

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menerapkan metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif melalui *kitchen project*. Metode eksperimental digunakan untuk menguji hipotesis dan memperoleh hasil penelitian, sedangkan pendekatan kuantitatif diterapkan untuk menentukan jumlah sampel dari populasi.

Eksperimen dilakukan dengan *kitchen project* untuk merumuskan resep jelly daun katel. Selanjutnya, pengujian organoleptik dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih untuk memilih satu resep final. Setelah resep standar ditetapkan, langkah berikutnya melibatkan pemilihan kemasan dan label, penetapan harga jual, serta uji daya terima konsumen dilakukan dengan menggunakan uji hedonik untuk menilai tingkat kesukaan dan ketidaksukaan terhadap produk. Terakhir, menentukan strategi pemasaran dan promosi.

3.2 Metode Penelitian

3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek penelitian merujuk pada variabel yang akan diteliti, sedangkan subjek penelitian adalah batasan dalam penelitian. Dalam penelitian ini, objek yang diteliti adalah jelly daun katel, sedangkan subjek penelitian terdiri dari panelis semi terlatih yang akan menguji produk serta panelis konsumen yang melakukan pengujian daya terima konsumen terhadap produk.

3.2.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi dapat diartikan sebagai seluruh individu dalam kelompok manusia, hewan, peristiwa, atau benda yang memiliki ciri-ciri atau sekumpulan ciri yang serupa (Agustianti *et al.*, 2022). Dalam penelitian ini,

populasi yang dimaksud adalah masyarakat umum yang berada di Kabupaten Majalengka, maupun di luar Kabupaten Majalengka.

Sampel adalah bagian dari populasi yang dipilih sebagai subjek penelitian, yang berfungsi untuk mempermudah proses pengambilan data karena jumlah sampel lebih kecil dibandingkan dengan jumlah populasi. Untuk penelitian ini, sampelnya terdiri dari 30 panelis semi terlatih meliputi chef, pengusaha bidang kuliner dan pihak akademis yang ahli dalam bidang kuliner, serta 100 panelis konsumen yang meliputi masyarakat umum. Penilaian oleh panelis dilakukan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap karakteristik organoleptik, seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan. Hasil penilaian ini diharapkan menjadi panduan dalam pengembangan produk yang sesuai dengan selera konsumen, baik dari kalangan lokal maupun wisatawan luar.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik *nonprobability sampling* dengan metode *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pemilihan sampel di mana individu tidak memiliki kesempatan yang sama untuk menjadi bagian dari sampel, melainkan dipilih berdasarkan kriteria tertentu. Penulis memilih panelis semi terlatih yang memenuhi kriteria khusus, seperti profesional di bidang kuliner, termasuk chef, dosen, cook helper, staf Quality Control (QC), staf Quality and Development (QND), ahli gizi, dan pengusaha kuliner. Sementara untuk panelis konsumen, penulis memilih subjek dengan kriteria minimal berusia 17 tahun, merupakan wisatawan di Kabupaten Majalengka, atau masyarakat dari luar Kabupaten Majalengka. Kriteria ini dipilih untuk memastikan bahwa produk yang diuji mendapatkan penilaian yang relevan dari konsumen potensial dengan latar belakang yang sesuai.

3.2.3 Operasionalisasi Variabel

Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Formulasi resep	Formulasi resep adalah proses menggabungkan bahan dalam proporsi yang tepat dan mengujinya untuk memastikan produk aman, efektif, dan berkualitas, terutama dalam industri makanan untuk meningkatkan rasa, aroma, warna, dan nilai gizi serta memperpanjang masa simpan	Hal-hal yang harus tercantum dalam formulasi resep meliputi: nama resep, daftar bahan, berat dan kuantitas makanan, petunjuk persiapan dan penyajian, jumlah dan ukuran porsi, variasi, nilai gizi per porsi, serta peralatan yang dibutuhkan.	Data yang diperoleh dari penelitian adalah: 1. Warna: Jelly katel memiliki warna kehijauan alami dari sayur katel dan menarik untuk dikonsumsi serta dipasarkan. 2. Aroma: Jelly katel memiliki aroma katel yang khas dan lezat untuk dikonsumsi. 3. Rasa: Jelly katel memiliki rasa yang unik serta kekhasan rasa dari katel yang menonjol. 4. Tekstur: Jelly katel memiliki tekstur yang kenyal dan lembut untuk dikonsumsi	Ordinal

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	(Anugerah, 2023).		sesuai dengan tekstur jelly pada umumnya. 5. Penampilan: Jelly katel memiliki tampilan yang menarik dan layak dikonsumsi.	
Kemasan dan Label	Kemasan dan label produk berfungsi untuk melindungi isi produk, promosi, dan memberikan informasi penting tentang produk tersebut (Ermawati, 2019, hlm. 19).	Dalam menentukan kemasan, terdapat aspek penting yang harus diperhatikan, yaitu: 1.Keamanan 2.Ergonomi 3.Estetika 4.Komunikasi Sementara itu, dua hal yang perlu diperhatikan dalam label adalah memuat keterangan yang	Data yang diperoleh dari panelis terkait kemasan adalah: 1. Kemasan memiliki standar food grade, dan tidak membahayakan kesehatan maupun Lingkungan. 2. Kemasan mudah untuk dibuka dan ditutup 3. Kemasan memiliki penampilan yang menarik dari segi desain. Data yang diperoleh dari panelis terkait label adalah: 1. Label memuat informasi yang	Ordinal

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
		benar dan tidak menyesatkan (BPOM, 2020):	diperlukan (Nama Produk, Daftar Bahan, Informasi Nilai Gizi, Informasi Tanggal Kadaluarsa, Informasi Kode Produksi) 2. Label memuat informasi yang jelas sehingga tidak menyesatkan,	
Harga jual	Harga jual merujuk pada total uang yang dibayarkan oleh konsumen kepada pedagang atau penyedia jasa guna memenuhi kebutuhan serta keinginan mereka (Pratama & Barusman, 2024).	Metode untuk menentukan harga jual meliputi: 1.Harga Pokok Standar (<i>Standard Cost Percentage</i>) 2. Metode Angka Faktor (<i>Factor Cost Percentage</i>) 3. Metode Tidak Terstruktur (<i>Unstructured Method</i>)	Data yang diperoleh dengan pernyataan adalah sebagai berikut: 1. Harga jual per 200g Rp. 15.000 sesuai dengan porsi dan kualitas produk, sehingga layak untuk dijual di pasaran.	Ordinal

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Uji daya terima konsumen	Uji daya terima konsumen adalah ukuran tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap suatu produk (Manzalina <i>et al.</i> , 2019).	Uji daya terima konsumen terhadap suatu produk makanan mencakup penilaian terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan (Sipahelut <i>et al.</i> , 2017, hlm. 489).	Data yang diperoleh mencakup tingkat kesukaan terhadap: a. Warna b. Aroma c. Rasa d. Tekstur e. Tampilan	Ordinal
Strategi pemasaran	Strategi pemasaran merupakan cara pemasaran yang digunakan oleh perusahaan untuk menghasilkan nilai bagi konsumen dan menjalin koneksi yang saling menguntungkan dengan mereka (Kotler &	Strategi pemasaran terdiri dari tiga komponen utama (Kotler & Armstrong, 2006): 1. Segmentasi Pasar: Mengidentifikasi kelompok konsumen dengan kebutuhan berbeda	Data diperoleh dengan menganalisis empat elemen utama pemasaran Produk, Tempat, Harga, dan Promosi. Serta merumuskan strategi untuk Segmentasi, Target, dan Posisi.	Ordinal

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	Armstrong, 2012, hlm. 72).	berdasarkan demografi, lokasi, psikografi, dan perilaku. 2.Target Pasar: Menetapkan sumber daya untuk segmen pasar yang menguntungkan berdasarkan keunggulan kompetitif dan persaingan. 3.Posisi Produk: Membentuk persepsi konsumen terhadap produk dan memastikan perusahaan tetap diingat dalam pasar sasaran.		
Bentuk promosi	Promosi adalah salah satu elemen dalam bauran	Kotler dan Armstrong (2012) mengidentifikasi	1. Menetapkan Segmentasi dan Target: Menentukan segmen pasar dan target	Ordinal

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
	pemasaran dan merupakan bentuk pemasaran yang sering digunakan oleh perusahaan untuk mengenalkan produk mereka, khususnya di sektor ritel (Maasyithah Hutagalung, 2018).	tiga elemen utama dalam bauran promosi: 1. Promosi Penjualan: Insentif jangka pendek untuk meningkatkan pembelian. 2. Promosi Online: Kegiatan untuk menarik perhatian dan meningkatkan penjualan melalui media digital. 3. Pemasaran dari Mulut ke Mulut: Komunikasi dengan berbagi pengalaman terkait produk.	konsumen yang akan dijadikan sasaran. 2. Promosi Digital: Menggunakan media digital untuk memperkenalkan dan membangun citra produk Jelly Sayur Katel di pasar. 3. Promosi Penjualan: Melakukan promosi melalui media digital, pemasaran dari mulut ke mulut, dan program diskon.	

3.2.4 Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini, terdapat dua jenis sumber data yang digunakan, yaitu data primer dan data sekunder. Menurut Sugiyono (2019, hal. 194), sumber data dapat dibagi menjadi dua kategori: data primer dan data sekunder. Data primer adalah informasi yang diperoleh secara langsung melalui wawancara atau pengisian kuesioner, di mana penulis menerima informasi langsung dari sumbernya. Data ini dihasilkan dari interaksi langsung dengan partisipan penelitian, seperti panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang memenuhi kriteria penelitian. Sebaliknya, data sekunder ialah informasi yang tidak diperoleh langsung dari sumbernya, melainkan digunakan untuk menganalisis atau memperdalam topik yang sudah ada. Data sekunder ini biasanya berasal dari literatur, jurnal, laporan, atau dokumen-dokumen lain yang terkait dengan topik penelitian, dan berfungsi untuk memperkuat atau memberikan konteks tambahan terhadap temuan dari data primer.

3.2.5 Instrumen Penelitian

Untuk penelitian ini, diperlukan instrumen penelitian yang berfungsi sebagai alat untuk mengumpulkan data. Metode pengujian yang digunakan ialah uji organoleptik pada produk untuk mengukur tingkat kesukaan dan penerimaan konsumen, serta menentukan kemasan dan label.

Tabel 3. 2 Instrumen penelitian

Variabel Penelitian	Indikator	Nomor Soal
Uji organoleptik	1. Warna 2. Aroma 3. Rasa 4. Tesktur 5. Tampilan	1-5
Kemasan dan label	1. Faktor keamanan 2. Faktor ergonomik	6-10

	3. Faktor estetika 4. Kelengkapan label 5. Kejelasan label	
Harga jual	Harga pokok penjualan	11
Bentuk promosi	Media sosial promosi	12

3.2.5.1 Kitchen Project

Dalam penelitian ini, sebelum memperoleh resep yang tepat, akan dilakukan eksperimen berupa *kitchen project* untuk menguji formula resep mana yang menghasilkan hasil terbaik. Setelah *kitchen project* ini, diharapkan dapat dihasilkan satu formula resep meliputi, daftar bahan yang digunakan, berat dan kuantitas makanan, petunjuk persiapan dan penyajian, jumlah dan ukuran porsi, variasi makanan, nilai gizi, serta peralatan yang diperlukan.

Tabel 3. 3 Formulasi Resep Jelly Daun Katel

Nama Bahan	Quantity (gram)		
	Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3
Bahan Pendukung			
Air	400	400	400
Jelly plain powder	7	7	7
Daun pandan	2	2	2
Garam	1	1	1
Bahan Tambahan			
Daun katel	125	150	175
Peralatan			
Blender	Timbangan digital	Saringan	Panci
Spatula	Kompor		
Cara membuat			

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

1. Siapkan alat dan timbang bahan
2. Cuci daun katel dan daun pandan, masukkan ke blender, tambahkan air.
3. Blender hingga halus, kemudian saring
4. Masukkan ke panci, tambahkan jelly plain powder, aduk
5. Nyalakan kompor, masak hingga mendidih
6. Matikan api, beri sedikit garam, aduk
7. Tuang ke dalam cup, tunggu hingga dingin.

Formulasi jelly yang menggunakan daun katel sebagai bahan utama dirancang untuk menciptakan produk dengan cita rasa unik, tekstur yang kenyal dan lembut, serta tampilan yang menarik. Setiap bahan dalam formulasi ini telah disusun secara seimbang untuk memastikan nilai gizi, kualitas organoleptik, serta daya tariknya sebagai variasi oleh-oleh di Kabupaten Majalengka. Formulasi ini diharapkan dapat menjadi panduan utama dalam pengembangan dan produksi dalam skala yang lebih besar, sehingga mampu memenuhi selera konsumen dan meningkatkan nilai jual produk.

3.2.5.2 Uji Organoleptik

Uji organoleptik dalam penelitian ini bertujuan untuk menentukan kualitas produk menggunakan indera manusia sebagai alat ukur penerimaan yang paling disukai. Teknik penilaian uji ini menggunakan skala 1-5 dengan indikator warna, aroma, rasa, tekstur, dan tampilan. Hasil penelitian ini akan menunjukkan tingkat kesukaan terhadap produk yang diuji. Pengujian diberikan kepada panelis semi terlatih, dengan jumlah 30 orang, menggunakan sampel berupa tiga formulasi resep yang berbeda.

3.2.5.3 Uji Hedonik dan Daya Terima Konsumen

Dalam uji hedonik, panelis diminta untuk menyampaikan pendapat pribadi mengenai seberapa suka atau tidak sukanya mereka

terhadap produk yang dievaluasi. Penilaian ini dinyatakan dalam bentuk skala hedonik sebagai berikut:

1. Sangat tidak setuju
2. Tidak setuju
3. Cukup setuju
4. Setuju
5. Sangat setuju

Pengujian hedonik dan daya terima konsumen melibatkan 100 panelis yang diminta mencicipi produk uji berupa jelly daun katel. Tujuan dari pengujian ini adalah menilai tanggapan konsumen terhadap produk. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan distribusi frekuensi dan uji *one sample t-test* dalam kerangka statistik deskriptif. Analisis distribusi frekuensi dipakai untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen, sedangkan uji *one sample t-test* berfungsi sebagai alat pembuktian secara statistik (Agustianti dkk., 2019).

3.2.5.4 Menentukan Kemasan dan Label

Kemasan dan label produk memainkan fungsi krusial dalam melindungi isi yang ada di dalamnya, serta berperan sebagai sarana promosi dan penyampaian informasi mengenai produk. Berbagai kriteria yang harus diperhatikan saat menentukan kemasan mencakup kesesuaian material, dimensi, dan bentuk kemasan, dengan mempertimbangkan aspek keamanan, kenyamanan penggunaan, dan daya tarik visual. Di sisi lain, kriteria dalam memilih label meliputi nama produk, rincian bahan yang digunakan, berat total atau isi sebenarnya, tanggal kedaluwarsa, serta sumber bahan pangan tertentu.

3.2.5.5 Menentukan Nilai Gizi

Perhitungan kandungan nilai gizi produk, yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk memiliki kandungan gizi yang sesuai, dilakukan dengan cara

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

**INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH
DARI KABUPATEN MAJALENGKA**

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

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

3.2.5.6 Menentukan Harga Jual Produk

Tahap berikutnya adalah melakukan analisis terhadap harga jual barang. Harga jual ditentukan dengan mengacu pada biaya pokok produksi, yang menjadi acuan untuk menetapkan harga jual dari barang tersebut. Biaya pokok produksi meliputi pengeluaran untuk bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya lain-lain. Selanjutnya, harga jual dihitung dengan penerapan rumus berikut:

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

Persentase yang akan digunakan untuk menentukan harga jual produk adalah sebagai berikut:

Food Cost	30% - 35%
Labour Cost	15% - 20%
Overhead Cost	20% - 30%
Profit	10% - 15%
Selling Price	100%

3.2.5.7 Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada 100 panelis untuk mencoba produk uji, yaitu jelly daun katel. Langkah ini bertujuan untuk mengukur respons konsumen terhadap produk tersebut. Rumus yang digunakan untuk menghitung

skor maksimal, skor minimal, dan kelas interval sebagai tolok ukur penilaian kualitas produk dari konsumen adalah sebagai berikut:

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

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

$$\text{Kelas Interval (C)} = \frac{S_{max} - S_{min}}{k}$$

Di mana:

n = jumlah panelis,

k = jumlah pertanyaan yang diajukan kepada panelis,

nilai tertinggi dan nilai terendah adalah nilai maksimum dan minimum yang dapat diberikan untuk setiap pertanyaan.

3.2.5.8 Menentukan Strategi Pemasaran

Langkah pertama yang akan dilakukan oleh penulis untuk menentukan strategi pemasaran adalah menetapkan 4P, yaitu Product (Produk), Place (Tempat), Price (Harga), dan Promotion (Promosi). Selanjutnya, penulis akan menentukan strategi STP (Segmentasi, Target, dan Pemosisian) untuk produk jelly daun katel. Strategi pemasaran melalui media sosial telah menjadi metode yang cukup efektif untuk mempromosikan produk atau jasa. Di era digital saat ini, jejaring sosial telah menjadi platform yang sangat populer digunakan oleh jutaan orang di seluruh dunia. Jadi, menggunakan media sosial sangat berpengaruh pada suatu bisnis.

3.2.5.9 Menentukan Bentuk Promosi

Bentuk promosi yang dapat diterapkan dalam penelitian ini meliputi promosi penjualan dengan memberikan potongan harga pada waktu-waktu tertentu, memanfaatkan platform media sosial untuk promosi secara digital, serta memanfaatkan rekomendasi dari mulut ke

mulut sebagai taktik pemasaran. Langkah-langkah untuk memasarkan produk jelly daun katel adalah sebagai berikut:

1. Menetapkan segmentasi dan target pasar yang akan dijadikan konsumen.
2. Mempublikasikan produk jelly daun katel melalui media digital sebagai langkah awal untuk memperkenalkan dan membangun citra produk di pasar.
3. Melakukan promosi penjualan melalui kegiatan pemasaran yang memanfaatkan media digital.

3.2.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang diterapkan dalam penelitian ini meliputi:

1. Studi Literatur: Digunakan untuk mengumpulkan data dan teori yang berkaitan dengan topik penelitian, yang diambil dari berbagai karya ilmiah dan jurnal akademik.
2. Dokumentasi: Penulis mencatat seluruh proses penelitian sebagai bukti pendukung yang berfungsi untuk memperkuat penelitian ini.
3. Eksperimen: Penulis melakukan eksperimen pada produk yang sedang diteliti, yaitu jelly daun katel, guna mendapatkan data yang valid dan layak untuk dianalisis lebih lanjut.
4. Kuesioner: Kuesioner digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan panelis dan mengevaluasi daya terima konsumen terhadap berbagai aspek produk, seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan tampilan jelly daun katel hasil penelitian.

Instrumen atau alat yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini meliputi lembar catatan, daftar kuesioner, dokumentasi, dan alat-alat untuk eksperimen.

