

BAB III

OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah penambahan tepung jagung dalam pembuatan ravioli sebesar 30% dan 50% sementara subjek yang diteliti yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 15 orang panelis terlatih yang terdiri dari *chef cuisine*, dosen *cuisine*, pengusaha di bidang *cuisine*, dan mahasiswa yang mengambil konsentrasi jurusan *cuisine* untuk mencoba ravioli dengan tambahan tepung jagung agar mengetahui hasil akhir manakah produk yang paling disukai oleh panelis dengan menggunakan perbandingan produk control. Kemudian produk terbaik tersebut akan diberikan kepada konsumen yaitu 100 responden untuk mengetahui daya terima konsumennya.

3.2 Metode Penelitian

Berdasarkan variabel yang diteliti, metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan percobaan digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif eksperimental. Alasan pemilihan metode ini didasarkan pada pertimbangan dari tujuan penelitian itu sendiri yaitu untuk menggambarkan mengenai bagaimana pengaruh penambahan tepung jagung terhadap kualitas produk ravioli. Metode deskriptif eksperimental adalah metode yang dilakukan dengan inovasi terhadap objek penelitian dengan adanya kontrol.

Metode penelitian eksperimen dengan melakukan uji organoleptik kepada panelis dengan menggunakan Uji LSD (*Least Significance Difference*) dengan memberikan 2 sampel ravioli dengan konsentrat tepung jagung yang berbeda kepada panelis terlatih dengan kriteria yang diajukan yaitu, penampilan fisik, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik dari 2 perlakuan. Kemudian

tahapan pada pengujian daya terima konsumen yaitu membrikan produk terpilih kepada 100 orang konsumen beserta kuisisioner untuk mengetahui hubungan antara variabel organoleptik dan daya terima konsumen terhadap produk ravioli berbahan dasar tepung jagung.

3.3 Variabel Operasional

Variabel penelitian adalah sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel yang akan diteliti khususnya tentang Ravioli berbahan dasar tepung jagung dan uji daya terima konsumen. Oleh karena itu, peneliti menjabarkan tentang variabel operasional sebagai berikut :

Tabel 3.1
Variabel Operasional

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitik	Skala
Mutu Organoleptik	Standar kualitas suatu mutu makanan. Hal-hal yang harus diperhatikan adalah : <i>flavor</i> (rasa/ bau), <i>consistency</i> (kemantapan/ketetapan), <i>texture/ form/ shape</i> (susunan bentuk/potongan), <i>nutritional content</i> (kandungan gizi),	Mutu makanan harus sangat diperhatikan, dilihat dari persepsi dari kualitas produk makanan itu sendiri.	Data diperoleh dengan uji deskripsi dan uji hedonik : <ul style="list-style-type: none"> • Rasa • Kemantapan (formula resep) • Bentuk • Tekstur • Daya tarik penampilan (dilihat dari warna) • Aroma 	Ordinal

Ikrima Inayatulloh, 2016

INOVASI PRODUK RAVIOLI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG

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

	<i>visual appeal</i> (daya tarik penampilan), <i>aromatic appeal</i> (daya tarik aroma), <i>temperature</i> (suhu) (Marsum, 2005:159)		<ul style="list-style-type: none"> • Temperature penyajian 	
Daya Terima Konsumen	Daya terima menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang suka terhadap suatu produk. Kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soewarno, 1985:77)	Respon panelis terhadap produk yang ditawarkan atau yang di inovasi sesuai dengan penilaian pribadi.	Data diperoleh dari konsumen dengan menggunakan skala semantic mengenai dimensi-dimensi produk.	Ordinal

Sumber : Data diolah, 2016

3.4 Rancangan Penelitian

Ikrima Inayatulloh, 2016

INOVASI PRODUK RAVIOLI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG

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

Dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Metode penelitian yang digunakan adalah metode Deskriptif Eksperimental yaitu dengan menganalisis tiga tahap yaitu :

1. Tahap *Kitchen Project* / Formulasi

Pada tahap ini percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan lima perlakuan (sampel) kepada panelis terlatih. Hasil konsentra terbaik akan diujikan kembali dengan satu produk control. Selanjutnya akan dilakukan Uji Hedonik kepada konsumen. Berikut ini adalah tabel rancangan percobaan Ravioli berbahan dasar tepung jagung :

Tabel 3.2

Metode Rancangan Percobaan Ravioli Berbahan Dasar Tepung Jagung

Panelis	Produk Ravioli	
	Konsentrasi Tepung Jagung	
	TJ:TT (30:70)	TJ:TT (50:50)
1		
...		

Untuk mengetahui hasil rancangan percobaan produk ravioli berbahan dasar tepung jagung dengan beberapa perbedaan takaran tepung. Untuk pembahasannya dijelaskan dengan menggunakan Uji Hedonik dan Deskriptif Makanan.

a. Metode Hedonik/ Organoleptik

Adapun teknisnya memberikan kuesioner dan sampel ravioli. Dengan kriteria yang diujikan yaitu : penampilan fisik, warna, rasa, tekstur dan aroma sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik dari beberapa penelitian.

b. Metode Deskriptif Makanan

Menjelaskan tentang produk Ravioli tepung jagung antara formulasi terbaik, menurut 15 panelis terlatih dengan produk control. Kemudian data hasil dari pengujian tersebut dimasukkan ke dalam grafik dengan skala 0-5, masing-masing garis menggambarkan nilai mutu. Titik pusat menyatakan nilai 0 dan garis ujung menandakan nilai mutu tertinggi.

2. Uji Daya Terima Konsumen

Dalam Uji Daya Terima Konsumen ini dilakukan dengan membagikan kuesioner yang didalamnya berisi pertanyaan tentang Ravioli, penilaian dari produk inovasi dari Ravioli berbahan dasar tepung jagung.

3.5 Pelaksanaan Penelitian

3.5.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Suratman *Boarding House* No. 218 Kota Bandung pada bulan November 2015 sampai dengan selesai.

3.6 Populasi dan Teknik Sampling

3.6.1 Populasi

Populasi menurut Sugiyono (2014:61) adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek dan subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi untuk penelitian ini adalah semua kalangan masyarakat yang sudah bisa memberikan penilaian terhadap produk ravioli berbahan dasar tepung jagung.

3.6.2 Teknik Sampling

Sampel menurut Sugiyono (2014:62) adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Sampel yang menjadi panelis dalam penelitian kuantitatif menggunakan teknik nonprobability Sampling, yaitu teknik pengambilan sampel yang tidak member peluang/kesempatan bagi setiap unsut atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Pada penelitian uji organoleptik penambahan tepung jagung terhadap

ravioli berjumlah 15 orang dan sebanyak 100 orang untuk uji daya terima konsumen yang terdiri dari :

Tabel 3.3
Panelis Ahli dan Panel Konsumen

Panelis	Jumlah
Panelis Ahli (Uji Organoleptik)	
<i>Chef Cuisine</i>	3
Guru & Dosen <i>Cuisine</i>	7
Wiraswasta	4
Jumlah Panelis Terlatih	15
Panelis Konsumen	
Pegawai Swasta	12
Mahasiswa	28
PNS	1
Siswa SD/SMP/SMA	8
DLL	1
Jumlah Panel Konsumen	50

Sumber : Data diolah, 2016

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah :

a. Studi Pustaka

Dilakukan untuk memperoleh data dan informasi dengan membaca buku, journal, karya ilmiah dan internet tentang bahasan yang menunjang pada penelitian ini.

b. Kuesioner / Angket

Teknik pengumpulan data ini adalah dengan cara menyebarkan kuesioner kepada responden untuk mendapatkan data yang dibutuhkan oleh peneliti.

Ikrima Inayatulloh, 2016

INOVASI PRODUK RAVIOLI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG

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

c. Studi Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang di teliti dalam pembuatan penelitian ini sehingga terlihat kebenarannya.

d. Eksperimental

Peneliti telah melakukan eksperimen terhadap produk ravioli berbahan dasar tepung jagung tersebut sehingga dapat diteliti sebanyak 5 kali.

3.8 Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul dianalisis secara asosiatif dengan menggunakan alat bantu computer dengan software SPSS 2.2 (*Statistical Product for Service Solution*). Dalam penelitian ini akan menggunakan metode-metode berikut ini :

3.8.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah 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 tidaknya suatu produk adalah sifat inderawinya.

Cara analisis uji ini menggunakan *Anlaysia of Variance (ANOVA)* untuk menguji apakah ada perbedaan nyata antara rata-rata hitung tiga kelompok atau lebih. (Sugiama, 2008:220)

3.8.2 Uji Hedonik

Uji hedonik (uji kesukaan) merupakan pernyataan kesan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Uji ini dilakukan apabila uji didesain untuk memilih satu produk diantara produk lain secara langsung. Uji ini dapat diaplikasikan pada saat pengembangan produk atau pembandingan produk dengan produk pesaing. Uji kesukaan

meminta panelis untuk harus memilih satu pilihan diantara yang lain. Maka itu, produk yang tidak dipilih dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai ataupun tidak disukai (Setyaningsih, dkk., 2010 :59)

3.8.3 Daya Terima Konsumen

Data penelitian ini merupakan hasil jawaban responden berdasarkan hasil perhitungan dari penyebaran kuisioner dengan membagikan sampel yang dipilih yang paling baik dari hasil organoleptik dan hedonik. Pada analisa penelitian ini, penulis menguraikan lima item indikator pada sampel yang terdiri dari daya tarik warna, aroma, tekstur, rasa dan penampilan fisik. Data yang dikumpulkan kemudian di klasifikasikan lalu di analisa dengan menggunakan teknik analisa deskriptif. Dengan cara menjumlah skor jawaban dari 100 orang responden dengan lima indikator pada sampel, lalu dicari interval setiap kelas dengan rumus, sebagai berikut :

$$C = \frac{Smaks - Smin}{k}$$

Keterangan :

C : Panjang Kelas Interval

Smaks : Skor Maksimal

Smin : Skor Minimum

k : Banyaknya Kelas

Rumus mencari nilai Smaks adalah : $n \times k \times \text{nilai maksimal}$

Rumus mencari nilai Smin adalah : $n \times k \times \text{nilai minimum}$

3.8.4 Analisis Data Deskriptif

Teknik analisis data dalam penelitian kuantitatif menggunakan statistik. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya

Ikrima Inayatulloh, 2016

INOVASI PRODUK RAVIOLI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG

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

tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2009:147). Dalam penelitian ini, data statistik menggunakan SPSS maupun manual dijelaskan dengan teknik analisis deskriptif.

3.8.5 Penentuan Standar Biaya Pokok

Standar biaya pokok adalah harga yang dikenakan untuk segala sesuatu yang berhubungan dengan produk yang akan dijual. Sedangkan penentuan harga jual adalah proses ditentukannya harga jual untuk suatu produk. Ada banyak metode yang digunakan untuk menetapkan harga jual, salah satunya adalah Metode Harga Pokok Standar. Rumus dari metode tersebut adalah sebagai berikut :

$$HJ = \frac{100}{\textit{food cost percentage}} \times HP$$

Keterangan :

HJ : Harga Jual

HP : Harga Pokok (*food cost*)