

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1. Objek dan Subjek Penelitian

Objek penelitian merupakan permasalahan yang hendak diteliti. Objek penelitian adalah sasaran ilmiah untuk mendapatkan sebuah data dengan memiliki tujuan dan kegunaan tertentu tentang sesuatu hal yang bersifat objektif, valid, dan reliable pada suatu hal atau variable tertentu (Sugiyono, 2017:39). Sementara itu, pendapat lain menyebutkan bahwa objek penelitian adalah suatu sifat atau atribut atau nilai dari objek, orang, atau kegiatan lainnya yang mempunyai variable tertentu yang ditetapkan untuk dipelajari untuk kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015:38). Objek dalam penelitian ini adalah sus maker jagung dengan sayuran sebagai isian.

Subjek merupakan tempat variabel melekat. Subjek adalah target dari populasi yang memiliki karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2008:38). Sedangkan pendapat lain mengatakan bahwa subjek merupakan tempat dimana variabel penelitian dapat diperoleh berupa data (Arikunto, 2010:152). Subjek dalam penelitian ini adalah 30 orang panelis ahli dan terlatih yaitu *chef*, pengusaha di bidang kuliner, pihak akademis yang menguasai di bidang kuliner.

3.2. Metode Penelitian

Metode penelitian harus ditentukan oleh peneliti sebelum melaksanakan penelitiannya agar dapat memberikan gambaran serta arahan dalam penelitian. Metode penelitian merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh pemecahan terhadap berbagai masalah penelitian (Cresweel, 2010:20). Sedangkan pendapat lain mengatakan bahwa metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2012:2). Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian eksperimental.

Pengumpulan data yang dilakukan peneliti dalam melakukan penelitian ini berupa informasi yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti. Penelitian yang digunakan adalah penelitian bersifat deskriptif. Adapun spesifikasi bersifat deskriptif yaitu bertujuan untuk mengangkat fakta, keadaan, variabel, dan fenomena-fenomena yang sedang terjadi saat ini serta penyajian apa adanya (Subana, 2009:38). Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (*independen*) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan variabel yang lain (Sugiyono, 2013:13). Penelitian deskriptif untuk memberikan deskripsi mengenai:

1. Diferensiasi produk sus maker menggunakan tambahan jagung
2. Analisis pasar terhadap produk

Dalam penelitian ini, penulis memperoleh data dengan menggunakan kuisioner yang kemudian data tersebut akan dihitung dan disimpulkan hasilnya.

3.3. Operasional Variabel

Variabel merupakan aspek yang penting dari suatu penelitian, karena dengan variabel peneliti dapat melakukan pengolahan data yang bertujuan untuk memecahkan masalah penelitian atau menjawab hipotesis penelitian. Variabel penelitian ini terdiri dari variabel bebas (*independen*) variabel terikat (*dependen*). Variabel bebas (*independen*) adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel terikat (*dependen*) dan disimbolkan dengan simbol (X) (Sugiyono, 2013:58). Variabel bebas yang digunakan pada penelitian ini adalah Diferensiasi Produk (X). Kemudian variabel terikat (*dependen*) menurut adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas (Sugiyono, 2013:59). Variabel terikat yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis pasar yang disimbolkan (Y).

Model skala penelitian yang digunakan untuk mengukur variabel penelitian adalah dengan menggunakan skala *rating*. Skala *rating* merupakan data mentah yang diperoleh berupa angka dan kemudian ditafsirkan dalam pengertian kualitatif. Dalam skala ini responden tidak akan menjawab salah satu dari jawaban kualitatif yang telah disediakan, tetapi menjawab salah satu jawaban kuantitatif

Silvi Octavia, 2020

DIFERENSIASI PRODUK SUS MAKER JAGUNG DENGAN TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN

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

yang telah disediakan. Oleh sebab itu, skala *rating* ini lebih fleksibel, tidak terbatas pengukuran sikap saja tetapi bisa juga mengukur persepsi responden terhadap fenomena (Sugiyono, 2009:141). Selengkapnya mengenai operasional variabel dapat dilihat pada tabel berikut :

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala	No. Item
Diferensiasi Produk (X)	Inovasi produk merupakan gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain sehingga menciptakan sebuah produk baru (Kotler, 2016).	Mutu makanan harus sangat diperhatikan dilihat dari persepsi kualitas produk pada makanan itu sendiri	Data yang diperoleh menggunakan uji deskripsi dan uji hedonik, yaitu : a. Rasa b. Aroma c. Tekstur d. Bentuk e. Daya Tarik Penampilan	Ordinal	

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala	No. Item
Analisis Pasar (Y)	Mengacu kepada: <i>1. Segmentation</i> <i>2. Targeting</i> <i>3. Positioning</i>	Analisis pasar terhadap produk berdasarkan: <i>1. Segmentation</i> <i>2. Targeting</i> <i>3. Positioning</i>	Analisis berdasarkan segmen : <i>1. Geografis</i> (Wilayah Kota Bandung) <i>2. Demografis</i> (Usia, jenis kelamin, dan pekerjaan) <i>3. Psikografis</i> (Gaya Hidup) <i>4. Perilaku</i> berupa tanggapan <i>5. Target</i> (Semua kalangan)	Ordinal	

Table 1. Operasional Variabel

Sumber : data diolah, 2020

3.4. Rancangan Percobaan

3.4.1. Kitchen Project

Peneliti melakukan tiga kali uji coba produk terhadap formulasi standar resep sus maker jagung dengan perbandingan jagung 25%, 50%, dan 75%. Tahap uji coba ini dilakukan dengan metode sebagai berikut:

Table 2. Formulasi Standar Resep Sus Maker Jagung

Bahan Utama	Berat (Gr)	Bahan Isian	Berat (Gr)
Tepung terigu	75 gr	Margarine	20 gr
Putih telur	3 butir	Bawang Bombay	30 gr
Kuning telur	5 butir	Tepung terigu	30 gr
Gula pasir	60 gr	Daging ayam giling	50 gr
Susu bubuk	10 gr	Susu cair	150 ml
Baking powder	5 gr	Wortel	20 gr
Butter/margarine melted	30 gr	Kentang	20 gr
Emulsifier	5 gr		

Sumber: data diolah, 2020

Table 3. Formulasi Standar Resep Uji Coba Pertama

Bahan Utama	Berat (Gr)	Bahan Isian	Berat (Gr)
Tepung terigu	75 gr	Margarine	20 gr
Putih telur	3 butir	Bawang Bombay	30 gr
Kuning telur	5 butir	Tepung terigu	30 gr
Gula pasir	60 gr	Daging ayam giling	50 gr
Susu	10 gr	Susu cair	150 ml

Silvi Octavia, 2020

DIFERENSIASI PRODUK SUS MAKER JAGUNG DENGAN TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN

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

bubuk			
Baking powder	5 gr	Wortel	20 gr
Butter/margarine melted	30 gr	Kentang	20 gr
Emulsifier	5 gr		
Jagung manis blend	20 gr		

Sumber: data diolah, 2020

Table 4. Formulasi Standar Resep Uji Coba Kedua

Bahan Utama	Berat (Gr)	Bahan Isian	Berat (Gr)
Tepung terigu	75 gr	Margarine	20 gr
Putih telur	3 butir	Bawang Bombay	30 gr
Kuning telur	5 butir	Tepung terigu	30 gr
Gula pasir	60 gr	Daging ayam giling	50 gr
Susu bubuk	10 gr	Susu cair	150 ml
Baking powder	5 gr	Wortel	20 gr
Butter/margarine	30 gr	Kentang	20 gr

Silvi Octavia, 2020

DIFERENSIASI PRODUK SUSU MAKER JAGUNG DENGAN TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN

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

melted			
Emulsifier	5 gr		
Jagung manis blend	40 gr		

Sumber: data diolah, 2020

Table 5. Formulasi Standar Resep Uji Coba Ketiga

Bahan Utama	Berat (Gr)	Bahan Isian	Berat (Gr)
Tepung terigu Putih	75 gr	Margarine	20 gr
Putih telur	3 butir	Bawang Bombay	30 gr
Kuning telur	5 butir	Tepung terigu	30 gr
Gula pasir	60 gr	Daging ayam giling	50 gr
Susu bubuk	10 gr	Susu cair	150 ml
Baking powder	5 gr	Wortel	20 gr
Butter/margarine melted	30 gr	Kentang	20 gr
Emulsifier	5 gr		
Jagung manis blend	60 gr		

Sumber: data diolah, 2020

Silvi Octavia, 2020

DIFERENSIASI PRODUK SUSU MAKER JAGUNG DENGAN TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN

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

Setelah melakukan *kitchen project* pada ketiga formulasi di atas, peneliti akan membandingkan hasil akhir. Kemudian sus maker jagung dengan formulasi terbaik akan dianalisa menggunakan indikator mutu produk dari Marsum, 2005 yang didalamnya mencakup rasa, konsistensi, bentuk, gizi, tampilan, aroma, dan suhu.

3.4.2. Menentukan Nilai Gizi Produk

Peneliti akan menghitung total kandungan gizi pada hasil akhir dari produk sus maker jagung sebagai bukti bahwa produk memiliki kandungan gizi yang baik dan hasil perhitungannya akan dicatat dalam sebuah tabel. Dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Table 6. Rumus Kandungan Gizi

$$\text{Kandungan Gizi} = \frac{\text{Berat per porsi}}{100 \text{ gram BDD}} \times \text{kandungan gizi per 100 gr BDD}$$

Sumber: BPOM Republik Indonesia, 2013

Keterangan: BDD = bagian yang dapat dikonsumsi dari bahan makanan

3.4.3. Menentukan Kemasan Produk

Kemasan yang digunakan oleh peneliti akan di desain menggunakan aplikasi *Canva* dikarenakan cara pengoperasiannya relatif lebih efektif. Selanjutnya produk akan dikemas menggunakan plastik kedap udara dan selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah atau box makanan yang terbuat dari material dus.

3.4.4. Menentukan Harga Jual Produk

Keseluruhan biaya yang diperlukan pada produk sus maker jagung akan dihitung berdasarkan dengan acuan standar resep yang sudah ditentukan oleh peneliti sebelumnya. Adapun persentase yang digunakan oleh peneliti untuk menentukan harga jual produk adalah sebagai berikut:

Food Cost 50% *Labour Cost* 15%

Overhead 15% *Net Profit* 20%

Selanjutnya akan ditentukan harga jual produk dengan rumus sebagai berikut:

Table 7. Rumus Harga Jual

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Persentase selling price (100\%)}}{\text{Silvi Octavia, 2020}} \times \text{jumlah food cost}$$

Sumber: data diolah, 2020

3.5. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

3.5.1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini akan diuraikan sebagai berikut:

1. Studi Literatur atau Studi Pustaka

Menghimpun suatu informasi yang relevan bersumber dari buku, karya ilmiah, tesis, disertasi, internet, ataupun lainnya dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitiannya.

2. Eksperimental dan Uji Organoleptik

Peneliti melakukan tiga kali percobaan eksperimen terhadap sus maker dengan formulasi standar resep yang berbeda dan kemudian diujikan kepada para panelis ahli dan terlatih untuk mendapatkan hasil akhir yang terbaik dan selanjutnya akan dipilih menjadi objek penelitian.

3. Dokumentasi

Peneliti melakukan dokumentasi kegiatan berupa gambar dalam proses penelitian ini, sehingga mendukung data dan penelitian ini terlihat kebenarannya.

3.5.2. Alat Pengumpulan Data

Berkaitan dengan teknik pengumpulan data, alat pengumpulan data yang digunakan berupa lembar catatan, dokumentasi, dan eksperimen.

3.6. Analisis Data

Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan variabel yang lain (Sugiyono, 2013:12). Adapun spesifikasi bersifat deskriptif yaitu bertujuan untuk mengangkat fakta,

keadaan, variabel, dan fenomena-fenomena yang sedang terjadi saat ini serta penyajian apa adanya (Subana, 2009:104).