

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek di dalam penelitian ini adalah variabel yang menjadi permasalahan yang nantinya akan diteliti oleh penulis. Objek penelitiannya yaitu kualitas produk cincau yang dihasilkan dari pembuatan bubuk cincau hijau, sedangkan subjek penelitiannya adalah daya terima konsumen. Populasi dalam penelitian ini adalah panelis atau responden terlatih yang terdiri dari *chef*, dosen tata boga, pengusaha kuliner, dan mahasiswa dalam bidang tata boga untuk mencoba produk cincau hijau yang dihasilkan dari bubuk cincau hijau. Bubuk cincau hijau dibuat dengan beberapa formula degan tujuan untuk mengetahui hasil akhir yang mana yang paling dominan disukai oleh panelis. Kemudian formula rese yang telah diberikan kepada panelis dan mendapatkan apresiasi yang lebih unggul akan diuji kembali kepada calon konsumen (100 orang) untuk mengetahui daya terima konsumen. Konsumen yang diujikan tersebut merupakan warga umum dan mahasiswa yang mengenal produk makanan olahan.

3.2 Metode Penelitian

Sebelum melakukan sebuah penelitian, terlebih dahulu harus ditentukan metode penelitian yang akan digunakan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi dan data-data yang tepat.

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

Pelaksanaan eksperimen digunakan sebagai tahap implementasi atau uji coba model pelatihan keterampilan usaha terpadu. Kajian penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif analitik. Selain itu, dalam penelitian ini penulis melakukan uji organoleptik kepada panelis tentang inovasi produk bubuk cincau hijau. Kemudian melakukan uji daya terima konsumen dengan diberikan sampel dan kuisioner sebagai acuan analisis.

3.3 Operasional Variabel

Variabel pada dasarnya merupakan segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut dan kemudian dapat ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010, hlm.58). Dalam hal ini, peneliti akan menguraikan mengenai operasional variabel pada tabel berikut ini :

Tabel 3. 1 Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Uji Daya Terima Konsumen	Uji daya konsumen atau daya penerimaan konsumen adalah penilaian pengujian produk yang dilakukan untuk mengetahui apakah produk yang ditawarkan dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Ada beberapa aspek yang dinilai yaitu terhadap rasa, gizi, dan juga kebersihan makanan. (Winamo, F 2006:32-33)	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang terhadap produk inovasi minuman menurut penilaian/tanggapan masing-masing dan keberterimaannya terhadap suatu produk	Data yang diperoleh dari konsumen mengenai : 1. Penilaian produk yang disajikan 2. Kekhasan rasa 3. Kekhasan Aroma 4. Tekstur 5. Daya Tarik warna 6. Penampilan fisik	Ordinal
Uji Organoleptik	Uji organoleptik ini disebut juga sebagai penilaian indera atau penilaian sensorik yang merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa suatu produk makanan maupun minuman. (Ayustaningwamo, 2014:1)	Panelis diminta memberi tanggapan pribadi secara objektif mengenai tingkat kesukaan terhadap produk	Data yang diperoleh dari berbagai kriteria, yaitu aroma, warna, rasa, maupun tekstur produk	Ordinal
Inovasi Produk	Inovasi memberi pengaruh pada banyak hal, melalui inovasi, produk lama akan diganti dengan produk baru hasil inovasi. Selain keuntungan finansial, inovasi juga mampu memberi keuntungan lain seerti peningkatan citra perusahaan dan menampilkan hal-hal baru yang ditunggu pelanggan. (P.H. Bartono. SE. dan Ruffino E.M.SE. 2005:196)	Mutu pada suatu makanan harus diperhatikan dilihat dari kualitas makanan itu sendiri	Hal-hal yang harus diperhatikan, yaitu : 1. Consistency (Ketetapan) 2. Tekstur 3. Bentuk 4. Kandungan Gizi	Ordinal

Sumber : Data Diolah, 2017

3.4 Rancangan Percobaan

Dalam tahap percobaan kali ini, peneliti melakukan percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok atau biasa disebut RAK. Dengan menggunakan metode penelitian eksperimental yaitu menganalisis dengan dua cara, yaitu :

3.4.1 Kitchen Project

Percobaan di tahap ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan (sampel) kepada panelis terlatih. Hasil konsentrat terbaik akan diujikan kembali dengan satu produk kontrol. Selanjutnya akan dilakukan uji hedonik kepada konsumen. Berikut ini adalah tabel rancangan pembuatan cincau hijau dari bubuk cincau hijau.

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Tabel 3. 2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Bubuk Cincau Hijau dengan Tambahan Bubuk Agar-Agar

Formulasi Panelis	Bubuk Cincau Hijau dengan Tambahan Bubuk Agar-Agar	
	BCHAA1 (40%)	BCHAA2 (60%)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Sumber : Data Diolah, 2018

Tabel 3. 3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Bubuk Cincau Hijau dengan Tambahkan Bubuk Jeli

Formulasi Panelis	Bubuk Cincau Hijau dengan Tambahan Bubuk Jeli	
	BCHJ1 (40%)	BCHJ2 (60%)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Sumber : Data Diolah, 2018

a. Uji Organoleptik

Teknik uji organoleptik ini adalah teknik dengan cara memberikan kuisioner ke panelis ahli untuk menilai kualitas serta mengemukakan tanggapan pribadi mengenai tingkat kesukaan terhadap produk dengan 4 formulasi sampel produk yang berbeda, dengan kriteria pengujian berdasarkan aroma, rasa, bentuk, tekstur, dan warna untuk menghasilkan formulasi produk terbaik dari ketiga formulasi yang telah dibuat sebelumnya.

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, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi adalah wilayah umum yang terdiri dari objek/subjek yang punya kuantitas dan karakteristiknya sendiri, yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian akan ditarik kesimpulannya. (Sugiyono, 2011, hlm. 148)

Dalam penelitian ini, penulis mengambil 15 orang panelis ahli/terlatih dan 100 orang panelis konsumen. Panelis tersebut akan diminta penilaiannya terhadap kualitas produk cincau hijau yang terbuat dari bubuk cincau hijau. Kemudian penulis akan dapat menarik kesimpulan dari penilaian para panelis tersebut dengan data yang diperoleh melalui kuisioner.

Tabel 3. 4 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, Juli 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 pengujian 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.

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

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

1. Wawancara

Wawancara disini merupakan teknik pengumpulan data secara langsung dengan memberi pertanyaan kepada responden sehingga menghasilkan data primer yang didapat langsung dari narasumber.

2. Studi Literatur

Teknik studi literatur dilakukan dengan cara mencari informasi-informasi berupa teori yang relevan dengan masalah dan variabel yang diteliti oleh penulis sehingga dapat menunjang penelitian.

3. Observasi

Pengamatan langsung terhadap variabel penelitian yaitu cincau di pasaran dengan cara pengamatan secara langsung.

4. Kuisioner

Teknik pengumpulan data dengan cara menyebarkan angket berupa pertanyaan kepada responden guna untuk mendapatkan informasi yang menunjang penelitian.

5. Dokumentasi

Teknik ini dilakukan dengan cara memdokumentasikan penelitian dalam bentuk gambar, foto, maupun video. Hal ini dilakukan agar terlihat kebenaran penelitian yang dilakukan penulis.

6. Eksperimental

Melakukan percobaan terhadap produk yang diteliti, teknik ini dilakukan agar penulis mendapatkan beberapa sampel bubuk cincau hijau yang akan menjadi objek penelitian.

3.7 Teknik Analisis Data

3.7.1 Uji Organoleptik

Menurut Ayustaningwarno, F (2014, hlm.1) uji organoleptik ini disebut juga sebagai penilaian indera atau penilaian sensorik yang merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa suatu produk makanan maupun minuman.

3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya konsumen atau daya penerimaan konsumen adalah penilaian pengujian produk yang dilakukan untuk mengetahui apakah produk yang ditawarkan dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Menurut Winarno (2006:32-33) ada beberapa aspek yang dinilai yaitu terhadap rasa, gizi, dan juga kebersihan makanan. Pada uji daya terima konsumen ini dilakukan oleh panel konsumen yang terdiri dari 20-100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditas. (Setyaningsih, Dwi, et al, 2010, hlm. 21)

Daya terima konsumen ini dilakukan dengan cara memberikan sampel produk dengan kuisisioner ke 100 orang dengan indikator penilaian mengenai penampilan produk, rasa, tekstur, aroma, kemasan, dan harga jual produk dari hasil inovasi peneliti. Hasil data yang didapat kemudian dikelompokkan menggunakan teknik analisa deskriptif dengan mencari skor maksimal, minum, serta kelas intervalnya dengan rumus berikut :

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

Keterangan :

n = Jumlah Responden

k = Jumlah Skor