

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Subjek dan Objek

Objek penelitian adalah diferensiasi cireng. Objek penelitian merupakan permasalahan yang hendak diteliti. Objek penelitian adalah sasaran ilmiah untuk mendapatkan sebuah data dengan memilikitujuan dan kegunaan tertentu tentang sesuatu hal yang bersifat objektif, valid, dan reliable pada suatu hal atau variable tertentu (Sugiyono, 2017:39). Pendapat lain mendefinisikan objek penelitian merupakan suatu sifat atau atribut 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 cireng ubi jalar dan jamur tiram 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 variable 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.

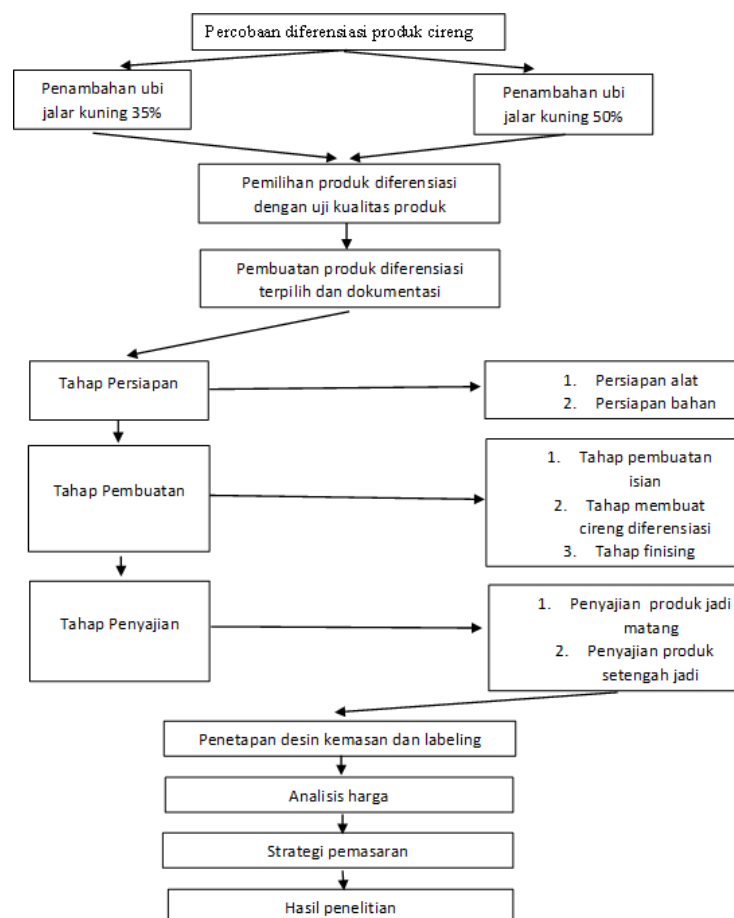
3.2 Metode Penelitian

Dalam mengawal penelitian peneliti sebelum melakukan penelitiannya membutuhkan sebuah metode. Metode penelitian akan memberikan gambaran serta arahan dalam penelitian yang dilakukan. Metode merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh pemecahan terhadap berbagai masalah dalam penelitian (Cresweel, 2010:20). Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dann kegunaan tertentu (Sugiyono, 2012:2).

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimen didefinisikan sebagai prosedur penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan hubungan sebab akibat antara variabel yang sengaja

diadakan terhadap variabel dilaur variabel yang diteliti (Hadari dan Martini, 1996:130). Hematnya, penelitian eksperimental berkaitan dengan percobaan dengan mencocokkan satu hal dengan lainnya kemudian diambil hasilnya. Selain metode eksperimental, skripsi ini juga bersifat deskriptif dengan mengangkat fakta, keadaan, variabel, dan fenomena-fenomena yang terjadi saat ini serta penyajian apa adanya (Subana, 2009:38). Dalam melakuakn eksperimen terdapat skema sebagai berikut :

Gambar 3.1 Skema Eksperimen



Sumber : Olah data

3.3 Operasional Variabel

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang dapat mempengaruhi nilai hasil (*variable dependen*) yang ditetapkan oleh peneliti, untuk dipelajari dan diteliti nilai informasinya sehingga dapat ditarik sebuah kesimpulan (Sugiyono, 2008:38). Variabel yang diuji adalah kualitas diferensiasi produk uli ketan goreng dengan penambahan kacang merah dan isian jamur sehingga dapat dipaparkan mengenai operasional variable sebagai berikut:

Tabel 3.1 Operasional Variabel

Variabel	Konsep	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Diferensiasi Produk	Diferensiasi produk adalah penawaran yang dilakukan perusahaan yang memiliki sesuatu ciri pembeda, seperti harga yang lebih murah, lebih cepat dan lebih baik yang akan menciptakan nilai yang lebih tinggi	Diferensiasi produk berarti harus memiliki produk yang hasilnya dapat di bedakan dengan produk yang telah ada.	Data yang diperoleh dari teori kotler (2007) mengenai diferensiasi menggunakan skala semantik diferensial sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none"> 1. Bentuk 2. Keistimewaan 3. Mutu Kesesuaian 4. Daya Tahan 	Ordinal

	dimata konsumen dibandingkan pesaing		5. Kemasan	
Kualitas Produk	Kualitas produk adalah karakteristik produk yang dibuat sesuai dengan standar ukur, sehingga semakin sesuai standar sebuah produk akan dinilai semakin berkualitas	Kualitas produk adalah menciptakan sebuah produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sehingga produk dapat memenuhi standar kualitas yang baik	Data yang diperoleh menggunakan analisis kualitas produk marsum (2005) berikut dimensi kualitas produk : 1. Rasa 2. Konsistensi 3. Tekstur 4. Kandungan Gizi 5. Tampilan 6. Aroma 7. Suhu	Ordinal
Kemasan dan labeling	Kemasan merupakan wadah atau tempat yang digunakan untuk	Kemasan dan labeling merupakan langkah yang penting dalam	Data yang diperoleh disesuaikan dengan syarat kemasan menurut Rahmawati	Ordinal

	melindungi sebuah produk dari ancaman luar yang membuat kualitas produk mengalami penurunan bahkan rusak dan labeling adalah	pembuatan produk. Metode yang akan digunakan adalah <i>freezing</i> pada produk.	(2013) dan labeling menurut Undang-undang RI no.7 Tahun 1996	
Harga	Harga adalah sejumlah harga yang dibebankan atas produk atau jasa atau jumlah dari nilai yang ditukarkan konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan	Harga merupakan suatu nilai yang dapat ditukarkan dengan barang atau jasa	Data yang diperoleh berupa dimensi harga (Mursid, 2014): <ol style="list-style-type: none"> 1. Daya Saing harga 2. Kesesuaian harga pasar 3. Kesesuaian harga dengan kualitas produk 4. Angsuran 	ordinal

	produk atau jasa tersebut			
Strategi pemasaran	Strategi pemasaran adalah alat paling dasar yang direncanakan untuk mencapai perusahaan dengan mengembangkan keunggulan bersaing yang berkesinambungan melalui pasar yang dipilih dan program pemasaran yang digunakan untuk melayani pasar sasaran	Konsep empiris dalam strategi pemasaran adalah melakukan partnership dengan pembangunan branding.	Data yang diperoleh berupa penentuan : 1. Segmentasi pasar 2. Target pasar 3. Diferensiasi dan positioning serta unsur-unsur bauran pemasaran 4P menurut kotler keller (2012) sebagai berikut: 1. Product 2. Price 3. Place 4. Promotion	Ordinal

Sumber: Data diolah, 2019

3.4 Rancangan Percobaan

Penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif eksperimental, yaitu dengan menganalisis 4 tahapan yaitu:

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%. *Kitchen Project* pra penelitian dalam pembuatan cireng dengan variasi penambahan isian jamur tiram, dilakukan dengan proses pemilihan ubi jalar terlebih dahulu. Ubi jalar yang digunakan adalah jenis ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning yang digunakan berasal dari beberapa pasar terpilih, untuk sementara peneliti membeli ubi jalar di pasar tradisional yang ada di Bandung. Pembuatan cireng akan mencoba 2 resep yang telah ditetapkan penulis seperti tabel dibawah ini:

Tabel 3.2 Resep Pembuatan Cireng

Cireng Ubi Jalar Kuning		(recipe 1) CUBKJ 1		(recipe 1) CUBKJ 1	
No	Ingrediensts	Qty	Unit	Qty	Unit
1	Ubi Jalar Kuning	150	Gr	75	Gr
2	Tepung Tapioka	150	Gr	150	Gr
3	Air Panas	100	ml	100	ml

4	Garam	15	Gr	15	Gr
No	Ingrediensts Filling	Quantity		Unit	
1	Jamur Tiram	150		Gram	
2	Garam	20		Gram	
3	Gula Pasir	20		Gram	
4	Bawang Putih	3		Gram	
5	Bawang Merah	5		Gram	
6	Cabe Rawit	5		Gram	
7	Daun Jeruk	5		Pcs	

Sumber: Data diolah, 2020

Untuk mendapatkan penilaian yang lebih objektif, setiap resep uji coba oleh peneliti akan di beri kode sebagai berikut.

- 1) CUJKJ 1 = Cireng Ubi Jalar Kuning Jamur, 50% penambahan ubi jalar
- 2) CUJKJ 2 = Cireng Ubi Jalar Kuning Jamur, 35% penambahan ubi jalar

Pengujian produk akan di lihat dari variabel kualitas produk yang terdiri dari tujuh atribut rasa, ketetapan, tekstur, kandungan gizi, daya tarik tampilan, aroma, temeratur (marsum, 2005, hlm.159). hasil tertinggi dari penilaian akan menjadi formula resep yang di pilih dan di rekomendasikan.

Tabel 3.3 Metode rancangan percobaan cireng ubi jalar kuning

No	Kualitas produk	Tabel Penelitian
----	-----------------	------------------

		CUJKJ1	CUJKJ2
1	Rasa
2	Konsistensi
3	Tekstur
4	Kandungan gizi
5	Tampilan
6	Aroma
7	Temperatur
Total penilaian	

Sumber: Data diolah, 2020

Setelah melakukan kitchen project pada ketiga formulasi di atas, peneliti akan membandingkan hasil akhir. Kemudian Cireng Ubi Jalar Kuning 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 Cireng Ubi Jalar Kuning untuk menentukan nilai kandungan gizi yang baik dan hasil perhitungan akan dicatat dalam tabel dengan rumus sebai berikut.

Table 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

Desain kemasan dan label akan dibuat menggunakan sebuah aplikasi desain. Penulis memilih aplikasi canva dan coreldraw dalam membuat desain dan label. Aplikasi ini dirasakan memberikan beberapa keunggulan dibandingkan dengan aplikasi lain karena fitur-fitur yang mudah dipahami dan sebelumnya telah dipelajari oleh penulis. Penulis juga akan membuat desain sesuai dengan standar kemasan yang berlaku untuk makanan. Dalam merancang sebuah desain kemasan dan labeling tentunya ada syarat-syarat pembuatan kemasan dan labeling yang baik dan benar. Menurut Rahmawati (2013) menyatakan bahwa kemasan yang baik harus memenuhi syarat sebagai berikut:

1. Tidak toksik
2. Harus cocok dengan bahan yang dikemas
3. Sanitasi dan syarat-syarat kesehatan terjamin
4. Dapat mencegah pemalsuan
5. Kemudahan membuka dan menutup
6. Kemudahan dan keamanan mengeluarkan isi produk
7. Kemudahan pembuangan kemasan bekas
8. Ukuran, bentuk, berat
9. Penampilan dan percetakan
10. Biaya rendah
11. Syarat khusus (hlm. 2)

Dalam kemasan tertera labeling sebagai tanda pengenal dalam produk. Labeling ini adalah cara supaya konsumen mudah dalam mengingat produk yang kita jual. Syarat-syarat labeling sekurang-kurangnya menurut Undang-Undang RI No.7 Tahun 1996 tentang Pangan sebagai berikut:

1. Nama Produk
2. Daftar Bahan yang digunakan
3. Berat bersih atau Isi bersih
4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukan pangan ke dalam wilayah indonesia
5. Keterangan halal
6. Tanggal dan bulan kadaluarsa

3.4.4 Menetapkan Harga Jual Produk

Penulis menentukan harga jual produk menggunakan beberapa rumus, pertama-tama menghitung Food cost terlebih dahulu berdasar resep baku yang telah penulis tentukan. Kemudian menentukan harga jual dengan dengan pengambilan persentase sebagai berikut:

<i>Food cost</i>	45 %
<i>Overhead</i>	25 %
<i>Employed</i>	15 %
<i>Heat, Light and Power</i>	8 %
<i>Net Profit</i>	<u>7 % +</u>
<i>Selling price</i>	100%

Untuk menentukan harga jual digunakan rumus:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{persentase selling price}(100\%)}{\text{persentase food cost}} \times \text{Jumlah Food cost}$$

Sumber: data diolah, 2020

3.5 Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik dan alat pengumpulan data yang penulis lakukan sebagai berikut:

1. Studi literatur

Mencari teori-teori yang mengandung informasi yang relevan dengan masalah dan variabel penelitian sehingga dapat menunjang penelitian. Data yang dicari berupa teori yang berhubungan dengan penelitian berupa kajian tentang pariwisata, gastronomi, makanan tradisional, cireng, diferensiasi produk, harga, kemasan produk, dan lain-lain.

2. Wawancara

Mencari data primer dengan wawancara secara tidak langsung dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada responden mengenai kejenuhan terhadap cireng, contohnya yaitu pencarian data mengenai pendapat masyarakat umum terhadap cireng dari rentang umur 5 – 60 tahun.

3. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian yakni cireng ubi jalar kuning. Melihat situasi masyarakat umum terhadap uli ketan di Bandung dan di daerah penulis yakni kabupaten Tasik. Hasil observasinya berupa para pembeli uli ketan jumlahnya tidak lebih banyak dari pembeli makanan cemilan lain sejenisnya bahkan masyarakat lebih berbondong membeli makanan cepat saji dibandingkan dengan makanan tradisional uli ini.

4. Kuisisioner pra penelitian

Memberikan angket berupa beberapa pertanyaan kepada responden guna mendapatkan informasi untuk penelitian terkait.

5. Studi dokumentasi

Melakukan dokumentasi terhadap segala kegiatan yang penulis lakukan sehingga data yang dibuat valid sebagai bukti fisik. Data ini dibuat untuk mendukung proses penelitian yang sebenarnya terjadi seperti proses pembuatan cireng diferensiasi.

6. Eksperimental

Melakukan penelitian terhadap produk yang dibuat guna tercapainya tujuan penelitian. Data yang akan dicari berupa bagaimana hasil yang akan didapatkan setelah melakukan percobaan pembuatan diferensiasi cireng dengan penambahan ubi jalar kuning dan isian jamur tiram.

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 ini bersifat deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau hubungan 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).