

BAB 3 METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Pada penelitian ini peneliti menggunakan penelitian Deskriptif kualitatif yaitu penelitian mendalam untuk memperoleh data. Penelitian dekriptif kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan berupa kata-kata tertulis, lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. (Meleong, 2007).

Objek penelitian ini adalah permasalahan yang diteliti oleh penulis. Objek peneliti yaitu Bunga Mawar sedangkan subjek dari penelitian ini yaitu selai. Selanjutnya peneliti melakukan uji ekperimental terhadap dua Formulasi yang telah ditentukan oleh penulis. dengan perbandingan selai dua formulasi Resep. Sehingga akan menemukan variable bebas yang dijadikan sebagai objek. (Sugiyono, 2013)

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian dalam penelitian ini adalah metode peneliti eksperimental. Menurut Priyono (2008), Metode eksperimental ini ditujukan untuk meneliti hubungan sebab akibat dari satu atau lebih variabel yang telah dimanipulasi.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental ditujukan untuk mencari standar Resep Selai Bunga Mawar yang tepat untuk menghasilkan produk akhir yang baik. Metode eksperimental diwujudkan dengan uji coba kitchen project menggunakan perbandingan dua formulasi Resep.

3.3 Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang terdapatnya kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian di tarik kesimplannya. (Sugiyono, 2005)

Dalam penelitian ini penulis mengambil 15 orang sampel panelis, dan panelis tersebut akan diminta penilainya terhadap kualitas produk pie selai bunga mawar kemudian penulis akan menarik kesimpulannya dari penilaian dengan data yang di peroleh (Soekidjo, 2005). Dari dua pengertian tersebut dapat ditentukan

bahwa populasi dalam penelitian ini adalah panelis tes food dan sampel pada penelitian ini adalah produk *Pie* Selai bunga mawar.

3.4 Operasioanal Variabel

Operasional variabel merupakan suatu objek atau kegiatan yang memiliki beberapa variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian di tarik kesimpulan. (Sugiyono, 2015). Variabel yang akan diteliti berupa selai bunga mawar yang akan di lakukan dengan metode eksperimental. Peneliti dengan itu menjabarkan operasional variabel sebagai berikut :

Tabel 1.3 Operasional Variabel

No	Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
1.	Inovasi Produk	Standar kualitas suatu mutu makanan dan minuman. Hal- hal yang harus di perhatikan adalah : flavour (rasa/bau), consistency (kemantapan/ ketetapan), texture/form/shape(susunan/bentuk/potongan), nutritional content (kandungan gizi), visual appeal (daya penarik lewat bau harum), temperature (panas/suhu).(Marsum, 2005)	Harus diperhatikan mutu dari suatu makanan atau minuman yang dapat dilihat dari kualitas produk dan nilai gizi makanan itu sendiri	Data di peroleh dari deksrpitif ekperimental <ul style="list-style-type: none"> - Rasa - Kemantapan (formula resep) - bentuk - tekstur - daya penarik lewat ketajaman mata (dilihat dari warna) - aroma - temperature penyajian 	Deskriptif

2.	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	Terhadap suka atau tidak ujike produk yang dilakukan oleh peneliti secara objektif	Hasil uji coba selai bunga mawar terbaik akan diuji dengan indikator : 1. Tampilan 2. Warna 3. Rasa 4. Aroma 5. Tekstur	Deskriptif
3.	Harga Jual	(Suarsana, 2007), mengatakan bahwa harga jual merupakan harga yang dibebankan untuk semua yang berhubungan dengan produk yang akan dijual.	Metode yang digunakan penulis yaitu metode Harga Pokok Standar (<i>standard cost percentage</i>)	Data yang diperoleh terdiri dari : a. <i>food cost</i> (35%), b. <i>overhead cost</i> (30%), c. <i>profit</i> (35%), untuk akhirnya didapat <i>selling price</i>	Deskriptif

4.	Kemasan	Kemasan adalah suatu media wadah atau tempat yang dipergunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan tambahan label atau tambahan keterangan termasuk manfaat dan isi kemasan tersebut (Firmansyah, 2019, hlm. 2).	Penulis melakukan proses riset dan desain kemasan agar dapat melakukan fungsi kemasan dengan baik sebagai: 1. wadah, 2. pelindung, 3. alat penyimpanan dan transportasi alat pemasaran	Data yang diperoleh terdiri atas: a. jenis kemasan b. desain kemasan termasuk labeling	Deskriptif
----	---------	---	--	--	------------

Sumber : Data diolah oleh peneliti 2020

3.5 Rancangan Percobaan

3.4.1 Kitchen Project

Peneliti melakukan uji coba Resep Selai Bunga Mawar dengan perbandingan Bahan Baku pektin dan tepung maizena untuk mengetahui kekentalan selai dan rasa bunga mawar tersebut. dengan itu peneliti melakukan dua kali uji coba penggunaan pektin dan tepung maizena. untuk menjadi suatu resep standar inovasi produk dengan cara sebagai berikut :

Formula standard Resep Selai Bunga Mawar

Tabel 2.3 Formula Resep *Pie* Selai Bunga Mawar

Bahan <i>Pie</i>		
No	Bahan bahan	Berat
1	Tepung terigu	200 gr
2	Butter	75 gr
3	Gula halus	60 gr
4	Garam	2 gr
5	Vanili	2 gr
6	Air es	2 sdm
Bahan Pembuatan selai bunga mawar		
1	Bunga mawar	150 gr
2	<i>Pektin</i>	70 gr
3	Lemon	15 gr
4	Air	250 ml
5	Gula	50 gr

Sumber : Data diolah oleh penulis, 2020

Tabel 3.3 Formula uji coba Pertama

Bahan <i>Pie</i>		
No	Bahan bahan	Berat
1	Tepung terigu	200 gr
2	Butter	75 gr
3	Gula halus	60 gr
4	Garam	2 gr
5	vanili	2 gr
6	Air es	2 sdm
Bahan Pembuatan selai bunga mawar		
1	Bunga mawar	150 gr
2	Maizena	50 gr
3	Lemon	15 gr

4	Air	250 ml
5	Gula	50 gr

Sumber : Data Diolah Oleh Penulis Tahun 2020

Tabel 4.3 Formula Resep Uji Coba Kedua

Bahan Pie		
No	Bahan bahan	Berat
1	Tepung terigu	200 gr
2	Butter	75 gr
3	Gula halus	60 gr
4	Garam	2 gr
5	Vanili	2 gr
6	Air es	2 sdm
Bahan Pembuatan selai bunga mawar		
1	Bunga mawar	150 gr
2	<i>Pektin</i>	70 gr
3	Lemon	15 gr
4	Air	250 ml
5	Gula	50 gr

Sumber : Data diolah oleh penulis, 2020

Setelah melakukan *kitchen project*, peneliti akan membandingkan hasil akhir selai bunga mawar dengan dua formulasi dalam penggunaan Pengental maizena dan pektin . Kemudian selai bunga mawar dengan formula terbaik akan dianalisa meggunakan indikator mutu produk Memurt (Marsum, 2005) yang mencakup rasa, aroma, tampilan, warna, tekstur, Khasiat, dan suhu pada produk.

3.5 Alat-alat Ekperimen

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *Pie* Selai Bunga Mawar

Tabel 5.3 Tabel Alat Eksperiman

No	Gambar	Nama Alat	Spesifikasi
1		<i>Digital scale</i> /Timbangan digital	Media untuk mengetahui gramsi yang dibutuhkan dalam standar

			recip.
2		<i>Oven</i>	Media Oven berfungsi sebagai pemangan kulit <i>Pie</i>
3		<i>Water Jug</i>	Media Berfungsi untuk menakar kebutuhan air yang diinginkan
5		Saringan	Media Saringan digunakan untuk menyaring tepung, menyarinag selai bunga mawar yang telah smasak yang berbahan dasar plastik
7		Loyang <i>Pie</i>	Meida Loyang <i>Pie</i> ukuran 12cm berbahan dasar stainless
8			

9		Kompor	Media Kompor yang berfungsi untuk memasak selai bunga mawar yang digunakan yaitu kompor gas
12		Panci	Media Berfungsi sebagai wadah dalam proses pemsakan selai bunga mawar
13		Botol Kaca	Media Wadah penyimpanan selai sebelum selai di combine dengan roti <i>Pie</i>
14		Sendok Kayu	Untuk proses pengadukan selai.

Sumber : Diolah Oleh penliti

3.6 Menentukan Kemasan

Dalam penelitian ini, peneliti memeilih desain label kemasan dengan menggunakan aplikasi Coreldraw. Dikarenakan lebih mudah digunakan dan mengaplikasikan dengan apa yang kita inginkan. Sedangkan produk akan dikemas dalam wadah menggunakan kertas kotak. Kenapa peneliti mengguanakan koatk agar lebih praktis dan ramah lingkungan.

3.7 Menentukan Harga Jual

Dalam menentukan harga jual produk *Pie* selai bunga mawar. peneliti menghitung keseluruhan biaya bahan yang diperlukan dengan acuan standar resep *Pie* selai bunga mawar yang telah ditentukan oleh peneliti dengan menggunakan metode harga pokok standar (standard cost percentage) dan metode angka faktir (cost faktor method)

3.8 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan dalam penelusuran terhadap gejala-gejala yang ada dalam suatu penelitian guna membuktikan suatu hipotesis (Mamik, 2015). Dalam sebuah penelitian kualitatif, fokus masalah, prosedur penelitian, bahkan hasil yang akan didapat belumlah jelas. Sehingga semuanya itu perlu dikembangkan oleh peneliti itu sendiri (Suwendra, 2018, hlm. 52). Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

3.8.1 Kitchen Project

Percobaan pada tahap kitchen project menggunakan metode Ekperimen terhadap dua bahan pengental dengan persentase 100% dan 125%. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan standar resep *Pie* Selai Bunga mawar dengan rasa dan kualitas yang terbaik.

3.8.2 Uji Produk

Adapun uji produk bertujuan untuk mengetahui kualitas inovasi produk Selai Bunga Mawar dengan menggunakan analisa deskriptif sebagai berikut:

- a. Tampilan, Selai Bunga mawar memiliki penampilan yang menarik.
- b. Aroma, selai memlki khas aroma bunga mawar yang tidak rusak
- c. Rasa, rasa dari selai memilki rasa yang asam yang terdapat dari kandungan bunga mawar tersebut dan *Pie* bunga mawar ini sangat enak dijadikan cemilan.
- d. Tekstur, selai bunga mawar memilki tekstur yang kental dan padat selayaknya selai bisanya nya. Tetapi membedakan nya ialah di konsumsi denga *Pie*. Yang biasanya *Pie* dengan paduan rasa manis, sedangkan ini memilki manis dan asam.
- e. Warna, Selai Bunga mawar ini memiliki warna yang merah yang terdapat warna alami dari bunga itu sendiri . dari segi warna menjadikan tampilan selai bunga mawar menarik.

3.9 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu cara yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian untuk memperoleh suatu informasi atau data yang akurat sehingga bisa di pertanggung jawabkan sebagai suatu penelitian. Maka dari itu Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti untuk menentukan Standar Resep Selai Bunga mawar adalah sebagai berikut :

1. Studi Pustaka

Studi pustaka atau studi literature merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mempelajari suatu jurnal, buku dan internet untuk menambah wawasan peneliti dan memberikan referensi dalam penyusunan penelitian. Studi literature tidak hanya bersumber dari buku-buku yang membahas tentang hal yang sedang diteliti, tetapi bisa juga didapatkan melalui karya ilmiah, jurnal-jurnal, laporan penelitian dan sebagainya yang bisa dikutip oleh peneliti sebagai referensi tentang data dan informasi yang dapat menunjang peneliti dan dijadikan landasan teori. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan studi pustaka yang diambil dari berbagai buku, karya tulis ilmiah, jurnal, majalah ilmiah, skripsi dan disertasi. Peneliti membaca terlebih dahulu bahan referensi yang berkaitan dengan penelitian yang sedang dilakukan oleh peneliti kemudian menuliskan kembali bagian-bagian yang dirasa penting untuk dimasukkan dalam penelitian ini.

2. Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah penelitian di mana peneliti dengan sengaja membangkitkan suatu ilmu baru dari suatu kejadian atau keadaan. Ekperimen dilakukan peneliti dengan tujuan mengetahui proses pembuatan Selai bunga mawar dengan perbandingan persentase agar mendapatkan rasa selai bunga mawar yang tidak menghilangkan aroma bunga mawar tersebut.

3. Dokumentasi

Peneliti akan mendokumentasikan semua kegiatan yang peneliti lakukan dalam tahap-tahap proses melakukan peneliti ini sehingga terlibat kebenarannya.

Alat pengumpulan data, instrument yang digunakan adalah lembar catatan, dokumentasi dan eksperimen.

3.10 Teknik Analisis Data

Analisis data menurut (Sugiyono, 2010) mengemukakan bahwa merumuskan masalah sebelum terjun ke lapangan dan mengumpulkan data untuk dianalisis deskriptif. Metode yang

digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif karena menggunakan metode penelitian eksperimental. Objek penelitian ini adalah variasi selai yang biasanya selai berasal dari bahan baku buah-buahan dan kacang-kacangan. Maka dari itu peneliti melakukan inovasi menggunakan bunga mawar. Subjek penelitian ini adalah analisis hasil penelitian dari eksperimental kitchen project berupa selai bunga mawar sebagai tambahan selai untuk *Pie*.