

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Pra Penelitian

Pelaksanaan kitchen project penelitian membandingkan 2 bahan yaitu tepung beras ketan dengan beras ketan yang dimasak, kemudian diolah dengan telur ayam, ebi, serundeng, bawang goreng, dan bumbu dapur.

Berdasarkan hasil pra penelitian pertama, dengan bahan utama nasi ketan yang dimasak lebih memiliki tekstur dibandingkan produk yang menggunakan formulasi 3, tepung ketan. Namun masih terdapat kekurangan pada tekstur konsistensi kerenyahan dan bentuk produk yang perlu diperbaiki agar dapat lebih menarik dan menjadi salah satu daya tarik bagi calon konsumen kelak untuk membeli. Kedua produk tersebut akan dibandingkan dengan resep asli kerak telur yang dijadikan *product control* keripik dengan penambahan tepung tapioca pada pembahasannya selanjutnya.

**Tabel 3.1**

#### **Resep Keripik Kerak Telor Nasi Ketan**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Ket</b>
<b>telur</b>	1	pcs	ayam
<b>beras ketan</b>	15	Gr	Dimasak setengah matang
<b>ebi</b>	1	Gr	
<b>garam</b>	2	Gr	
<b>bawang goreng</b>	5	Gr	
<b>serundeng basah</b>	20	Gr	
<b>tepung tapioka</b>	8	Gr	
<b>serundeng kering</b>	10	Gr	
<b>air</b>	20	ml	
<b>Cara membuat:</b>			

1. Campur semua bahan di atas, kecuali serundeng kering dan bawang goreng, kemudian aduk hingga rata
2. Siapkan teplon/ wajan anti lengket dan panaskan
3. Tuang adonan dengan sendok sop atau +-20 gr adonan pada teplon rata dan tipiskan
4. Masak hingga adonan tidak lengket, kemudian sisihkan
5. Potong adonan keripik dengan betuk segitiga
6. Siapkan minyak dan panaskan
7. Masak adonan keripik hingga <i>golden brown</i> angkat dan tiriskan
8. Tambahkan serundeng kering dan bawang goreng sebagai taburan

Sumber: data diolah, 2021

**Tabel 3.2**  
**Resep Keripik Kerak Telor Tepung Ketan**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Ket</b>	
<b>telur</b>	1	pcs	ayam	
<b>tepung ketan</b>	15	gr		
<b>ebi</b>	1	gr		
<b>garam</b>	2	gr		
<b>bawang goreng</b>	5	gr		
<b>serundeng basah</b>	40	gr		
<b>tepung tapioka</b>	8	gr		
<b>serundeng kering</b>	30	gr		
<b>air</b>	20	ml		
<b>Cara membuat:</b>				
1. Campur semua bahan di atas, kecuali serundeng kering dan bawang goreng, kemudian aduk hingga rata				
2. Siapkan teplon/ wajan anti lengket dan panaskan				
3. Tuang adonan dengan sendok sop atau +-20 gr adonan pada teplon rata dan tipiskan				

Nindi Tirta Nurhuda, 2021

**KERIPIK KERAK TELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK KOTA BEKASI**

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

4. Masak hingga adonan tidak lengket, kemudian sisihkan
5. Potong adonan keripik dengan betuk segitiga
6. Siapkan minyak dan panaskan
7. Masak adonan keripik hingga golden brown angkat dan tiriskan
8. Tambahkan serundeng kering dan bawang goreng sebagai taburan

Sumber: Data diolah, 2021

### 3.2 Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini merupakan salah satu kudapan khas suku Betawi, kerak telur yang diinovasikan menjadi bentuk keripik dengan harapan dapat dijadikan sebagai oleh-oleh Kota Bekasi.

Sedangkan subjek dalam penelitian ini ialah narasumber yang menjadi pemangku dalam konsep salapan cinyusu untuk mengetahui komponen gastronomi pada kerak telur serta menganalisis uji daya terima konsumen melalui hasil umpan balik dari panelis, responden, atau konsumen yang terdiri dari 30 panelis mulai dari terlatih seperti chef, semi terlatih yaitu bidang akademisi dan praktisi yang kompetensi dalam pengetahuan makanan dengan melakukan uji 3 formulasi resep keripik kerak telur dengan membandingkan resep asli kerak telur yang dijadikan keripik. Kemudian resep dengan respon terbaik akan dijadikan *final product* dan mengambil kesimpulan daya terima konsumen terhadap keripik kerak telur sehingga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh Kota Bekasi melalui penilaian panelis pada uji kesukaan.

### 3.3 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *mix method*, adapun kualitatif untuk menganalisis deskriptif atas sembilan aspek komponen gastronomi kepada narasumber yang merupakan *stakeholder* dalam model salapan cinyusu untuk menciptakan *creativepreneurship* melalui kerak telur. Sedangkan kuantitatif dengan pendekatan eksperimen ini merupakan sebuah metode uji percobaan untuk mengetahui

variabel eksperimen ini baik atau tidak. Proses eksperimental ini dilakukan dengan pengamatan dan penilaian yang dilakukan oleh peneliti sendiri dengan menggunakan uji organoleptic sebagai daya ukur produk. Dimana kriterianya ditunjukkan berdasarkan penampilan, rasa, aroma, tekstur, serta dari segi kemasan, yang pada akhirnya akan menghasilkan formulasi yang terbaik dari produk keripik kerak telur.

### 3.4 Operasional Penelitian

Menurut Sugiyono, variabel penelitian adalah segala sesuatu bentuk apapun yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari, sehingga dapat memperoleh data atau informasi mengenai hal yang akan diteliti dan hasil akhirnya dengan menarik kesimpulan, khususnya pada kualitas produk dan uji daya terima (Sugiyono, 2014). Variabel yang diujikan adalah kualitas keripik kerak telur sehingga dapat dipaparkan mengenai operasional variabel pada tabel berikut :

**Tabel 3.3**  
**Operasional Penelitian**

Variabel	Analisis Teoritis	Analisis Empiris	Konsep Analisis	Skala/teknik
Komponen Gastronomi	Gastronomi merupakan seni dan ilmu, bahkan etnis, bangsa, ras, kelompok, kepercayaan, gender, dan apresiasi budaya dan mempelajari cara makan	Komponen yang terdapat pada gastronomi <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial</li> <li>2. Etika dan Etiket</li> <li>3. Cara memasak</li> <li>4. Bahan baku</li> <li>5. Mencicipi</li> </ol>	Menganalisis informasi mengenai kerak telur, yaitu: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial</li> <li>2. Etika &amp; Etiket</li> <li>3. Cara memasak</li> <li>4. Bahan baku</li> <li>5. Cara mencicipi</li> </ol>	Wawancara dan studi literatur

	makanan dan minuman secara lebih jelasnya untuk digunakan pada aneka macam kondisi dan situasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Menghidangkan</li> <li>7. Pengetahuan gizi</li> <li>8. Mencari pengalaman</li> <li>9. Mempelajari, meneliti, dan menulis.</li> </ol> (Turgarini, 2018).	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Cara menghidangkan</li> <li>7. Pengetahuan gizi</li> <li>8. Mencari pengalaman yang unik</li> <li>9. Mempelajari, meneliti, dan menulis</li> </ol>	
Salapan Cinyusu	Salapan cinyusu merupakan konsep pengembangan yang fokus pada <i>creativity based entrepreneurship</i> atau <i>creativepreneurs hip</i> yang diartikan sebagai wirausaha pangan berbasis kreativitas. (Turgarini, 2020)	Terdapat Nona Helix sebagai alat pembantu, diantaranya: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pengusaha,</li> <li>2. pemerintah,</li> <li>3. pekerja,</li> <li>4. pemasok (termasuk petani),</li> <li>5. ahli ,</li> <li>6. pemerhati,</li> <li>7. penikmat,</li> <li>8. lembaga swadaya masyarakat (NGO, <i>non goverment organizati</i>)</li> </ol>	Menganalisis informasi dari narasumber, yaitu: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pengusaha (warga yang memiliki bisnis oleh-oleh)</li> <li>2. pemerintah (Dinas pariwisata Kota Bekasi atau Lembaga Kebudayaan Betawi)</li> <li>3. pemasok</li> <li>4. penikmat (masyarakat yang</li> </ol>	Wawancara dan studi literatur

		9. teknologi informasi	menikmati kerak telur) 5. pekerja (masyarakat yang menjual kerak telur) 6. Ahli (Pemerhati kuliner) 7. LSM (Komunitas kuliner Kota Bekasi) 8. Teknologi informasi (pemanfaatan media sosial)	
Uji organoleptik	Uji organoleptik adalah cara untuk mengukur, menilai, atau menguji, mengetahui daya terima suatu produk dengan menggunakan kepekaan alat indra manusia,	Meminta panelis dalam memberikan penilaian terhadap keripik kerak telur secara objektif secara sensori.	Mengetahui produk melalui: 1. Aroma 2. Tekstur 3. Rasa 4. Tampilan 5. Formulasi resep yang tepat dan sesuai dengan indera panelis	Ordinal

	<p>yaitu mata, hidung, mulut, dan ujung jari tangan. Uji organoleptik juga disebut pengukuran subjektif karena didasarkan pada respon subjektif manusia sebagai alat ukur. (Susiwi, 2009)</p>			
Inovasi produk	<p>kreasi dan inovasi merupakan hal yang tidak lepas dari kegiatan dapur. Arti kreasi lebih kepada pemanfaatan estetika makanan dan resep baru, sementara itu inovasi memiliki arti yang lebih luas dari kreasi karena tidak</p>	<p>Beberapa indikatornya yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tampilan</li> <li>2. Rasa</li> <li>3. Aroma</li> <li>4. Tekstur</li> </ol>	<p>Setelah melakukan kitchen project didapatkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tampilan (kemasan dan tampilan fisik kripik yang menarik)</li> <li>2. Rasa (seperti kerak telur pada umumnya dengan citarasa gurih darih ebi dan</li> </ol>	Nominal

	<p>terbatas oleh suatu resep. Inovasi merupakan aktivitas individu atau kelompok dalam proses pembuatan produk-produk baru (Bartono &amp; Ruffino, 2005).</p>		<p>serundeng kelapa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Aroma (tercium aroma khas dari ebi dan serundeng kelapa)</li> <li>4. Tekstur (tektur seperti kripik, yaitu renyah)</li> </ol>	
Kemasan	<p>Menurut Klimchuk &amp; Krasove (2008) Kemasan merupakan desain kreatif yang memiliki keterkaitan dengan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi tambahan yang</p>	<p>Komponen yang terdapat pada kemasan, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk</li> <li>2. Struktur material</li> <li>3. Warna</li> <li>4. Tipografi</li> <li>5. Ukuran</li> </ol>	<p>Indikator yang dinilai yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk yang disesuaikan dengan produk</li> <li>2. Struktur bahan yang digunakan</li> <li>3. Warna yang menarik dan desain yang tepat</li> </ol>	Nominal



	<p>lebih jelas melalui cantuman tentang produk sehingga produk dapat dipasarkan. Kemasan berfungsi untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk yang satu dengan produk yang lain di pasaran(Ibrahim &amp; Ahmad, 2018)</p>		<p>4. Tata letak tulisan. Font yang sesuai</p> <p>5. Ukuran kemasan yang disesuaikan dengan produk</p>	
Harga produk	<p>Menurut Kamaruddin (2013:148) menyatakan bahwa biaya</p>	<p>Menentukan harga produk dengan mempertimbangkan :</p> <p>1. <i>Food cost</i></p>	<p>1. <i>Food cost</i> (biaya yang dikeluarkan untuk</p>	Nominal

	(cost) merupakan komponen utama yang harus dipertimbangkan dalam menentukan harga jual produk atau jasa. Penentuan harga jual produk atau jasa pada umumnya berdasarkan jumlah semua biaya ditambah jumlah tertentu yang disebut dengan mark-up	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Labour cost</li> <li>3. Overhead cost</li> <li>4. profit</li> </ol>	<p>memproduksi produk)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Labour cost (biaya yang dikeluarkan akan tenaga kerja)</li> <li>3. Overhead cost (biaya yang dikeluarkan secara tetap, seperti listrik, air, gas, dsb)</li> <li>4. Profit (keuntungan yang di dapat ketika produk dijual)</li> </ol>	
Pemasaran	Philip Kotler (2004) Strategi pemasaran merupakan pola pemasaran yang digunakan untuk mencapai tujuan pemasaran. Pembahasan pada strategi	<p>Mengetahui strategi pemasaran melalui bauran pemasaran:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Product</i></li> <li>2. <i>Price</i></li> <li>3. <i>Place</i></li> <li>4. <i>Promotione</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Product</i></li> <li>2. <i>Price</i></li> <li>3. <i>Place</i></li> <li>4. <i>Promotion</i></li> </ol>	Nominal

	<p>pemasaran mengenai cara yang jelas untuk mencapai sasaran pasar, penetapan posisi, bauran pemasaran dan besarnya pengeluaran dalam pemasaran yang digunakan</p>			
<p>Daya terima konsumen</p>	<p>Daya terima konsumen merupakan tingkat ketertarikan konsumen terhadap sesuatu. (A et al., 2019) penilaian ini bersifat subjektif karena berdasarkan persepsi konsumen yang</p>	<p>Melihat dari respon panelis terhadap ketertarikan pada produk keripik kerak telur.</p>	<p>Mengetahui respon dari panelis akan produk sampel yang dipilih terhadap:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penamilan fisik produk</li> <li>2. Rasa dari produk</li> <li>3. Harga jual yang ditawarkan</li> <li>4. Kemasan dari produk</li> </ol>	<p>Ordinal</p>

	mana antara satu dengan individu yang lain memiliki perbedaan dalam penilaian			
--	---	--	--	--

(Sumber: data diolah)

### 3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi merupakan gabungan seluruh elemen yang berbentuk peristiwa, hal, atau orang yang memiliki karakteristik sera dan menjadi pusat perhatian dalam penelitian (Ferdinand, 2019) Populasi dalam penelitian ini ialah semua wisatawan ataupun warga dari dalam dan luar Kota Bekasi yang memiliki pemahaman di bidang kuliner. Mengingat cakupan populasi yang luas, maka peneliti, menarik sampel yang merupakan bagian dari populasi itu sendiri, yaitu 30 panelis ahli, terlatih dan semi terlatih serta memiliki kompetensi pada bidangnya.

Teknik penarikan sampel yang digunakan yaitu *Nonprobability Purposive Sampling*, yaitu peneliti menentukan sendiri panelis dengan mencari tahu terlebih dahulu backgroundnya yang bersifat subjektif dari 30 panelis ahli, terlatih serta semi terlatih.

### 3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

#### 1. Dokumentasi

Dokumentasi berfungsi sebagai bukti pada saat melakukan penelitian, berupa foto bahwa peneliti telah melakukan penelitian.

#### 2. Literatur

Literatur ini digunakan dalam pengumpulan sumber data yang dibutuhkan untuk melakukan penelitian seperti penelitian terdahulu dan jurnal.

#### 3. *Kitchen Project*

*Kitchen project* dilakukan untuk mendapatkan sebuah produk yang akan diteliti, dilakukan beberapa kali untuk mendapatkan sebuah produk yang baik.

4. Kuesioner

Dilakukan untuk mengetahui produk disukai atau tidak sehingga layak atau tidak layak untuk dijadikan oleh-oleh, maka peneliti akan menyebarkan kuesioner kepada responden.

5. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan para stakeholder atau pemangku pada model salapan cinyusu dalam pengembangan *creativepreneurship* kerak telur.