

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Objek penelitian merupakan suatu perhatian yang menjadi fokus pada penelitian yang diteliti. Objek penelitian adalah sasaran ilmiah untuk memperoleh sebuah data dengan kegunaan dan tujuan tertentu mengenai suatu hal yang bersifat objektif, valid dan reliabel pada suatu hal atau variabel tertentu (Sugiyono, 2017, hlm. 38). Objek Dari penelitian ini adalah *thumbprint cookies* bebas gluten berbahan tepung pisang raja.

Subjek penelitian merupakan target populasi yang memiliki karakteristik yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh suatu kesimpulan (Sugiyono, 2008, hlm. 53). Sedangkan subjek penelitian menurut Arikunto (2009, hlm. 29) adalah tempat dimana variabel penelitian dapat berupa sebuah data. Adapun subjek dalam penelitian ini adalah panelis yang menguji kualitas produk. Panelis tersebut terdiri dari panelis ahli untuk melakukan penilaian organoleptik dan panelis konsumen untuk mengukur suka-tidak suka.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian sangat berperan penting dalam proses penelitian untuk memberikan gambaran terhadap hal yang diteliti. Sugiyono (2012, hlm. 11) mengatakan metode penelitian merupakan “Suatu cara ilmiah untuk memperoleh data dengan maksud untuk kegunaan dan tujuan tertentu”. Pada penelitian ini penulis akan menggunakan metode penelitian *experimental*. Metode penelitian *experimental* merupakan metode yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu.

Penelitian yang digunakan bersifat deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel *independen* (mandiri) atau lebih tanpa menghubungkan variabel lain atau membuat perbandingan (Sugiyono, 2013, hlm. 12). Adapun penelitian deskriptif untuk

memberikan deskripsi mengenai *thumbprint cookies* bebas gluten berbahan tepung pisang raja. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan kuesioner untuk memperoleh data yang nantinya akan memuat hasil kesimpulan.

3.3 Operasional Variabel

Variabel penelitian merupakan objek yang hendak menjadi titik perhatian dari suatu penelitian (Arikunto S, 2009, hlm. 99). Variabel yang diuji pada penelitian ini adalah kualitas produk *thumbprint cookies gluten-free* dengan tepung pisang raja dari segi produk, kemasan, harga jual, analisis promosi dan uji daya terima konsumen yang akan dipaparkan pada tabel dibawah ini.

Tabel 3.1 Operasional Variabel

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis
Diferensiasi Produk	Diferensiasi produk merupakan tindakan merancang suatu pembeda pada produk baik dari segi kemasan, kualitas, warna (Rochmah, 2014, hlm. 80)	Dengan adanya produk yang di diferensiasikan maka produk harus memperhatikan kualitas dan keunggulannya	Data yang diperoleh setelah melakukan <i>kitchen project</i> adalah: Rasa Bentuk Daya tarik visul Tekstur
Kualitas Produk	Kualitas produk adalah kemampuan atau keseluruhan ciri suatu produk atau pelayanan untuk dapat memuaskan kebutuhan yang tersirat. (Kotler, 2015, hlm. 490)	Kualitas makanan memiliki penetapan standar pada resep sehingga memiliki standar yang harus dicapai, selain itu perlu mengecek pion atau aspek pada standar tersebut.	Kualitas makanan terdiri dari aspek rasa, konsistensi, bentuk, kandungan gizi, daya tarik visual, suhu, dan aroma (Marsum, 2005, hlm. 159)
Kemasan dan Label	Pengemasan merupakan sebuah kegiatan atau aktivitas merancang dan membuat suatu wadah atau pembungkus produk (Kotler, Phillip, & Armstrong, 2008) Label merupakan bagian suatu produk yang berisi informasi mengenai	Kemasan dapat digunakan untuk melindungi produk. Namun fungsi kemasan tidak hanya itu tetapi ada fungsi promosional yang berarti kemasan harus mempertimbangkan penampilan dan ukuran (Simamora 2007, hlm. 179)	Data diperoleh dari mendesain kemasan dan lebel dengan isi dari label yakni : merek produk, kandungan gizi, berat bersih, komposisi dan informasi tambahan lainnya

	produk dan penjual. (Tjiptono, 2000, hlm. 107)		
Harga Pokok Produksi	Harga pokok produksi merupakan biaya yang berhubungan dengan produksi seperti biaya bahan dan biaya tenaga kerja (Firdaus, 2009, hlm. 17)	Harga pokok produksi menurut Bastian dan Bustami, 2013, hlm.49) merupakan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya <i>overhead</i> pabrik yang ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi produk proses akhir. Sehingga pada umumnya biaya yang ditetapkan dalam standar bahan baku untuk menghitung standar resep makanan adalah berkisar dari 35-45%	Data yang diperoleh peneliti dalam menentukan harga pokok produksi adalah dengan <i>food cost</i> sebesar 45%.
Promosi	Promosi merupakan bagian metode ataupun cara suatu perusahaan dalam rangka menjual produknya kepada konsumen. Promosi berfokus pada bagaimana perusahaan menginformasikan produknya, membujuk konsumen untuk membeli dan mengingatkan konsumen atas merek dan produk perusahaan (Tjiptono, 2015, hlm. 387).	Peneliti menganalisis promosi yang digunakan untuk memasarkan produk berdasarkan promosi <i>digital marketing</i> .	Data yang diperoleh Peneliti yaitu promosi yang akan diterapkan peneliti melalui promosi <i>digital marketing</i> .

Uji Daya Terima Konsumen	Uji daya terima konsumen digunakan sebagai alat yang efektif untuk mengembangkan produk (Setyaningsih dkk, 2010, hlm. 119). Uji penerimaan akan memberikan tanggapan terhadap penilaian suka dan tidak suka sehingga dapat mengukur kesukaan konsumen terhadap produk	Penilaian dan tanggapan responden terhadap suka dan tidak suka produk <i>thumbprint cookies</i> tepung pisang raja.	Data yang diperoleh dari tanggapan responden adalah Rasa Aroma Tampilan Tekstur kemasan
--------------------------	--	---	--

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

3.4 Instrumen Penelitian

Metode yang digunakan yaitu: Rancangan percobaan *kitchen project*, uji kualitas produk dan kemasan yang digunakan, penentuan harga jual dan uji organoleptik pada panelis ahli. Kemudian melakukan uji daya terima konsumen

3.4.1 *Kitchen Project*

Hal untuk memperoleh sebuah resep standar pada suatu produk makanan adalah dengan membuat eksperimen berupa *kitchen project*. (Tiffani, 2017, hlm.5). Dari hasil eksperimen *kitchen project*, selanjutnya akan didapatkan standar resep yang terdiri dari:

1. Bahan-bahan, yaitu rincian bahan yang digunakan, termasuk ukuran berat atau takaran untuk membuat produk *thumbprint cookies*
2. Alat, sehingga dapat diketahui kebutuhan dan persiapan peralatan sebelum membuat produk tersebut
3. Metode, yaitu cara ataupun langkah yang digunakan pada pembuatan *thumbprint cookies*

3.4.2 Uji Produk

Setelah menentukan formulasi produk, maka peneliti akan membandingkan produk dan akan menemukan produk terpilih yang selanjutnya dilakukan uji kualitas produk sehingga produk akhir *thumbprint cookies* berbahan dasar tepung pisang raja sebagai kudapan bebas gluten ini akan mendapati mutu yang baik,

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

Marsum (2005, hlm. 159) yang didalamnya meliputi rasa, bentuk, tampilan, kandungan gizi dan aroma.

3.4.3 Uji Organoleptik

Menurut Nasiru (2014, hlm. 9) organoleptik merupakan “Pengamatan dan penilaian terhadap makanan, minuman maupun obat-obatan dengan objek yang dinilai yaitu tekstur, rasa, bentuk dan aroma”. Peneliti melakukan uji produk dengan 3 perlakuan sampel kepada panelis ahli dan terlatih untuk menentukan produk terbaik yang kemudian akan dilakukan uji penerimaan kepada panelis konsumen. ke-6 orang panelis ahli terdiri dari praktisi kuliner dan akademisi kuliner.

3.4.4 Menentukan Kemasan dan Label

Kemasan dan label yang dibuat oleh peneliti didesain sedemikian rupa menggunakan aplikasi canva, dan untuk kemasannya sendiri dimuat kedalam wadah yang berbentuk toples, Sedangkan jenis labelnya adalah label produk yaitu menjelaskan isi dari suatu makanan dan kandungannya tanpa harus membukanya terlebih dahulu (Swastha, 2008, hlm. 18)

3.4.4.1 Menentukan Nilai Gizi Produk

Peneliti akan menghitung kandungan nilai gizi produk untuk meyakinkan adanya kandungan gizi dan akan dicantumkan pada kemasan produk. Berikut rumus cara menghitung kandungan gizi :

Tabel 3.2 Rumus Kandungan Nilai Gizi

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

(Sumber: BPOM RI, 2013)

3.4.5 Menentukan Harga jual Produk

Harga jual ditentukan berdasarkan perhitungan dari rumus sebagai berikut:

Tabel 3.3 Rumus Harga Jual

$$\text{Harga jual} = \frac{\text{Persentase selling price } 100\%}{\text{Persentase food cost}} \times \text{Jumlah food cost}$$

(sumber : Data diolah penulis, 2021)

Sehingga mendapati adanya besaran persentase untuk menentukan harga jual produk sebagai berikut:

<i>Food Cost</i>	45%	
<i>Labour Cost</i>	20%	
<i>Overhead</i>	15%	
<i>Net Profit</i>	20%	+
<i>Selling Price</i>	100%	

3.4.6 Menentukan Analisis Promosi

Setelah menentukan produk jadi dengan kualitas yang sudah baik, dan menentukan kemasan dan label, maka langkah selanjutnya adalah menganalisis promosi yang berpeluang pada penjualan produk saat ini.

3.4.7 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen adalah suatu pengalaman pemberian sikap positif terhadap barang atau produk. Uji ini untuk mengukur seberapa besar konsumen dapat menerima produk dan mengukur tingkat kesukaan berdasarkan *rating* (Sofiah dan Achyar, 2008). Panelis konsumen yang dimaksud oleh penulis berjumlah 30 orang. Adapun rumus untuk mengetahui skor maksimal, skor minimal dan kelas interval untuk mengetahui kualitas produk dari penilaian konsumen adalah sebagai berikut :

Skor maksimal (SMaks) = n x nilai maksimal

Skor minimal (SMin) = n x nilai minimal

Tabel 3.4 Rumus Kelas Interval

$$\text{Kelas interval (C)} = \frac{SMaks - SMin}{K}$$

(sumber : Data diolah penulis, 2021)

Keterangan :

n = jumlah responden

k = jumlah skor

nilai maks = 5

nilai min = 1

Diketahui :

n = 30 orang

k = 5 nilai

Perhitungan :

$$\begin{aligned} SMaks &= n \times \text{nilai maksimal} \\ &= 30 \times 5 \\ &= 150 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} SMin &= n \times \text{nilai minimum} \\ &= 30 \times 1 \\ &= 30 \end{aligned}$$

$$C = \frac{150-30}{5} = 24$$

Sehingga, diperoleh keterangan kelas interval sebagai berikut :

30-53	Sangat Tidak Suka
54-78	Tidak suka
79-103	Cukup
104-128	Suka
129-150	Sangat Suka

Data diatas diambil berdasarkan numerik yang diambil dari jumlah pilihan poin dikali kan dengan nilai.

3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

3.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data akan diuraikan sebagai berikut:

1. Studi Literatur atau Studi Pustaka

Menghimpun informasi yang bersumber dari buku, karya ilmiah, disertasi, tesis, internet ataupun lainnya dengan topik yang menjadi objek penelitian

2. Experimental

Peneliti melakukan uji coba produk dengan melakukan metode eksperimental dan membuat uji coba formulasi resep untuk menemukan resep dan selanjutnya diteliti bagaimana kualitas produk.

3. Dokumentasi

Dokumentasi berupa gambar dari proses kegiatan, untuk lebih mendukung data dan terlihat kebenarannya.

4. Kuesioner

Kuesioner berupa angket yang diberikan kepada panelis menggunakan skala yang bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan panelis terhadap produk *thumbprint cookies*

3.5.2 Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data berupa dokumentasi diantaranya adalah lembar catatan, dan dokumentasi dari eksperimen