

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini merupakan permasalahan yang diteliti oleh penulis. Objek penelitiannya adalah studi mengenai pembuatan saus dasar dengan rempah khas Indonesia. Objek penelitian yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah panelis atau responden yang memiliki kemampuan yang baik dalam menganalisis cita rasa makanan. Panelis berjumlah 15 orang merupakan orang-orang yang terlatih dalam bidang kuliner, baik itu para chef, pengusaha, akademisi, ibu rumah tangga, dan mahasiswa. Para panelis akan mencoba beberapa formulasi resep dari masing-masing saus dasar dan dibandingkan dengan produk control dengan tujuan menemukan formula terbaik yang paling disukai dan layak diterjunkan ke pasaran. Kemudian formulasi resep terbaik akan diujikan kepada konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen. Konsumen yang dimaksud adalah para cook di bidang jasa boga dan ibu rumah tangga.

3.2. Metode Penelitian

Penentuan metode penelitian sangat penting dilakukan untuk mendapatkan metode yang akurat dalam mendapatkan informasi dan data-data yang diperlukan.

Metode yang digunakan oleh penulis adalah penelitian eksperimental yang merupakan penelitian yang termasuk dalam metode penelitian kuantitatif. Eksperimen dilakukan di laboratorium. Menurut Sugiyono (2011, hlm.109) metode penelitian eksperimen merupakan metode yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

Pelaksanaan eksperimen digunakan sebagai uji coba model pelatihan keterampilan usaha terpadu. Kajian penelitian yang digunakan dalam

penelitian ini bersifat deskriptif analitik. Selain itu, dilakukan juga uji organoleptic mengenai studi pembuatan bumbu dasar dengan rempah khas Indonesia.

3.3. Operasional Variabel

Menurut Utama dan Mahadewi (2012, hlm. 35) menyatakan bahwa banyaknya variable bergantung oleh sederhana atau runtutnya penelitian. Makin sederhana rancangan penelitian variabelnya juga makin sederhana atau sedikit dan sebaliknya. Berikut merupakan macam-macam variable :

1. Menurut fungsinya, variable dibagi atas :
 - a) Variable tergantung
 - b) Variable bebas
 - c) Variable intervening
 - d) Variable moderator
 - e) Variable kendali
 - f) Variable rambang
2. Sedangkan menurut datanya variabel dibedakan atas harapan penulis terhadap data yang ingin dikumpulkan :
 - a) Data nominal yang berkait dengan variable nominal
 - b) Data ordinal yang berkait dengan variable ordinal
 - c) Data interval yang berkait dengan variable interval
 - d) Data rasio yang berkait dengan variable rasio

Variable yang akan diuji khususnya adalah kualitas bumbu dasar siap pakai dengan rempah khas Indonesia dan daya terima konsumen. Oleh karena itu, penelitian menjabarkan tentang operasional variable seperti berikut :

Tabel 3.1
Tabel Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Uji Daya Terima Konsumen	Uji penerimaan menyangkut penilaian seseorang akan sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan kesenangan orang. Uji panelis akan menyatakan pendapat pribadi yang berhubungan dengan tanggapan suka atau tidak terhadap sifat sensorik ataupun kualitas yang dinilai	Pendapat suka atau tidaknya seseorang terhadap produk saus dasar siap pakai menurut pendapat masing-masing	Data yang diperoleh dari konsumen adalah : 1. Penilaian atas produk yang disajikan 2. Ciri khas rasa 3. Ciri khas aroma 4. Tekstur 5. Daya tarik warna 6. Penampilan fisik	Ordinal
Kualitas Produk	Standar kualitas suatu mutu makanan. Yang harus diperhatikan adalah : a. Rasa b. Kemantapan c. Tekstur d. Kandungan gizi e. Daya tarik dari aroma	Mutu makanan harus diperhatikan karena akan membangun persepsi konsumen tentang kualitas produk	Data diperoleh dengan uji deskripsi dan uji hedonic terhadap rasa, formula, bentuk, tekstur, daya tarik (warna, aroma) dan porsi	Ordinal

Raisha Herlianti, 2017

STUDI PEMBUATAN BUMBU DASAR DENGAN BAHAN KHAS INDONESIA BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

--	--	--	--	--

3.4. Rancangan Percobaan

3.4.1. Kitchen Project

1. Uji Organoleptik

Uji organoleptic adalah dimana panelis akan mengemukakan pendapatnya suka atau tidak terhadap produk yang diuji, disamping itu juga mengungkapkan tingkat kesukaannya. Skala hedonic diubah ke dalam skala numerik dengan angka tingkat kesukaan. Dengan data numerik tersebut dapat dilakukan Analisa statistic. Hasil ini didapat peneliti dengan memberikan kuisioner dan sampel produk saus dasar siap pakai dengan penambahan rempah khas Indonesia kepada 15 orang panelis terpilih. Dengan kriteria yang diujikan yaitu fisik, warna, rasa, aroma, dan tekstur sehingga dihasilkan satu formula resep paling baik diantara sampel yang diujikan. Adapun kode produk adalah putih (P30, P50), merah (MN, MA), dan kuning (KN, KK).

Tabel 3.2

Metode Rancangan Awal Percobaan Formulasi Bumbu Dasar

Formul Panelis	Bumbu Dasar	
	P30 ; MN ; KN	P50 ; MA ; KK
1		
2		
3		
4		
5		
6		

7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Sumber : Data diolah 2017

Tabel 3.3

**Metode Rancangan Percobaan Formulasi Bumbu Dasar Untuk
Konsumen**

Panelis	$M_x ; P_x ; K_x$	Produk Kontrol
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Raisha Herlianti, 2017

**STUDI PEMBUATAN BUMBU DASAR DENGAN BAHAN KHAS INDONESIA BERBASIS DAYA TERIMA
KONSUMEN**

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

...		
100		

Sumber : Data Diolah, 2017

2. Pengamatan Pada Suhu Ruang

Uji daya tahan simpan dilakukan untuk mengetahui daya tahan produk. Hal ini dilakukan dengan menyimpan produk akhir yang sudah di beri BTP (gula, garam, dan cuka) pada suhu ruang. Hal ini untuk mengetahui seberapa lama produk akan mengalami penurunan mutu dan kualitas. Pencatatan dilakukan setiap hari hingga produk benar-benar tidak layak untuk digunakan lagi.

Tabel 3.4

Metode Pengamatan Pada Suhu Ruang Pada Bumbu Dasar

Produk	Pengecekan Hari Ke-						
	1	2	3	4	5	6	7
BDP							
BDM							
BDK							

3.4.2 Uji Daya Terima Konsumen

Pengujian ini dilakukan dengan memberi kuisisioner berisi pertanyaan mengenai kualitas produk disesuaikan dengan kebutuhan konsumen Indonesia terutama dari segi kepraktisannya bagi ibu rumah tangga yang bekerja.

3.5 Populasi Dan Teknik Penarikan Sampel

Menurut sugiyono, populasi adalah “Wilayah generalisasi yang terdiri atas objek yang memiliki kuantitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulan” (dalam Tsaniah, 2016, hlm. 55).

Suatu sampel adalah bagian dari suatu populasi. Dengan kata lain, sampel terdiri atas sejumlah satuan analisis yang merupakan bagian dari keseluruhan anggota populasi. Definisi formal memang seringkali tampak lebih dari yang sebenarnya (dalam Furqon, 2013, hlm. 146).

Populasi yang akan diuji organoleptic untuk formulasi produk bumbu dasar siap pakai sebanyak 15 orang panelis terlatih yang memiliki kemampuan di bidang *cuisine*. Tahap berikutnya adalah memberi penambahan BTP dan melakukan uji kemasan. Setelah itu barulah dilakukan uji daya terima konsumen sebanyak 100 orang yang terdiri dari masyarakat umum.

Menurut Arikunto (dalam Tsaniah, 2009, hlm. 112) “apabila subjeknya kurang dari 100 lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi.” Karena itu penelitian ini tidak melakukan pengambilan sampel.

3.6. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

3.6.1. Sumber Data

Sumber data terbagi atas dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang didapat secara langsung oleh peneliti berdasarkan uji organoleptic yang dilakukan oleh 15 orang panelis. Panelis yang digunakan dalam pengujian adalah panelis ahli yang terbiasa dalam hal memasak. Sehingga panelis ahli yang dimaksudkan adalah para pelaku industry jasa boga dan ibu rumah tangga.

Data sekunder merupakan data yang tidak bisa di dapatkan langsung oleh peneliti dari responden. Sehingga untuk mendapatkan data sekunder diperlukan kajian pustaka melalui studi literature buku maupun jurnal (online maupun dari perpustakaan).

3.6.2. Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa teknik pengumpulan data yang dimaksudkan adalah :

1. Wawancara

Wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan. Teknik wawancara banyak dilakukan di Indonesia sebab merupakan salah satu bagian yang terpenting dalam setiap penelitian. Tanpa wawancara penelitian akan kehilangan informasi yang hanya dapat diperoleh dengan bertanya langsung kepada responden (dalam Mahadewi dan Utama, 2012, hlm. 64).

2. Studi Literatur

Teknik merupakan pencarian informasi berupa teori yang relevan dengan masalah dan variable penelitian sehingga dapat menunjang penelitian tersebut.

3. Observasi

Observasi adalah cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki (dalam Mahadewi dan Utami, 2012, hlm. 52).

4. Kuisioner

Menurut Mahadewi dan Utami (2012, hlm. 56-57), kuisioner adalah suatu daftar yang berisikan rangkaian pertanyaan mengenai suatu masalah atau bidang yang akan diteliti.

5. Studi Dokumentasi

Keuntungan dari menggunakan dokumentasi ialah biaya yang relative murah, waktu, dan tenaga lebih efisien. Data-data yang dikumpulkan dengan teknik dokumentasi cenderung merupakan data sekunder (dalam Mahadewi dan Utami, 2012, hlm. 67).

6. Eksperimental

Melakukan eksperimen terhadap produk yang akan diteliti sehingga tujuan penelitian dapat tercapai.

3.7. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan adalah analisis variansi (Anava) atau yang juga disebut sebagai uji F serta uji beda berupa *Independent Sample of T Test*. Menurut Sunyoto (2014, hlm. 102), anava dipergunakan untuk menguji lebih

dari rata-rata populasi, apakah mempunyai rata-rata yang sama atau berbeda yang masing-masing dituangkan dalam hipotesis nihil (H_0) dan hipotesis alternative (H_a). Jika hanya ada dua rata-rata populasi maka dilakukan dengan pengujian hipotesis harga perbedaan dan mean, baik yang tidak berpasangan maupun yang berpasangan. Konsep dasar analisis Variansi, yaitu Variansi sampel dan populasi adalah sama.

Tabel 3.5
Tabel Analisa Varian (ANOVA) RAK

Sumber Variasi	DB	JK	KT	Fh	F 0,5
Panelis (P)	n-1	JK (P)	$\frac{JK(P)}{DB(P)}$	$\frac{KT(P)}{KT(G)}$	
Sample (S)	n-1	JK (S)	$\frac{JK(S)}{DB(S)}$	$\frac{KT(S)}{KT(G)}$	
Galat (G)	Db(T)- db (P)- db (S)	JK (G)	$\frac{JK(G)}{DB(G)}$		
Total (T)	(Panelis x sample)- 1	JK (T)	$\frac{JK(T)}{DB(T)}$		

Sumber : Kartika.B. & W.Supartono dalam skripsi Tsaniah (2016)