

BAB III

OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini memanfaatkan metode eksperimental dengan uji *Independent Samples t-test* untuk membandingkan preferensi konsumen antara colenak original dan colenak Phoenix. Pendapat Sugiyono (2020:111) Penelitian eksperimen ialah metode penelitian yang dijalankan dengan percobaan, yang merupakan teknik kuantitatif, dimanfaatkan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (perlakuan/ treatment) kepada variabel dependen (hasil) dalam keadaan yang terkendalikan. Pendapat Sugiyono (2016:121), *T-test* ialah statistik parametrik yang digunakan dalam uji hipotesis komparatif rata-rata dua sampel dengan bentuk data interval ataupun rasio.

Kajian penelitian yang dimanfaatkan dalam studi ini ialah deskriptif analitik. Peneliti juga melakukan pengujian organoleptik dan hedonik terhadap panelis untuk menilai inovasi dekonstruksi colenak, serta melakukan uji penerimaan konsumen melalui penyebaran kuesioner yang digunakan sebagai dasar analisis.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang dimanfaatkan dalam studi ini ialah penelitian kuantitatif, yaitu dengan pengujian organoleptik dan eksperimen yang dijalankan dengan percobaan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (perlakuan/ treatment) kepada variabel dependen (hasil) dalam keadaan yang terkendalikan (Sugiyono, 2020). Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap inovasi colenak melalui teknik dekonstruksi kepada 100 orang responden, diinginkan hasilnya bisa mengetahui perbedaan dan perbandingan selama menjalankan eksperimen, serta mengetahui respon tamu hotel terhadap inovasi colenak melalui teknik dekonstruksi.

3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian

Pendapat Sugiyono (2020), objek penelitian mengacu pada semua hal yang dipilih oleh peneliti untuk dipelajari dengan tujuan memperoleh informasi yang relevan dan kemudian membuat kesimpulan berdasarkan temuan tersebut. Objek

penelitian ini adalah pelestarian makanan tradisional colenak melalui teknik dekonstruksi dan daya terima konsumen. Penulis melakukan uji organoleptik dari hasil akhir inovasi melalui teknik dekonstruksi pada colenak. Menurut Waysima dan Adawiyah (2010), Uji organoleptik atau evaluasi sensoris ialah metode pengukuran ilmiah yang digunakan untuk menilai dan menganalisis karakteristik bahan pangan berdasarkan respons indera manusia seperti pencicipan, penglihatan, perabaan, dan penciuman, serta menginterpretasikan reaksi yang timbul dari proses penginderaan tersebut, di mana panelis berperan sebagai instrumen penilai.

Subjek penelitian pendapat Sugiyono (2019) ialah pihak yang berhubungan dengan hal yang diteliti (narasumber atau informan) untuk memperoleh informasi mengenai data penelitian yang merupakan sampel dari suatu penelitian. Subjek penelitian ini ialah 100 orang responden untuk mencoba inovasi colenak dengan teknik dekonstruksi, dengan tujuan untuk mengetahui daya terima konsumen.

3.2.2 Populasi, sampel, dan teknik penarikan sampel

Populasi ialah wilayah generalisasi yang terbagi atas subyek atau obyek yang mempunyai karakteristik dan kualitas tertentu yang diputuskan oleh peneliti untuk dipelajari dan selanjutnya ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2020:126). Populasi dalam studi ini adalah tamu Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi yang pernah mencoba dekonstruksi colenak. Pendapat (Sugiyono, 2021:127) sampel ialah bagian dari jumlah serta ciri-ciri yang dipunyai oleh populasi tersebut. Sampel penelitian ini diperoleh melalui uji organoleptik dan uji hedonik yang melibatkan 100 responden. Jumlah sampel ini merujuk pada penelitian (Meilgaard, dkk, 2020), yang menyatakan bahwa untuk uji daya terima konsumen, jumlah panelis minimal yang direkomendasikan adalah 50–100 orang. Jumlah ini dianggap cukup untuk mengatasi variasi individu dalam preferensi konsumen sehingga hasil penelitian lebih valid.

Panelis	Jumlah
Panel Konsumen	
Tamu hotel	100

Panelis	Jumlah
Jumlah Panel Konsumen	100

Sugiyono (2020:81) menyatakan teknik sampling adalah sebuah teknik pengambilan sampel, yang mana digunakan untuk menentukan sebuah sampel yang akan digunakan dalam sebuah penelitian. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini ialah *purposive sampling*. Pendapat Sugiyono (2020:85) *purposive sampling* adalah *teknik menentukan sampel dengan pertimbangan tertentu, seperti karakteristik atau ciri-ciri tertentu yang sesuai dengan penelitian*. Dalam hal ini, karakteristik responden yang diperlukan adalah tamu hotel yang pernah mencoba dekonstruksi colenak.

3.2.3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian

Tabel 3. 1 Operasionalisasi Instrumen Penelitian

Pokok Bahasan	Konsep teoritis	Konsep empiris (indikator)	Konsep analisis	Skala
Dekonstruksi makanan	Dekonstruksi makanan merujuk pada sebuah teknik atau konsep yang berhubungan dengan penguraian dan analisis komponen makanan dalam seni memasak dan kuliner. (steffen	Penggunaan teknik seperti pemisahan komponen bahan makanan, penyajian dalam bentuk yang berbeda dari bentuk konvensional.	Data diperoleh melalui wawancara dengan chef di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi yang mencakup: - Formulasi resep - identifikasi elemen yang diubah - teknik penyajian yang digunakan	Deskriptif melalui wawancara, observasi, dokumentasi

	schneider, 2019)			
Pokok Bahasan	Konsep teoritis	Konsep empiris (indikator)	Konsep analisis	Skala
HPP	HPP merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi suatu barang atau jasa, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik. (Utami, 2021)	Total dana yang dikeluarkan untuk bahan baku, upah tenaga kerja, dan biaya operasional lain dalam pembuatan satu porsi makanan.	Menghitung total biaya per porsi makanan, kemudian dibandingkan dengan harga jual untuk menentukan margin keuntungan dan efisiensi operasional.	Rasio (Dalam rupiah atau % margin)
Perhitungan Gizi	Perhitungan gizi merupakan proses perhitungan gizi yang mencakup identifikasi kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, serta vitamin dan mineral pada suatu makanan. (Prihatini, 2020)	Kandungan nutrisi yang terkandung dalam setiap porsi hidangan berdasarkan berat bahan baku yang digunakan.	Menganalisis kandungan nutrisi seperti kalori, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin menggunakan software atau manual berdasarkan tabel komposisi pangan.	Rasio (Dalam gram atau Kcal)

Pokok Bahasan	Konsep teoritis	Konsep empiris (indikator)	Konsep analisis	Skala
Analisis Pasar	Analisis pasar ialah proses evaluasi untuk mengerti kebutuhan, preferensi, dan perilaku konsumen terhadap suatu produk untuk merancang strategi pemasaran yang efektif. (Santoso, 2021)	Preferensi konsumen terhadap harga, rasa, kemasan, serta data kompetitor dalam jenis hidangan yang serupa.	Evaluasi potensi pasar berdasarkan hasil survei preferensi konsumen dari segi segmentasi pasar dan tren pasar untuk menentukan strategi pemasaran.	Ordinal
Uji Daya terima konsumen	Uji daya terima konsumen merupakan metode untuk mengevaluasi sejauh mana produk diterima oleh konsumen dari segi rasa, tekstur, aroma,	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang kepada produk inovasi minuman menurut penilaian/tanggapan masing-masing	Data yang didapatkan dari konsumen menggunakan skala sematik terkait : 1.Kekhasan aroma. 2.Kekhasan rasa. 3.Tekstur. 4.Daya tarik warna. 5.Penampilan fisik	Ordinal

	dan penampilan. Nur dkk. (2019)			
Pokok Bahasan	Konsep teoritis	Konsep empiris (indikator)	Konsep analisis	Skala
Pelestarian	Pelestarian makanan tradisional adalah upaya mempertahankan keberadaan dan keberlanjutan makanan khas daerah melalui promosi budaya, pendidikan, dan pemberdayaan masyarakat, agar makanan tersebut tetap relevan di tengah perkembangan zaman. (Sulistiyani,2022)		Data diperoleh dari pastry chef dan ahli kuliner melalui wawancara mendalam terhadap pelestarian colenak melalui dekonstruksi berbasis daya terima konsumen di hotel grand mercure bandung setiabudi.	Deskriptif melalui wawancara, observasi, dokumentasi

3.2.4 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian pendapat Ibnu Hajar (dalam Hardani dkk, 2020) ialah alat ukur yang dimanfaatkan untuk memperoleh informasi kuantitatif secara objektif mengenai perbedaan karakteristik sebuah variabel, sehingga dibutuhkan metode pengembangan skala atau alat ukur guna mengukur variabel tersebut dalam proses pengumpulan data yang lebih terstruktur. Studi ini memanfaatkan kuisioner atau angket sebagai instrumen penelitian. Kuesioner menurut

Fadia Nur Azizah, 2025

PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN DI HOTEL GRAND MERCURE SETIABUDI BANDUNG

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

(Sujarweni, 2020:94) merupakan suatu instrumen pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan beberapa pernyataan atau pertanyaan tertulis kepada para responden untuk mereka jawab. Peneliti menggunakan metode angket tertutup, di mana responden diberikan pilihan jawaban yang sudah disediakan untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. Pemilihan metode ini bertujuan untuk mempercepat proses pengisian oleh responden serta memudahkan peneliti dalam menganalisis data dan melakukan tabulasi hasil angket. Dengan demikian, responden hanya perlu memilih salah satu opsi jawaban yang telah tersedia.

Pada studi ini, kuesioner dinilai memanfaatkan Skala Likert, yaitu skala yang dimanfaatkan untuk mengukur sikap, pandangan, dan persepsi individu atau kelompok terhadap suatu fenomena sosial. Melalui Skala Likert, variabel yang hendak diteliti dijabarkan ke dalam beberapa indikator, selanjutnya dimanfaatkan sebagai dasar dalam merumuskan item-item pertanyaan. (Sujarweni, 2020:104).

Tabel 3.2 Skor Jawaban Responden

Jawaban	Kode	Skor
Sangat tidak setuju	STS	1
Tidak setuju	TS	2
Netral	N	3
Setuju	SS	4
Sangat Setuju	S	5

Sumber: (Sugiyono, 2019)

Dalam pemakaian skala likert, setiap jawaban dari item instrumen mempunyai gradasi sangat positif hingga sangat negatif yang bisa berwujud kata-kata (Sugiyono, 2013, hlm. 135). Instrumen penelitian ditujukan untuk responden yang sudah ditentukan sesuai penelitian, yaitu tamu hotel.

3.2.5 Jenis dan sumber data

Jenis data yang dimanfaatkan oleh peneliti dalam studi ini ialah data kuantitatif. Pendapat Sugiyono (2020) sumber data ialah data yang didapatkan dari subjek penelitian, baik secara langsung atau tidak langsung. Sumber data yang diperoleh dari subjek penelitian secara langsung disebut data primer,

sedangkan yang diperoleh secara tidak langsung disebut data sekunder. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan yaitu sumber data primer dan data sekunder:

- a. Sumber data primer, yaitu data yang langsung dikumpulkan peneliti dari sumber pertamanya. Sumber data primer dari studi ini diperoleh melalui wawancara kepada *pastry chef* Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi, dan penyebaran kuisioner kepada responden yaitu, tamu hotel.
- b. Sumber data sekunder, ialah data langsung yang dikumpulkan oleh peneliti sebagai penunjang dari sumber pertama. Sumber data sekunder dari studi ini dikumpulkan dan diperoleh dari hasil studi kepustakaan yang didapat dari buku dan artikel jurnal, baik artikel nasional maupun artikel internasional.

3.2.6 Teknik pengumpulan data

Pendapat Sugiyono (2020:105) menyatakan bahwa secara umum ada 4 (empat) macam metode mengumpulkan data, ialah wawancara, observasi, dokumentasi dan gabungan/triangulasi (wawancara, observasi dan observasi). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam studi ini ialah:

1. Wawancara

Teknik wawancara adalah penelitian yang dimanfaatkan untuk mendapatkan data kongkrit untuk keperluan mendapatkan data yang relevan dengan masalah mengenai objek yang diteliti. Dalam studi ini, menggunakan teknik wawancara terstruktur, ialah wawancara yang sudah tersusun secara sistematis untuk mengetahui dengan pasti informasi yang akan didapatkan. Dalam hal ini dilakukan wawancara kepada *pastry chef* Hotel Grand Mercure Setiabudi Bandung.

2. Kuesioner/ angket

Teknik ini peneliti lakukan dengan cara menyebar angket

kepada tamu hotel untuk memperoleh data yang diperlukan. Kuesioner ini dibagikan ke 100 orang responden yang memiliki latar belakang pekerjaan yang berbeda.

3. Studi Literatur

Dijalankan supaya bisa mendapatkan informasi dan data dengan cara mempelajari dan membaca jurnal, buku, internet, dan karya ilmiah yang akan memberi bantuan pada penelitian dan dimanfaatkan sebagai acuan dalam penulisan.

4. Dokumentasi

Teknik dokumentasi merupakan teknik mengumpulkan data yang menghasilkan catatan penting mengenai masalah yang diteliti, sehingga akan didapatkan data yang lengkap, sah, dan bukan menurut perkiraan. Data dalam bentuk dokumentasi digunakan untuk mendapatkan informasi atau data yang memiliki kaitan dengan permasalahan yang diteliti.

5. Observasi

Observasi ialah metode mengumpulkan data dengan mengamati perilaku, aktivitas, atau fenomena secara langsung di lingkungan alaminya. Observasi bisa dijalankan secara partisipatif (peneliti terlibat dalam aktivitas) atau non-partisipatif (peneliti hanya sebagai pengamat). Pada penelitian ini peneliti melakukan observasi partisipatif yang terlibat langsung dalam proses dekonstruksi colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi.

3.2.7 Teknik Analisis Data

Pendapat Sugiyono (2020:131) Analisis data ialah suatu proses untuk menelusuri dan mengatur data secara sistematis yang didapatkan dari catatan

lapangan, wawancara, dan dokumentasi. Proses ini dijalankan dengan mengelompokkan data ke dalam kategori, menguraikannya menjadi bagian-bagian, menyatukan kembali informasi (sintesis), menyusun dalam pola tertentu, menentukan hal-hal yang relevan untuk ditelaah lebih lanjut, serta menarik kesimpulan dari hasil tersebut sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Kegiatan dalam analisis data adalah pengelompokan data berdasarkan variabel dan jenis responden, menstabilisasi data berdasarkan variabel-variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang diajukan, sesudah data tersebut dikumpulkan, kemudian data tersebut di analisis dengan memanfaatkan teknik pengolahan data. Adapun Metode analisis data yang dimanfaatkan dalam penelitian ini adalah metode analisis statistik dengan memanfaatkan program *Statistical Package for Social Sciences (SPSS) 26.0 for Windows*.

3.2.7.1 Analisis Deskriptif

Pendapat Sugiyono (2022:226) analisis deskriptif digunakan untuk menganalisis data dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan data yang sudah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud menyusun kesimpulan yang berlaku untuk generalisasi atau umum. Data yang terkumpul lalu ditabulasikan dan didiskusikan secara deskriptif. Dalam penelitian ini analisis deskriptif dimanfaatkan untuk menggambarkan karakteristik responden dan distribusi skor hedonik/organoleptik.

3.2.7.2 Pengujian Organoleptik

Pendapat Afrianti (2008:17) sifat organoleptik atau indrawi ialah sifat-sifat yang bisa dinilai dengan panca indra antara lain :

1. Penampakan (ukuran, warna, dan bentuk)
2. Cita rasa (manis, pahit, asin, asam)
3. Flavor (rasa dan aroma)
4. Tekstur (alot, keras, lunak, renyah)

Pendapat Sofiah & Achyar (2008:114) tujuan dijalankannya uji dan penerimaan pada uji organoleptik mengenai langsung dengan selera. Setiap orang mempunyai kecenderungan selera khusus, pada produk yang dipasarkan harus sesuai dengan target pembeli, terkait suka atau tidak suka akan produk yang

Fadia Nur Azizah, 2025

PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN DI
HOTEL GRAND MERCURE SETIABUDI BANDUNG

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

dinilai menurut sifat dan kualitas sensori.

Pada fase ini pengujian dijalankan dengan memberi kuesioner kepada 100 orang panelis konsumen dengan skala pengukuran memanfaatkan skala likert. Skala likert menurut Sugiyono (2020:146) ialah skala yang dimanfaatkan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Berikut tabel data pengujian organoleptik produk:

Tabel 3.3 Data Pengujian Organoleptik Produk

Kriteria Penilaian	Colenak Original					Colenak Phoenix				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Warna colenak										
Aroma colenak										
Rasa colenak										
Tekstur colenak										
Bentuk colenak										

Keterangan:

- | | |
|------------------------|------------------|
| 1. Sangat tidak setuju | 4. Setuju |
| 2. Tidak setuju | 5. Sangat setuju |
| 3. Netral | |

3.2.7.3 Uji Hedonik

Pendapat Sofiah & Achyar (2008:116) uji mutu hedonik hanya menyampaikan tingkat kesukaan pada uji mutu hedonik panelis yang menyatakan kesan tentang baik ataupun buruk. Kesan mutu hedonik ini lebih spesifik daripada sekedar kesan suka atau tidak suka yang sifatnya umum (baik-buruk).

Tabel 3.4 Uji Hedonik

No	Aspek penilaian	Colenak	
		Colenak original	Colenak phoenix
1.	Sangat tidak suka		

2.	Tidak suka		
3.	Cukup suka		
4.	Suka		
5.	Sangat suka		

3.2.7.4 Uji Statistik

Menurut Gunawan (2020), uji statistik adalah pengujian yang dilakukan untuk mengetahui apakah data yang didapatkan memiliki distribusi normal atau tidak. Dalam penelitian ini, analisis statistik dilakukan untuk menguji perbedaan preferensi konsumen terhadap colenak original dan colenak Phoenix. Beberapa tahap uji statistik yang digunakan meliputi uji homogenitas, uji normalitas, dan uji perbandingan rata-rata dengan *independent sample t-test*.

3.2.7.5 Uji Normalitas

Pendapat (Gunawan, 2020) Uji normalitas data ialah metode yang digunakan untuk mengevaluasi dan menentukan apakah data yang dikumpulkan tersebar secara normal serta berasal dari populasi dengan distribusi normal. Dalam studi ini, uji normalitas dijalankan memanfaatkan metode Kolmogorov-Smirnov dengan memanfaatkan bantuan SPSS (*Statistical package for social studies*) 26.0 for windows. Jika hasil uji menunjukkan bahwa data berdistribusi normal ($p > 0,05$), maka dapat dilakukan uji parametrik dengan *independent sample t-test*. Namun, apabila data tidak berdistribusi normal ($p \leq 0,05$), maka analisis dilanjutkan dengan uji nonparametrik memanfaatkan *Mann-Whitney U Test*.

3.2.7.6 Uji Homogenitas

Uji homogenitas ialah uji pendahuluan dalam analisis statistik untuk membuktikan apakah dua atau lebih kelompok data sampel asalnya dari populasi dengan varians yang sama (Widana & Muliani, 2020). Uji homogenitas dijalankan untuk menguji kesamaan varians antara dua kelompok data, yaitu preferensi konsumen terhadap colenak original dan colenak Phoenix. Uji ini menggunakan Levene's Test. Apabila hasil uji memperlihatkan nilai $p > 0,05$, maka varians kedua kelompok dianggap homogen dan dapat dilanjutkan dengan uji *independent sample t-test*.

Fadia Nur Azizah, 2025

PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN DI
HOTEL GRAND MERCURE SETIABUDI BANDUNG

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

3.2.7.7 Uji Independent Sample T-Test

Sesudah uji normalitas dan homogenitas dijalankan, langkah selanjutnya adalah membandingkan rata-rata skor preferensi konsumen antara colenak original dan colenak Phoenix menggunakan *independent sample t-test*. Uji ini bertujuan untuk menguji apakah ada perbedaan signifikan antara kedua kelompok.

Hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a) Hipotesis Nol (H_0): Tidak ada perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen antara colenak original dan colenak Phoenix.
- b) Hipotesis Alternatif (H_1): Ada perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen antara colenak original dan colenak Phoenix.

Apabila hasil uji *t-test* memperlihatkan nilai signifikansi ($p \leq 0,05$), maka H_0 ditolak dan disimpulkan bahwasanya ada perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen terhadap kedua jenis colenak. Kebalikannya, jika $p > 0,05$, maka H_0 gagal ditolak, yang artinya tidak ada perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen terhadap colenak original dan colenak Phoenix.