

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah yang menjadi konsep awal untuk penelitian, yaitu kertas berbahan dasar *food grade* yang aman bagi makanan, sedangkan subjek dari penelitian ini yaitu kemasan kertas nasi bungkus/lilin. Peneliti mengambil 15 panelis terlatih yang terdiri dari pengusaha kuliner, manajer restoran dan akademisi tata boga. Untuk mengetahui hasil akhir mengenai manakah kemasan sate berbahan dasar kertas *food grade*. Selanjutnya dari hasil tersebut akan dibandingkan dengan produk kontrol yang diujikan kepada 15 orang panelis terlatih, kemudian produk tersebut diberikan kepada konsumen (100 responden) untuk mengetahui daya terima konsumen. Sehingga jumlah populasi pada penelitian ini adalah 115 orang.

3.2 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode penelitian kuantitatif karena menurut Sugiyono (2012:72) penelitian eksperimen termasuk dalam metode kuantitatif. Penelitian eksperimen sendiri dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan dan memiliki ciri khas tersendiri karena adanya kelompok kontrolnya (Sugiyono, 2012:72). Dalam penelitian ini yang menjadi eksperimennya adalah kemasan sate berbahan baku *food grade* dan yang berperan sebagai kelompok kontrolnya adalah daya terima konsumen.

3.3 Oprasionalisasi Variabel

Menurut Cooper & Schindler (2014:668) variabel penelitian adalah suatu karakteristik, sifat, atau atribut yang diukur atau simbol yang diberi nilai.

Sementara menurut Sekaran (2016:72) variabel adalah sesuatu yang dapat mengambil nilai yang berbeda atau berbeda. Nilai dapat berbeda pada berbagai waktu untuk objek atau orang yang sama, atau pada saat yang sama

untuk objek atau orang yang berbeda. Dalam suatu variabel penelitian memiliki batasan mengenai variabel terikat dan variabel bebas.

Tabel 3. 1
Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitik	Skala
Uji Fungsi	Uji Fungsi merupakan serangkaian penilaian berdasarkan berbagai macam fungsi kemasan seperti <i>Containment</i> (Penaahan), <i>Protection</i> (Perlindungan), <i>Convenience</i> (Kemudahan) dan <i>Communication</i> (Komunikasi). (Robertson, 2013:2)	Panelis diberi kesediannya untuk memberikan tanggapannya mengenai fungsi dan deskriptif mengenai konsep kemasan sate	Berikut adalah data yang akan diolah menggunakan penilaian organoleptik : 1. <i>Containment</i> 2. <i>Protection</i> 3. <i>Convenience</i> 4. <i>Communication</i>	Ordinal
Uji Preferensi	Uji preferensi adalah pengujian terhadap panelis untuk menentukan penilaian dan evaluasi pada beberapa pilihan produk yang akan diuji untuk mendapatkan hasil produk mana yang lebih disukai (Choi, 2014:102)	Panelis ahli diberi kesediannya untuk memilih konsep kemasan sate mana yang lebih disukai.	Data yang akan diterima adalah berupa konsep kemasan sate pilihan terbaik oleh para panelis ahli.	Ordinal
Uji Daya Terima Konsumen	Uji daya terima konsumen merupakan serangkaian uji untuk menentukan penilaian terhadap daya terima suatu produk menggunakan taraf penilaian dari suka sekali hingga tidak suka sekali guna mengetahui ketertarikan konsumen pada pro-	Panelis konsumen diberi kesediannya untuk memberikan tanggapan mengenai kesukaan atau ketidaksukaan terhadap konsep kemasan sate	Data yang akan diterima dari panelis konsumen adalah berupa penilaian suka atau tidaknya konsumen terhadap konsep kemasan sate.	Ordinal

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analitik	Skala
	duk yang sedang di- uji (Choi, 2014:101)			

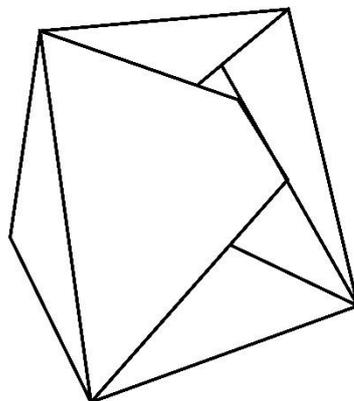
Sumber: Data diolah Penulis 2018

3.4 Rancangan Percobaan

3.4.1 Konsep Desain

Konsep desain merupakan tindakan awal yang peneliti akan lakukan dalam proses pembuatan kemasan sate, dalam hal ini peneliti melihat fenomena pedagang sate yang menggunakan kemasan kertas nasi/lilin. Dalam penelitian ini peneliti mempelajari dan memahami cara penggunaan lipatan dalam proses membungkus sate menggunakan kertas nasi/lilin. Setelah peneliti memahami konsep lipatan kemasan sate tindakan yang selanjutnya dilakukan adalah dengan cara mengelola ide berdasarkan konsep pelipatan kemasan sate ditambah melihat referensi yang berasal dari buku, internet dan desain kemasan disekitar.

Ide yang peneliti dapatkan kemudian dituangkan dalam bentuk sketsa yang sederhana, kemudian dilakukan penyempurnaan oleh peneliti dengan menggunakan bantuan program *corelDRAW* 2017.



(Sumber : Dokumen Pribadi 2019)

Gambar 3.1 Konsep Kemasan Sate

3.4.2 Uji Fungsi

Uji fungsi yang akan dilakukan oleh peneliti adalah dengan menawarkan konsep kemasan sate kepada 15 panelis ahli yang masing-masing telah berkompeten dibidangnya. Kemudian para panelis ahli diberi kesediannya untuk memberikan penilaian dan tanggapan mengenai perbandingan kualitas dan deskriptif mengenai berbagai pilihan konsep kemasan yang sedang diujikan. Hasil yang akan didapatkan dalam pengujian ini adalah tanggapan dari para panelis ahli mengenai *containment*, *protection*, *convenience* dan *communication* kemasan terbaik dari berbagai jenis konsep kemasan yang berbeda, aspek penilaian tersebut berasal dari teori mengenai fungsi kemasan menurut Robertson (2013:2).

3.4.3 Uji Preferensi

Uji preferensi yang akan dilakukan oleh peneliti adalah dengan cara menawarkan dua jenis konsep kemasan sate yang berbeda kepada 15 panelis ahli yang masing-masing telah berkompeten dibidangnya. Lalu, para panelis ahli diberi kesediannya untuk menilai konsep kemasan mana yang lebih disukai atau paling disukai dari kedua pilihan konsep yang telah ditawarkan kepada panelis ahli.

3.4.4 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen yang akan dilakukan oleh peneliti adalah dengan cara menawarkan konsep kemasan sate terbaik yang sebelumnya telah diuji oleh para panelis ahli kepada 100 orang panelis konsumen yang juga akan diberi kuesioner mengenai tanggapan/penilaian konsumen mengenai konsep kemasan sate. Dalam kuesioner panelis konsumen diberi kesediannya memberikan tanggapan mengenai *containment*, *protection*, *convenience* dan *communication* konsep kemasan sate yang sedang diujikan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap konsep kemasan sate.

3.5 Teknik Sampling

3.5.1 Populasi

Menurut Sekaran (2016:236) populasi adalah sesuatu yang mengacu pada keseluruhan kelompok orang, kejadian atau hal-hal yang menarik yang

peneliti ingin selidiki. Dalam setiap penelitian, populasi harus disebutkan secara eksplisit terkait dengan besarnya anggota populasi dan wilayah penelitian. Hal ini untuk menjaga objektivitas dan akurabilitas data yang dikumpulkan.

3.5.2 Sampel

Ide dasar sampel adalah memilih sebagian jumlah dalam sebuah populasi, kita mungkin bisa menarik kesimpulan dari keseluruhan jumlah populasi. Sebuah populasi terdiri dari sebuah objek atau subjek yang menjadi unit pengukuran yang digunakan (Cooper & Schindler, 2014:338)

Dalam menentukan sampel mana yang akan digunakan dalam sebuah penelitian terdapat berbagai jenis teknik sampling yang digunakan dan didebedakan dalam dua kelompok sampling, yaitu (Cooper & Schindler, 2014:343) :

1 *Probability Sampling*

Probability sampling ialah teknik pengambilan sampel berdasarkan konsep seleksi acak, yang memastikan seluruh unsur populasi diberi peluang yang sama untuk dipilih menjadi sampel. Teknik ini meliputi, *simple random sampling, complex probability sampling, systematic sampling, stratified sampling, cluster sampling* dan *double sampling*,

2 *Nonprobability Sampling*

Nonprobability sampling ialah teknik pengambilan sampel yang dipilih secara subjektif sehingga tidak memberi peluang bagi setiap anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Teknik ini meliputi, *convenience samples, purposive sampling, judgment sampling, quota sampling* dan *snowball sampling*.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan kuota sampling dimana dalam teknik ini jumlah populasi tidak diperhitungkan akan tetapi diklasifikasikan ke dalam beberapa kelompok. Dalam penelitian ini populasi terbentuk dari dua kelompok, yaitu kelompok panelis ahli dan kelompok panelis konsumen. Selain itu, sampel diambil dengan memberikan jatah atau quorum tertentu terhadap kelompok panelis ahli maupun panelis konsumen.

3.5.3 Penarikan Sampel Ahli

Dalam menentukan atau mempertimbangkan 15 panelis ahli yang akan secara langsung menilai dan menguji fungsi konsep kemasan sate. Terkait penelitian yang akan dilakukan adalah penelitian tentang penggunaan kemasan pangan maka sampel yang akan menjadi sumber data adalah pelaku usaha dan ahli makanan.

3.5.4 Penarikan Sampel Konsumen

Dalam menentukan atau mempertimbangkan 100 panelis konsumen guna menguji secara langsung daya terima konsumen terhadap konsep kemasan sate, peneliti menggunakan teknik *quota sampling*.

Tabel 3.2

Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Panelis	Jumlah
Panelis Ahli	
Pengusaha Kuliner	10
Instansi Pemerintah/Asosiasi Profesi	3
Dosen	2
Jumlah Panelis Ahli	15
Panelis Konsumen	
Masyarakat Umum	100
Jumlah Panelis Konsumen	100
Jumlah Populasi	115

Sumber : Data diolah Penulis 2019

3.6 Teknik Pengumpulan Data

3.6.1 Teknik Eksperimen (Proses Desain)

Teknik eksperimen yang dalam penelitian ini merupakan suatu proses desain/perancangan konsep kemasan sate. Hal tersebut bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses mendesain konsep kemasan sate.

3.6.2 Studi Literatur/Dokumentasi

Studi pustaka atau literatur berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang terkait dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2012:291) Sedangkan dokumentasi digunakan sebagai bukti bahwa peneliti telah melakukan berbagai proses penelitian yang meliputi eksperimen, proses desain, uji fungsi kemasan, uji preferensi dan uji daya terima konsumen.

3.6.3 Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2012:142). Kuesioner dibuat dengan menggunakan pertanyaan terbuka, yaitu terdiri dari pertanyaan-pertanyaan untuk menjelaskan identitas responden, dan pertanyaan tertutup, yaitu pertanyaan yang meminta responden untuk memilih salah satu jawaban yang tersedia dari setiap pertanyaan.

3.6.4 Teknik Pencatatan

Dalam teknik pencatatan, peneliti melakukan berbagai macam pencatatan terkait dengan data-data yang telah peneliti dapatkan sebagai bukti nyata dan tolak ukur dalam penelitian ini.

3.7 Analisis Data

3.7.1 Uji Fungsi dan Preferensi

Hasil yang akan peneliti dapatkan dalam uji fungsi yang kemudian dianalisis oleh peneliti ialah sebuah ulasan deskriptif mengenai *containment*, *protection*, *convenience* dan *communication* yang dirasa paling sesuai oleh para panelis ahli.

Sedangkan dalam sebuah uji preferensi yang dilakukan pada beberapa konsep kemasan sate bertujuan guna mendapatkan pilihan terbaik yang paling

disukai oleh panelis ahli yang selanjutnya dapat menjadi tolak ukur konsep kemasan yang siap dilakukan uji daya terima konsumen.

Tabel 3.3
Format Uji Fungsi

Item Pertanyaan	KKS1					KKS2				
	Skor					Skor				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>Containment</i>										
1.										
<i>Protection</i>										
1.										
<i>Convenience</i>										
1.										
<i>Communication</i>										
1.										

Sumber : Data diolah Penulis 2018

Keterangan :

KKS : Konsep Kemasan Sate

1 : Sangat Tidak Sesuai

2 : Tidak Sesuai

3 : Cukup Sesuai

4 : Sesuai

5 : Sangat Sesuai

Tabel 3.4
Format Uji Preferensi

Aspek Penilaian	Jenis Konsep	
	KKS1	KKS2
Suka		
Cukup		
Tidak Suka		

Sumber : Data diolah Penulis 2018

Keterangan :

KKS : Konsep Kemasan Sate

3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen

Pengujian yang peneliti akan lakukan dalam uji daya terima konsumen adalah dengan cara memberikan sampel konsep kemasan sate yang sebelumnya telah melalui proses penilaian dan pengujian oleh para penelis ahli. Jika peneliti telah mendapatkan data yang cukup akan dilakukan analisis dengan menggunakan rumus kelas interval dikemukakan oleh Lind, Marchal & Wathen (2014:27) sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Smaks} &= n \times k \times \text{nilai maksimum} \\ \text{Smin} &= n \times k \times \text{nilai minimum} \\ \text{Kelas Interval (C)} &= \frac{\text{Smaks} - \text{Smin}}{k} \end{aligned}$$

Keterangan :

- Smaks : Skor Maksimal
- Smin : Skor Minimal
- n : Jumlah Responden
- k : Banyak Kelas
- C : Kelas Interval

3.7.3 Menetapkan Harga Jual

Menetapkan harga jual dilakukan dengan cara menghitung jumlah biaya operasional yang sudah digunakan untuk membuat produk kemasan, kemudian dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode *Mark-Up* atau *Cost-Plus* sebagai berikut.

$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produk} + \text{Mark Up} \\ &= \text{Biaya Produk} + (\% \times \text{Biaya Produk}) \end{aligned}$
