

## BAB III METODELOGI PENELITIAN

### 3.1 Objek Penelitian

Menurut Sugiyono (2017, p. 38) variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya, dan terdiri dari dua macam variabel yaitu variabel independen (variabel bebas) dan variabel dependen (variabel terikat). Penelitian ini memiliki dua variabel yaitu satu variabel independen dan satu variabel dependen. Variabel independen dalam penelitian ini adalah kualitas produk (X) yang meliputi *flavor* (X1), *consistency* (X2), *texture/form/shape* (X3), *nutritional content* (X4), *visual appeal* (X5), *aromatic appeal* (X6), dan *temperature* (X7). Sedangkan untuk variabel dependennya (Y) adalah kepuasan konsumen. Aspek dari variabel dependen yang akan diteliti juga seperti kepuasan pelanggan atas kualitas produk, harga dari produk, *service quality* yang didapatkan, serta biaya dan kemudahan menggunakan atau memperoleh produk. Objek penelitian ini adalah bumbu dasar dan sambal instan yang beredar di pasar Kota Bandung. Adapun produk yang menjadi objek penelitian ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.1**  
**Objek Penelitian**

<b>Produk Bumbu Dasar Instan</b>	<b>Produk Sambal Instan</b>
Bumbu dasar merah	Sambal terasi
Bumbu dasar putih	Sambal hijau
Bumbu dasar kuning	

*Sumber: Data Penulis 2017*

Responden pada penelitian ini adalah rumah tangga dan industri jasa boga (hotel, restoran, dan katering) di Kota Bandung. Pengumpulan data untuk latar belakang penelitian di mulai dari November 2016 dan pengumpulan data penelitian dimulai dari April 2017.

### 3.2 Jenis dan Metode Penelitian

Menentukan metode penelitian yang akan digunakan adalah hal yang terlebih dahulu dilakukan sebelum melakukan penelitian agar mendapatkan data dan informasi yang tepat. Menurut Sugiyono (2017, p. 2) metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu, dan yang perlu diperhatikan yaitu cara ilmiah, data, tujuan, dan kegunaan.

Berdasarkan variabel yang diteliti, metode yang digunakan oleh penulis adalah jenis penelitian deskriptif dan verifikatif. Dalam penelitian ini akan diuji apakah kualitas produk bumbu dan sambal instan memiliki pengaruh terhadap kepuasan konsumen industri jasa boga rumah tangga. Menurut Sugiyono (2009, p. 11) metode penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan antara variabel satu dengan variabel lain. Sedangkan metode penelitian verifikatif pada dasarnya ingin menguji kebenaran suatu hipotesis yang dilaksanakan melalui pengumpulan data di lapangan dimana pengujian hipotesis tersebut menggambarkan perhitungan statistik (Arikunto, 2009, p. 8). Sehingga metode penelitian verifikatif dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari kualitas produk bumbu dasar instan dan sambal instan yang beredar di pasar Kota Bandung terhadap kepuasan konsumen industri jasa boga dan rumah tangga di Kota Bandung.

### 3.3 Operasionalisasi Variabel

Operasional variabel merupakan kegiatan mengurai variabel menjadi sejumlah variabel operasional atau variabel empiris (indikator, item) yang menunjukkan langsung pada hal-hal yang dapat diamati atau diukur (Silalahi, 2009, p. 201). Penelitian ini memiliki dua variabel yaitu satu variabel independen dan satu variabel dependen. Variabel independen dalam penelitian ini adalah kualitas produk (X) yang meliputi *flavor* (X1), *consistency* (X2), *texture/form/shape* (X3), *nutritional content* (X4), *visual appeal* (X5), *aromatic appeal* (X6), dan *temperature* (X7). Sedangkan untuk variabel dependennya (Y) adalah kepuasan konsumen industri jasa boga dan rumah tangga di Kota Bandung.

**Tabel 3.2**  
**Operasionalisasi Variabel Penelitian**

<b>Variabel/sub variabel</b>	<b>Konsep Teoritis</b>	<b>Konsep Empiris</b>	<b>Konsep Analitis</b>	<b>Skala Ukuran</b>
Bumbu Dasar Instan (Kualitas Produk) (X)	Dimensi kualitas produk yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan nilai bagi pelanggan yaitu <i>performance</i> , <i>features</i> , <i>reliability</i> , <i>conformance to specifications</i> , <i>durability</i> , <i>serviceability</i> , <i>aesthetic</i> , dan <i>perceived quality</i> . (Tjiptono dan Chandra, 2007:130-131)	<i>Performance</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cita rasa produk</li> <li>• Kualitas kekhasan rasa produk sesuai dengan rasa orisinil</li> </ul>	Interval
		<i>Flavour</i> (rasa)		
		<i>Conformance to specifications</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kualitas bahan baku</li> </ul>	Interval
		<i>Consistency</i> (kemantapan; ketetapan)		
		<i>Reliability</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kesesuaian tekstur produk</li> </ul>	Interval
<i>Texture/Form/Shape</i> (susunan/bentuk/potongan)				
Sambal Instan (Kualitas Makanan) (X)	Mutu makanan yang perlu diperhatikan di dalam penyusunan menu agar dapat mencapai sasarannya, yaitu <i>flavor</i> , <i>consistency</i> , <i>texture/form/shape</i> , <i>nutritional content</i> , <i>visual appeal</i> , <i>aromatic appeal</i> , <i>temperature</i> . (Marsum, 2005:159)	<i>Features</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kejelasan keterangan kandungan gizi produk pada label kemasan</li> </ul>	Interval
		<i>Nutritional content</i> (kandungan gizi)		
		<i>Aesthetic</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penampilan warna produk</li> <li>• Kemenarikan kemasan</li> </ul>	Interval
		<i>Visual Appeal</i> (daya penarik lewat ketajaman mata)		
		<i>Serviceability</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma produk</li> </ul>	Interval
		<i>Arromatic Appeal</i> (daya penarik lewat bau harum)		
		<i>Durability</i>		
<i>Temperature</i> (panas/suhu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daya tahan penyimpanan pada suhu ruang setelah kemasan dibuka</li> </ul>	Interval		
Konsumen industri jasa boga dan rumah tangga ( <i>Food Processor</i> ) (kepuasan)	Kepuasan konsumen adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang muncul setelah membandingkan kinerja (hasil) produk yang dipikirkan terhadap	Kualitas Produk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kepuasan konsumen terhadap kualitas produk</li> </ul>	Interval
		Harga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kepuasan konsumen terhadap keterjangkauan harga produk</li> </ul>	Interval

Variabel/sub variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala Ukuran
konsumen) (Y)	kinerja yang diharapkan. (Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, 2007:177)	Service Quality	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kepuasan konsumen terhadap ketersediaan tips penggunaan/penyajian pada label kemasan</li> <li>• Kepuasan konsumen terhadap ketersediaan resep-resep hidangan yang sesuai dengan penggunaan produk di label kemasan</li> </ul>	Interval
		Biaya dan Kemudahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kepuasan konsumen pada kesesuaian harga terhadap kualitas produk</li> <li>• Kepuasan konsumen terhadap keefektifan produk (membantu) terhadap kegiatan memasak/konsumsi</li> <li>• Kepuasan konsumen terhadap efisiensi waktu produk terhadap kegiatan memasak/konsumsi</li> <li>• Kepuasan konsumen terhadap kemudahan penggunaan kemasan</li> <li>• Kepuasan konsumen dalam kemudahan memperoleh produk</li> </ul>	Interval

Sumber: Data Diolah Penulis 2017

### 3.4 Jenis dan Sumber Data

Sugiyono (2012, p. 193) menyatakan bahwa terdapat dua hal utama yang mempengaruhi kualitas data hasil penelitian yaitu kualitas instrumen penelitian dan kualitas pengumpulan data. Pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai *setting*, sumber dan cara. Berdasarkan sumbernya data dapat dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu:

#### 1. Data primer

Putri Indah Lestari, 2017

PENGARUH KUALITAS BUMBU DASAR INSTAN DAN SAMBAL INSTAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN INDUSTRI JASA BOGA DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDUNG

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

Menurut Sugiyono (2015: 137) data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Pengumpulan data primer dalam penelitian ini yaitu data yang berasal langsung dari responden. Data responden sangat diperlukan untuk mengetahui tanggapan responden mengenai kepuasan konsumen terhadap kualitas dari produk bumbu dan sambal siap santap. Data primer didapatkan dari hasil kuesioner.

## 2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2015: 137) data sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder di dapatkan dari BPS Kota Bandung 2014, PPID 2016, PHRI 2017, dan APJI 2017 sebagai data pendukung.

**Tabel 3.3**  
**Jenis dan Sumber Data**

No.	Data Penelitian	Jenis Data	Sumber Data
1.	Gambaran responden mengenai tingkat kepuasan konsumen terhadap kualitas produk	Primer	Survey yang dilakukan penulis dengan menyebarkan kuesioner kepada industri jasa boga (hotel, restoran, dan katering) dan rumah tangga di Kota Bandung
2.	Data BPS rumah tangga di Kota Bandung 2014	Sekunder	Badan Pusat Statistik Kota Bandung
3.	Data daftar anggota PHRI Kota Bandung 2017	Sekunder	Sekretariat PHRI Kota Bandung
4.	Data daftar anggota APJI (Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia) Kota Bandung	Sekunder	Sekretaris APJI Kota Bandung
5.	Data klasifikasi restoran	Sekunder	Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung
7.	Data pasar tradisional se-Kota Bandung	Sekunder	PPID Kota Bandung
6.	Data bumbu dasar dan sambal instan yang beredar di Kota Bandung	Sekunder	Survey yang dilakukan penulis dengan melakukan observasi ke beberapa pasar swalayan di Kota Bandung (Papaya, Setiabudi Market, Junction 8, Borma, dan

No.	Data Penelitian	Jenis Data	Sumber Data
			Griya)

*Sumber: Data Diolah Penulis 2017*

### 3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

#### 3.5.1 Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudain ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2017, p. 80). Pada penelitian ini penulis mengambil 2 tipe konsumen yaitu konsumen akhir dan konsumen organisasional. Menurut Tjiptono (2008, p. 19) konsumen akhir terdiri atas individu dan rumah tangga yang tujuan pembeliannya adalah untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau untuk dikonsumsi, sedangkan konsumen organisasional terdiri atas organisasi, pemakai industri, pedagang, lembaga non profit yang tujuan pembeliannya adalah untuk keperluan bisnis (memperoleh laba) atau meningkatkan kesejahteraan anggotanya. Karena keterbatasan dana, waktu, dan tenaga maka penulis memilih rumah tangga sebagai konsumen akhir dan hotel, katering, dan restoran sebagai konsumen organisasional di Kota Bandung yang dijadikan sebagai objek penelitian. Adapun populasi yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah:

**Tabel 3.4**  
**Populasi Penelitian**

No.	Populasi	Jumlah
1.	Industri Jasa Boga: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel : 319</li> <li>• Katering : 358</li> <li>• Restoran : 578</li> </ul>	1.255
2.	Rumah Tangga Kota Bandung	657.769
<b>Total Populasi</b>		<b>659.024</b>

*Sumber: Data Diolah Penulis 2017*

#### 3.5.2 Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka

peneliti dapat menggunakan sampel yang dari populasi itu (Sugiyono, 2017, p. 81). Pengambilan sampel pada penelitian ini, penulis menggunakan rumus slovin:

$$n = \frac{N}{1 + N (e^2)}$$

Dimana:

$n$  = ukuran sampel

$N$  = jumlah populasi

$e^2$  = keyakinan/kesalahan yang ditolerir

1 = konstanta

Keyakinan/kesalahan yang ditolerir dalam penelitian ini adalah 10%

$$\begin{aligned} n &= \frac{N}{1 + N (e^2)} \\ &= \frac{659.024}{1 + 659.024 (0,1^2)} \\ &= \frac{659.024}{1 + 6590,24} \\ &= \frac{659.024}{6591,24} \\ &= 99,98 \approx 100 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, maka ukuran sampel minimal yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 100 orang responden.

### 3.5.3 Teknik Sampling

Teknik sampling merupakan teknik pengambilan sampel. Menurut Sugiyono (2017, p. 81) terdapat dua kelompok teknik sampling yaitu *probability sampling* dan *non probability sampling*.

Adapun pada penelitian ini penulis menggunakan teknik *probability sampling* yaitu *disproportionate stratified random sampling*. Menurut Sugiyono (2017, p. 83) *disproportionate stratified random sampling* adalah teknik yang digunakan untuk menentukan jumlah sampel, bila populasi berstrata tetapi kurang proporsional.

Karena keterbatasan dana, waktu, dan tenaga, maka dalam penelitian ini penulis mempertimbangkan penentuan sampel. Penentuan jumlah sampel didapatkan berdasarkan hasil dari kesiediaan responden untuk mengisi kuesioner

ketika di lapangan. Maka dari itu penulis tidak menentukan berapa jumlah sampel dari setiap kategori responden (hotel, restoran, catering, dan rumah tangga) tersebut. Namun, penulis menentukan kriteria responden sebagai berikut:

- a. Responden kategori hotel, restoran, dan catering merupakan seorang *cook/chef*.
- b. Responden kategori rumah tangga merupakan seorang ibu/bapak rumah tangga baik pekerja maupun bukan, atau pun seorang wanita/pria *single* bekerja yang berpotensi menggunakan bumbu dasar dan sambal instan.

### 3.6 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini menulis menggunakan teknik dan alat pengumpulan data pengaruh kualitas produk bumbu dasar dan sambal instan terhadap kepuasan konsumen industri jasa boga dan rumah tangga di Kota Bandung adalah sebagai berikut:

#### 1. Observasi

Pada teknik ini, peneliti melakukan pengamatan, peninjauan langsung, dan pencatatan produk bumbu dasar dan sambal instan di berbagai retail modern Kota Bandung.

#### 2. Kuesioner

Kuesioner atau angket yang diberikan kepada responden berupa angket tertutup (dengan bentuk pertanyaan ya-tidak dan skala penilaian) dan angket terbuka (berupa pertanyaan jawaban singkat). Pengukuran variabel dilakukan dengan skala interval dengan rentang 1-5.

#### 3. Wawancara

Wawancara adalah teknik yang dipilih peneliti dalam mengumpulkan data dengan cara tanya jawab secara langsung baik ke responden.

#### 4. Studi Literatur

Studi atau pengumpulan data untuk memperoleh data sekunder, yang dilakukan dengan cara mempelajari buku-buku teori, literatur, dan *browsing* melalui internet.



### 3.7 Hasil Pengujian Validitas dan Reliabilitas

#### 3.7.1 Uji Validitas

Sebelum melakukan penelitian ke lapangan ada baiknya dilakukan uji validitas terhadap sampel dari populasi agar mendapatkan hasil yang valid. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid, berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2017, p. 121).

Menurut Sugiyono (2017, p. 126) bila korelasi tiap faktor tersebut positif dan besarnya 0,3 ke atas maka faktor tersebut merupakan *construct* yang kuat dan memiliki validitas konstruksi yang baik, sedangkan bila korelasi di bawah 0,30 maka dapat disimpulkan bahwa butir instrumen tersebut tidak valid sehingga harus diperbaiki atau dibuang. Oleh karena itu bila  $r_{hitung} > r_{tabel}$  (0,30) maka item pertanyaan dianggap memiliki hubungan yang rendah atau tidak valid dengan item pertanyaan lainnya.

$$r_{xy} = \frac{n \sum xy - \sum x \sum y}{\sqrt{(n \sum x^2 - (\sum x)^2)(n \sum y^2 - (\sum y)^2)}}$$

Sumber: (Wardiyanta, 2006, p. 26)

Dimana:

- r = koefisien validitas item yang dicari
- n = banyaknya responden
- x = skor yang diperoleh subjek dalam setiap item
- y = skor total
- $\sum x$  = jumlah skor dalam distribusi x
- $\sum y$  = jumlah skor dalam distribusi y
- $\sum x^2$  = jumlah kuadran dalam skor distribusi x
- $\sum y^2$  = jumlah kuadran dalam skor distribusi y

Pada penelitian ini penulis menggunakan aplikasi SPSS 22 *for Windows* untuk menghitung validitas data.

**Tabel 3.5**  
**Hasil Uji Validitas Instrumen Prapenelitian**

No.	Variabel	r <sub>hitung</sub>	r <sub>tabel</sub>	Keterangan
	Kualitas Produk			

No.	Variabel	r <sub>hitung</sub>	r <sub>tabel</sub>	Keterangan
1.	Cita rasa produk (bumbu dasar instan)	0,779	0,30	Valid
	Cita rasa produk (sambal instan)	0,678	0,30	Valid
2.	Kualitas kekhasan rasa produk sesuai dengan rasa orisinil (bumbu dasar instan)	0,814	0,30	Valid
	Kualitas kekhasan rasa produk sesuai dengan rasa orisinil (sambal instan)	0,798	0,30	Valid
3.	Kualitas bahan baku (bumbu dasar instan)	0,767	0,30	Valid
	Kualitas bahan baku (sambal instan)	0,701	0,30	Valid
4.	Kesesuaian tekstur produk (bumbu dasar instan)	0,663	0,30	Valid
	Kesesuaian tekstur produk (sambal instan)	0,683	0,30	Valid
5.	Kejelasan keterangan kandungan gizi produk pada label kemasan (bumbu dasar instan)	0,518	0,30	Valid
	Kejelasan keterangan kandungan gizi produk pada label kemasan (sambal instan)	0,638	0,30	Valid
6.	Penampilan warna dari produk (bumbu dasar instan)	0,629	0,30	Valid
	Penampilan warna dari produk (sambal instan)	0,662	0,30	Valid
7.	Kemenarikan kemasan (bumbu dasar instan)	0,678	0,30	Valid
	Kemenarikan kemasan (sambal instan)		0,30	Valid
8.	Aroma produk (bumbu dasar instan)	0,574	0,30	Valid
	Aroma produk (sambal instan)	0,471	0,30	Valid
9.	Daya tahan penyimpanan pada suhu ruang setelah kemasan dibuka (bumbu dasar instan)	0,521	0,30	Valid
	Daya tahan penyimpanan pada suhu ruang setelah kemasan dibuka (sambal instan)	0,595	0,30	Valid
<b>Kepuasan Konsumen</b>				
10.	Kepuasan konsumen terhadap kualitas produk (bumbu dasar instan)	0,727	0,30	Valid
	Kepuasan konsumen terhadap kualitas produk (sambal instan)	0,639	0,30	Valid
11.	Kepuasan konsumen terhadap keterjangkauan harga produk (bumbu dasar instan)	0,773	0,30	Valid
	Kepuasan konsumen terhadap keterjangkauan harga produk (sambal instan)	0,562	0,30	Valid
12.	Kepuasan konsumen terhadap ketersediaan tips penggunaan/penyajian pada label kemasan (bumbu dasar instan)	0,366	0,30	Valid
	Kepuasan konsumen terhadap ketersediaan tips penggunaan/penyajian pada label kemasan (sambal instan)	0,514	0,30	Valid

No.	Variabel	r <sub>hitung</sub>	r <sub>tabel</sub>	Keterangan
13.	Kepuasan konsumen terhadap ketersediaan resep-resep hidangan yang sesuai dengan penggunaan produk di label kemasan (bumbu dasar instan)	0,547	0,30	Valid
	Kepuasan konsumen terhadap ketersediaan resep-resep hidangan yang sesuai dengan penggunaan produk di label kemasan (sambal instan)	0,466	0,30	Valid
14.	Kepuasan konsumen pada kesesuaian harga terhadap kualitas produk (bumbu dasar instan)	0,710	0,30	Valid
	Kepuasan konsumen pada kesesuaian harga terhadap kualitas produk (sambal instan)	0,613	0,30	Valid
15.	kepuasan konsumen terhadap keefektifan produk (membantu) (bumbu dasar instan)	0,693	0,30	Valid
	kepuasan konsumen terhadap keefektifan produk (membantu) (sambal instan)	0,642	0,30	Valid
16.	kepuasan konsumen terhadap efisiensi waktu produk terhadap kegiatan memasak/konsumsi (bumbu dasar instan)	0,683	0,30	Valid
	kepuasan konsumen terhadap efisiensi waktu produk terhadap kegiatan memasak/konsumsi (sambal instan)	0,676	0,30	Valid
17.	kepuasan konsumen terhadap kemudahan penggunaan kemasan (bumbu dasar instan)	0,490	0,30	Valid
	kepuasan konsumen terhadap kemudahan penggunaan kemasan (sambal instan)	0,491	0,30	Valid
18.	kepuasan konsumen dalam kemudahan memperoleh produk (bumbu dasar instan)	0,471	0,30	Valid
	kepuasan konsumen dalam kemudahan memperoleh produk (sambal instan)	0,595	0,30	Valid

Sumber: Data Diolah Penulis 2017

Tabel 3.5 menunjukkan bahwa semua data yang diperoleh dari pertanyaan dalam kuesioner yang dibuat oleh penulis secara keseluruhan telah valid karena  $r_{hitung}$  item pertanyaan lebih besar dari  $r_{tabel}$ .

### 3.7.2 Uji Reliabilitas

Reliabilitas berkenaan dengan derajat konsistensi dan stabilitas data atau temuan, suatu data dinyatakan reliabel apabila dua atau lebih peneliti dalam obyek yang sama menghasilkan data yang sama (Sugiyono, 2017, p. 268). Maka dari itu setelah pengujian validitas ada baiknya dilakukan lagi pengujian reliabilitas karena data yang konsisten atau reliabel hasilnya akan cenderung valid. Menurut

Putri Indah Lestari, 2017

PENGARUH KUALITAS BUMBU DASAR INSTAN DAN SAMBAL INSTAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN INDUSTRI JASA BOGA DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDUNG

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

Noor (2014, p. 24) jika nilai  $\alpha > 0,60$  maka item pertanyaan dalam kuesioner dapat dikatakan reliabel. Pengujian reliabilitas dalam penelitian ini menggunakan rumus Spearman Brown:

$$r_i = \frac{2r_b}{1 + r_b}$$

*Sumber:* (Sugiyono, 2017, p. 131)

Dimana:

$r_i$  = reliabilitas internal seluruh instrument

$r_b$  = korelasi product moment antara belahan pertama dan kedua

Pada penelitian ini penulis menggunakan aplikasi SPSS 22 *for Windows* untuk menghitung reliabilitas data. Berikut hasil uji reliabilitas penulis:

**Tabel 3.6**  
**Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Prapenelitian**

No.	Variabel	<i>Cronbach's Alpha</i> Hitung	<i>Cronbach's Alpha</i> Tabel	Keterangan
<b>Bumbu</b>				
1.	X1	0,619	0,60	Reliabel
2.	X2	0,676	0,60	Reliabel
3.	X3	0,683	0,60	Reliabel
4.	X4	0,702	0,60	Reliabel
5.	X5	0,654	0,60	Reliabel
6.	X6	0,671	0,60	Reliabel
7.	X7	0,700	0,60	Reliabel
8.	Y	0,782	0,60	Reliabel
<b>Sambal</b>				
1.	X1	0,628	0,60	Reliabel
2.	X2	0,647	0,60	Reliabel
3.	X3	0,651	0,60	Reliabel
4.	X4	0,668	0,60	Reliabel
5.	X5	0,654	0,60	Reliabel
6.	X6	0,693	0,60	Reliabel
7.	X7	0,654	0,60	Reliabel
8.	Y	0,758	0,60	Reliabel

*Sumber: Data Diolah Penulis 2017*

Tabel 3.6 menunjukkan bahwa semua data yang diperoleh dari pertanyaan dalam kuesioner yang dibuat oleh penulis secara keseluruhan telah reliabel karena *Cronbach's Alpha* hitung item pertanyaan lebih besar dari *Cronbach's Alpha* tabel.

Putri Indah Lestari, 2017

PENGARUH KUALITAS BUMBU DASAR INSTAN DAN SAMBAL INSTAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN INDUSTRI JASA BOGA DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDUNG

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

### 3.8 Rancangan Analisis Data dan Pengujian Hipotesis

Setelah seluruh data dari responden telah terkumpul, maka hal yang dilakukan selanjutnya adalah analisis data. Menurut Sugiyono (2017, p. 147) kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasikan data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan.

Adapun dalam penelitian ini penulis menggunakan skala *likert* sebagai skala pengukuran. Sugiyono (2017, pp. 93-94) menyatakan bahwa skala *likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial, dan dapat diberi skor (untuk keperluan analisis kualitatif), misalnya:

- |   |   |
|---|---|
| 1. Setuju/selalu/sangat positif diberi skor                     | 5 |
| 2. Setuju/sering/positif diberi skor                            | 4 |
| 3. Ragu-ragu/kadang/netral diberi skor                          | 3 |
| 4. Tidak setuju/hampir tidak pernah/negatif diberi skor         | 2 |
| 5. Sangat tidak setuju/tidak pernah/sangat negative diberi skor | 1 |

#### 3.8.1 Rancangan Analisis Deskriptif

Statistik deskriptif menurut Sugiyono (2017, p. 147) adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Dalam penelitian ini, analisis deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan variabel-variabel penelitian yaitu:

1. Analisis deskriptif mengenai kualitas produk pada bumbu dasar instan dan sambal instan yang beredar di pasar Kota Bandung.
2. Analisis deskriptif mengenai kepuasan konsumen bumbu dasar instan dan sambal instan yang beredar di pasar Kota Bandung pada konsumen industri jasa boga dan rumah tangga.

### 3.8.2 Rancangan Analisis Verifikatif

Pada penelitian ini penulis menggunakan kuesioner yang telah disusun berdasarkan variabel sebagai alat untuk mendapatkan data mengenai kualitas produk terhadap kepuasan konsumen. Sehingga penulis menggunakan metode analisis regresi sederhana untuk mengetahui seberapa besar pengaruh variabel kualitas produk (X) pada bumbu dasar instan dan sambal instan yang beredar di pasar Kota Bandung terhadap kepuasan konsumen (Y) industri jasa boga dan rumah tangga.

#### 3.8.2.1 Uji Asumsi Statistik

##### 1. Uji Normalitas Data

Penggunaan statistik parametris menurut Sugiyono (2017, pp. 171-172) mensyaratkan bahwa data setiap variabel yang akan dianalisis harus berdistribusi normal dengan hipotesis yang telah dirumuskan akan diuji, antara lain menggunakan *t-test* untuk satu sampel, korelasi dan regresi, analisis varian dan *t-test* untuk dua sampel. Jadi, uji normalitas data digunakan untuk mengetahui apakah sampel penelitian berasal dari populasi yang berdistribusi normal atau tidak. Penulis menggunakan *software statistic* yaitu SPSS versi 22 *for windows* dengan  $\alpha = 0,1$  dibandingkan dengan hasil taraf signifikan.

- a. Sampel berasal dari populasi yang berdistribusi normal jika signifikansi yang diperoleh  $> \alpha$ .
- b. Sampel bukan berasal dari populasi yang berdistribusi normal jika signifikansi yang diperoleh  $< \alpha$ .

#### 3.8.2.2 Analisis Regresi Linier Sederhana

Menurut Riduwan (2013, p. 146) regresi sederhana dapat dianalisis karena didasari oleh hubungan fungsional atau hubungan sebab akibat (kausal) variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y), kegunaannya adalah untuk meramalkan atau memprediksi variabel terikat (Y) apabila variabel bebas (X) diketahui. Persamaan regresi dirumuskan sebagai berikut:

$$\hat{Y} = a + bX$$

Dimana:

Putri Indah Lestari, 2017

PENGARUH KUALITAS BUMBU DASAR INSTAN DAN SAMBAL INSTAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN INDUSTRI JASA BOGA DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDUNG

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

- $\hat{Y}$  = subjek variabel terikat yang diproyeksikan  
 $X$  = variabel bebas yang mempunyai nilai tertentu untuk diprediksikan  
 $a$  = nilai konstanta harga  $Y$  jika  $X = 0$   
 $b$  = nilai arah sebagian penentu ramalan (prediksi) yang menunjukkan nilai peningkatan (+) atau nilai penurunan (-) variabel  $Y$

Adapun nilai  $a$  dan  $b$  dapat dicari dengan rumus sebagai berikut:

$$b = \frac{n \sum XY - \sum X \cdot \sum Y}{n \sum X^2 - (\sum X)^2}$$

$$a = \frac{\sum Y - b \sum X}{n}$$

### 3.8.2.3 Koefisien Determinasi

Menurut Riduwan (2013, p. 136) korelasi PPM dilambangkan ( $r$ ) dengan ketentuan nilai  $r$  tidak lebih dari harga ( $-1 \leq r \leq +1$ ), artinya apabila nilai  $r = -1$  artinya korelasinya negatif sempurna,  $r = 0$  artinya tidak ada korelasi, dan  $r = 1$  berarti korelasinya sangat kuat. Jadi, koefisien determinasi digunakan untuk mengukur seberapa besar pengaruh variabel  $X$  terhadap variabel  $Y$ .

$$KP = r^2 \times 100\%$$

Dimana:

$KP$  = nilai koefisien determinan

$r$  = nilai koefisien korelasi

**Tabel 3.7**  
**Interpretasi Koefisien Korelasi Nilai  $r$**

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,80 – 1,000	Sangat Kuat
0,60 – 0,799	Kuat
0,40 – 0,599	Cukup Kuat
0,20 – 0,399	Rendah
0,00 – 0,199	Sangat Rendah

Sumber: (Riduwan, 2013, p. 136)

### 3.8.3 Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis merupakan tahap lanjut yang dilakukan setelah analisis data deskriptif dan verifikatif untuk mencari kebenaran pada hipotesis

Putri Indah Lestari, 2017

PENGARUH KUALITAS BUMBU DASAR INSTAN DAN SAMBAL INSTAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN INDUSTRI JASA BOGA DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDUNG

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

sebelumnya. Sehingga, akan diketahui apakah variabel X berpengaruh terhadap variabel Y dengan menggunakan uji F dan uji T sebagai berikut:

### 3.8.3.1 Pengujian Hipotesis Secara Simultan (Uji F)

Uji F digunakan sebagai alat uji kebenaran hipotesis pertama untuk mengetahui signifikansi regresi secara keseluruhan dan juga untuk mengetahui signifikansi variabel X terhadap variabel Y.

1.  $H_0$  : regresi tidak berarti
2.  $H_a$  : regresi berarti

$$F = \frac{R^2/k}{(1 - R^2)/(n - k - 1)}$$

*Sumber:* (Sudjana, 2005, p. 355)

Dimana:

- R = nilai koefisien regresi  
 n = jumlah sampel  
 k = jumlah variabel independen

Hasil perhitungan nilai F akan dibandingkan dengan nilai  $F_{tabel}$  yang didapat dengan menggunakan signifikansi 0,1. Adapun kriteria penerimaan dan penolakan nilai  $F_{hitung}$  adalah sebagai berikut:

1.  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$
2.  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak jika  $F_{hitung} < F_{tabel}$

### 3.8.3.2 Pengujian Hipotesis Secara Parsial (Uji T)

Uji t satu sampel tergolong ke dalam hipotesis deskriptif (Riduwan, 2013, p. 159). Uji t dilakukan untuk mengetahui keberartian koefisien regresi atau signifikansi antara variabel X dan Y. Hipotesis yang akan dibuktikan pada penelitian ini adalah terkait dengan ada atau tidaknya pengaruh variabel bebas (X) yaitu kualitas produk terhadap variabel bebas (Y) yaitu kepuasan konsumen. Adapun rumus untuk menghitung uji t adalah sebagai berikut:

$$t_{hitung} = \frac{\bar{x} - \mu_0}{\frac{s}{\sqrt{n}}}$$

*Sumber:* (Riduwan, 2013, p. 159)

Putri Indah Lestari, 2017

PENGARUH KUALITAS BUMBU DASAR INSTAN DAN SAMBAL INSTAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN INDUSTRI JASA BOGA DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDUNG

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



Dimana:

$t_{hitung}$  = harga yang dihitung dan menunjukkan nilai standar deviasi dari distribusi t (tabel t)

$\bar{x}$  = rata-rata nilai yang diperoleh dari hasil pengumpulan data

$\mu_0$  = nilai yang dihipotesiskan

$s$  = standar deviasi sampel yang dihitung

$n$  = jumlah sampel penelitian

Adapun kriteria penerimaan dan penolakan nilai  $F_{hitung}$  adalah sebagai berikut:

1.  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima jika  $t_{hitung} \geq t_{tabel}$
2.  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak jika  $t_{hitung} \leq t_{tabel}$