

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek di dalam penelitian merupakan permasalahan yang diteliti oleh penulis. Objek yang diteliti yaitu selai buah naga dengan cita rasa rempah kayu manis. Sedangkan yang merupakan subjek penelitiannya adalah daya terima konsumen. Peneliti mengambil responden terlatih/ahli pada bidang makanan, dan 100 panelis konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen. Uji parameter organoleptik tentang rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur dalam penelitian ini adalah panelis ahli yang tidak mengalami gangguan dalam menentukan rasa makanan

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang dilakukan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu metode penelitian eksperimental yang paling ampuh untuk mengetahui hubungan antara dua variabel atau lebih. Menambahkan penelitian eksperimental dapat mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2012, hlm.109)

Penentuan subjek penelitian dilakukan secara deskriptif analitik dimana meliputi populasi penelitian, teknik penelitian, pengambilan sampel dan variabel penelitian. Setelah itu akan dilakukan uji organoleptik dan uji hedonik kepada panelis tentang inovasi produk selai buah naga bercitarasa rempah kayu manis. Kemudian melakukan uji daya terima konsumen dengan memberikan sampel dan kuisioner.

3.3 Operasional Variabel

Operasional variabel disusun berdasarkan apa yang dapat diamati dan diukur tentang variabel dalam suatu penelitian (Sugiyono, 2010, hlm. 38). Variabel yang akan diteliti khususnya tentang formulasi selai buah naga bercitarasa rasa rempah kayu manis dan uji daya terima knsumen.

Oleh karena itu peneliti menjabarkan tentang operasional variabel sebagai berikut:

Tabel 3.1 Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala
Uji Daya Terima Konsumen	Uji daya terima konsumen merupakan penilaian seseorang terhadap suatu bahan yang mengakibatkan suka. Panelis mengemukakan tanggapan pribadinya atas suka atau tidak terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai. (Soekart. 1985:77)	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang terhadap produk inovasi selai buah naga bercitarasa rempah kayumanis menurut penilaian atau tanggapan masing-masing	Data yang diperoleh dari konsumen menggunakan skala likert mengenai rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan	Ordinal
Uji Organoleptik	Uji organoleptik merupakan pengujian bahan berdasarkan kesukaan dan kemauan terhadap suatu produk. Uji organoleptik merupakan pengujian dengan cara menggunakan indera atau sensorik manusia.	Tanggapan suka atau tidak suka terhadap produk yang dilakukan oleh panelis secara objektif	Data yang diperoleh dari berbagai kriteria seperti: rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan	Ordinal
Inovasi Produk	Proses serta hasil dari suatu produk yang sudah ada kemudian diperbaharui atau di daur ulang	Harus memperhatikan kualitas dari makanan tersebut	Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan inovasi produk yaitu <i>consistency</i> (ketetapan), rasa, tekstur, dan juga bentuk	Ordinal

(Sumber: Data diolah, Juli 2018)

3.4 Rancangan Percobaan

Dalam rancangan percobaan peneliti menggunakan rancangan acak kelompok. Dengan menggunakan metode penelitian eksperimental dengan menganalisis.

3.4.1 Kitchen Project

Percobaan pada tahap ini menggunakan rancangan acak kelompok dengan 3 sampel kepada panelis yang terlatih pada bidang makanan. Hasil percobaan terbaik akan diujikan kembali menjadi satu produk control yang selanjutnya dilakukan uji daya terima kepada konsumen.

Berikut tabel rancangan inovasi produk selai buah naga bercitarasa rempah :

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Tabel 3.2
Metode Rancangan Percobaan Formulasi Selai Buah Naga
Bercitarsa Rempah

Panelis Ahli	Metode Pembuatan Selai Buah Naga dengan Citarasa Rempah Kayumanis		
	SBNBR ₁	SBNBR ₂	SBNBR ₃
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

(Sumber: Data diolah, Juli 2018)

SBNK1 500 gr buah naga, 50 gr gula, 8 gr kayumanis

SBNK2 500 gr buah naga, 40 gr gula, 6 gr kayumanis

SBNK3 500 gr buah naga, 30 gr gula, 4 gr kayumanis

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
 MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

Selanjutnya untuk mengetahui rancangan hasil dari percobaan SBNBR1 sampai SBNBR3 dari formulasi beberapa rempah seperti pala, cengkeh, dan kayumanis, dengan menggunakan standar resep yang berbeda dapat dilihat pada lampiran berikut, pembahasannya menggunakan uji organoleptik dan uji daya terima konsumen.

a. Uji Organoleptik

Pada uji ini panelis ahli dan panelis konsumen akan mengisi kuisioner tentang tanggapan suka atau tidak suka, dengan kriteria yang telah diajukan antara lain yaitu rasa, warna, aroma, fisik, tekstur sehingga dapat menghasilkan formulasi terbaik dari ketiga sampel yang diujikan.

b. Uji Daya Terima Konsumen

Uji ini diukur melalui preferensi atau kesukaan atas suatu item pangan yang spesifik. Uji daya terima konsumen ini mengukur nilai keberterimaan atau kesukaan atas suatu produk berdasarkan penilaian skala.

3.5 Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2006, hlm. 117) Populasi merupakan objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Sampel merupakan jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sampel haruslah representatif agar peneliti dapat mempelajari semua objek.

Dalam penelitian ini, penulis mengambil 15 orang panelis ahli/terlatih dan 100 orang panelis konsumen. Panelis tersebut akan diminta penilaiannya terhadap kualitas produk selai buah naga bercita rasa rempah yang terbuat dari buah naga dengan tambahan aroma rempah khas Indonesia. Kemudian penulis akan dapat menarik kesimpulan dari penilaian para panelis tersebut dengan data yang diperoleh melalui kuisioner.

Tabel 3. 1 Panelis Ahli dan Konsumen

Panelis	Jumlah
Panelis Terlatih	
<i>Chef</i>	6
Pengusaha Kuliner	6
Akademisi Bidang Kuliner	3
Jumlah Panelis Terlatih	15
Panelis Konsumen	
Berbagai Lapisan Masyarakat	100
Jumlah Panelis Konsumen	100

Sumber : Data Diolah, Agustus 2018

3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Data

Sumber data disini dibagi kedalam dua kelompok data, yaitu data primer dan juga data sekunder. Data primer sendiri dalam sebuah penelitian adalah data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti dari uji organoleptik (menguji rasa, aroma, penamilan, dan tekstur) respondennya. Sedangkan data sekunder adalah data yang tidak diperoleh langsung oleh peneliti dari respondennya.

Panelis atau responden dalam uji organoleptik ini adalah panelis terlatih karena panelis ini bisa berfungsi sebagai instrumen/alat analisis pada pengujian mutu dan pengujian yang tidak dapat diukur dengan alat. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh melalui kajian pustaka melalui buku-buku jurnal yang terdapat dalam situs internet dan perpustakaan.

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data secara langsung dengan memberi pertanyaan kepada responde, sehingga menghasilkan data primer yang didapat langsung dari narasumber.
2. Studi Literatur dilakukan dengan cara mencari informasi-informasi berupa teori yang relevan dengan masalah dan variabel yang diteliti oleh penulis sehingga dapat menunjang penelitian.

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

3. Observasi langsung terhadap variabel penelitian yaitu selai buah di pasaran dengan cara pengamatan secara langsung
4. Kuisioner adalah teknik pengumpulan data dengan cara menyebarkan angket berupa pertanyaan kepada responden guna untuk mendapatkan informasi yang menunjang penelitian.
5. Dokumentasi dilakukan dengan cara memdokumentasikan penelitian dalam bentuk gambar, foto, maupun video. Hal ini dilakukan agar terlihat kebenaran penelitian yang dilakukan penulis.
6. Eksperimental yaitu melakukan percobaan terhadap produk yang diteliti, teknik ini dilakukan agar penulis mendapatkan beberapa sampel selai buah naga yang akan menjadi objek penelitian.

3.7 Teknik Analisis Data

3.7.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan pengujian bahan berdasarkan kesukaan dan kemauan terhadap suatu produk. Uji organoleptik merupakan pengujian dengan cara menggunakan indera atau sensorik manusia.

Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam menerapkan mutu atau kualitas suatu produk, Pengujian organoleptik ini dapat memberikan indikasi kebususkan ataupun kerusakan kualitas dan mutu suatu produk

3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen ini merupakan data hasil yang didapatkan setelah tahap uji organoleptik yang dilakukan dengan cara pengisian kuisioner terhadap 100 orang dengan indikator yang sudah diajukan.