

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek variabel dalam penelitian ini terdiri dari dua macam, yaitu variabel bebas (independen) dan variabel terikat (dependen). Menurut Sugiyono (2013:39) variabel independen ini sering disebut sebagai variabel stimulus, prediktor, antecedent. Variabel bebas adalah merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbul variabel dependen (terikat). Variabel dependen sering disebut sebagai variabel output, kriteria, konsekuen. Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas.

1. Variabel bebas, yaitu kualitas produk makanan nasi box (X)
2. Variabel terikat, daya tahan simpan dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur (Y)

Objek penelitian kedua variabel tersebut sangat penting dalam penelitian ini untuk memperoleh data untuk diuji dalam sebuah permasalahan kualitas produk dan ketahanan daya simpan dalam penyediaan makanan di lapas Polres Cianjur oleh catering CV Ilham 2 Cianjur.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian menurut Sugiyono (2012:1) merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. dalam penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan kuantitatif. jenis data kuantitatif yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel atau

lebih yang bertujuan untuk memperoleh deskripsi atau gambaran mengenai kualitas produk dengan memperhatikan daya simpan, dan data kualitatif adalah data yang berbentuk gambar. metode penelitian yang digunakan dalam tahap penelitian ini adalah metode deskriptif dan analisis.

Menurut Setyaningsih, Dwi, Apiyanton, dan Sari, MP (2010:72) Analisis sensori deskriptif adalah metode analisis sensori dimana atribut sensori suatu produk atau bahan pangan diidentifikasi, dideskripsikan, dan dikuantifikasikan dengan menggunakan panelis yang dilatih khusus untuk tujuan ini. parameter-parameter sensori yang diamati guna menggambarkan produk dapat berupa aneka ragam terminologi baik itu atribut, karakteristik, karakter kunci yang khas (*character-notes*), kalimat penjelasan, atau pendeskripsian lain.

Analisis deskriptif sebaiknya digunakan dalam (Setyaningsih, Dwi, Apiyanton, Anton, dan Sari, MP 2010:73):

1. Mendefinisikan sifat sensori dari suatu produk target dalam pengembangan produk baru
2. Mendefinisikan karakter dan spesifikasi dari kontrol atau standar dalam penjaminan mutu (*quality assurance*), pengawasan mutu atau aplikasi dari hasil litbang (R&D)
3. Dokumentasi atribut dari suatu produk sebelum uji penerimaan konsumen guna membantu dalam pemilihan atribut yang akan dimasukkan dalam kuesioner dan membantu dalam penjelasan hasil dari kuesioner
4. Melacak perubahan sensori suatu produk dari waktu ke waktu guna memahami problema selama masa simpan

5. Pemetaan atribut yang diamati dengan tujuan menghubungkannya dengan sifat-sifat instrumental, kimia, dan fisika.

3.3 Operasional Desain Variable

Istilah variable merupakan istilah yang tidak pernah ketinggalan dalam setiap jenis penelitian, F, N . Kerlinger menyebut variable sebagai sebuah konsep seperti halnya laki-laki dalam konsep jenis kelamin, insaf dalam konsep kesadaran (Arikunto, Suharsimi 2010:159). Variabel adalah objek penelitian, atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian. Operasional variabel adalah penarikan batasan yang lebih menjelaskan ciri-ciri spesifik yang lebih substansive dari suatu konsep. Tujuannya ialah agar peneliti dapat mencapai suatu alat ukur yang sesuai dengan hakikat variabel yang sudah didefinisikan konsepnya.

Tabel 3.1

Operasional Desain Penelitian

Variabel / Sub Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala
Kualitas Produk	Dalam industri pangan, kualitas atau mutu ditentukan oleh berbagai karakteristik yang terus berkembang mengikuti kebutuhan konsumen yang semakin luas spektrumnya (Muhandri, Tjahha, Kadarisman, Darwin, dan Tim PREMYSIS Consulting 2012:18).	Berdasarkan beberapa aspek yang diteliti : Penilaian suka atau tidak suka dapat dianalisis dengan : - Rasa - Tekstur - Penampilan - Aroma	Data berbentuk skala semantik yang diperoleh dari pengujian indrawi (uji deskripsi) oleh panelis tidak terlatih meliputi :	
			Rasa	Ordinal
			Tekstur	Ordinal
			penampilan	Ordinal
			Aroma	Ordinal
Data berbentuk skala semantik yang diperoleh dari katering				

Variabel / Sub Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala
Penentuan daya tahan simpan		Untuk menghasilkan nasi bungkus yang berkualitas baik haruslah mempunyai standar tersendiri untuk bahan baku.	CV Ilham cianjur meliputi :	
			Bahan baku	Ordinal
			Metode SPS (<i>Standard Purchase specification</i>)	Ordinal
			Ketahanan daya simpan dibedakan menjadi dua yaitu :	
	Peraturan mengenai penentuan umur simpan bahan pangan telah dikeluarkan oleh <i>codex allimentarius commission</i> (CAC) pada tahun 1985 tentang <i>food labeling regulation</i> . Selain itu di Indonesia peraturan mengenai penentuan umur simpan bahan pangan terdapat dalam UU Pangan No. 7 tahun 1996 dan PP No.69 tahun 1999.	Dalam buku Pangan & Gizi oleh Seto Sagung (2001:23) Metode penentuan umur simpan makanan merupakan bagian dari ilmu rekayasa proses pangan yang secara garis besar dapat dikategorikan atas dua kelompok: (1) melalui kinetika pengukuran perubahan parameter komponen kimia yang diukur secara non-organoleptik, dan (2) melalui pengukuran karakteristik penilaian	Produk yang disatukan meliputi:	
			Tekstur	Ordinal
			Tampilan	Ordinal
			Aroma	Ordinal
			Produk yang tidak disatukan meliputi :	
			Tekstur	Ordinal
Tampilan	Ordinal			
Aroma	Ordinal			

Variabel / Sub Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala
		indera selama penyimpanan dengan interval waktu tertentu		
		Standar resep hasil kualitas yang konsisten dan kuantitas. Dengan Resep Standar meskipun berbeda juru masak, jika mereka menggunakan resep standar yang sama dan mengikuti petunjuk maka produk yang dihasilkan juga akan sama. Demikian pula, baik porsi kecil maupun besar, dengan konversi resep maka kualitas produk tetap sama dan perhitungan biaya produksi juga proporsional. (http://budiampta1.blogspot.com/2013/02/netapan-standar_4.html)	Pembuatan standar resep meliputi : - Hasil - Bahan baku - Prosedur pengolahan - Metode pengolahan	Ordinal Ordinal Ordinal Ordinal

3.4 Populasi dan Sampel

- **Populasi**

Sebuah penelitian digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis suatu data, menentukan populasi merupakan langkah yang penting. Menurut Arikunto, Suharismi (2010:173) populasi adalah keseluruhan subjek penelitian. sedangkan nilai baik hasil perhitungan maupun pengurangan, baik kuantitatif maupun kualitatif, dari pada karakteristik tertentu mengenai sekelompok objek yang lengkap dan jelas.

Sugiyono (2012:61) berpendapat bahwa populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: objek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. adapun populasi pada penelitian ini adalah kualitas produk makanan katering di Kota Cianjur dan konsumen lapas sebagai panelis.

- **Sampel**

sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiono 2012:62). sedangkan Arikunto, Suharismi, (2010:174) berpendapat bahwa sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Dinamakan penelitian sampel apabila kita bermaksud untuk menggeneralisasikan hasil penelitian sampel. yang dimaksud dengan menggeneralisasikan adalah mengangkat kesimpulan penelitian sebagai suatu yang berlaku bagi populasi.

3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Menurut Usman, Husaini dan Akbar S, Purnomo (2008:20) data dapat dikumpulkan langsung oleh peneliti melalui pihak yang disebut sumber primer, dan data yang dikumpulkan oleh peneliti melalui pihak kedua atau tangan kedua disebut sumber sekunder, yaitu data yang diperoleh melalui wawancara kepada pihak lain tentang objek dan subjek yang diteliti, dan mempelajari dokumentasi-dokumentasi tentang objek dan subyek yang diteliti.

Teknik pengumpulan data yang akan peneliti gunakan adalah:

1. Angket (Kuesioner)

Metode ini ialah dengan cara menyebarkan angket dan mengumpulkan data-data dari berbagai pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Sugiyono (2011:142) mengemukakan kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya tentang kualitas produk yang dihasilkan Cv Ilham 2 Cianjur.

2. Observasi

Mengadakan pengamatan langsung ke lapangan untuk mendapatkan informasi secara jelas dan lebih akurat mengenai variabel yang diteliti tentang kualitas produk yang dihasilkan Cv Ilham 2 Cianjur.

3. Studi Literatur

Pengumpulan informasi yang berhubungan dengan teori-teori yang berkaitan dengan masalah dan variabel yang diteliti. Studi literatur tersebut diperoleh dari 1) perpustakaan, 2) skripsi angkatan terdahulu,

3) buku-buku, 4) media elektronik (internet) tentang kualitas produk yang dihasilkan Cv Ilham 2 Cianjur.

4. Wawancara

Dilakukan melalui teknik komunikasi langsung kepada pihak yang bersangkutan. Wawancara ini dilakukan kepada para napi di lapas Polres Cianjur tentang kualitas produk yang dihasilkan Cv Ilham 2 Cianjur.

3.6 Teknik Analisis Data

3.6.1 Deskriptif Analisis Uji inderawi (organoleptik)

Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat inderawinya. Penilaian inderawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat inderawi produk tersebut.

Uji Deskripsi

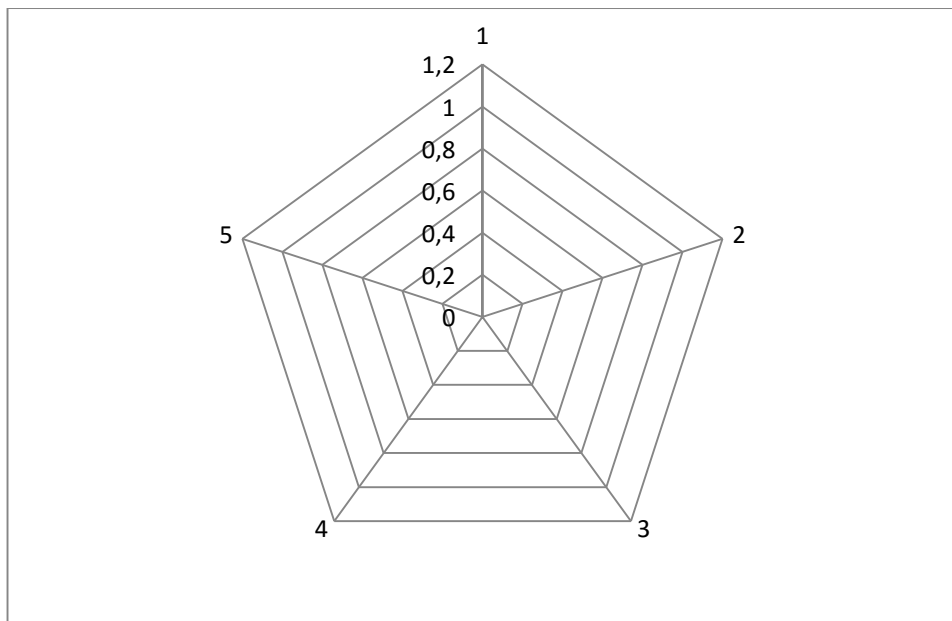
Uji deskripsi Merupakan penilaian sensori berdasarkan sifat-sifat sensori yang lebih kompleks, meliputi berbagai jenis sifat sensori yang menggambarkan keseluruhan sifat komoditi tersebut. uji ini dapat digunakan dalam industri pangan untuk menilai tingkat pengembang

kualitas produk, mempertahankan/menyeragamkan mutu sebagai alat diagnosis dan dapat berfungsi sebagai pengukuran pengawasan mutu (Rahayu, WP 1998:59).

Menurut Zook dan Wesman (1977) dalam Soekarto, ST (1985:88) menuturkan secara terperinci beberapa penggunaan analisis deskriptif dalam industri pangan. analisisnya adalah:

1. Menilai pengembangan produk
2. Mempertahankan/menyeragamkan mutu
3. Sebagai alat diagnosis
4. Pengukuran pengawasan mutu.

statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku secara umum (Sugiyono, 2012:29). sedangkan penelitian verifikatif yaitu menguji kebenaran suatu hipotesis yang dilakukan melalui pengumpulan data di lapangan.



Sumber : Rahayu, WP (1998:60)

Gambar 3.1

Grafik Majemuk Sebagai Kerangka Deskripsi Mutu

Dari hasil analisis pada grafik, dapat langsung terlihat keadaan masing-masing produk dan perbedaan di antara produk tersebut. Selain itu, dapat pula diidentifikasi atribut-atribut mutu yang perlu diperbaiki (ditambah atau dikurangi) dalam pengembangan produk tersebut.

3.6.2 Analisis Bahan Baku, SPS (Standard Purchase Specification)

Bahan baku merupakan salahsatu faktor yang sangat penting dan akan mempengaruhi akan mutu produk yang dihasilkan suatu perusahaan. Untuk itu pengendalian mutu bahan baku menjadi hal yang sangat penting dalam hal bahan baku, perusahaan harus memperhatikan beberapa hal antara lain: seleksi sumber dari bahan baku, memeriksa penerimaan bahan baku, serta penyimpanan, hal-hal tersebut harus dilakukan dengan baik sehingga kemungkinan bahan baku yang akan digunakan untuk proses

produksi berkualitas rendah dapat ditekan sekecil mungkin. Dalam pembuatan nasi bungkus untuk para napi, bahan baku utama adalah sayur-sayuran, dan daging. Untuk mengasilkan nasi bungkus yang berkualitas baik haruslah mempunyai standar tersendiri untuk bahan baku, untuk itu diperlukan SPS (*Standard Purchase specification*). Untuk cara menganalisis bahan baku, SPS (*Standard Purchase specification*). Dapat dianalisis dengan cara menggunakan tabel SPS. Dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 3.6

SPS (Standard Purchase specification)

SPS	
Produk	Specification
Sayur-sayuran	
Produk	Specification
Daging	

Sumber: Suratman (2014:30)