

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan kerangka berpikir yang memandang realitas sosial sebagai konstruksi manusia melalui interaksi dan interpretasi subjektif (Guba & Lincoln, 1994). Dalam kerangka ini, penelitian kualitatif dipilih untuk menggali makna mendalam proses adaptasi dan inovasi menu musiman di Restoran *Kita No Ryo* dari perspektif berbagai pemangku kepentingan (*stakeholder*). Pendekatan studi kasus intrinsik memungkinkan peneliti memusatkan perhatian pada fenomena unik seperti bagaimana tradisi *washoku* dan *kisetsukan* dihidupkan dan diubah dalam praktik sehari-hari restoran tanpa berupaya menggeneralisasi ke populasi yang lebih luas (Stake, 1995).

3.1.1 Landasan Filsafis

- Ontologi: Dunia kuliner dilihat sebagai konstruk sosial yang dipengaruhi budaya, norma, dan nilai (Lincoln & Guba, 1985).
- Epistemologi: Pengetahuan diperoleh melalui interaksi langsung peneliti dengan partisipan, chef, manajer, tamu, pemasok serta dokumen dan observasi lapangan (Creswell, 2013).
- Aksiologi: Peneliti mengakui posisi dan nilai pribadi sebagai alat interpretasi, serta menerapkan *reflexivity* untuk meminimalisir bias (Berger, 2015).

3.2 Desain Studi Kasus Intrinsik

Desain studi kasus intrinsik menitikberatkan pada pemahaman konteks spesifik suatu kasus, bukan komparasi antar kasus (Stake, 2005). Restoran *Kita No Ryo* dipilih karena keunikan penerapan menu musiman yang intensif (empat bulan sekali) dengan

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN
JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

filosofi *washoku* dan *kisetsukan* yang kuat. Data dikumpulkan melalui berbagai sumber (wawancara, observasi, dokumen), sehingga memungkinkan triangulasi untuk meningkatkan kekayaan dan kredibilitas temuan (Yin, 2014).

1. Fokus Kasus:

- Proses adaptasi perubahan menu setiap musim.
- Mekanisme inovasi (produk, proses, pemasaran).
- Persepsi *stakeholder* terhadap perubahan menu.

2. Batasan Kasus:

- Waktu: periode satu tahun siklus musiman (empat musim).
- Lokasi: Restoran *Kita No Ryo*, Hotel Suimeikan Gero Onsen, Jepang.

3.2.1 Pra Penelitian

Sebelum penelitian dilakukan secara intensif di lapangan, peneliti melaksanakan tahap pra-penelitian guna memperoleh pemahaman awal mengenai konteks fenomena yang akan diteliti, sekaligus merumuskan arah dan fokus utama penelitian. Tahap ini mencakup observasi awal, wawancara informal, perumusan pertanyaan penelitian, serta penelusuran literatur relevan.

3.2.1.1 Observasi Awal dan Pemetaan Masalah

Peneliti melakukan kunjungan eksploratif ke Restoran *Kita No Ryo* untuk melakukan identifikasi terhadap praktik adaptasi menu musiman yang diterapkan. Dalam kunjungan tersebut, peneliti mencatat adanya siklus perubahan menu yang konsisten mengikuti empat periode musim: *haru* (musim semi), *natsu* (musim panas), *aki* (musim gugur), dan *fuyu* (musim dingin). Perubahan tersebut tidak hanya terbatas

pada bahan baku, tetapi juga mencakup teknik memasak, estetika penyajian, serta narasi yang mengiringi hidangan.

Peneliti juga melakukan wawancara informal dengan salah satu chef utama restoran untuk memperoleh pemahaman awal mengenai filosofi yang melandasi konsep menu musiman, yang disebut sebagai *shun no mono*. Istilah ini merujuk pada bahan makanan yang dikonsumsi saat mencapai puncak musimnya, baik dari segi rasa, kualitas, maupun ketersediaan. Melalui dialog ini, diketahui bahwa prinsip *shun* bukan hanya soal memilih bahan musiman, tetapi juga sebagai bentuk penghormatan terhadap waktu, alam, dan tradisi gastronomi Jepang. Temuan dari observasi ini menjadi dasar dalam menyusun fokus penelitian dan merancang instrumen pengumpulan data selanjutnya.

3.2.1.2 Perumusan Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan hasil observasi awal dan interaksi langsung dengan pelaku kunci di restoran, peneliti kemudian merumuskan pertanyaan-pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Proses Adaptasi Menu Musiman

Untuk Chef / Tim Dapur:

- Bagaimana proses Anda dalam memilih bahan makanan untuk menu setiap musim?
- Apa kriteria utama dalam memutuskan bahan musiman yang akan digunakan?
- Apakah ada resep yang dimodifikasi setiap musim? Bisa diceritakan contohnya?
- Bagaimana proses uji coba hidangan sebelum menu musiman diluncurkan?

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

- Bagaimana Anda menyesuaikan tampilan/presentasi hidangan sesuai tema musim?

Untuk Manajer Restoran:

- Bagaimana koordinasi antara tim dapur dan manajemen dalam menentukan menu musiman?
- Seberapa besar peran pemasok lokal dalam penyediaan bahan musiman?
- Bagaimana proses pengambilan keputusan jika ada bahan yang sulit diperoleh?

2. Faktor Pendorong Inovasi Menu

Untuk Chef / Tim Dapur:

- Apa filosofi kuliner (misalnya washoku) yang menjadi acuan Anda dalam menciptakan menu musiman?
- Bagaimana tren wisata kuliner memengaruhi inovasi menu di restoran ini?
- Apakah Anda sering melakukan eksperimen resep untuk menyesuaikan selera tamu internasional?
- Seberapa penting bahan lokal bagi inovasi menu musiman?

Untuk Manajer Restoran:

- Apakah permintaan atau masukan dari tamu memengaruhi perubahan menu musiman?
- Bagaimana Anda mengikuti tren kuliner global dan mengaplikasikannya di restoran?

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

- Apakah ada pertimbangan strategi pemasaran dalam penentuan inovasi menu?

3. Persepsi Terhadap Perubahan Menu Musiman

Untuk Chef / Tim Dapur:

- Bagaimana tanggapan tamu terhadap perubahan menu di setiap musim?
- Apakah ada tantangan khusus yang dihadapi ketika menu berubah (misalnya pelatihan staf, waktu persiapan)?
- Bagaimana Anda menilai keberhasilan menu musiman yang dibuat?

Untuk Manajer Restoran:

- Apakah perubahan menu musiman berdampak pada jumlah kunjungan tamu?
- Bagaimana Anda mengukur kepuasan tamu terkait menu musiman?
- Apa tantangan terbesar dalam mempertahankan kualitas menu musiman?

Pertanyaan-pertanyaan tersebut dirancang untuk menggali proses kreatif, faktor-faktor pendorong inovasi, serta tanggapan dari berbagai pihak yang terlibat atau terdampak oleh strategi menu musiman restoran.

3.2.1.3 Tinjauan Literatur Awal

Untuk mendukung kerangka pemikiran dan memperkuat pondasi teoritis, peneliti melakukan tinjauan terhadap literatur yang relevan. Fokus utama tinjauan ini mencakup tiga hal :

1. Konsep *Washoku* dan *Kisetsukan*

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN
JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

Washoku, sebagai representasi budaya makan tradisional Jepang, telah diakui oleh UNESCO sebagai Warisan Budaya Takbenda. Di dalamnya terkandung nilai-nilai seperti keseimbangan, keharmonisan dengan alam, serta kesadaran terhadap perubahan musim (*kisetsukan*). Konsep ini menjadi pijakan utama dalam memahami bagaimana restoran Jepang mengonstruksi menu secara musiman.

2. Teori Inovasi Kuliner

Peneliti mengacu pada teori inovasi dalam sektor pariwisata dan kuliner dari Hjalager (2010), yang mengklasifikasikan inovasi ke dalam beberapa bentuk, seperti inovasi produk, proses, organisasi, dan pemasaran. Teori ini membantu peneliti mengidentifikasi jenis-jenis inovasi yang muncul dalam praktik menu musiman.

3. Teori Adaptasi Budaya

Dalam memahami bagaimana budaya kuliner tradisional beradaptasi dengan konteks modern, peneliti merujuk pada teori akulturasi dan adaptasi budaya oleh Berry (1997). Teori ini menjelaskan bagaimana individu atau institusi berupaya mempertahankan identitas budaya asli sembari beradaptasi dengan tuntutan lingkungan baru.

Penelusuran literatur juga mencakup studi terdahulu yang menyoroti praktik menu musiman di restoran Jepang kelas atas, khususnya *ryōtei* di Kyoto, sebagai representasi tertinggi dari *washoku* dalam bentuk formal. Kajian ini memberikan perspektif pembandingan terhadap praktik di Restoran *Kita No Ryo*, yang meskipun lebih kontemporer, tetap berakar pada prinsip serupa.

3.3 Responden dan Teknik *Sampling*

3.3.1 Karakteristik Responden

Partisipan dalam penelitian ini dipilih melalui *purposive sampling* berdasarkan peran mereka dalam operasi restoran dan relevansi dengan filosofi *washoku* serta *kisetsukan*. Partisipan terdiri dari enam informan kunci, yaitu:

- *Headchef*:
 - Pengalaman: Lebih dari 15 tahun dalam kuliner Jepang tradisional, termasuk sertifikasi dari asosiasi chef Jepang.
 - Peran Utama: Bertanggung jawab atas perencanaan menu musiman, pemilihan bahan *shun*, dan eksperimen inovasi teknik memasak.
 - Karakteristik Tambahan: Latar belakang pendidikan di sekolah kuliner Jepang, pengetahuan mendalam tentang *washoku* dan *kisetsukan*, serta pengalaman kolaborasi dengan pemasok lokal untuk bahan organik.
- Staf Dapur:
 - Pengalaman: 5-10 tahun dalam dapur restoran Jepang, dengan spesialisasi dalam teknik tradisional seperti fermentasi dan penyajian estetik.
 - Peran Utama: Eksekusi harian menu musiman, termasuk persiapan bahan lokal dan adaptasi resep sesuai *kisetsukan*.
 - Karakteristik Tambahan: Variasi usia (28-78 tahun) untuk perspektif generasi berbeda, latar belakang pendidikan kuliner atau magang di restoran premium, serta pengalaman dalam inovasi proses seperti integrasi teknik modern dengan bahan musiman.
- Manajer Restoran:
 - Pengalaman: 8-12 tahun dalam manajemen restoran dan perhotelan onsen, termasuk pengalaman dalam pemasaran wisata gastronomi.

- Peran Utama: Pengawasan strategis adaptasi menu, promosi paket kuliner, dan evaluasi dampak pada loyalitas pelanggan.
- Karakteristik Tambahan: Latar belakang pendidikan bisnis atau *hospitality*, pengetahuan tentang kebijakan pariwisata lokal, serta pengalaman dalam integrasi pengalaman onsen dengan kuliner autentik.

Dengan demikian, partisipan ini mewakili stakeholder utama yang dapat memberikan informasi komprehensif tentang proses perubahan menu musiman tanpa perlu sampel besar, sesuai dengan prinsip efisiensi studi kasus intrinsik.

3.3.2 Teknik *Sampling*

Sampel adalah bagian dari populasi yang memiliki jumlah dan karakteristik tertentu, sehingga pemilihan sampel harus mencerminkan atau mewakili keseluruhan populasi (Suriani, 2023). Sampel menurut Sugiyono (2017) merupakan bagian dari total dan sifat yang mempunyai suatu kumpulan dalam penelitian. Menurut Siyoto (2015) teknik *sampling* dikelompokkan menjadi 2 yaitu *probability sampling* dan *nonprobability sampling*. Pada *probability sampling* dibagi menjadi beberapa cara seperti *random sampling*, *disproportionate stratified random sampling*, *proportionate stratified random sampling*, dan *cluster sampling*. Sedangkan pada *nonprobability sampling*, populasi tidak mempunyai kesempatan yang setara untuk menjadi sampel.

Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling (nonprobability sampling)*, yaitu teknik pengambilan sampel berdasarkan kriteria tertentu yang ditetapkan peneliti. Teknik ini dipilih karena partisipan dari penelitian ini hanya berfokus pada pihak internal restoran, pemasok dan pengunjung tidak diikut sertakan. Menurut Sugiyono (2018), *purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu agar data yang dikumpulkan benar-benar relevan.

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN
JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

Pemilihan responden terdiri dari *headchef* (1 orang), staf dapur (3 orang), dan manajer restoran (2 orang), dengan total enam informan, dianggap memadai karena penelitian kualitatif menekankan kedalaman wawasan daripada representasi statistik populasi. Headchef dipilih sebagai informan kunci untuk wawasan teknis operasional, sementara tiga staf dapur memberikan variasi perspektif praktis dari level eksekusi, dan dua manajer menambah sudut pandang strategis dan bisnis. Jumlah ini cukup untuk mencapai saturasi data melalui triangulasi (wawancara mendalam, observasi, dan analisis dokumen), memastikan informasi yang komprehensif tanpa redundansi berlebihan, sesuai dengan prinsip efisiensi dalam studi kasus intrinsik. Dengan demikian, sampling ini memungkinkan eksplorasi holistik proses internal restoran tanpa perlu sampel besar, yang lebih sesuai untuk penelitian kualitatif yang bertujuan memetakan persepsi dan dinamika adaptasi budaya.

3.4 Instrumen dan Prosedur Pengumpulan Data

3.4.1 Pengumpulan Data

Pelaksanaan penelitian dilakukan melalui tiga metode utama: wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan pengumpulan dokumen pendukung.

- Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan durasi antara 60 hingga 90 menit. Seluruh sesi direkam menggunakan perangkat audio digital dan ditranskripsikan untuk keperluan analisis. Wawancara dilangsungkan di ruang privat dalam lingkungan restoran, guna memastikan kenyamanan dan kelancaran diskusi tanpa gangguan operasional.

- Observasi

Observasi dilakukan selama 15 hari yang mencakup momen peralihan antar musim. Penelitian difokuskan pada jam-jam sibuk operasional restoran, khususnya

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN
JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

pada malam hari dan akhir pekan, untuk memperoleh gambaran dinamis atas interaksi tim dapur serta respons tamu terhadap menu musiman. Observasi dilakukan secara partisipatif dengan posisi peneliti sebagai pengamat pasif yang mencatat peristiwa secara rinci menggunakan pendekatan *thick description*.

- Dokumentasi

Data dokumenter dikumpulkan untuk melengkapi hasil wawancara dan observasi. Dokumen yang dikaji meliputi koleksi menu musiman selama satu tahun terakhir, foto presentasi hidangan yang disajikan dalam berbagai musim, serta daftar pemasok bahan baku utama yang digunakan restoran.

3.4.2 Wawancara Mendalam Semi Terstruktur

Metode utama dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara mendalam semi-terstruktur, yang memungkinkan peneliti mengeksplorasi pengalaman, pandangan, dan narasi para partisipan secara mendalam namun tetap terarah. Pendekatan ini dinilai sesuai untuk menggali makna subjektif di balik praktik adaptasi menu musiman dan persepsi yang menyertainya, sebagaimana disarankan oleh DiCicco-Bloom & Crabtree (2006).

Pedoman wawancara disusun berdasarkan hasil observasi awal serta tinjauan pustaka, dengan struktur yang terbuka untuk memungkinkan penyesuaian selama proses berlangsung. Wawancara dilakukan secara tatap muka dan berdurasi antara 60 hingga 90 menit, serta direkam dan ditranskrip dengan persetujuan partisipan. Secara keseluruhan, wawancara ini diharapkan dapat menangkap dinamika adaptasi menu musiman dari berbagai perspektif yang terlibat langsung, baik sebagai pelaku maupun penerima pengalaman.

3.4.3 Observasi Partisipatif

Selain wawancara mendalam, penelitian ini juga menggunakan metode observasi partisipatif sebagai teknik pengumpulan data untuk menangkap dinamika yang terjadi secara langsung di lapangan. Observasi dilakukan selama 15 hari pada periode transisi musim, guna menangkap proses aktual dari adaptasi menu musiman yang berlangsung di Restoran *Kita No Ryo*.

Observasi difokuskan pada tiga aspek utama:

1. Proses Penentuan Menu: Peneliti mengamati kegiatan internal seperti rapat dapur, pengecekan ketersediaan bahan musiman, serta proses uji coba resep. Proses ini penting untuk memahami bagaimana keputusan terkait menu diambil secara kolektif, serta bagaimana pertimbangan estetika, rasa, dan ketersediaan bahan dipadukan dalam proses kurasi menu.
2. Dinamika Dapur: Termasuk di dalamnya adalah interaksi antara chef dan pemasok bahan lokal, diskusi kreatif antar anggota tim dapur, hingga eksperimen *plating* (penyajian visual). Observasi ini bertujuan menangkap bagaimana inovasi kuliner dibentuk melalui kolaborasi lintas peran di dalam lingkungan kerja restoran.
3. Respon dan Reaksi Tamu: Peneliti juga mencermati reaksi langsung dari pelanggan terhadap hidangan musiman yang disajikan, baik melalui ekspresi wajah, komentar spontan, maupun interaksi verbal dengan staf pelayanan. Hal ini memberikan gambaran mengenai bagaimana menu musiman diterima oleh konsumen secara nyata.

Seluruh catatan observasi dicatat menggunakan pendekatan *thick description* (Geertz, 1973), yaitu dokumentasi kaya konteks yang tidak hanya mencatat apa yang

terjadi, tetapi juga *bagaimana* dan *mengapa* hal tersebut terjadi. Catatan lapangan meliputi :

- Deskripsi aktivitas dan lingkungan (*setting* dapur, suasana makan).
- Ekspresi *nonverbal* yang mencerminkan reaksi atau dinamika interaksi.
- Detil visual dari hidangan yang disajikan.

Sebagai pelengkap, peneliti juga mengumpulkan data visual berupa foto-foto hidangan musiman untuk memperkaya analisis. Dengan pendekatan ini, peneliti berupaya membangun pemahaman yang utuh dan mendalam mengenai praktik adaptasi menu musiman, tidak hanya dari narasi verbal partisipan, tetapi juga melalui realitas yang tampak dan terekam secara langsung di lapangan.

3.4.4 Analisis Dokumen

Dokumen yang dikumpulkan meliputi:

1. Dokumentasi menu musiman.
2. Materi Promosi (brosur, media sosial).

Dokumen ini dianalisis untuk melacak perubahan komposisi menu, istilah yang digunakan (misal: “menu *hashiri*”, “menu *shun*”), dan strategi pemasaran musiman.

3.5 Analisis Data

3.5.1 Persiapan Data

Pada tahap awal, seluruh data hasil wawancara ditranskripsikan secara verbatim dan dibersihkan dari informasi identitas pribadi guna menjaga kerahasiaan dan etika penelitian. Setiap transkrip diberi kode anonim berdasarkan jenis responden, seperti

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN
JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

“C” untuk informan dari kalangan chef, “MN” untuk manajer restoran, dan “SD” untuk staf dapur, guna mempermudah pelacakan sumber data.

Sementara itu, data observasi lapangan dan dokumen pendukung seperti menu, foto plating, hingga catatan internal restoran dikonversi ke format digital untuk dianalisis secara sistematis. Seluruh data ini kemudian diimpor ke dalam perangkat lunak analisis kualitatif NVIVO untuk membantu proses pengolahan dan tabulasi data.

Langkah awal dalam NVIVO dilakukan dengan membuat *case node* untuk masing-masing responden, yang memungkinkan peneliti melacak asal pernyataan berdasarkan identitas fungsional narasumber. Selanjutnya, dilakukan proses pengkodean dengan memanfaatkan fitur nodes untuk menandai potongan-potongan data penting. Node ini dibuat berdasarkan kategori awal dari kerangka teori, seperti “adaptasi bahan baku”, “inovasi penyajian”, atau “kendala musiman”.

Selama proses ini, jawaban responden disorot dan dikategorikan ke dalam node yang relevan. Misalnya, jika seorang chef membahas tentang perubahan bahan makanan karena musim, maka kutipan tersebut akan dimasukkan ke dalam node “adaptasi bahan baku”. Setiap node merepresentasikan tema atau sub-tema tertentu yang nantinya bisa ditabulasikan dalam bentuk:

- Frekuensi kemunculan (*Word Frequency*)
- *Word Cloud*
- *Treemap*
- Pengkodean Matriks

Dengan demikian, proses ini membantu peneliti untuk mengenali pola tematik, memahami dinamika antar aktor, serta mengevaluasi konteks wawancara dengan lebih mendalam.

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

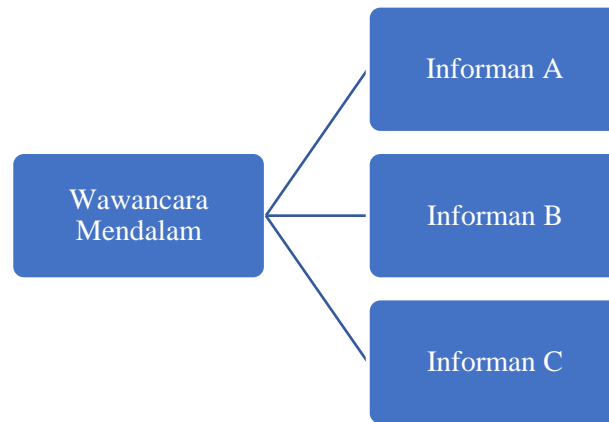
3.5.2 Proses Analisis Tematik

Mengikuti langkah Braun & Clarke (2006):

1. Familiarisasi Data: Membaca transkrip, catatan lapangan, dan dokumen berulang kali untuk menangkap makna awal.
2. Pembuatan Kode Awal: *Labelling* potongan data penting (misal: “Kode *Shun*”, “Kode *Plating* Inovatif”, “Kode Permintaan Pelanggan”).
3. Pencarian Tema Potensial: Mengelompokkan kode menjadi tema-tema (contoh: “Pengaruh Filosofi *Washoku*”, “Strategi Pemasaran Menu Musiman”, “Kolaborasi dengan Pemasok Lokal”).
4. Review Tema: Meninjau kembali data mentah untuk memastikan tema representatif dan mendukung pertanyaan penelitian.
5. Pendefinisian & Penamaan Tema: Merumuskan esensi tema dan sub-tema lengkap dengan definisi operasional.
6. Penyusunan Laporan Analitis: Menyajikan temuan beserta kutipan data partisipan dan ilustrasi visual (diagram jaringan tema, model konseptual) untuk menjelaskan hubungan antar tema.

3.5.3 Triangulasi Data

Triangulasi teknik pengumpulan data diterapkan untuk meningkatkan kredibilitas (Carter et al., 2014). Perbandingan temuan antar metode membantu mendeteksi inkonsistensi dan memperkaya pemahaman fenomena.



Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data

Sumber : Data diolah Penulis, 2025

3.5.4 Validitas dan Keandalan

3.5.4.1 Member Checking

Member checking merupakan teknik validasi esensial dalam penelitian kualitatif, di mana peneliti mengembalikan interpretasi data kepada responden untuk konfirmasi, guna memastikan akurasi, keabsahan, dan menghindari bias subjektif. Teknik ini tidak terbatas pada satu tahap, melainkan dilakukan secara iteratif sepanjang proses analisis. Pada tahap koding awal, *member checking* dapat dilakukan untuk memverifikasi transkrip wawancara atau catatan observasi, memastikan pemahaman awal data benar dan memberikan kesempatan responden untuk klarifikasi awal. Namun, penerapan utama dan paling krusial adalah pada tahap penemuan tema final, di mana peneliti mengkonfirmasi tema-tema utama, sub-tema, dan interpretasi keseluruhan dengan responden, sehingga temuan lebih kredibel dan dapat dipertanggungjawabkan secara etis. Hal ini sejalan dengan panduan analisis tematik oleh Braun & Clarke (2006), yang menekankan triangulasi untuk meningkatkan kepercayaan temuan, serta prinsip-prinsip penelitian kualitatif yang menjunjung tinggi suara responden. Dengan demikian, meskipun dimulai sejak Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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

koding awal, *member checking* mencapai puncaknya pada tema final untuk memastikan representasi yang akurat dan holistik dari perspektif *stakeholder*.

Tabel 3. 1 Member Checking

No.	Komponen	Penjelasan	Kode Informan
1.	Chef utama / <i>head chef</i> restoran	Pihak yang bertanggung jawab terhadap inovasi dan keputusan perubahan menu, memiliki pengetahuan mendalam soal teknik masak, bahan musiman, dan filosofi makanan.	C1
2.	Staf Dapur	Terlibat langsung dalam proses adaptasi harian dan pelaksanaan inovasi menu. Mereka tahu kendala teknis dan dinamika dapur.	SD1
			SD2
			SD3
3.	Manajer restoran	Mengetahui aspek bisnis dan strategi promosi dalam perubahan menu musiman; menjembatani dapur dengan ekspektasi tamu.	MN1
			MN2

Sumber: Data diolah Peneliti, 2025

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

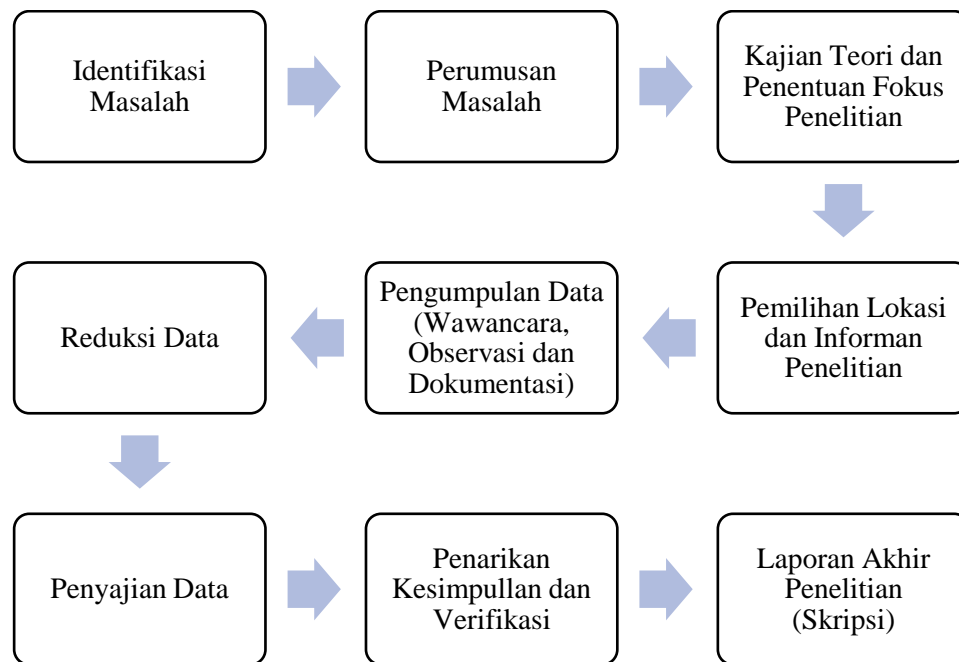
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.6 Pertimbangan Etika

Penelitian mematuhi prinsip etika riset humaniora:

1. *Informed Consent*: Surat persetujuan tertulis untuk wawancara, observasi, dan foto.
2. Anonimitas & Kerahasiaan: Identitas partisipan diganti kode (C, SD, MN).
3. Hak Menarik Diri: Partisipan dapat menghentikan partisipasi kapan pun tanpa konsekuensi.
4. Izin Resmi: Surat izin penelitian dari manajemen Hotel Suimeikan.

3.7 Diagram Proses Penelitian



Gambar 3. 2 Diagram Proses Penelitian

Sumber : Data diolah Peneliti, 2025

Muhammad Fikri Arrahman, 2025

ADAPTASI DAN INOVASI MENU MUSIMAN PADA RESTORAN KITA NO RYO HOTEL SUIMEIKAN
JEPANG: STUDI KASUS KUALITATIF TERHADAP PERUBAHAN MENU MUSIMAN

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