produsen kepada konsumen tentang hal-hal yang perlu diketahui oleh konsumen tentang produk tersebut, terutama hal-hal yang kasat mata atau tidak diketahui secara fisik (Marinus, 2002:192)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nama atau <i>brand</i> produk 2. Informasi berat bersih produk pada label makanan 3. Tuliskan komposisi atau bahan yang digunakan 4. Cantumkan tanggal kadaluarsa 5. Kode produksi 	
Standar harga jual	Biaya standar adalah biaya yang direncanakan untuk suatu produk dalam kondisi operasi sekarang atau yang diantisipasi (Usry, 2005:153)	Sistem biaya standar memberikan panduan kepada manajemen beberapa biaya yang seharusnya melakukan kegiatan tertentu untuk memungkinkan mereka melakukan pengendalian biaya dengan meningkatkan metode produksi, memilih tenaga kerja dan kegiatan lainnya (Mulyadi, 1991:416)	Standar harga jual meliputi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan prioritas usaha 2. Mempertimbangkan kemampuan konsumen 3. Biaya produksi 4. Sesuai dengan target 5. Mengetahui harga competitor 	Ordinal
Strategi pemasaran	Strategi pemasaran adalah rencana yang menyeluruh, terpadu dan menyatu dibidang pemasaran yang memberikan paduan tentang kegiatan yang akan dijalankan untuk mencapai tujuan	Dengan adanya strategi pemasaran penjual akan tahu pasar mana yang akan menjadi tujuan untuk produknya	Perencanaan strategi pemasaran meliputi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Target dan positioning pasar 2. Strategi pemasaran 3. Pengembangan produk 	Ordinal

	pemasaran. Strategi pemasaran merupakan proses <i>Market-driven</i> dari pengembangan strategi yang mempertimbangkan perubahan lingkungan dan kebutuhan untuk menawarkan <i>superior customer value</i> (Craven, 2008:13)	(Craven, 2008:20)		
--	---	-------------------	--	--

1.4 Instrumen Penelitian

Pengumpulan data sebuah penelitian memiliki berbagai metode yang membutuhkan instrument sebagai alat bantu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisisioner, uji produk, perhitungan harga jual, labeling dan kemasan yang digunakan. Setiap metode penelitian yang digunakan memiliki beberapa instrument yang berfungsi sebagai alat bantu dalam penelitian ini.

1.4.1 *Kitchen Project*

Kitchen Project pra penelitian dalam pembuatan churros dengan penambahan bayam dilakukan dengan proses pemilihan bayam terlebih dahulu, bayam yang digunakan adalah jenis bayam hijau yang didapat dari beberapa pasar terpilih. Sebelum dapat melakukan eksperimen terhadap formulasi metode, peneliti terlebih dahulu harus memiliki standar resep baku yang dapat menjadi pedoman dalam penelitian. Maka dari itu peneliti melakukan pra-eksperimen dalam formulasi resep. Dalam pra-eksperimen ini peneliti melakukan percobaan yaitu penambahan sayuran bayam pada adonan churros.

1.4.2 Pembuatan Desain Kemasan dan Label

Desain kemasan dan label akan dibuat menggunakan aplikasi canva. Aplikasi ini dirasa memberikan beberapa keunggulan dan mudah untuk dipahami dalam membuat desain kemasan dan label dibandingkan dengan aplikasi lain yang cukup sulit untuk dipahami. Penulis akan membuat desain sesuai dengan standar kemasan yang berlaku untuk makanan.

1.4.3 Uji Produk

Uji produk ini ditujukan untuk mengetahui kelayakan produk churros bayam melalui metode analisa deskriptif yang berisi sebagai berikut:

1. Penampilan, churros bayam ini memiliki penampilan yang cukup menarik dari warna bayam alami.
2. Rasa, churros bayam ini memiliki rasa yang asin.
3. Aroma, churros bayam ini memiliki aroma bayam yang tidak kuat.
4. Tekstur, churros bayam ini memiliki tekstur diluar renyah dan didalam lembut.
5. Warna, churros bayam ini memiliki warna yang hijau alami dari pewarna alami yaitu bayam.

1.4.4 Menentukan Harga Jual

<i>Material/food cost</i>	30% - 45%
<i>Labour Cost</i>	15% - 20%
<i>Overhead Cost</i>	20% - 30%
<i>Provit</i>	10% - 15%
<i>Selling Price</i>	100%

Komposisi Harga Jual

Tabel 3.2

Sumber : data diolah 2020

Tabel 3.3

Jumlah Biaya Bahan Baku Churros Bayam

Sumber : data diolah 2020

Bahan-bahan	Kuantiti	Harga
Air	100gr	-
Butter	40gr	Rp. 2.040
Tepung Terigu	75gr	Rp. 862
Telur	1pcs	Rp. 1.500
Bayam	169gr	Rp. 1500
Thinwall	1pcs	Rp. 1.500
Sticker	1pcs	Rp. 800
Minyak	100gr	Rp. 2.100
Total		Rp. 10.302

Total Bahan = Rp. 10.302

$$\text{Harga Jual (HJ)} = \frac{100}{45} \times 10.302$$

$$= \text{Rp. 23.000/1pack churros}$$

1.4.5 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam proses pemasaran produk churros bayam ini berdasarkan elemen penting pada pemasaran, yaitu sebagai berikut:

1. Pemilihan pasar untuk memasarkan produk churros bayam.

2. Penetapan harga yang sesuai dengan pasar yang dituju.
3. Promosi penjualan dengan menggunakan *social media* sebagai media promosinya.

1.5 Teknik Pengumpulan Data

Menurut (Mulyatiningsih,2013:178), teknik pengumpulan data merupakan cara atau prosedur yang dilakukan untuk mendapatkan pengumpulan data. Teknik ini bertujuan dalam penelitian ilmiah sebagai untuk memperoleh bahan-bahan yang akurat dan percaya. Metode atau teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1) Studi Pustaka

Melakukan teknik ini dengan cara mencari sumber data dari buku, internet, jurnal maupun hasil penelitian sejenis yang berkaitan dengan judul yang diangkat dan diteliti kemudian dijadikan sebagai landasan teori.

2) Eksperimental

Peneliti melakukan eksperimen terhadap produk Churros *frozen* bayam tersebut. Melakukan beberapa kali percobaan untuk menghasilkan formulasi resep yang baik.

3) Studi Dokumentasi

Melakukan dokumentasi seperti mengambil foto pada saat proses pembuatan churros bayam dan mengambil foto panelis ahli yang sudah menguji produk churros. Mendokumentasikan setiap kegiatan yang peneliti lakukan saat merancang dan menyusun penelitian ini agar terlihat kebenarannya.