BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Dalam penelitian ini, metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif digunakan yang mencakup studi literatur, kuesioner, dan eksperimen. Penelitian eksperimen dilakukan dalam *kitchen project* dengan tiga formulasi resep yang memiliki skala komposisi eksperimen yang berbeda dalam pembuatan bolen cookies mocaf. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi bagaimana berbagai perlakuan berdampak pada hasil akhir yang diharapkan dengan menggunakan resep yang dipilih sesuai dengan ekspektasi. Setelah melakukan *kitchen project*, penelitian dilanjutkan dengan pengujian organoleptik terhadap panelis, pemilihan kemasan produk, penetapan label, penentuan harga jual bolen cookies, serta penyusunan strategi promosi. Dalam penelitian ini, penulis melakukan analisis data untuk mendapatkan temuan akhir sebagai landasan kesimpulan.

3.2 Metode Penelitian

3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini yaitu bolen cookies menggunakan tepung mocaf. Sementara itu, subjek dalam penelitian yang dilakukan penulis yaitu seorang panelis yang terbagi kedalam panelis semi terlatih dan panelis konsumen.

3.2.2 Populasi

Populasi merujuk pada area generalisasi yang mencakup item atau subjek yang memiliki karakteristik spesifik yang telah ditentukan oleh peneliti untuk diteliti dan digunakan sebagai landasan dalam menyusun kesimpulan (Sugiyono, 2020). Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat umum di kota Bandung maupun luar kota Bandung.

3.2.3 Sampel

Sebelum menetapkan sampel, seorang peneliti mempertimbangkan berbagai faktor, terutama tantangan yang dihadapi dalam penelitian. Sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti. (Arikunto, 2019, hlm.109). Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah 30 panelis semi terlatih dan 100 panelis konsumen. Panelis semi terlatih adalah individu yang telah menerima pelatihan dasar dalam melakukan evaluasi sensori atau uji rasa, tetapi tidak seintensif panelis terlatih. Panelis semi terlatih sering digunakan dalam penelitian sensori untuk memberikan penilaian yang lebih umum dan representatif dari populasi konsumen (González, A. J., & Adhikari, K, 2019). Panelis konsumen adalah individu yang dipilih untuk mewakili segmen pasar sasaran suatu produk, memberikan umpan balik mengenai preferensi, persepsi, dan penerimaan produk secara keseluruhan (Meilgaard, Civille, dan Carr, 2016, hlm 103).

Penilaian oleh panelis dilakukan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap karakteristik organoleptik seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Hasil penilaian ini diharapkan menjadi panduan dalam pengembangan produk yang sesuai dengan selera konsumen baik dari kalangan lokal maupun wisatawan. Adapun kriteria panelis adalah sebagai berikut:

Tabel 3.1 Kriteria Panelis

Panelis Semi Terlatih	Panelis Konsumen
a. 3 Chef	a. Berusia minimal 18 tahun
b. 3 Akademisi	b. Masyarakat umum Kampung
c. 2 Budayawan	Cirendeus dan luar Kampung
d. 6 UMKM di Kampung Cirendeus	Cirendeus
e. 16 Mahasiswa yang memiliki pengalaman di bidang food production	

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Berdasarkan tabel di atas, terdapat kriteria panelis semi terlatih yang terdiri dari chef, akademisi, budayawan, pengusaha kuliner, dan mahasiswa berpengalaman di bidang produksi makanan, serta terdapat kriteria panelis

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

konsumen yang mencakup masyarakat umum berusia minimal 18 tahun. Diharapkan pemilihan panelis dapat mendukung validitas dan keakuratan hasil evaluasi yang dilakukan khususnya dalam menilai aspek sensori dan preferensi konsumen terhadap produk yang diuji.

3.2.4 Teknik Penarikan Sampel

Teknik penarikan sampel pada penelitian ini adalah *nonprobability sampling* dengan purposive sampling. Teknik sampling adalah metode yang digunakan untuk mengambil sampel dalam suatu penelitian. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 30 orang semi terlatih. Dalam penelitian ini, panelis yang dijadikan sampel terdiri dari individu yang ahli, memiliki kepekaan tinggi, serta pemahaman mendalam terhadap aspek penilaian organoleptik. Panelis ahli dan semi terlatih dipilih berdasarkan latar belakang pendidikan atau profesi yang relevan, seperti praktisi kuliner, pelaku usaha makanan, dan akademisi. Sementara itu, untuk panelis konsumen, peneliti melibatkan 100 responden yang bertugas menilai produk berdasarkan kualitas, kemasan, label, dan harga jual dalam uji daya terima konsumen.

3.2.5 Operasionalisasi Variabel

Penelitian ini berfokus pada identifikasi dan analisis berbagai variabel yang berperan dalam modifikasi bolen cookies dengan memanfaatkan tepung mocaf sebagai salah satu produk oleh-oleh di Kampung Cirende. Operasionalisasi variabel meliputi pengukuran elemen-elemen penting seperti komposisi bahan, tahapan produksi, sifat organoleptik, hingga tingkat penerimaan konsumen. Data yang disajikan dalam tabel ini diharapkan dapat menjadi acuan detail untuk pengembangan produk yang kreatif dan sesuai dengan permintaan pasar. Berikut tabel operasional dari bolen cookies mocaf:

Tabel 3.2 Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Formulasi Resep	Formulasi resep adalah proses mengembangkan serangkaian instruksi dan proporsi bahan untuk menghasilkan produk makanan yang konsisten dan diinginkan. (Gisslen, 2018, hlm.63).	Aspek-aspek yang perlu dicantumkan meliputi: nama resep, daftar bahan yang digunakan, berat dan jumlah makanan, petunjuk untuk persiapan dan penyajian, ukuran serta jumlah porsi, variasi hidangan, informasi nutrisi, dan peralatan yang diperlukan. (Handayani et al., 2023).	Data yang didapat dari penelitian mengenai standar resep meliputi: nama resep, daftar bahan, berat setiap bahan, jumlah, ukuran porsi, variasi, informasi nutrisi, dan peralatan yang diperlukan. Dilakukan dengan cara menguji tiga formulasi resep produk kemudian dilakukan uji organoleptik.	Ordinal
Kemasan dan Label	Kemasan berfungsi tidak hanya melindungi produk dan menjaga kualitasnya tetapi juga	Indikator yang perlu diperhatikan dalam pemilihan	Data yang diperoleh terdiri dari : 1. Kesesuaian	Ordinal

	berfungsi sebagai alat pemasaran yang	kemasan meliputi 4 aspek:	material, ukuran, dan bentuk	
Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	<p>penting.</p> <p>Kemasan dapat menarik perhatian konsumen, memberikan informasi produk, dan membedakan produk dari pesaing. (Kotler dan Keller, 2016, hlm.159).</p> <p>Label merupakan bagian dari kemasan yang berisi informasi berupa tulisan, gambar, atau kombinasi keduanya, yang ditempatkan dengan cara dicetak, ditempel, atau dimasukkan ke dalam kemasan, sehingga menjadi elemen yang menyatu dengan produk (Lailla & Tarmazi, 2021, hlm 2).</p>	<p>1.Faktor Keamanan,</p> <p>2.Faktor Ekonomi,</p> <p>3.Faktor Estetika,</p> <p>4.Faktor Ergonomi</p> <p>(Prabowo, H, 2017)</p> <p>Indikator yang perlu diperhatikan dalam pemilihan label meliputi :</p> <p>1.Label tidak boleh menyekatkan informasi yang</p> <p>(BPOM, 2020).</p>	<p>kemasan yang disesuaikan harus mempertimbangkan faktor keselamatan, biaya, dan ergonomi.</p> <p>2. Label memberikan informasi yang jelas mengenai nama produk, komposisi, berat bersih, kode produksi dan tanggal kedaluwarsa, serta asal dari makanan tertentu.</p>	

Harga Jual	Harga jual dalam makanan adalah jumlah uang yang ditetapkan	Metode untuk menentukan harga jual yaitu:	Data yang diperoleh didapat dari proses	Ordinal
Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	oleh penjual atau produsen sebagai kompensasi atas makanan yang dijual kepada konsumen (Aini, N. & Hamzah, M. L. 2017). Harga jual makanan mencakup berbagai komponen biaya, seperti bahan baku, tenaga kerja, biaya produksi, distribusi, serta margin keuntungan yang diinginkan oleh penjual.	1. Harga pokok standar (Standard cost percentage) 2. Metode angka faktor (Factor cost percentage) 3. Metode tidak terstruktur (Unstructured method (Suarsana, 2007, hlm. 40).	menghitung harga harga pokok standar dengan persentase 40% dari biaya bahan baku.	
Bentuk Promosi	Bentuk promosi terdiri dari berbagai teknik komunikasi yang digunakan untuk membangun merek, mempengaruhi keputusan pembelian, dan menciptakan	Bauran pemasaran menurut Kotler dan Armstrong (2012, hlm. 408) terdiri dari beberapa elemen, tiga diantaranya	1. Menentukan segmentasi dan target pasar yang akan dijadikan konsumen. 2. Publisitas produk bolen cookies melalui	Ordinal

	hubungan jangka panjang dengan konsumen. Ini meliputi iklan, promosi penjualan, public relations, dan pemasaran langsung.	adalah sebagai berikut : 1. Sales Promotion 2. Online Promotion 3. Word of Mouth	media digital sebagai langkah awal untuk memperkenalkan dan membangun image produk di pasar.	
Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	(Belch & Belch, 2018, hlm.122).		.3. Promosi penjualan melalui media digital, word of mouth dan mengadakan diskon.	
Uji Daya Terima Konsumen	Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang ditawarkan (Nurdik, 2019, hlm. 20).	Uji daya terima konsumen terhadap sebuah produk makanan mencakup rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan (Sipahelut, et al, 2017, hlm.489).	Data yang diperoleh terdiri dari kesukaan terhadap: a. rasa: b. warna, c. aroma d. tekstur, e. penampilan.	Ordinal

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Penyusunan operasional variabel penelitian yang terstruktur mulai dari konsep teoritis hingga analisis empiris merupakan langkah penting untuk menjamin validitas dan keakuratan hasil penelitian. Dengan mempertimbangkan aspek seperti formulasi resep, kemasan dan label, harga jual, bentuk promosi, serta uji daya

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

terima konsumen, penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi yang signifikan dalam pengembangan produk bolen cookies berbahan dasar tepung mocaf. Melalui pendekatan yang sistematis dan berbasis data, hasil penelitian ini tidak hanya menjadi referensi akademik, tetapi juga bermanfaat bagi industri kuliner dalam menciptakan produk yang inovatif, berkualitas, dan diterima dengan baik oleh konsumen.

3.3 Instrumen Penelitian

Penelitian ini memerlukan instrumen sebagai alat bantu dalam proses pengumpulan data. Metode pengujian yang digunakan mencakup uji produk melalui penilaian organoleptik untuk mengukur tingkat kesukaan, serta uji daya terima konsumen. Selain itu, penelitian ini juga mencakup penentuan desain kemasan dan label, serta perencanaan strategi promosi yang akan diterapkan.

Tabel 3.3 Instrumen Untuk Pengujian Bolen

Variabel Penelitian	Indikator	Nomor Soal
Uji Organoleptik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warna 2. Aroma 3. Rasa 4. Tekstur 5. Penampilan 	1-5
Kemasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor Keamanan 2. Faktor Ekonomi 3. Faktor Estetika 4. Faktor Ergonomi 	6-8
Label	Memuat informasi yang diperlukan	9-10
Harga Jual	Harga pokok penjualan	11-12
Bentuk Promosi	Online Promotion	13-14

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Instrumen pengujian yang mencakup variabel uji organoleptik, kemasan, label, harga jual, dan bentuk promosi di setiap indikator yang terukur melalui nomor soal yang terstruktur akan memberikan gambaran yang komprehensif mengenai

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

kualitas produk bolen cookies mocaf. Hal ini diharapkan dapat mendukung pengambilan keputusan yang lebih baik dalam pengembangan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen.

3.4 Kitchen Project

Sebelum menemukan resep yang paling tepat, penelitian ini akan melalui tahapan eksperimen berupa kitchen project guna menguji formula resep yang memberikan hasil terbaik. Dari kegiatan kitchen project ini, diharapkan diperoleh satu resep final yang mencakup nama resep, daftar bahan, berat dan jumlah makanan, petunjuk persiapan dan penyajian, jumlah serta ukuran porsi, variasi hidangan, informasi nilai gizi, serta peralatan yang diperlukan. Rancangan formulasi resep percobaan bolen cookies dengan penambahan tepung mocaf yang disingkat menjadi BCM (Bolen Cookies Mocaf) adalah sebagai berikut:

1. Formulasi BCM 1 = formulasi dengan 25% tepung terigu dan 75% tepung mocaf
2. Formulasi BCM 2 = formulasi dengan 50% tepung terigu dan 50% tepung mocaf
3. Formulasi BCM 3 = formulasi dengan 75% tepung terigu dan 25% tepung mocaf

Berikut adalah tabel formulasi resep bolen cookies mocaf:

Tabel 3.4 Formulasi Resep Bolen Cookies Mocaf

Bolen Cookies Mocaf						
Jumlah yang dihasilkan					40 pcs	
Waktu Memasak					3 jam	
Adonan Bolen						
No.	Bahan	Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3	Satuan	Keterangan
1.	Butter Korsvet	150	150	150	gr	
2.	Tepung Terigu Protein Tinggi	95	187	280	gr	

3.	Tepung Mocaf	280	187	95	gr	
4.	Garam	1	1	1	gr	
5.	Mentega	38	38	38	gr	
6.	Air Dingin	250	250	187	ml	
Adonan Cookies						
No.	Bahan	Berat	Berat	Berat	Satuan	Keterangan
1.	Butter	58	58	58	gr	
2.	Brown Sugar	50	50	50	gr	
3.	Gula Pasir	15	15	15	gr	
4.	Baking Soda	2	2	2	gr	
5.	Garam	2	2	2	gr	
6.	Telur	½	½	½	pcs	
7.	Tepung Mocaf	100	100	100	gr	
8.	Chocochips	100	100	100	gr	
Topping						
No.	Bahan	Berat		Satuan	Keterangan	
1.	Pisang	2		kg	1 pisang dibagi 3 bagian	
2.	Keju	125		gr	Isian bolen, dipotong tipis memanjang	
3.	Coklat Batang	125		gr	Isian bolen, dipotong tipis memanjang	
4.	Margarin	20		gr	Untuk memasak pisang	
5.	Kuning Telur	2		pcs	Untuk olesan bolen	
Peralatan dan Perlengkapan						

<i>Oven</i> <i>Digital Scale</i> <i>Spatula</i> <i>Cutting Board</i> <i>Knife</i> <i>Plastic Wrap</i> <i>Fry Pan</i> <i>Tongs</i> <i>Ruler</i> <i>Bowl</i>	<i>Baking Tray</i> <i>Mixer</i> <i>Mixing Bowl</i> <i>Rolling Pin</i> <i>Scraper</i> <i>Plate</i> <i>Spoon</i> <i>Pastry Brush</i> <i>Refrigerator</i> <i>Measuring Cup</i>
No.	Proses Pembuatan Bolen
1.	Masak pisang menggunakan margarin sampai pisang kecoklatan
2.	Tipiskan butter (korsvet) menggunakan rolling pin sampai ketebalan sekitar 1 cm
3.	Dinginkan butter (korsvet) di lemari pendingin selama 30 menit
4.	Campurkan tepung terigu, tepung mocaf, garam, dan margarin
5.	Tambahkan air dingin, kemudian uleni
6.	Istirahatkan adonan bolen selama 20 menit
7.	Sambil menunggu, potong keju dan coklat batang memanjang tipis
8.	Tipiskan adonan bolen yang sudah diistirahatkan menggunakan rolling pin
9.	Keluarkan butter dari kulkas, simpan butter diatas adonan yang sudah ditipiskan kemudian tutup menggunakan adonan sampai butter tertutup sempurna
10.	Tipiskan kembali adonan menggunakan rolling pin
11.	Lipat adonan menjadi 2 bagian (teknik lipatan single)
12.	Lakukan teknik lipatan tersebut sebanyak 4 kali
13.	Tipiskan adonan tersebut
14.	Bagi adonan bolen menjadi beberapa bagian menggunakan <i>scraper</i>
15.	Tipiskan adonan bolen yang sudah dipotong menjadi beberapa bagian
16.	Belah pisang menggunakan pisau, kemudian masukan potongan coklat dan keju ke dalam pisang
17.	Letakkan pisang di tengah adonan bolen
18.	Lipat bagian samping adonan bolen berbentuk kotak sampai pisang tertutup adonan
19.	Simpan dalam <i>baking tray</i>
20.	Panggang adonan bolen selama 15 menit dengan suhu 180 ° C

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

21.	Keluarkan bolen, oles permukaan bolen menggunakan kuning telur
22.	Tempelkan adonan cookies pada permukaan atas bolen
23.	Panggang kembali bolen selama 30 menit dengan suhu 180 ° C
No.	Proses Pembuatan Cookies
1.	Kocok butter, brown sugar, gula pasir menggunakan mixer sampai tercampur merata
2.	Tambahkan telur, baking soda, dan garam kemudian aduk menggunakan spatula
3.	Masukan tepung mocaf, aduk kembali
4.	Masukan chocochips, aduk kembali
5.	Ratakan adonan cookies pada baking tray
6.	Potong menjadi beberapa bagian

Sumber: Data diolah oleh penulis, 2024

3.4.1 Uji Produk

Setelah memperoleh formulasi resep yang sesuai, peneliti akan melakukan perbandingan terhadap tiga varian produk uji untuk menentukan produk terbaik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan, serta kandungan gizinya.

3.4.2 Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik dilakukan dengan menguji produk bolen cookies kepada panelis ahli menggunakan tiga jenis sampel berbeda guna memperoleh varian produk yang paling disukai. Produk yang terpilih kemudian akan dilanjutkan ke tahap uji daya terima oleh konsumen. Kriteria penilaian meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan produk, sehingga diperoleh satu formula resep terbaik dari ketiga sampel yang diuji.

3.4.3 Uji Hedonik

Dalam uji hedonik, peneliti memberikan produk kepada panelis untuk memberikan tanggapan tentang kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap produk tersebut yang telah dicoba dan dinilai. Penilaian dinyatakan dalam bentuk skala hedonik sebagai berikut :

Skala 5: Sangat suka

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

Skala 4: Suka

Skala 3: Cukup Suka

Skala 2: Tidak Suka

Skala 1: Sangat Tidak Suka

Setelah dilakukan uji data dengan skala hedonik dan data sudah didapatkan, selanjutnya skala hedonik ini dibandingkan dengan skala numeriknya dan dilakukan uji statistik. Uji hedonik ini menggunakan analisis keragaman atau *analysis of variance (ANOVA)*. *ANOVA* adalah metode analisis statistik yang digunakan untuk menguji perbedaan rata-rata di antara beberapa grup. Dalam konteks ini, grup merujuk pada kelompok atau jenis perlakuan produk. Setelah melakukan uji melalui anova selanjutnya terdapat uji lanjutan jika hasil uji anova tersebut tidak signifikan, uji lanjutan tersebut menggunakan *Duncan Multiple Range Test (DMRT)*.

3.4.4 Menentukan Kemasan dan Label

Kemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Kemasan dapat mencakup wadah primer, sekunder, dan tersier. Kemasan memiliki fungsi utama untuk melindungi produk dari kerusakan, memudahkan penyimpanan dan distribusi, serta menarik perhatian konsumen. (Kotler dan Keller, 2016, 540). Label adalah bagian dari kemasan yang berfungsi untuk memberikan informasi kepada konsumen mengenai produk, seperti merek, cara penggunaan, bahan baku, tanggal kadaluarsa, dan informasi nutrisi. Label juga dapat digunakan sebagai alat promosi untuk menarik minat konsumen. (Kotler dan Armstrong, 2018, 276). Indikator yang perlu diperhatikan dalam pemilihan kemasan yaitu fungsi perlindungan, biaya, estetika, dan kemudahan penggunaan. Sedangkan indikator yang diperlukan dalam pemilihan label yaitu informasi produk yang terdiri dari nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, keterangan kadaluarsa dan asal usul bahan pangan tertentu. Selain itu terdapat daya tarik visual, kesesuaian dengan peraturan, dan kemudahan pembacaan.

3.4.5 Menentukan Nilai Gizi Produk

Cara menghitung kandungan nilai gizi produk yang bertujuan untuk melihat kandungan gizi pada produk dilakukan dengan cara:

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

Gambar 3.1 Perhitungan Nilai Gizi

Sumber: BPOM RI, 2013

3.4.5 Menentukan Harga jual Produk

Penentuan harga jual produk digunakan untuk menganalisis dan menentukan harga jual produk bolen cookies. Perhitungan harga jual dihitung dari harga pokok produksi dan selanjutnya dapat dihitung harga jualnya. Menurut Mulyadi (2014, 275) harga pokok produksi memuat unsur – unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Perhitungan harga jual dihitung menggunakan rumus berikut:

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Total Cost} \times 100\%}{\text{Presentase Food Cost}}$$

Gambar 3.2 Perhitungan Harga Jual

Sumber: Mulyadi, 2014

Besaran presentase yang digunakan untuk menentukan harga jual produk adalah sebagai berikut:

Food Cost	40%
Labour Cost	20%
Overhead	15%
Net Profit	25%
<hr/>	
Selling Price	100%

Gambar 3.3 Persentase Harga Jual

Sumber: Suarsana, 2007

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

3.4.6 Menentukan Strategi Pemasaran

Dalam menentukan strategi pemasaran, hal yang dilakukan peneliti pertama kali yaitu dengan menentukan 4P yaitu *Product*, *Place*, *Price* dan *Promotion*. Setelah itu, peneliti menentukan strategi STP berupa *Segmenting*, *Targeting*, dan *Positioning* pada produk bolen *cookies* mocaf. Bauran pemasaran menurut Kotler dan Armstrong (2012, hlm. 408) terdiri dari beberapa elemen, tiga diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Sales Promotion
2. Online Promotion
3. Word of Mouth

3.4.7 Menentukan Bentuk Promosi

Bentuk promosi yang akan dilakukan dalam penelitian ini yaitu bentuk *sales promotion* dengan memberikan diskon pada waktu tertentu, memanfaatkan media sosial untuk melakukan promosi digital, dan memanfaatkan *word of mouth* sebagai bentuk promosinya.

Langkah untuk melakukan pemasaran produk bolen *cookies* mocaf yaitu:

1. Menentukan segmentasi dan target pasar yang akan dijadikan sebagai konsumen.
2. Mempublikasikan produk bolen *cookies* untuk melalui media digital sebagai langkah awal untuk memperkenalkan dan membangun *image* produk di pasar.
3. Promosi penjualan melalui kegiatan pemasaran menggunakan media digital

3.4.8 Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen sangat penting untuk memastikan produk yang akan diluncurkan ke pasar dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Hasil dari uji ini dapat digunakan untuk melakukan perbaikan produk sebelum dijual atau dipasarkan kepada konsumen. Pengujian daya terima konsumen dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada panelis untuk mencicipi produk uji, yaitu bolen *cookies*.mocaf. Langkah ini dipakai untuk mengukur seberapa baik respon konsumen terhadap produk bolen *cookies* tepung mocaf.

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025

MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU

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

Rumus untuk menghitung skor maksimal, skor minimal dan kelas interval sebagai tolak ukur untuk menilai kualitas produk dari penilaian konsumen adalah sebagai berikut:

Skor maksimal = $n \times \text{jumlah pertanyaan} \times \text{nilai tertinggi}$

Skor minimal = $n \times \text{jumlah pertanyaan} \times \text{nilai terendah}$

$$\text{Kelas Interval (C)} = \frac{\text{SMaks} - \text{SMin}}{K}$$

Gambar 3.4 Rumus Kelas Interval

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Keterangan:

n = jumlah responden

k = jumlah skor

3.5 Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Penelitian kuantitatif merupakan metode yang berlandaskan pada pendekatan positivistik yang bertujuan untuk mengkaji suatu populasi atau sampel secara spesifik. Pengumpulan data dilakukan menggunakan alat ukur atau instrumen, dan hasilnya dianalisis menggunakan teknik statistik atau pendekatan numerik (Sugiyono, 2018). Penelitian kuantitatif merupakan metode yang bertumpu pada analisis statistik untuk mengevaluasi keterkaitan antara variabel dalam cakupan yang luas. Pendekatan ini mencakup penyusunan teori, perancangan penelitian, perumusan hipotesis, serta pemilihan subjek, yang keseluruhannya didukung oleh proses pengumpulan dan analisis data sebelum menarik kesimpulan.

Berikut sumber data:

1. Data Primer

Data primer yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari hasil survei, kuesioner, wawancara, pengamatan atau obeservasi, dan eksperimen.

2. Data Sekunder

Sumber data tambahan dalam penelitian ini diambil dari daftar pustaka, data dikumpulkan baik secara online maupun offline dan disajikan dalam bentuk laporan serta foto dokumen. Selain itu, data online diperoleh dari situs web yang memberikan informasi yang akurat.

3.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Berikut adalah teknik pengumpulan data yang dipakai dalam penelitian:

1. Studi Literatur
Berfungsi untuk mengumpulkan data dan teori yang relevan dengan topik penelitian dari karya ilmiah dan jurnal ilmiah.
2. Eksperimental Penulis
Melakukan eksperimen terhadap produk yang diteliti, yaitu bolen cookies mocaf sehingga memperoleh data yang valid dan dapat dianalisis.
3. Dokumentasi Penulis
Melakukan dokumentasi selama proses penelitian yang digunakan sebagai bukti penunjang pada penelitian ini.
4. Kuesioner
Berdasarkan penelitian mengenai produk bolen cookies mocaf, kuesioner digunakan untuk menilai tingkat kesukaan panelis serta untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan.

3.5.2 Alat Pengumpulan Data

Penulis memperoleh data dan informasi terkait penelitian melalui studi pustaka, merancang percobaan resep yang dilaksanakan melalui kitchen project sebagai bentuk eksperimen. Kegiatan ini didokumentasikan menggunakan lembar observasi, kuesioner untuk uji organoleptik, Google Form untuk uji daya terima konsumen, serta foto sebagai bukti pendukung.