

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Pra Penelitian

Setelah tahap pra penelitian, penulis mendapatkan perbandingan dari tiga formulasi yang telah diuji demi mendapatkan formulasi terbaik. Penulis memberikan kode untuk ketiga formulasi yaitu PJP 1 (*Patty Jantung Pisang 1*), PJP 2 (*Patty Jantung Pisang 2*) dan PJP 3 (*Patty Jantung Pisang 3*). Ketiga formulasi yang diambil penulis merupakan perbandingan antara 100% Jantung Pisang (PJP 1), 50% Jantung Pisang-50% Kacang Merah (PJP 2), dan 75% Jantung Pisang-25% Kacang Merah (PJP 3). Atribut penilaian yang diuji oleh penulis diantaranya rasa, aroma, tekstur, dan tampilan. Setelah diuji ternyata perbedaan formula mempengaruhi rasa dan tekstur dari *patty* Jantung Pisang. Berikut adalah perbandingan dari ketiga formulasi tersebut.

**Tabel 3.1 Perbandingan Formula Inovasi
Patty Jantung Pisang Pada Tahap Penelitian**

Atribut Penilaian	Sampel		
	PJP 1 (100%)	PJP 2 (50%-50%)	PJP 3 (75%-25%)
Rasa	Rasa dari jantung pisang yang gurih kuat sekali	Lebih lezat dan membuat rasa dari jantung pisang tidak terlalu menonjol karena formulasi yang seimbang	Rasa dari jantung pisang lebih menonjol daripada kacang merah
Aroma	seperti aroma gepuk sapi	seperti aroma gepuk sapi	seperti aroma gepuk sapi
Tekstur	Lebih berserat dibandingkan PJP 2 dan PJP 3	Berserat dan lebih lembut dan padat dibandingkan PJP 2	Berserat, lebih lembut dan lebih padat dibandingkan PJP1
Tampilan	Menyerupai <i>patty</i> daging sapi, warna lebih pekat dari PJP 2	Menyerupai <i>patty</i> daging sapi, warna tidak terlalu cokelat pekat	Menyerupai <i>patty</i> daging sapi, warna cokelat lebih pekat dari PJP 2

Sumber : Data Diolah Penulis 2019

3.2 Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah *Patty Jantung Pisang*. Sedangkan subjeknya merupakan konsumen *Patty Jantung Pisang*. Pada penelitian kali ini penulis mengambil panelis ahli berjumlah 15 orang yang diantaranya merupakan Chef Cuisine, guru dan dosen di bidang tata boga, serta pengusaha di bidang kuliner. Para panelis ahli akan menguji ketiga formulasi tersebut kemudian disandingkan dengan produk kontrol. Dengan begitu, penulis akan mengambil kesimpulan bahwa formulasi yang banyak disukai oleh panelis ahli dianggap sebagai formulasi terbaik dan akan diujikan kembali kepada panelis konsumen yang berjumlah 100 orang pada tahap selanjutnya.

3.3 Metode Penelitian

Metode penelitian harus ditentukan terlebih dahulu sebelum melaksanakan penelitian agar mendapatkan informasi data yang lengkap dan tepat dengan metode cara yang efektif. Metode penelitian adalah suatu prosedur atau langkah-langkah dalam proses untuk mendapatkan data dengan memiliki tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2011:2) Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian kali ini adalah eksperimental yang termasuk ke dalam metode kuantitatif. Metode eksperimental adalah metode penelitian yang bertujuan untuk mengetahui apakah variabel-variabel eksperimen efektif atau tidak.

Metode penelitian eksperimen dipergunakan sebagai tahapan implementasi yang mana memiliki tujuan untuk model pelatihan pada pola usaha terpadu. Selain itu, pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik kepada panelis ahli setelah mendapatkan hasil kemudian dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara memberikan sampel dan menilai atribut penilaian pada lembar kuesioner untuk mendapatkan hasil tingkat kesukaan konsumen.

3.4 Operasional Variabel

Variabel sangat diperlukan dalam suatu penelitian karena merupakan objek yang akan dibahas dari awal hingga akhir. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel independen (bebas) dan dependen (terikat).

Variabel penelitian merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang memiliki variasi tertentu yang ditetapkan peneliti untuk dipelajari dan nantinya akan ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2011:61). Variabel adalah unsur dari objek yang diteliti yaitu merupakan ciri yang melekat pada objek penelitian tersebut. Berikut adalah operasional variabel dalam penelitian ini :

Tabel 3.2 Operasionalisasi Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Daya Terima Konsumen (Y)	Daya terima konsumen atau bisa disebut sebagai preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidak sukaan individu terhadap suatu jenis makanan (Yunita, Sirajuddin, & Najamuddin, 2014, hal 3)	Tingkat kesukaan seseorang dipengaruhi oleh beberapa indikator diantaranya : <ol style="list-style-type: none"> 1. Tampilan 2. Rasa 3. Aroma 4. Tekstur 	Respon dari panelis konsumen dapat diketahui menggunakan skala <i>likert</i> , mengenai : <ol style="list-style-type: none"> 1. Tampilan (kemasan dan tampilan fisik yang menyerupai <i>patty</i>) 2. Rasa (seperti <i>patty</i> sapi karena bumbu & rempah yang sama) 3. Aroma (seperti <i>patty</i> pada umumnya yang memiliki aroma khas) 4. Tekstur (lebih lembut dari <i>patty</i> daging sapi) 	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
			karena tekstur bahan baku daging jantung pisang lebih lembut dan tidak terlalu berserat seperti daging sapi)	
Inovasi Produk (X1)	Inovasi produk sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan (Avanti Fontana Tahun 2011)	Inovasi produk berarti produk baru yang mempunyai nilai lebih unggul dibandingkan produk lama atau produk sejenis. Keunggulan suatu produk dapat dinilai dari beberapa indikator diantaranya: Tampilan Rasa Aroma Tekstur	Setelah melakukan <i>kitchen project</i> didapatkanlah indikator menggunakan skala <i>likert</i> , mengenai : 1. Tampilan menarik (kemasan dan tampilan fisik yang menyerupai <i>patty</i>) 2. Rasa (seperti <i>patty</i> daging sapi karena bumbu & rempah yang sama) 3. Aroma (seperti <i>patty</i> pada umumnya yang memiliki aroma khas, tidak bau amis ikan) 4. Tekstur	Ordinal

			(lebih lembut dari <i>patty</i> daging sapi karena tekstur	
Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
			bahan baku daging jantung pisang lebih lembut dan tidak terlalu berserat seperti daging sapi)	
		5. Harga lebih murah dari <i>patty</i> daging sapi) 6. Kandungan gizi (tidak kalah unggul dibandingkan dengan <i>patty</i> daging sapi)		
Penilaian Organoleptik/Indrawi (X2)	Uji organoleptik merupakan pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang Diterim dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia (Waysima dan	Panelis ahli diminta untuk menguji inovasi produk <i>Patty</i> Jantung Pisang, dengan mempertimbangkan beberapa indikator, diantaranya : 1. Tampilan 2. Rasa 3. Aroma 4. Tekstur	Respon dari panelis ahli dapat diketahui menggunakan skala <i>likert</i> , mengenai : 1. Tampilan (kemasan dan tampilan fisik yang menyerupai <i>patty</i>) 2. Rasa (seperti <i>patty</i> daging sapi karena bumbu & rempah yang sama) 3. Aroma (seperti <i>patty</i> pada umumnya yang memiliki aroma khas) 4. Tekstur	Ordinal

	Adawiyah Tahun 2010)		(lebih lembut dan tidak terlalu berserat seperti daging sapi)	
--	----------------------	--	---	--

Sumber : Data Diolah Oleh Penulis 2019

3.5 Rancangan Variabel

Pada penelitian kali ini penulis menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan menguji ketiga formula pada panelis ahli. Kemudian formulasi terbaik akan diajukan kembali kepada 100 panelis konsumen atau responden.

Berikut adalah rancangan percobaan inovasi produk *Patty* Jantung Pisang.

Tabel 3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi *Patty* Jantung Pisang

<i>Patty</i> Jantung Pisang															
Formulasi Panelis	PJP 1 100% Jantung Pisang				PJP 2 50% Jantung Pisang-50% Kacang Merah				PJP 3 75% Jantung Pisang-25% Kacang Merah						
	Tampilan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Formulasi Resep	Bentuk	Kemasan	Tampilan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Formulasi Resep	Bentuk
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															

Sumber : Data Diolah Oleh Penulis 2019

Untuk mengetahui bagaimana rancangan hasil percobaan dari produk *Patty Jantung Pisang*, ada beberapa cara diantaranya uji organoleptik, uji deskriptif makanan, dan uji daya terima konsumen. Berikut adalah penjabarannya:

1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan dengan cara menyajikan tiga sampel *Patty Jantung Pisang* untuk dicicipi kemudian membagikan kuisioner kepada panelis ahli untuk menilai produk *Patty Jantung Pisang* dengan menggunakan skala likert. Indikator yang diuji adalah mengenai tampilan, rasa, aroma, dan juga tekstur dari *Patty Jantung Pisang*.

2 Uji Deskriptif Makanan

Setelah uji organoleptik, peneliti akan mengetahui perbandingan dari ketiga sampel yang diberikan kepada para panelis ahli. Kemudian peneliti akan menyimpulkan bahwa yang memiliki skor terbanyak atau yang banyak disukai oleh panelis ahli dianggap sebagai formulasi resep terbaik yang selanjutnya akan diujikan kepada 100 panelis konsumen.

3 Uji Daya Terima Konsumen

Dalam tahap ini peneliti akan mengetahui tingkat kesukaan panelis konsumen terhadap inovasi produk. *Patty Jantung Pisang* dengan formulasi resep terbaik menurut para panelis ahli diujikan kepada 100 panelis konsumen. Hasil dari uji daya terima konsumen ini menggunakan skala *likert*.

3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi merupakan subyek penelitian dalam jurnal (Marsella, 2012:22). Menurut Sugiyono (2010:117) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dengan karakteristik tertentu ada yang jumlahnya terhingga dan ada yang tidak terhingga. Penelitian hanya dapat dilakukan pada populasi yang jumlahnya terhingga saja.

Berdasarkan pengertian diatas, bahwa populasi bukan hanya sekedar orang, melainkan benda-benda alam yang lain, dan bukan hanya mengenai pada objek atau subjek tersebut melainkan seluruh karakteristik yang dimiliki objek atau subjek tersebut. Populasi pada penelitian ini adalah konsumen *Patty Jantung Pisang*. Penelitian ini menggunakan tahap uji organoleptic yang diujikan pada panelis ahli berjumlah 15 orang. Dalam menentukan panelis ahli tentunya ada kriteria khusus, yaitu sebagai berikut:

Tabel 3.4 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Panelis	Jumlah
Panelis terlatih	
Chef	5 Orang
Akademisi Tata Boga	6 Orang
Pengusaha dalam bidang kuliner	4 Orang
Jumlah Panelis Terlatih	15 Orang
Panelis Konsumen	
Pelajar/ Mahasiswa	71
Masyarakat Umum	29
Jumlah Panelis Konsumen	100 Orang

Sumber : Data Diolah Oleh Penulis 2019

Dalam jurnal (Marsella, 2012) tertulis bahwa menurut Sugiyono (2010:118) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Dalam penelitian ini teknik penarikan sampel yang digunakan oleh peneliti adalah teknik *probability sampling* yang mana anggota populasi mempunyai peluang atau kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel.

3.7 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi literatur, eksperimental, teknik wawancara, uji deskripsi makanan, dan uji daya terima konsumen. Peneliti mendeskripsikannya sebagai berikut:

1. Studi Literatur

Studi literatur adalah cara untuk menyelesaikan persoalan dengan menelusuri sumber-sumber tulisan yang pernah dibuat sebelumnya.

Peneliti melakukan metode penelitian dengan cara mencari data atau informasi baik di buku, *e-book*, dan jurnal sesuai dengan rumusan masalah pada penelitian ini dengan tujuan untuk memperoleh solusi atau karya baru berdasarkan teori yang pernah ada sebelumnya.

2. Eksperimental

Metode eksperimen adalah prosedur penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan hubungan sebab akibat dua variabel atau lebih, dengan mengendalikan pengaruh variabel yang lain. Metode ini dilaksanakan dengan memberikan variabel bebas secara sengaja kepada objek penelitian untuk diketahui akibatnya di dalam variabel terikat. Adapun tujuan dari metode eksperimen adalah untuk menguji efektifitas dan efisiensi dari suatu pendekatan, metode, teknik, atau media pengajaran dan pembelajaran, sehingga hasilnya bisa diterapkan dalam pengajaran sebenarnya. Penulis melakukan metode eksperimental dengan tujuan mendapatkan resep terbaik dari beberapa eksperimen atau beberapa resep produk yang telah dicoba.

3. Wawancara

Wawancara adalah suatu percakapan dengan tujuan-tujuan tertentu. Pada metode ini peneliti dan responden berhadapan langsung (*face to face*) untuk mendapatkan informasi secara lisan dengan tujuan mendapatkan data yang dapat menjelaskan permasalahan penelitian. Peneliti melakukan wawancara yaitu melakukan percakapan langsung dengan responden guna mengetahui suka atau tidak sukanya panelis konsumen terhadap inovasi produk *Patty Jantung Pisang*.

4. Kuisisioner

Kuisisioner berupa angket diberikan peneliti kepada responden dengan menggunakan skala likert dengan tujuan mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap inovasi produk *Patty Jantung Pisang*.

5. Dokumentasi

Dokumentasi adalah bahan yang termasuk dalam jenis, bentuk, dan sifat apapun tempat informasi direkam, rekaman yang ditulis atau dipahat, yang menyampaikan informasi berupa fakta.

Dokumentasi dilakukan peneliti dengan tujuan sebagai bukti nyata sebuah penelitian. Seperti foto metode pembuatan, kegiatan uji organoleptik, daya terima konsumen, arsip, lampiran, dan juga hasil produk dari penelitian ini agar memperkuat bahwa penelitian ini benar adanya sesuai fakta.

3.8 Teknik Analisis Data

Peneliti menggunakan dua teknik analisis data yaitu menggunakan teknik uji organoleptik dan daya terima konsumen. Deskripsi dari dua teknik tersebut adalah sebagai berikut.

3.8.1 Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Rangsangan yang dapat diindra dapat bersifat mekanis (tekanan, tusukan), bersifat fisis (dingin, panas, sinar, warna), sifat kimia (bau, aroma, rasa) (Wahyuningtias, Putranto, & Kusdiana, 2014:59).

Penilaian organoleptik pada penelitian *patty* jantung pisang dilakukan oleh panel konsumen (*consumer panel*) yang terdiri dari 30-100 orang tergantung pada target pemasaran. Panel ini bersifat umum dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu. Uji organoleptik dilakukan oleh peneliti dengan menyajikan tiga

sampel produk *Patty Jantung Pisang* kepada panelis ahli agar mendapatkan satu produk *Patty Jantung Pisang* dengan formulasi terbaik. Indikator yang dinilai adalah tampilan, rasa, aroma, dan tekstur.

3.8.2 Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen atau bisa disebut sebagai preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Teknik ini dilakukan peneliti dengan cara menyebarkan kuisioner dan sampel produk terbaik yang telah diuji oleh panelis ahli kepada 100 panelis konsumen. Konsumen akan menilai produk yang ditawarkan berdasarkan indikator penilaian dari segi tampilan, rasa, aroma, dan tekstur.

Setelah itu ada tahap pengumpulan dan pengklasifikasian menggunakan metode analisa deskriptif dengan cara mencari skor maksimal, skor minimal, dan kelas interval

$$\begin{aligned} \text{Skor Maksimal (Smaks)} &= n \times k \times \text{nilai maksimal} \\ \text{Skor Minimal (Smin)} &= n \times k \times \text{nilai minimal} \\ \text{Kelas Interval (C)} &= \frac{\text{Smaks} - \text{Smin}}{k} \end{aligned}$$

Keterangan : n = Jumlah Responden

k = Jumlah Skor

3.9 Penetapan Harga Jual

Dalam menentukan harga jual peneliti menganalisis terlebih dahulu metode – metodenya yang terdiri dari 3 metode seperti berikut:

Metode Tidak terstruktur (*unstructure method*) adalah metode yang digunakan oleh peneliti. Metode tidak terstruktur adalah metode/cara untuk menghitung harga jual makanan dan minuman, yang dilakukan dengan hanya memperhatikan dan

membandingkan harga jual menu yang sama pada suatu usaha yang sejenis yaitu dengan beberapa kompetitor. Perusahaan dapat menetapkan harga jual minimal sama atau lebih murah dari pesaing.

3.9.1 Desain Kemasan

Karena *patty* jantung pisang ini akan dijual berupa produk *frozen food*. Maka kemasan yang akan digunakan untuk *patty* jantung pisang ini yaitu menggunakan bahan plastik khusus untuk produk *frozen food* yang aman agar terjaga kebersihan dan keamanan produknya. Kemudian di vakum agar kemasan produk kedap udara dan mencegah berkembangbiaknya bakteri sehingga produk dapat bertahan lama dan terjaga kualitasnya.

3.9.2 Rencana Pemasaran

Setelah menentukan unsur-unsur dari produk terpenuhi dan tempat untuk menjual produk juga sudah ditentukan, maka rencana selanjutnya yaitu melakukan promosi. Tetapi karena usaha ini masih usaha kecil, dalam artian produk yang dijual belum banyak dan pengusaha baru belajar, maka pemasaran dilakukan dari individu ke individu (*word of mouth*), dari pintu ke pintu, dari toko ke toko (*reseller*), serta memasarkan sendiri-sendiri. Selain itu dapat melalui media sosial. Dari paparan diatas, disimpulkan bahwa pemasaran yang dilakukan dapat secara langsung atau *online*.