

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian Kualitatif Eksperimen

a. Objek Penelitian

Objek penelitian ini merupakan variasi produk ladu dengan penambahan kacang tanah sangrai dan kacang mete sangrai sebagai nilai gizi tambahan pada ladu, kemudian penambahan bahan pewarna alami untuk memberi variasi ladu yang baru untuk konsumen. Objek ini merupakan variabel atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian, sementara itu subjek penelitian merupakan tempat dimana variabel melekat (Suharsimi Arikunto, 1998, hlm. 15).

b. Subjek Penelitian

Subjek penelitian yaitu mengenai analisis penelitian eksperimen produk mengenai salah satu jenis olahan makanan tradisional khas Malangbong-Garut yang divariasikan dengan penambahan kacang tanah sangrai dan kacang mete sangrai di dalamnya, subjek ini pun dikatakan sebagai variabel bebas. Subjek untuk penilaian dari penelitian ini adalah pembimbing peneliti dan peneliti sendiri.

3.2 Metode Penelitian

Sebelum dilakukan sebuah penelitian, terlebih dahulu harus ditentukan metode penelitian yang akan digunakan untuk mendapatkan informasi dan data-data yang tepat. Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif karena menggunakan metode penelitian eksperimen.

3.3 Operasional Variabel

Pada sebuah penelitian terdapat hal penting yaitu variabel. Variabel ini merupakan satu hal yang harus ada dalam setiap penelitian kualitatif. Variabel penelitian merupakan segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik simpulannya (Sugiyono, 2014:95). Variabel

dalam penelitian ini adalah penilaian terhadap produk ladu dengan penambahan kacang tanah sangrai, juga seputar kemasan. Sehingga dapat diuraikan mengenai operasional variabel sebagai berikut :

Tabel 3. 1 Operasional Variabel

Variabel	Analisis Teoretis	Analisis Empiris	Konsep Analisis
Kualitas Produk	Mutu makanan yang perlu diperhatikan adalah <i>flavour</i> (rasa/bau), <i>consistency</i> (kemantapan), <i>texture/form/shape</i> (susunan/bentuk/potongan), <i>nutritional content</i> (kandungan gizi) dan <i>visual appeal</i> (daya penarik), <i>aromatic appeal</i> (aroma) dan <i>temperature</i> (suhu) (Marsum, 2005, hlm. 15)	Kualitas suatu produk makanan dapat ditentukan dari: a. Rasa b. Bentuk c. Nilai gizi d. Daya tarik e. Aroma f. Suhu	Setelah melakukan <i>kitchen project</i> didapatkan : a. Rasa b. Bentuk c. Nilai gizi d. Daya tarik e. Aroma f. Suhu
Harga Jual	Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Hansen dan Mowen, 2001, hlm. 633)	Menentukan harga jual menggunakan metode tidak terstruktur dengan indikator: - <i>Food Cost</i> - <i>Labor Cost</i> - <i>Overhead</i> - <i>Margin</i>	Setelah menentukan harga jual didapatkan: - <i>Food Cost</i> - <i>Labor Cost</i> - <i>Overhead</i> - <i>Margin</i> untuk variasi produk ladu.
Strategi Pemasaran	Strategi pemasaran merupakan suatu manajemen yang disusun untuk mempercepat pemecahan persoalan pemasaran dan membuat keputusan-keputusan yang bersifat strategis (Fandy Tjiptono, 2000, hlm. 6)	Penentuan strategi pemasaran: - Sistem Distribusi - Komunikasi Pemasaran	Setelah menentukan strategi pemasaran untuk variasi produk ladu: - Sistem Distribusi - Komunikasi Pemasaran
Kemasan	Kemasan adalah bagian pertama produk yang dihadapi pembeli dan mampu menarik atau menyingkirkan pembeli. Pengemasan	Penilaian daya tarik dilihat dari kemasan sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk, dapat dilihat dari :	Kemasan pada produk tersebut dapat disukai atau tidak a. Kemasan yang sesuai dapat di bawa kemana saja

	<p>suatu produk biasanya dilakukan oleh produsen untuk dapat merebut minat konsumen terhadap pembelian barang. Produsen berusaha memberikan kesan yang baik pada kemasan produknya dan menciptakan model kemasan baru yang berbeda dengan produsen lain yang memproduksi produk-produk sejenis dalam pasar yang sama. (Muchlisin Riyadi, 2016)</p>	<p>a. Bentuk b. Praktis c. Merek d. Kemasan mudah dibuka dan ditutup e. Melindungi produk</p>	<p>b. Kemasan dapat dibuka dan ditutup kembali c. Bentuk yang dibuat dapat menarik perhatian konsumen d. Kemasan dapat melindungi produk tersebut e. Merek kemasan dapat menjadi daya tarik</p>
--	--	---	---

Sumber: Data diolah, Mei 2020

3.4 Rancangan Percobaan

3.4.1 Kitchen Project

Dalam melakukan penelitian ini peneliti menggunakan jenis penelitian eksperimen, maka dari itu peneliti melakukan eksperimen terhadap variasi produk dengan mencari komposisi bahan yang tepat. Selanjutnya hasil standar resep terbaik akan dilakukan uji daya simpan agar diketahui berapa lama produk tersebut bertahan dengan baik.

Tabel 3. 2 Kitchen Project Percobaan Standar Resep Ladu 1

Bahan	Jumlah	Unit	Spesifikasi
Tepung Ketan Putih	63	Gram	Beras ketan disangrai, lalu dijadikan tepung
Kelapa Parut	50	Gram	Sangrai
Gula Merah	50	Gram	
Santan	75	MI	
Garam	0,75	Gram	
Kacang Tanah	5	Gram	Sangrai
Kacang Mete	5	Gram	Sangrai

Buah Naga	10	Gram	Dihaluskan dan diambil sarinya
Daun Pandan	10	Gram	Dihaluskan dan diambil sarinya
Cara Membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> Masukkan air santan yang sudah dicampur ekstrak buah naga/daun pandan bersama gula dan garam ke dalam wajan, lalu panaskan dengan api sedang. Setelah panas, tetapi belum terlalu mendidih segera masukkan kelapa parut. Tunggu hingga airnya sedikit menyusut, lalu kecilkan api dan masukkan tepung ketan putih bersama dengan kacang tanah yang sudah disangrai. Kemudian matikan api dan aduk adonan ladu hingga semua tercampur dan bentuk piramid kecil. Ladu siap diproduksi. <p>(*lakukan pembuatan adonan kedua dengan penambahan kacang mete sangrai)</p>			
HASIL			
Gambar		Deskripsi	
		<p>Dari percobaan pertama yang peneliti lakukan menghasilkan ladu yang memiliki aroma khas tepung ketan sangrai ditambah aroma wangi dari gula merah. Kemudian didapat tekstur ladu terlalu kasar karena gramasi kelapa yang terlalu lebih dan penambahan air santan yang sedikit membuat ladu sedikit keras saat dibentuk. Dalam variasi produk ini peneliti menambahkan kacang tanah dan kacang mete pada ladu, namun pada percobaan pertama kacang yang ditambahkan terlalu sedikit sehingga saat dikonsumsi tidak terasa ditambahkan kacang. Warna yang dihasilkan dari buah naga dan daun pandan dirasa masih kurang sehingga ladu terlihat pucat dan kurang menarik.</p>	

Sumber: Data diolah, Mei 2020

Tabel 3. 3 Kitchen Project Percobaan Standar Resep Ladu 2

Bahan	Jumlah	Unit	Spesifikasi
Tepung Ketan Putih	63	Gram	Beras ketan dicuci, lalu disangrai kemudian dijadikan tepung.
Kelapa Parut	35	Gram	Sangrai
Gula Merah	50	Gram	
Santan	80	MI	

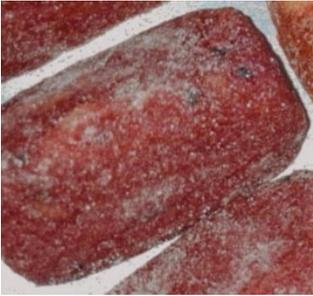
Garam	0,75	Gram	
Kacang Tanah	10	Gram	Sangrai
Kacang Mete	10	Gram	Sangrai
Buah Naga	15	Gram	Dihaluskan dan diambil sarinya
Daun Pandan	15	Gram	Dihaluskan dan diambil sarinya
Cara Membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> Masukkan air santanyang sudah dicampur dengan ekstrak buah naga/daun pandan bersama gula dan garam ke dalam wajan, lalu panaskan dengan api sedang. Setelah panas, tetapi belum terlalu mendidih segera masukkan kelapa parut. Tunggu hingga airnya sedikit menyusut, lalu kecilkan api dan masukkan tepung ketan putih bersama dengan kacang tanah yang sudah disangrai. Kemudian matikan api dan aduk adonan ladu hingga semua tercampur dan bentuk piramid kecil. Ladu siap diproduksi. <p>(*lakukan pembuatan adonan kedua dengan penambahan kacang mete sangrai)</p>			
DESKRIPSI HASIL			
<p>Pada percobaan kedua ini hasil masih tetap sama dengan percobaan sebelumnya. Tekstur masih terlalu kasar dan sedikit keras kemudian penambahan kacang masih kurang. Warna yang dihasilkan pun belum begitu menarik.</p>			

Sumber: Data diolah, Mei 2020

Tabel 3. 4 Kitchen Project Percobaan Standar Resep Ladu 3

Bahan	Jumlah	Unit	Spesifikasi
Tepung Ketan Putih	63	Gram	Beras ketan dicuci, lalu disangrai kemudian dijadikan tepung
Kelapa Parut	15	Gram	Sangrai
Gula Merah	50	Gram	
Santan	100	MI	
Garam	0,75	Gram	
Kacang Tanah	15	Gram	Sangrai
Kacang Mete	15	Gram	Sangrai
Buah Naga	20	Gram	Dihaluskan, dan diambil sarinya
Daun Pandan	20	Gram	Dihaluskan, dan diambil sarinya
Cara Membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> Masukkan air santan yang sudah dicampur ekstrak buah naga/daun pandan bersama gula, garam dan sari buah naga ke dalam wajan, lalu panaskan dengan api sedang. Setelah panas, tetapi belum terlalu mendidih segera masukkan kelapa parut. 			

3. Tunggu hingga airnya sedikit menyusut, lalu kecilkan api dan masukkan tepung ketan putih bersama dengan kacang tanah yang sudah disangrai.
 4. Kemudian matikan api dan aduk adonan ladu hingga semua tercampur dan bentuk piramid kecil.
 5. Ladu siap diproduksi.
- (*lakukan pembuatan adonan kedua dengan penambahan kacang mete sangrai)

HASIL	
Gambar	Deskripsi
 	<p>Pada percobaan ketiga ini peneliti menambahkan standar resep dengan ekstrak buah naga dan ekstrak daun pandan yang mana dari masing-masing ekstrak tersebut dapat menambahkan warna ladu yang menarik dan tidak monoton. Warna yang dihasilkan dari ekstrak daun pandan pun sudah baik dan warna yang dihasilkan dari ekstrak buah naga adalah merah sedikit gelap seperti buah naga aslinya. Hasil dari percobaan ketiga ini, tekstur ladu sudah pas tidak terlalu kasar saat dikunyah dan tidak begitu keras. Aroma yang dihasilkan masih tetap sama dengan ladu asli, namun untuk yang ditambahkan ekstrak daun pandan aroma pandan sedikit tercium. Rasa yang dihasilkan manis yang pas dan sesuai di lidah. Penambahan kacang tanah dan kacang mete sangrai pun sudah cukup sesuai dengan apa yang diekspetasikan oleh peneliti.</p>

Sumber: Data diolah, Mei 2020

3.4.2 Menentukan Harga Jual Produk

Harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Hansen dan Mowen, 2001, hlm. 633).

Dapat diambil simpul bahwa harga jual merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentase laba yang akan didapatkan atau diinginkan oleh perusahaan itu sendiri.

Tahap terakhir yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menganalisis mengenai harga jual dari variasi produk ladu dengan menggunakan metode tidak terstruktur. Menurut Suarsana (2007, hlm. 39-47), metode ini merupakan metode perhitungan dengan melihat dan

membandingkan harga jual pada suatu menu yang serupa terhadap usaha makanan yang beroperasi di sekitarnya.

✓ <i>Material/Food Cost</i>	30% sampai 35%
✓ <i>Labour Cost</i>	15% sampai 20%
✓ <i>Overhead</i>	20% sampai 30%
✓ Keuntungan (<i>Profit</i>)	10% sampai 15%
✓ Harga Jual (<i>Selling Price</i>)	100%

Hasil dari menemukan presentase tergantung pada penggunaan *material cost* yang akan menentukan harga jual dan berapa besar keuntungan yang didapat.

Harga jual variasi produk ladu akan berbeda dengan produk ladu biasanya, jika produk ladu biasa berkisar harga Rp. 5.000 – Rp. 10.000, harga variasi produk ladu yang dibuat oleh penulis akan lebih dari produk ladu biasanya yang hanya dijual dengan kemasan yang dibungkus plastik atau kertas biasa. Karena, variasi produk ladu memiliki kemasan dan beberapa bahan yang menjadi pembeda dari produk ladu asli.

3.5 Instrumen Penelitian

1. Literatur

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan sumber data mengenai produk ladu dan makanan tradisional khas Garut yang dibutuhkan untuk penelitian seperti penelitian terdahulu maupun jurnal.

2. Dokumentasi

Dokumentasi sangat berguna sebagai tanda bukti saat melakukan penelitian eksperimen produk ladu.

3. *Kitchen Project*

Untuk mendapatkan hasil produk yang diteliti, peneliti melakukan eksperimen variasi terhadap produk untuk kemudian melakukan uji produk dengan indikator warna, tekstur, rasa, aroma dan daya simpan oleh penulis dan disampaikan kepada pembimbing dalam penelitian ini.