

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Inovasi Produk *Quiche* dengan Isian Turubuk merupakan objek atau variabel pada penelitian ini. Setiap penelitian yang memiliki objek tentu memiliki subjek. Subjek dari penelitian ini adalah panelis semi-terlatih dan panelis konsumen yang akan mencoba produk Turubuk *Quiche* serta mengisi kuesioner yang diberikan.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penelitian kuantitatif merupakan suatu proses menemukan pengetahuan yang menggunakan data berupa angka sebagai alat menemukan keterangan mengenai apa yang ingin diketahui. Penelitian kuantitatif dapat dilakukan dengan penelitian deskriptif, penelitian hubungan atau korelasi, kuasi eksperimental, dan penelitian eksperimental (Darmawan, 2013).

Eksperimental dilakukan dengan tujuan untuk membuat inovasi produk Turubuk *Quiche* dengan tiga formula resep yang memiliki perbandingan komposisi. Lalu akan diuji oleh 30 panelis semi terlatih sehingga akan mendapatkan produk dengan kualitas terbaik, kemudian menetapkan label serta kemasan yang akan digunakan, menentukan harga jual dan strategi pemasaran. Lalu melakukan uji daya terima konsumen kepada 100 masyarakat umum untuk mengetahui apakah produk tersebut layak untuk dipasarkan.

3.2.1 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi dan sampel merupakan salah satu bagian penting dalam sebuah penelitian. Populasi adalah keseluruhan dari kelompok yang akan diambil datanya. Populasi dalam penelitian ini yaitu masyarakat umum. Sedangkan sampel adalah bagian dari populasi yang memiliki karakter yang sama dengan populasi. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis semi terlatih dan panelis konsumen.

Jumlah sampel ditentukan dengan melihat karakteristik populasi. Sampel pada penelitian ini adalah panelis semi terlatih untuk uji organoleptik serta panelis konsumen untuk uji daya terima konsumen. Jumlah panelis yang digunakan sebanyak 30 orang dan panelis konsumen sebanyak 100 orang. Jumlah angka konsumen ditentukan kembali dengan rumus *Slovin*.

Perhitungan jumlah panelis konsumen ditentukan dengan data populasi dari jumlah kunjungan wisatawan di Kabupaten Karawang pada tahun 2023. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Barat, jumlah kunjungan wisatawan ke Kabupaten Karawang pada tahun 2023 mencapai 2.492.910 orang. Maka perhitungan jumlah panelis konsumen dengan rumus Slovin, yaitu (Noor, 2017):

$$n = \frac{N}{1 + (N \times e^2)}$$

$$n = \frac{2.492.910}{1 + (2.492.910 \times 0,1^2)}$$

$$n = \frac{2.492.910}{24.930,1}$$

$$n = 99,99 \sim 100$$

Keterangan:

n = Jumlah elemen/anggota sampel;

N = Jumlah elemen/anggota populasi

e = *Error level* (10%)

Berdasarkan perhitungan dengan rumus *Slovin* diatas, jumlah panelis konsumen untuk uji daya terima konsumen produk Turubuk *Quiche* berjumlah 100 orang.

Adapun kriteria panelis yang akan menguji dalam penelitian ini, yaitu:

Tabel 3. 1 Kriteria Panelis Semi Terlatih dan Panelis Konsumen

Panelis Semi Terlatih	Panelis Konsumen
a. <i>Chef</i> /Juru Masak	a. Berusia minimal 17 tahun
b. Akademisi Tata Boga	b. Masyarakat pedesaan dan perkotaan
c. UMKM di bidang kuliner	c. Masyarakat yang pernah mencoba turubuk
d. Mahasiswa yang sudah kompeten di bidang kuliner	

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Kriteria tersebut dilandasi pada tujuan penelitian untuk menghasilkan Turubuk *Quiche* sebagai oleh-oleh khas Karawang. Panelis diharapkan mampu memberikan nilai objektif dalam menguji inovasi produk Turubuk *Quiche*.

Teknik penarikan sampel pada penelitian ini adalah teknik *proportionate stratified random sampling* untuk panelis konsumen, teknik ini bertujuan untuk menguji daya terima konsumen terhadap produk Turubuk *Quiche*. Penelitian ini juga menggunakan teknik *purposive sampling* untuk panelis semi terlatih, karena teknik ini merupakan teknik yang memerlukan pertimbangan tertentu, salah satunya terkait kualitas makanan (Sugiyono, 2017).

3.2.2 Operasionalisasi Variabel

Salah satu komponen penting dalam penelitian yang berkaitan dengan proses studi secara komprehensif adalah variabel penelitian. Variabel adalah atribut sekaligus objek yang menjadi fokus dalam penelitian. Komponen ini penting untuk menarik kesimpulan atau inferensi suatu penelitian. Terdapat beberapa jenis variabel dalam penelitian, antara lain: variabel bebas dan variabel terikat, variabel aktif dan variabel atribut, variabel kontinu dan variabel kategori termasuk juga variabel laten (Sandu Siyoto and Sodik, 2015).

Variabel yang akan diteliti khususnya tentang formulasi Turubuk *Quiche* dan uji daya terima konsumen. Oleh karena itu, peneliti menjabarkan tentang operasional variabel sebagai berikut:

Tabel 3. 2 Operasionalisasi Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Formula <i>Formulasi Resep</i>	Banyak hal yang perlu di-perhitungkan ketika akan menyusun atau menentukan resep baku yang akan mempengaruhi	Peneliti membuat formula resep dari <i>quiche</i> dengan turubuk sebagai bahan utama isiannya.	Data yang diperoleh yaitu: a. Bahan baku yang digunakan; b. berat setiap bahan- bahan yang di-gunakan; dan	Deskriptif

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	produk yang dihasilkan yakni kualitas produk atau makanan tersebut. Sifat dari resep baku ini variatif sehingga akan mendapatkan standar mutu makanan yang cukup baik juga dapat diterima oleh konsumen (Renaningtyas, 2004).		c. cara pembuatan produk	
Harga Jual	Harga pokok standar adalah metode untuk menetapkan harga jual suatu produk yang berpedoman pada persentase biaya (<i>cost percentage</i>) yang sudah ditetapkan oleh pihak manajemen (Suarsana, 2007).	Peneliti menggunakan metode <i>cost percentage</i> yaitu dengan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya lain-lain, serta keuntungan hingga dapat ditentukan harga jual.	Data yang diperoleh yaitu: a. <i>food cost</i> 50%; b. <i>labour cost</i> 15%; c. <i>overhead</i> 15%; d. <i>profit</i> 20%; dan e. <i>selling price</i> 100%	Deskriptif

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Uji Daya Simpan	Umur simpan produk pangan (<i>Shelf life</i>) merupakan salah satu informasi yang sangat penting bagi konsumen. Pencantuman informasi umur simpan menjadi sangat penting karena terkait dengan keamanan produk pangan dan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen (Harris and Fadli, 2014).	Peneliti akan melakukan uji daya simpan produk dengan eksperimental, seperti: menyimpan produk di dalam wadah kedap udara atau membekukan produk tersebut.	Data yang diperoleh terdiri dari: a. rasa, b. warna, c. aroma, d. tekstur, e. tampilan.	Deskriptif
Kemasan dan Label	Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan	Peneliti merencanakan kemasan serta label yang baik berdasarkan ketentuan yang sudah ada agar dapat menarik	Data yang didapatkan yaitu: a. Kemasan dan label yang meliputi informasi produk b. Merk dan logo produk	Deskriptif

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	<p>pangan maupun tidak.</p> <p>Label adalah setiap keterangan mengenai pangan olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian Kemasan Pangan.</p> <p>(BPOM, 2020)</p>	minat beli calon konsumen.		
Strategi Pemasaran	<p>Istilah singkat “pemasaran memenuhi kebutuhan secara menguntungkan” berkaitan dengan proses mengidentifikasi pemenuhan kebutuhan</p>	<p>Peneliti menentukan strategi apa yang akan digunakan dalam memasarkan produk Turubuk <i>Quiche</i>.</p>	<p>Data yang diperoleh terdiri dari :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. pasar yang akan dituju, b. metode pemasaran yang akan di-gunakan 	Deskriptif

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	masyarakat dan menciptakan nilai yang menguntungkan bagi pelanggan serta perusahaan (Rianto, 2012).			
Uji Daya Terima Konsumen	Pada uji daya terima konsumen terhadap sebuah produk makanan biasanya akan meliputi penilaian terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan produk tersebut (Sipahelut dkk., 2017).	Peneliti melakukan uji daya terima konsumen terhadap panelis umum sebanyak 100 orang.	Data yang didapatkan adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap Turubuk <i>Quiche</i> dalam hal: a. rasa b. warna c. aroma d. tekstur e. penampilan	Ordinal

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

3.2.3 Jenis dan Sumber Data

Pada penelitian ini, terdapat dua jenis sumber data yang digunakan, yaitu data primer dan data sekunder. Sumber data dibagi menjadi dua bagian, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah informasi yang didapatkan melalui wawancara atau pengisian kuesioner. Sementara data sekunder yaitu data yang didapatkan secara tidak langsung oleh peneliti.

Tabel 3. 3 Jenis dan Sumber Data

No	Data Primer	Data Sekunder
1	Proses pembuatan produk	Studi Pustaka

2	Uji organoleptik	Dokumentasi pihak lain
3	Pengisian kuesioner	
4	Uji daya terima konsumen	

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2022*

Berdasarkan tabel 3.3 diketahui bahwa dalam penelitian ini menggunakan jenis data primer lebih banyak yaitu 4 sumber sedangkan data sekunder yang digunakan sebanyak 2 sumber.

3.3 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian sangat diperlukan dalam suatu penelitian bertujuan untuk membantu proses pengumpulan data. Metode pengumpulan data yang digunakan sebagai instrumen penelitian ini terdapat uji organoleptik sebagai tolak ukur kesukaan, *kitchen project* eksperimental, uji daya terima konsumen, serta merancang strategi pemasaran Turubuk *Quiche*.

3.3.3 Kitchen Project

Dalam penelitian ini, dilakukan eksperimental berupa kichen project untuk menguji formula resep mana yang mendapatkan hasil terbaik. Adapun hal-hal yang harus dilakukan yaitu: menghasilkan satu formula resep yang meliputi bahan baku yang dibutuhkan, nama resep, jumlah bahan baku yang digunakan, saran dan cara penyajian makanan, total produk yang dihasilkan, nilai gizi, serta peralatan yang dibutuhkan.

Dalam tahap ini, terdapat tiga contoh produk yang dibuat dengan variasi pada komposisi isian sebagai berikut:

Tabel 3. 1 Sampel Produk Turubuk *Quiche*

Sampel Produk	Turubuk	Jamur Merang
Turubuk <i>Quiche</i> 1	30%	70%
Turubuk <i>Quiche</i> 2	50%	50%
Turubuk <i>Quiche</i> 3	100%	-

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Tabel 3. 2 Formulasi Resep dan Langkah Pembuatan *Quiche* dengan Isian Turubuk 70 % dan Jamur Merang 30% (TQ 1)

Turubuk <i>Quiche</i> 1				
Jumlah yang dihasilkan			: 30 pcs	
Waktu memasak			: 90 menit	
No	Bahan	QTY	Unit	Keterangan
Kulit Pie				
1.	Margarin	100	gr	Aduk hingga rata
2.	Mentega	100	gr	
3.	Kuning Telur	2	pcs	
4.	Air Dingin	40	gr	
5.	Tepung Protein Rendah	200	gr	
Royal Cream				
6.	Telur Utuh	2	pcs	Aduk hingga rata, saring
7.	Kuning Telur	1	pcs	
8.	Susu UHT	100	gr	
9.	<i>Cooking Cream</i>	100	gr	
10.	Garam	2	gr	
11.	Lada Hitam	3	gr	
Filling				
12.	Turubuk	168	gr	<i>sliced</i>
13.	Jamur Merang	72	gr	<i>sliced</i>
14.	Bawang Bombai	48	gr	<i>chopped</i>
15.	Daun Bawang	12	gr	<i>sliced</i>
16.	Mentega	10	gr	<i>melted</i>
Topping				
17.	<i>Mozzarella Cheese</i>	72	gr	<i>grated</i>
Langkah Membuat Kulit Pie				

<ol style="list-style-type: none"> 1) Campurkan semua bahan, aduk hingga rata. 2) Jangan terlalu lama diaduk. 3) Ratakan adonan ke dalam cetakan yang sudah dioles tipis dengan margarin. 4) Tusuk-tusuk dasar adonan dengan garpu. 5) Panggang dengan suhu 140°C selama 30 menit
Langkah Membuat Filling
<ol style="list-style-type: none"> 1) Pisahkan daging turubuk dengan kulitnya, cuci hingga bersih. 2) Cuci bersih jamur, tumis dengan mentega hingga layu dan harum. 3) Cincang kasar bawang bombai, tumis dengan sedikit mentega hingga <i>caramelize</i>. 4) Cuci bersih daun bawang, iris tipis.
Langkah Membuat <i>Royal Cream</i>
<ol style="list-style-type: none"> 1) Campurkan semua bahan, aduk hingga rata. 2) Saring <i>cream</i> hingga tidak ada gumpalan dari telur.
Langkah Penyelesaian
<ol style="list-style-type: none"> 1) Susun rata isian sayuran di dalam kulit pie. 2) Siram dengan <i>royal cream</i> hingga $\frac{3}{4}$ penuh. 3) Tambahkan dengan parutan <i>mozzarella cheese</i>. 4) Panggang selama 30 menit api atas bawah hingga <i>golden brown</i>. 5) Turubuk <i>Quiche</i> siap disajikan.

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Tabel 3. 3 Formulasi Resep dan Langkah Pembuatan *Quiche* dengan Isian Turubuk 50 % dan Jamur Merang 50% (TQ 2)

Turubuk <i>Quiche</i> 2				
Jumlah yang dihasilkan			: 30 pcs	
Waktu memasak			: 90 menit	
No	Bahan	QTY	Unit	Keterangan
Kulit Pie				
1.	Margarin	100	gr	Aduk hingga rata

2.	Mentega	100	gr	
3.	Kuning Telur	2	pcs	
4.	Air Dingin	40	gr	
5.	Tepung Protein Rendah	200	gr	
Royal Cream				
6.	Telur Utuh	2	pcs	Aduk hingga rata, saring
7.	Kuning Telur	1	pcs	
8.	Susu UHT	100	gr	
9.	<i>Cooking Cream</i>	100	gr	
10.	Garam	2	gr	
11.	Lada Hitam	3	gr	
Filling				
12.	Turubuk	120	gr	<i>sliced</i>
13.	Jamur Merang	120	gr	<i>sliced</i>
14.	Bawang Bombai	48	gr	<i>chopped</i>
15.	Daun Bawang	12	gr	<i>sliced</i>
16.	Mentega	10	gr	<i>melted</i>
Topping				
17.	<i>Mozzarella Cheese</i>	72	gr	<i>grated</i>
Langkah Membuat Kulit Pie				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Campurkan semua bahan, aduk hingga rata. 2) Jangan terlalu lama diaduk. 3) Ratakan adonan ke dalam cetakan yang sudah dioles tipis dengan margarin. 4) Tusuk-tusuk dasar adonan dengan garpu. 5) Panggang dengan suhu 140°C selama 30 menit 				
Langkah Membuat <i>Filling</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Pisahkan daging turubuk dengan kulitnya, cuci hingga bersih. 2) Cuci bersih jamur, tumis dengan mentega hingga layu dan harum. 				

3) Cincang kasar bawang bombai, tumis dengan sedikit mentega hingga <i>caramelize</i> .
4) Cuci bersih daun bawang, iris tipis.
Langkah Membuat <i>Royal Cream</i>
1) Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.
2) Saring <i>cream</i> hingga tidak ada gumpalan dari telur.
Langkah Penyelesaian
1) Susun rata isian sayuran di dalam kulit pie.
2) Siram dengan <i>royal cream</i> hingga $\frac{3}{4}$ penuh.
3) Tambahkan dengan parutan <i>mozzarella cheese</i> .
4) Panggang selama 30 menit api atas bawah hingga <i>golden brown</i> .
5) Turubuk <i>Quiche</i> siap disajikan.

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Tabel 3. 4 Formulasi Resep dan Langkah Pembuatan *Quiche* dengan Isian Turubuk 100% (TQ 3)

Turubuk <i>Quiche</i> 3				
Jumlah yang dihasilkan			: 30 pcs	
Waktu memasak			: 90 menit	
No	Bahan	QTY	Unit	Keterangan
Kulit Pie				
1.	Margarin	100	gr	Aduk hingga rata
2.	Mentega	100	gr	
3.	Kuning Telur	2	pcs	
4.	Air Dingin	40	gr	
5.	Tepung Protein Rendah	200	gr	
<i>Royal Cream</i>				
5.	Telur Utuh	2	pcs	Aduk hingga rata, saring
6.	Kuning Telur	1	pcs	
7.	Susu UHT	100	gr	

Nurfathimah, 2024

INOVASI TURUBUK QUICHE SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI PANGAN LOKAL DI KARAWANG

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

8.	<i>Cooking Cream</i>	100	gr	
9.	Garam	2	gr	
10.	Lada Hitam	3	gr	
<i>Filling</i>				
11.	Turubuk	240	gr	<i>sliced</i>
12.	Bawang Bombai	48	gr	<i>chopped</i>
13.	Daun Bawang	12	gr	<i>sliced</i>
14.	Mentega	10	gr	<i>melted</i>
<i>Topping</i>				
16.	<i>Mozzarella Cheese</i>	72	gr	<i>grated</i>
Langkah Membuat Kulit Pie				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Campurkan semua bahan, aduk hingga rata. 2) Jangan terlalu lama diaduk. 3) Ratakan adonan ke dalam cetakan yang sudah dioles tipis dengan margarin. 4) Tusuk-tusuk dasar adonan dengan garpu. 5) Panggang dengan suhu 140°C selama 30 menit 				
Langkah Membuat Isian Sayuran				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Pisahkan daging turubuk dengan kulitnya, cuci hingga bersih. 2) Cuci bersih jamur, tumis dengan mentega hingga layu dan harum. 3) Cincang kasar bawang bombai, tumis dengan sedikit mentega hingga <i>caramelize</i>. 4) Cuci bersih daun bawang, iris tipis. 				
Langkah Membuat <i>Royal Cream</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Campurkan semua bahan, aduk hingga rata. 2) Saring <i>cream</i> hingga tidak ada gumpalan dari telur. 				
Langkah Penyelesaian				
<ol style="list-style-type: none"> 1) Susun rata isian sayuran di dalam kulit pie. 2) Siram dengan <i>royal cream</i> hingga $\frac{3}{4}$ penuh. 3) Tambahkan dengan parutan <i>mozzarella cheese</i>. 				

- 4) Panggang selama 30 menit api atas bawah dengan suhu 160°C hingga *golden brown*.
- 5) Turubuk *Quiche* siap disajikan.

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

3.3.4 Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Dapat diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Teknik penilaian yang digunakan adalah skala 1-5 dengan indikator rasa, aroma, warna, penampilan dan tekstur. Peneliti melakukan pengujian dengan 3 formulasi yang berbeda kepada panelis semi terlatih sebanyak 30 orang.

3.3.5 Uji Hedonik

Uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji hedonik. Uji hedonik atau disebut juga uji kesukaan. Panelis akan diminta tanggapan pribadinya mengenai kesukaannya terhadap beberapa sampel produk. Selain itu, panelis juga mengemukakan tingkat kesukaannya, seperti:

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Netral
4. Suka
5. Sangat Suka

Analisis uji hedonik dilakukan setelah uji data yang dilakukan dengan skala hedonik dibandingkan dengan skala numerik, kemudian dilakukan uji statistik. Dalam analisis ini, uji hedonik menggunakan *analysis of variance* (ANOVA). Anova adalah sebuah analisis statistic yang menguji perbedaan rata-rata antar grup.

3.3.6 Kemasan dan Label

Kemasan pada inovasi produk *quiche* dengan isian sayur turubuk dirancang berdasarkan konsep *frozen food* yaitu *quiche* yang sudah dibekukan dibungkus

dengan plastik dan divacum menggunakan alat khusus untuk menghilangkan rongga udara di dalamnya serta agar produk aman dari kontaminasi serta dapa. Setelah itu, dilapisi kardus tebal untuk pengiriman ke luar kota untuk menghindari *quiche* terbentur dan hancur.

Label yang digunakan dibuat menggunakan aplikasi seperti canva dan aplikasi pendukung lainnya. Label pada inovasi produk *quiche* dengan isian turubuk ini berisi:

- 1) Nama Produk
- 2) Logo
- 3) Informasi Turubuk
- 4) Informasi Jumlah Produk
- 5) Kandungan Gizi
- 6) Komposisi Bahan Baku
- 7) *Manufacturing Date* (Tanggal Produksi)
- 8) *Expired Date* (Tanggal Kadaluarsa)

Penelitian ini menggunakan perhitungan kandungan gizi berdasarkan nilai gizi yang tercantum dalam daftar TKPI 2017. Berikut adalah rumus perhitungan nilai gizi menurut (BPOM RI, 2013):

$$\text{Kandungan gizi} = \frac{\text{Berat per porsi}}{100 \text{ gr BDD}} \times \text{Kandungan gizi per 100 gr}$$

3.3.7 Perhitungan Harga Jual

Tahap selanjutnya adalah perhitungan harga jual Turubuk *Quiche*. Perhitungan harga jual dihitung menggunakan rumus berikut:

$$\text{Harga jual} = \frac{\text{Basic cost}}{\text{Presentase food cost}} \times 100\%$$

Besaran presentase yang digunakan untuk menentukan harga jual Turubuk *Quiche* adalah sebagai berikut:

<i>Food Cost</i>	50%
<i>Labour Cost</i>	15%
<i>Overhead</i>	15%
<i>Net Profit</i>	20%
<i>Selling Price</i>	100%

3.3.8 Strategi Pemasaran

Produk Turubuk *Quiche* menggunakan strategi pemasaran BMC (*Business Model Canvas*). Inovasi produk ini memanfaatkan keunggulan produk dalam pemasarannya, seperti:

- 1) Mempromosikan bahwa Turubuk *Quiche* dengan isian sayuran turubuk ini memiliki kelebihan yaitu dapat memenuhi kebutuhan gizi;
- 2) Menentukan harga jual yang sesuai dengan kualitas produk yang diberikan; serta
- 3) Memilih sosial media yang lebih banyak dipakai masyarakat seperti instagram dan tiktok dengan menginformasikan manfaat dibalik sayuran turubuk serta memasarkannya di *marketplace* agar mempermudah proses jual beli.

3.3.9 Uji Daya Terima Konsumen

Pada tahap ini, peneliti telah mendapatkan sampel yaitu 100 orang masyarakat umum yang akan mencoba produk *quiche* dengan isian sayur turubuk. Kemudian, kuesioner diisi untuk mengetahui penilaian produk dengan tepat. Skala yang digunakan pada kuesioner ini adalah skala likert.

Data yang didapatkan dari hasil uji daya terima konsumen kemudian akan dianalisa menggunakan analisis deskriptif dengan mencari nilai minimal, nilai maksimal serta kelas interval menggunakan rumus (Sundayana, 2018) :

$$S_{maks} = n \times \text{jumlah pertanyaan} \times \text{nilai tertinggi}$$

$$S_{min} = n \times \text{jumlah pertanyaan} \times \text{nilai terendah}$$

$$\text{Kelas Interval} = \frac{S_{maks} - S_{min}}{K}$$