

## **BAB III**

### **OBJEK DAN METEDOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Objek dan Subjek Penelitian**

Objek penelitian dalam penyusunan proposal ini adalah sebuah penggunaan tauco dan cabai bubuk yang akan dijadikan bahan utama dalam pembuatan sambal . Subtitusi yang digunakan terbagi menjadi tiga, yaitu:

- 1) Penggunaan Tauco sebanyak 100% dan cabai bubuk 25% dari total kebutuhan bahan baku.
- 2) Penggunaan Tauco sebanyak 100% dan Cabai bubuk 50% dari total kebutuhan bahan baku.
- 3) Penggunaan Tauco sebanyak 100% & Cabai bubuk 75% dari keseluruhan bahan baku.

Sementara subjek dari penelitian ini yaitu uji kesukaan atau uji hedonik dari 15 orang panelis terlatih dan daya terima konsumen yang diwakili oleh 100 orang responden terhadap produk inovasi yang dibuat.

Semua panelis ahli tersebut akan diminta untuk mencoba tiga subtitusi dan satu produk control Sambal bumbu tauco dan diminta untuk berkomentar atau memberikan penilaian pada produk tersebut agar diketahui manakah subtitusi yang paling disukai dan memiliki nilai tertinggi dari keseluruhan aspek penilaian.

Jika sudah didapatkan hasil, maka produk inovasi dengan formulasi yang telah dinilai cocok akan diberikan kepada 100 orang responden untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk hasil inovasi peneliti.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode dekskriptif dengan pendekatan data kuantitatif dengan jenis penelitiannya *eksperimental*, karena jenis penelitian ini adalah *eksperimen*. Metode penelitian eksperimental adalah metode penelitian yang dilakukan dimana ada *observer* melakukan *treatment* yaitu mengadakan pengendalian unsur – unsur penting dalam situasi sedemikian rupa, sehingga situasi itu dapat diatur sesuai dengan tujuan penelitian dan dapat dikendalikan untuk menghindari atau mengurangi timbulnya faktor – faktor yang secara tak diharapkan situasi itu (Mahadewi, 2012, hal. 54).

#### **3.3 Operasionalisasi Variabel**

Menurut Sugiyono (2010, hlm. 60) variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang diterapkan oleh

peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya.

Variabel yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah formulasi Sambal bumbu tauco dan daya terima konsumen terhadap produk hasil inovasi peneliti. Oleh karena itu, peneliti akan menjabarkan operasional variabel sebagai berikut:

**Tabel 3.1**  
**Operasional Variabel**

Variabel	Konsep teoritis	Konsep empiris	Konsep analisis	Skala data
Uji daya Terima konsumen	Uji penerimaan menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangi. Dalam uji penerimaan panelis akan mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang hubungannya dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soekarto,1985 hal.77)	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang terhadap produk inovasi minuman menurut penilaian/tanggapan masing-masing	Data yang diperoleh dari konsumen menggunakan skala sematik mengenai : 1. Penilaian produk yang disajikan. 2. Kekhasan rasa. 3. Kekhasan aroma. 4. Tekstur. 5. Daya Tarik warna. 6. Penampilan fisik	Ordinal
Quality of item (kualitas Produk)	Standar kualitas suatu mutu makanan. Hal-hal yang harus diperhatikan adalah : 1. <i>Flavor</i> (rasa/bau) 2. <i>Consistency</i> (kemantapan/ ketetapan) 3. <i>Texture/form</i> (susunan/bentuk) 4. <i>Nutritional content</i> ( <i>kandungan gizi</i> ) 5. <i>Visual appeal</i> (daya penarik lewat bau harum) (Marsum, 2005 hal. 159)	Mutu makanan harus sangat diperhatikan karena akan membangun persepsi konsumen tentang kualitas produk.	Data diperoleh dengan uji deskripsi dan uji hedonic terhadap rasa, kemantapan (formula resep), bentuk, tekstur, daya penarik lewat ketajaman mata (dilihat dari warna), aroma dan porsi atau ukuran sajian	Ordinal

*Sumber : Data diolah penulis 2019*

### 3.4 Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK). Peneliti menggunakan metode ekspremental sebanyak tiga tahap, yaitu :

#### 3.4.1 *Kitchen project*

Percobaan pada tahap *kitchen project* menggunakan rancangan acak kelompok dengan tiga perlakuan sample. Setelah tahapan tersebut selesai, maka akan dilanjutkan dengan uji hedonik. Berikut tabel rancangan percobaan sambal bumbu tauco

**Tabel 3.2**

**Metode Rancangan Percobaan Terhadap Sambal bumbu tauco**

Formulasi	<i>Sambal bumbu tauco</i>		
	SBT1	SBT2	SBT3
Panelis	100:25	100:50	100-75

*Sumber : Data diolah 2019*

#### 3.4.2 Uji Hedonik/Organoleptik

Uji hedonik merupakan uji demi mendapatkan pernyataan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Uji ini dilakukan apabila uji didesai untuk memilih satu produk diantara beberapa produk lain secara langsung. Selain itu uji ini pun berguna untuk mengembangkan produk inovasi hasil eksperimen dengan produk yang sudah ada pada umumnya. (Setyaningsih, dkk, 2010. Hlm, 59).

#### 3.4.3 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dapat diartikan sebagai suatu tahap akhir untuk menentukan keterterimaan konsumen terhadap produk yang

ditawarkan kepada mereka. Keterterimaan dapat diukur dengan kesukaan konsumen terhadap suatu item yang spesifik berdasar *scale rating*.

### 3.5 Populasi dan Tingkat Sampling

Menurut Sugiyono (2010, hlm. 117) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditambah kesimpulannya. Sedangkan teknik sampling merupakan teknik pengambilan sampel untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian.

Teknik sampling pada dasarnya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu: *probability sampling* dan *non-probability sampling*. *Probability sampling* meliputi *sampling random* dan *area random*. Sedangkan *Non-probability sampling* meliputi *sampling sistematis*, *sampling kuota*, *sampling aksidental*, *purposive sampling*, *sampling jenuh* dan *snowball sampling*.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan *purposive sampling*, yaitu Teknik untuk menentukan sample penelitian dengan beberapa pertimbangan tertentu yang bertujuan agar data yang di peroleh nantinya lebih resrepresentatif, karena teknik tersebut memungkinkan peneliti untuk menentukan sampel dengan pertimbangan tertentu. Karena sumber data dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan peneliti, dengan adanya keragaman variasi dari panel yang memberikan penilaian.

**Tabel 3.3**  
**Panelis Ahli dan Panelis Acak**

<b>Panelis</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Panel ahli</b>	
<i>Chef</i>	5 orang
Akademisi	5 orang
Praktisi	5 orang
Jumlah Panelis Ahli	15 orang
<b>Panel Konsumen</b>	
Berbagai lapisan masyarakat	100 orang
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>115 orang</b>

*Sumber : Data diolah penulis, 2019*

### 3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk penelitian ini yaitu :

**1) Studi Pustaka**

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

**2) Eksperimental**

Peneliti melakukan eksperimen terhadap produk Sambal bumbu tauco tersebut.

**3) Kuisisioner/Angket**

Teknik pengumpulan data dengan cara menyebarkan angket kepada responden untuk mendapatkan yang dibutuhkan peneliti.

**4) Studi Dokumentasi**

Melakukan dokumentasi untuk setiap kegiatan yang peneliti lakukan saat merancang dan menyusun penelitian ini agar terlihat kebenarannya

**3.7 Teknik Analisis Data****3.7.1 Uji Hedonik**

Pada uji ini panelis diminta untuk mengemukakan komentar dan penilaiannya terhadap produk inovasi yang ditawarkan peneliti dengan mengisi kuisisioner yang telah diberikan oleh peneliti. Kriteria yang diujikan yaitu tampilan produk (bentuk, warna, tekstur), rasa produk dan aroma dari produk tersebut.

**3.7.2 Daya Terima Konsumen**

Data penelitian pada daya terima konsumen didapatkan dari hasil uji coba hedonik dan pengisian kuisisioner yang diberikan peneliti kepada konsumen sebanyak 100 orang dengan indikator penilaian terhadap penampilan produk bentuk, warna, tekstur, rasa dan aroma dari produk hasil inovasi peneliti yang ditawarkan kepada konsumen.

Data yang didapat kemudian dikumpulkan dan diklasifikasikan menggunakan teknik analisa deskriptif dengan cara mengolah skor panelis dan mencari skor minimal, skor maksimal dan kelas intervalnya dengan rumus sebagai berikut :

**Skor maksimal (Smaks) = N x K x Nilai maksimal**

**Skor minimal (Smin) = N x K x Nilai minimal**

**Kelas Interval (C) =  $\frac{Smaks-Smin}{K}$**

Keterangan :

N = Jumlah Responden    K = Jumlah Skor