

## BAB 3

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Subjek dan Objek Penelitian

Objek penelitian juga bisa dimaksud dengan variabel penelitian. Pada penelitian kali ini objek atau variabelnya merupakan Inovasi Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram. Setiap penelitian yang memiliki objek akan terdapat juga subjek, maka subjek penelitian ini adalah panelis ahli dan panelis umum yang akan mencoba produk ini serta mengisi kuesioner yang diberikan.

#### 3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen produk. Pada penelitian eksperimen yang dikehendaki adalah *kitchen project*, serta melakukan uji coba beberapa kali sehingga mendapatkan hasil inovasi produk yang baik dan dapat diterima pada saat uji daya terima konsumen.

##### 3.2.1 Jenis Metode yang Digunakan

Proses penelitian ini menggunakan jenis penelitian *Quantitative Reasearch* atau Penelitian Kuantitatif yang dimana penelitian ini berfokus kepada pengukuran suatu fenomena (terdapat uji hipotesis). Metode pada penelitian ini berfokus juga kepada kuantitatif deskriptif melalui pendekatan eksperimen.

##### 3.2.2 Operasionalisasi Variabel

Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel

| <i>Kitchen Project</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Konsep Teori</b>    | <i>Kitchen project</i> merupakan tahap dalam mencapai sebuah standar resep pada suatu produk makanan atau minuman. Pada tahap <i>kitchen project</i> ini terdapat beberapa hal yang diperhatikan Tiffani (Pudisantoso 2020): <ol style="list-style-type: none"><li>Bahan-bahan;</li><li>alat apa saja yang digunakan; dan</li><li>metode pembuatan.</li></ol> |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Konsep Empiris</b>        | Penulis melakukan eksperimen dalam pembuatan kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram. Setiap proses pembuatannya penulis membuat keterangan deskriptif.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Konsep Analisis</b>       | Data yang diperoleh terdiri dari:<br>a. Persiapan bahan-bahan dan<br>b. prosedur pembuatan.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Skala Data</b>            | Deskriptif                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Formula Resep Standar</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Konsep Teori</b>          | Terdapat beberapa hal yang musti diperhitungkan ketika sebelum menyusun atau menentukan resep baku yang nanti akan memiliki pengaruh pada produk yang akan dihasilkan yakni kualitas produk atau makanan tersebut. Sifat dari resep baku ini variatif sehingga akan mendapatkan standar mutu makanan yang cukup baik juga dapat diterima oleh konsumen (Renaningtyas, 2004). |
| <b>Konsep Empiris</b>        | Penulis membuat resep baku atas kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Konsep Analisis</b>       | Data yang diperoleh terdiri dari:<br>a. Bahan-bahan yang digunakan;<br>b. gramasi atau berat setiap bahan-bahan yang dibutuhkan; dan<br>c. prosedur pembuatan.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Skala Data</b>            | Deskriptif                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Harga Jual</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Konsep Teori</b>          | Harga pokok standar merupakan suatu cara untuk menetapkan harga jual produk yang dimana itu berpedoman pada <i>cost percentage</i> yang sudah ditetapkan oleh manajemen yang berkaitan (Suarsana, 2007).                                                                                                                                                                     |
| <b>Konsep Empiris</b>        | Penulis menggunakan metode <i>cost percentage</i> yang yaitu dengan menghitung <i>food cost</i> , <i>labour cost</i> , <i>overhead cost</i> juga <i>profit cost</i> hingga akhirnya ditemukan <i>selling price</i> .                                                                                                                                                         |
| <b>Konsep Analisis</b>       | Data yang diperoleh terdiri dari:<br>a. <i>Food cost</i> (50%);<br>b. <i>labour cost</i> (15%);<br>c. <i>overhead cost</i> (15%);<br>d. <i>net profit cost</i> (20%); dan<br>e. <i>selling price</i> /harga jual (100%).                                                                                                                                                     |
| <b>Skala Data</b>            | Deskriptif                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| <b>Kemasan dan Label</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Item (Umum)</b> |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Konsep Teori</b>       | Kemasan pangan adalah bahan yang dipergunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan atau juga tidak (BPOM, 2018).                                                                                                                                                                                  | 1                  |
|                           | Label pangan olahan yang selanjutnya disebut label merupakan setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berupa gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk yang lain juga disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada atau merupakan bagian Kemasan Pangan (BPOM, 2018).                                             |                    |
| <b>Konsep Empiris</b>     | Penulis merencanakan kemasan yang baik juga membuat label sesuai dengan ketentuan yang ada juga menarik perhatian calon konsumen.                                                                                                                                                                                                                    |                    |
| <b>Konsep Analisis</b>    | Data yang diperoleh terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kemasan;</li> <li>b. merek atau nama produk; dan</li> <li>c. label yang meliputi keterangan-keterangan yang dibutuhkan.</li> </ul>                                                                                                                                       |                    |
| <b>Skala Data</b>         | Deskriptif                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |
| <b>Strategi Pemasaran</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |
| <b>Konsep Teori</b>       | Pemasaran berkaitan dengan sebuah proses mengidentifikasi dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat dengan istilah singkatnya yaitu “pemasaran memenuhi kebutuhan secara menguntungkan” (Rianto, 2012).                                                                                                                                                   |                    |
| <b>Konsep Empiris</b>     | Penulis melakukan pemasaran untuk mempromosikan produk dengan strategi yang mumpuni.                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    |
| <b>Konsep Analisis</b>    | Data yang diperoleh terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memasarkan bahwa kroket talas ini merupakan sebuah inovasi produk yang gizinya baik;</li> <li>b. penetapan harga jual yang cocok dengan konsumen; dan</li> <li>c. memberikan kemudahan jual beli dengan menaruhnya pada sosial media atau <i>marketplace</i>.</li> </ul> |                    |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |             |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
|                                                   | Data di atas didapat melalui pendekatan konsep pemasaran 4P ( <i>Product, Place, Price, dan Promotion</i> ), STP ( <i>Segmentation, Targetting, dan Positioning</i> ), dan Pemasaran Digital ( <i>Digital Marketing</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |             |
| <b>Skala Data</b>                                 | Deskriptif                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |             |
| <b>Uji Daya Terima Konsumen Melalui Kuesioner</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |             |
| <b>Konsep Teori</b>                               | <p>Inovasi adalah sebuah kunci dalam diferensiasi kompetitif. Produk inovasi biasanya cocok untuk usaha yang baru memasuki pasar karena produk inovasi memungkinkan pasar untuk merespon lebih cepat karena atas kebutuhan pelanggan, peningkatan kualitas dan variasi produk (Fossas-Olalla <i>et al.</i>, 2015).</p> <p>Lima Hal yang harus diperhatikan dalam memenuhi standar kualitas makanan adalah (Marsum, 2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasa</li> <li>• Tekstur</li> <li>• Warna</li> <li>• Aroma</li> <li>• Penampilan</li> </ul> |             |             |
| <b>Konsep Empiris</b>                             | Penulis mendapatkan hasil uji daya terima konsumen melalui kuesioner yang diberikan setelah mereka mencoba produk tersebut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |             |
| <b>Konsep Analisis</b>                            | Data yang diperoleh terdiri dari:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Item</b> |             |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Ahli</b> | <b>Umum</b> |
|                                                   | a. Rasa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           | 2           |
|                                                   | b. Tekstur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2           | 3           |
|                                                   | c. Warna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3           | 4           |
|                                                   | d. Aroma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4           | 5           |
|                                                   | e. Bentuk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5           | 6           |
| <b>Skala Data</b>                                 | Ordinal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |             |

*Sumber: (Data Diolah Penulis Tahun 2022)*

### 3.2.3 Jenis dan Sumber Data

Tabel 3. 2 Jenis dan Sumber Data

| No. | Jenis Data                            | Sumber Data                  |
|-----|---------------------------------------|------------------------------|
| 1.  | Kandungan Gizi Bahan Utama per 100 Gr | Tabel Komposisi Bahan Pangan |
| 2.  | Kandungan Gizi Inovasi Produk         | Olahan Penulis               |
| 3.  | Resep Baku/Resep Standar              | Olahan Penulis               |

Sumber: (Data Diolah Penulis Tahun 2022)

### 3.2.4 Penentuan Objek Penelitian (Panelis)

Menentukan objek panelis pada penelitian eksperimen inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram didasari dengan teori yang dikutip dari karya Mulyani (2016) yaitu panelis ahli (standar) dan panelis umum (non standar) yang terlibat, dan juga terdapat jumlah minimal panelis dalam sebuah *kitchen project* yakni enam panelis ahli (standar) dan 30 panelis umum (non standar).

### 3.2.5 Teknik Pengumpulan Data

Terdapat dua teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu metode angket dan metode dokumenter. Metode angket disini bersifat tertutup dengan menggunakan skala likert. Metode dokumenter yang dilakukan adalah merekam video proses pada tahap *kitchen project* (video proses pembuatan inovasi produk).

Terdapat teknik pengumpulan data yang telah diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Teknik Pengumpulan Data Primer
  - a. Metode Survei
  - b. Metode Observasi
  - c. Metode Eksperimen Teknik
2. Pengumpulan Data Sekunder

### 3.2.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang dikemukakan oleh Sugiyono (Rahayu 2021) bahwa data yang merupakan perumusan suatu masalah pada penelitian sebelum terjun langsung ke lapangan lalu mengumpulkan data-data untuk dianalisis secara deskriptif.

### 3.3 Instrumen Penelitian

Setiap pengumpulan data pasti terdapat instrument penelitian yang menjadi alat bantu. Metode yang digunakan sebagai instrument penelitian ini terdapat *kitchen project*, uji produk, uji daya terima konsumen, perhitungan harga jual, merancang kemasan yang baik, serta label yang menarik juga penyusunan strategi pemasaran untuk inovasi produk.

#### 3.3.1 Kitchen Project

*Kitchen Project* atau percobaan pada tahap penelitian ini merupakan proses pembuatan produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram mulai dari pemetaan resep baku atau standar resep, persiapan pembuatan produk, pembuatan produk, dan hasil produk yang akan dilanjutkan dengan uji produk dengan beberapa aspek. Pada tahap ini terdapat tiga produk eksperimen yang dilakukan penulis dengan perbedaan yang terletak dalam metode penghalusan talas yaitu talas yang digoreng (TG), talas yang dikukus (TK), dan talas yang direbus (TR).

#### 3.3.2 Uji Organoleptik

Penelitian ini melakukan uji produk dari kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini melalui tiga macam produk eksperimen dengan kode TG (Talas yang digoreng sebelum dihaluskan), TK (Talas yang dikukus sebelum dihaluskan), dan TR (Talas yang direbus sebelum dihaluskan). Maka diambil sampel lima panelis terlatih dan terdapat lima aspek untuk mengetahui hasil dari panelis dengan metode analisis deskriptif, berikut aspek-aspek tersebut:

##### 1. Rasa

Melalui aspek rasa ini, penulis akan berusaha agar hasil dari inovasi produk kroket dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini dapat memiliki rasa yang dapat diterima

oleh konsumen karena dalam eksperimen ini akan berbeda dengan kroket pada umumnya.

## 2. Tekstur

Aspek tekstur pada kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini akan sedikit berubah dan khususnya pada bagian isian tetapi cocok dan nyaman ketika dimakan oleh konsumen.

## 3. Warna

Warna kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini akan memiliki gradasi warna khususnya pada bagian dalam yaitu warna hijau dari daun kelor coklat dan jamur tiram.

## 4. Aroma

Makanan akan lebih menarik karena aroma yang menggugah selera. Campuran daun kelor dan jamur tiram pada isian kroket talas ini akan memberikan beberapa aroma yakni dari talas, daun kelor, jamur tiram, dan juga bumbu-bumbu di dalamnya.

## 5. Penampilan

Penampilan yang akan menjadi perhatian dalam inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini adalah bulat lonjong juga isi pada bagian dalam yang berbeda dengan tampak luarnya.

### 3.3.3 Uji Daya Terima Konsumen

Pada proses uji daya terima konsumen penulis telah menghitung sampel yakni 30 panelis umum dan 6 panelis ahli yang akan mencoba produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram lalu akan mengisi kuesioner untuk mengetahui penilaian produk dengan tepat. Skala penelitian yang digunakan pada kuesioner ini merupakan skala likert.

### 3.3.4 Perhitungan Harga Jual

Perhitungan harga jual pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini mengacu pada rumus sebagai berikut:

$$\text{Price} = \text{Cost} + \text{Profit}$$

Sebelum menggunakan rumus di atas maka dengan ditentukannya terlebih dahulu tiga aspek berikut:

- *Material cost*;
- *labour cos*; dan
- *overhead (Operation Cost)*.

### 3.3.5 Kemasan (*Packaging*) yang Digunakan

Kemasan pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram dirancang sesuai dengan konsep makanan beku atau *frozen food* yaitu kroket yang dibungkus dengan plastik lalu divakum dengan alat hingga tidak ada rongga udara di dalamnya. Kemudian plastik yang telah membungkus kroket beku akan dilapisi oleh *aluminium bubble mailer* agar suhu beku tidak mudah naik.

### 3.3.6 Label yang Digunakan

Label pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini juga berisi yakni:

1. Nama *merk/logo*;
2. informasi berat bersih (*netto*);
3. kandungan gizi;
4. komposisi bahan-bahan kroket dengan isian daun kelor dan jamur tiram; dan
5. tanggal produksi.

### 3.3.7 Strategi Pemasaran

Penentuan strategi pemasaran inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ditentukan dengan konsep 4P (*Product, Place, Price, dan Promotion*) setelah ditentukan maka akan dilanjutkan dengan konsep STP (*Segmenting, Targeting, dan Positioning*). Seiring berjalannya waktu dan teknologi semakin berkembang maka dilakukan juga konsep Pemasaran Digital (*Digital Marketing*). Inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini memiliki beberapa strategi dalam pemasarannya melalui keunggulan produk dan rencana-rencana dalam pemasaran yakni:



1. Mempromosikan bahwa kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram ini memiliki kelebihan yaitu dapat memenuhi gizi baik dan kalsium tinggi di dalamnya;
2. menetapkan harga yang sesuai dengan kualitas produk dengan mempertimbangkan hal lainnya; dan
3. menggunakan sosial media yang banyak digunakan masyarakat dengan mengampanyekan manfaat di balik kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram serta menaruhnya di *market place* agar mempermudah proses jual beli.