

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian adalah suatu proses penyelidikan yang ilmiah melalui pengumpulan, pengolahan, analisis dan penyimpulan data berdasarkan pendekatan, metode, dan teknik tertentu untuk menjawab suatu permasalahan (Arifin, 2012:2). Pada penelitian ini, peneliti akan menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Model pengembangan yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif deskriptif dimana penelitian kualitatif merupakan penelitian yang pendekatannya mempunyai paham fenomenologis dan berfokus pada penggunaan diri peneliti sebagai instrumen yang menggunakan fenomena sosial, realitas, dan interaksi yang terjadi dan diangkat sebagai topik penelitian (Mulyadi, 2011:131).

Peneliti menggunakan buah kersen dalam penelitian ini karena banyak tumbuh di Indonesia, namun masyarakat belum banyak mengetahui manfaat baik dari buah kersen sehingga banyaknya buah kersen yang terbuang dan tidak digunakan dengan baik. Dalam penelitian ini peneliti memanfaatkan buah kersen sebagai bahan makanan yang memiliki *value* lebih tinggi guna mengangkat nilai ekonomi buah tersebut yang dijual sebagai produk dalam bisnis makanan. Melalui penelitian ini diharapkan peneliti dapat mengetahui minat pasar atau minat beli masyarakat terhadap produk kue *mochi* buah kersen.

3.2 Kehadiran Peneliti

Kehadiran peneliti di lapangan adalah sebagai instrumen untuk pengumpulan data dari narasumber (Sugiyono, 2013:63). Peneliti hadir dan ikut serta langsung dalam pengumpulan data berupa survei dengan instrumen kuesioner serta berperan sebagai pewawancara dalam pengumpulan data dalam penelitian lanjutan kualitatif nantinya. Peneliti melakukan *in depth interview* kepada tiap narasumber dengan panduan beberapa rangkaian pertanyaan dengan menekankan indikator tertentu di dalamnya. Target narasumber dari penelitian ini adalah masyarakat yang berdomisili di Yogyakarta.

3.3 Lokasi dan Periode Penelitian

Penelitian dilakukan di rumah peneliti yang bertempat di Dongkelan, Yogyakarta, Indonesia. Pengumpulan data ditujukan kepada masyarakat di sekitar Yogyakarta.

Tabel 3.1 Perkiraan Waktu dan Tempat Penelitian

No.	Tanggal	Tempat	Keterangan
1.	9 November 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Mencoba membuat kue <i>mochi</i> dengan substitusi buah kersen dengan dua perlakuan berbeda.
2.	16 November 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat kue <i>mochi</i> substitusi buah kersen dengan 1 perbandingan yaitu menggunakan buah kersen sebanyak 75%.
3.	23 Oktober 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat kue <i>mochi</i> substitusi buah kersen dengan 1 perbandingan yaitu menggunakan buah kersen sebanyak 50%.

Sumber: Data Diolah (2021)

Tabel 3.1 Perkiraan Waktu dan Tempat Penelitian (Lanjutan)

No.	Tanggal	Tempat	Keterangan
4.	1 Desember 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat kue <i>mochi</i> substitusi buah kersen dengan 1 pembanding yaitu buah kersen sebanyak 25%.
5.	7 Desember 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Melakukan tes uji organoleptik (perlakuan pertama)
6.	15 Desember 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Melakukan tes uji organoleptik (perlakuan kedua)
7.	21 Desember 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Melakukan tes uji organoleptik (perlakuan ketiga)
8.	25 Desember 2020	Dongkelan, Yogyakarta	Melakukan uji minat pasar
9.	5 Januari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat desain <i>packaging</i> kue <i>mochi</i> buah kersen (pertama)
10.	12 Januari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat desain <i>packaging</i> kue <i>mochi</i> buah kersen (kedua)
11.	21 Januari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat desain <i>packaging</i> kue <i>mochi</i> buah kersen (ketiga)
12.	1 Februari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat foto produk yang dipilih
13.	8 Februari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Membuat sosial media produk
14.	15 Februari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Memarkan produk penelitian kepada konsumen
15.	16 Februari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Melakukan wawancara kepada informan
16.	18 Februari 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Pengolahan data wawancara
17.	7 Mei 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Pembuatan laporan tugas akhir
18.	26 Mei 2021	Dongkelan, Yogyakarta	Proses pembuatan revisi tugas akhir

Sumber: Data Diolah (2021)

3.4 Sumber Data

Dalam pengambilan data terdapat dua jenis pengambilan yang peneliti lakukan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpulan data dan data sekunder merupakan

sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen (Sugiyono, 2013:187).

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer pada penelitian ini berasal dari 90 panelis yang mengisi kuesioner berdasarkan sampel kue *mochi* buah kersen yang dibagikan. Tujuannya yaitu untuk mengetahui kelayakan produk kue *mochi* dengan substitusi buah kersen. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini yaitu data yang berasal dari penelitian orang lain, yang digunakan untuk mencari informasi atau referensi penelitian. Tujuan dari data sekunder yaitu sebagai pedoman dan pendukung penelitian produk ini.

3.4.1 Subjek Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada 30 panelis dengan tiga kali pengulangan sehingga terdapat total 90 panelis. Hal ini dilakukan agar data yang digunakan dapat dinyatakan lebih *valid*. Subjek untuk melakukan penelitian ini ditujukan kepada masyarakat dan orang-orang yang berada di kota Yogyakarta. Penelitian dilakukan dengan penyebaran kuesioner dengan skala uji yang telah ditentukan dan *google form*. Selanjutnya, sebagai penambah data pendukung maka akan dilakukan wawancara yang dilakukan kepada tiga informan. Uji minat pasar akan dilaksanakan pada tanggal 25-28 Desember 2020 dengan menggunakan instrumen kuesioner *online* berupa *google form*, yang menargetkan responden dengan usia 15 sampai 35 tahun Kota Yogyakarta. Pada tahap wawancara peneliti akan memilih tiga informan yang nantinya akan dipilih berdasarkan kriteria umur remaja, dewasa,

dan orang tua. Selain itu, kriteria dalam pemilihan informan pada penelitian ini adalah informan sudah pernah mencoba dan membeli produk kue mochi buah kersen, dan juga mengikuti akun sosial media dari Delishsweet.

3.4.2 Penjaringan Data

1. Bahan

Table 3.2 Bahan Pembuatan Kue *Mochi* dengan Substitusi Buah Kersen (50%)

Nomor	Bahan	Jumlah	Satuan
1.	Tepung Ketan Putih	250	Gram
2.	Tepung Terigu	30	Gram
3.	Santan	150	Gram
4.	Garam	2	Gram
5.	Buah Kersen	150	Gram

Sumber: Data Diolah (2021)

2. Peralatan Penelitian

Tabel 3.3 Peralatan Penelitian Kue *Mochi* Buah Kersen

No.	Peralatan	Kegunaan
1	Blender	Untuk menghaluskan buah kersen
2	<i>Sauce Pan</i>	Untuk merebus buah kersen
3	Timbangan	Untuk menimbang jumlah bahan yang digunakan secara akurat
4	Mangkuk	Untuk menjadi tempat bahan-bahan yang digunakan
5	Sendok Makan	Untuk membantu mencampur dan mengambil bahan-bahan
6	Kain Lap	Digunakan untuk mengelap
7	Meja Kerja	Untuk melakukan uji coba dan membuat produk

Sumber: Data Diolah (2021)

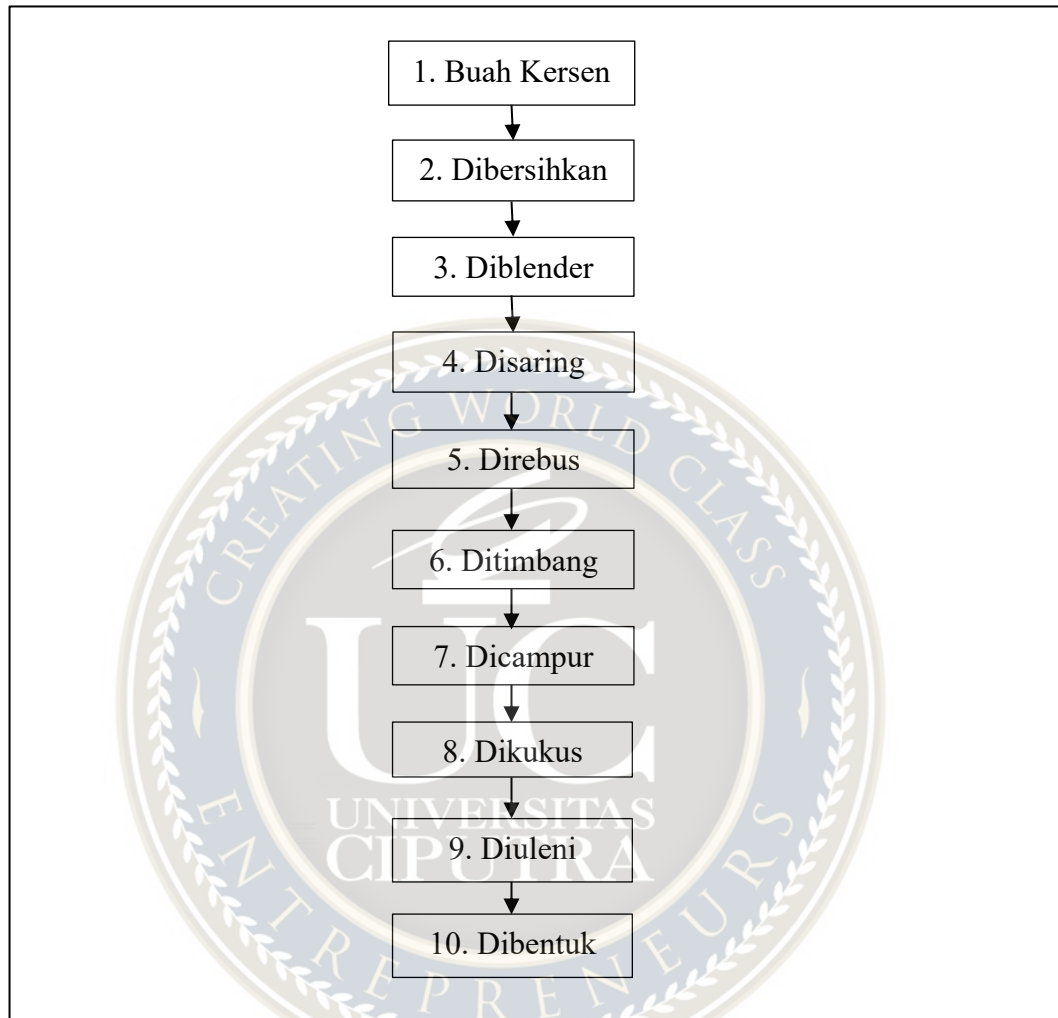
Tabel 3.3 Peralatan Penelitian Kue *Mochi* Buah Kersen (Lanjutan)

No.	Peralatan	Kegunaan
8	Kamera	Untuk mendokumentasikan proses eksperimen
9	Garpu	Untuk menguleni adonan
10	<i>Steamer</i>	Untuk mengukus adonan kue <i>mochi</i>
11	Wajan	Untuk menyangrai tepung kue <i>mochi</i>
12	Alat tulis	Untuk mencatat hasil eksperimen yang dilakukan
13	<i>Tissue</i>	Digunakan selama proses produksi
14	Saringan	Untuk menyaring buah kersen yang sudah diblender

Sumber: Data Diolah (2021)



3. Berikut adalah diagram alur pembuatan kulit kue *mochi* dengan substitusi buah kersen yang terbagi menjadi dua jenis perlakuan:



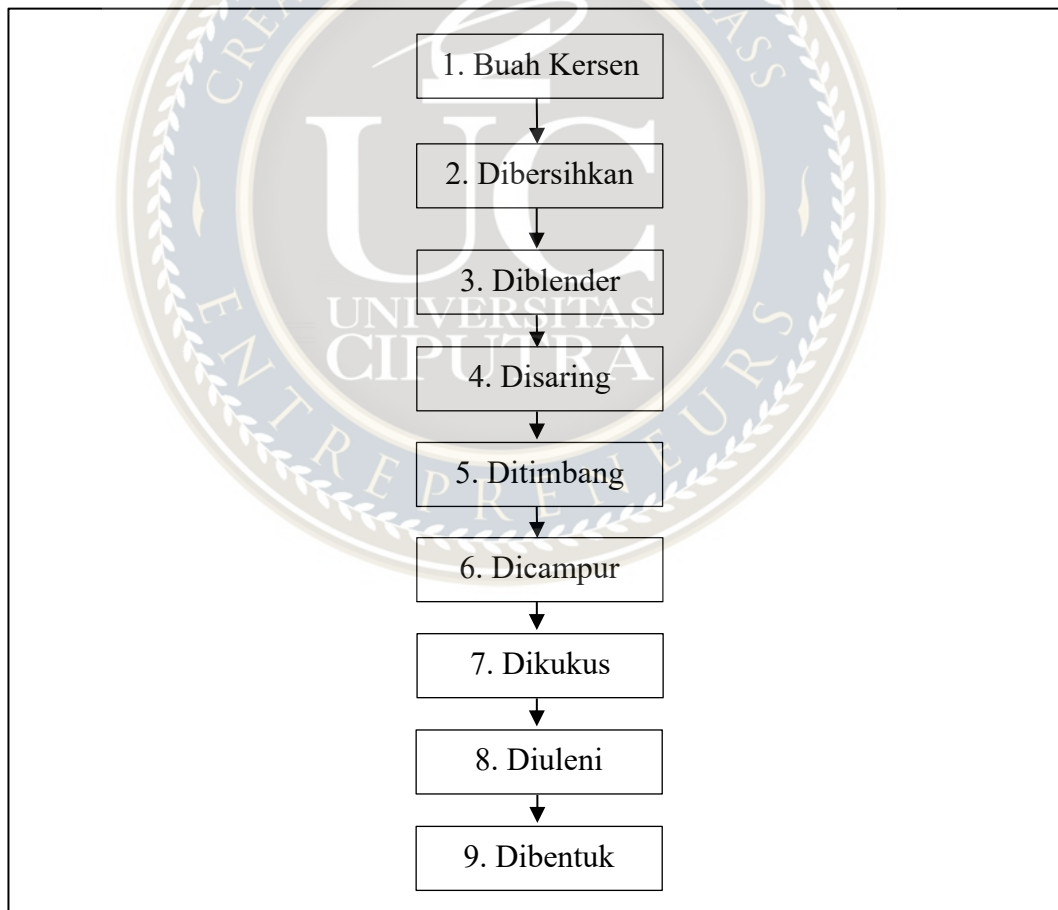
Gambar 3.1 Proses Pembuatan Kulit Kue *Mochi* Substitusi Buah Kersen dengan Perlakuan Direbus

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan Gambar 3.1, maka dapat dijelaskan proses pembuatan kulit kue *mochi* substitusi buah kersen adalah:

1. Kumpulkan dan pilih buah kersen yang berwarna merah.
2. Bersihkan buah kersen dari tangkai yang melekat dan cuci dengan air bersih.
3. Haluskan buah kersen menggunakan blender selama 7 menit dengan kecepatan *2 speed*.

4. Setelah halus, lalu saring buah kersen dengan saringan kecil.
5. Rebus buah kersen dengan dengan *sauce pan* selama 5-10 menit dengan api sedang atau dengan suhu 150°C.
6. Timbang semua bahan untuk membuat adonan sesuai dengan takaran resep.
7. Campur semua bahan untuk membuat adonan sesuai resep.
8. Kukus kue *mochi* selama 25 menit dengan suhu 250°C.
9. Setelah kue *mochi* matang, lalu uleni adonan.
10. Setelah itu bentuk adonan kue *mochi*.



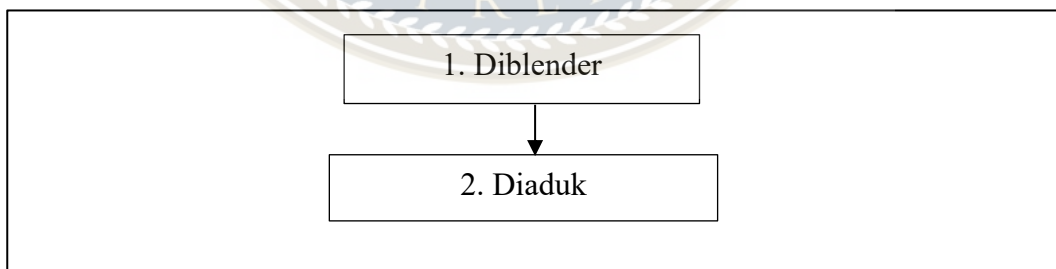
Gambar 3.2 Proses Pembuatan Kulit Kue *Mochi* Substitusi Buah Kersen dengan Perlakuan Dihaluskan

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan Gambar 3.2, maka dapat dijelaskan proses pembuatan kulit kue *mochi* substitusi buah kersen adalah:

1. Kumpulkan dan pilih buah kersen yang berwarna merah.
2. Bersihkan buah kersen dari tangkai yang melekat dan cuci dengan air bersih.
3. Haluskan buah kersen menggunakan blender selama 7 menit dengan kecepatan 2 *speed*.
4. Setelah halus, lalu saring buah kersen dengan saringan kecil.
5. Timbang semua bahan untuk membuat adonan sesuai dengan takaran resep.
6. Campur semua bahan untuk membuat adonan sesuai resep.
7. Kukus kue *mochi* selama 25 menit dengan suhu 250°C.
8. Setelah kue *mochi* matang, lalu uleni adonan.
9. Setelah itu bentuk adonan kue *mochi*.

Berikut adalah diagram alur pembuatan *filling* kacang pada kue *mochi* buah kersen:



Gambar 3.3 Proses Pembuatan *Filling* Kacang pada Kue *Mochi* Buah Kersen
Sumber: Data Diolah (2021)

Berikut merupakan rincian proses pembuatan *filling* kacang pada kue *mochi* buah kersen:

1. Blender kacang tanah dan gula pasir hingga halus.

2. Kemudian, aduk adonan kacang dan beri air panas sampai adonan kacang bisa dibentuk.

3.4.3 Uji Coba Produk

Uji coba produk menggunakan teknik *simple random sampling* dimana peneliti memberikan kesempatan yang sama kepada semua individu dalam suatu populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Uji coba ini dilakukan untuk mengetahui tingkat masyarakat terhadap produk *mochi* substitusi dari buah kersen.

3.4.4 Desain Uji Coba

Desain uji coba dilakukan untuk mengetahui mutu dari suatu produk yang dibuat, dan dapat melakukan evaluasi dari produk tersebut. Pada penelitian kue *mochi* substitusi buah kersen akan dilakukan dengan desain uji coba faktorial. Tahap pertama peneliti mengumpulkan data terlebih dahulu tentang kue *mochi* dan juga buah kersen, lalu pada tahap kedua peneliti akan mencoba membuat produk kulit kue *mochi* dengan substitusi buah kersen yang akan diberikan dua perlakuan yaitu direbus dan dihaluskan. Setiap perlakuan dalam penelitian ini akan dilakukan tiga eksperimen penambahan buah kersen yang berbeda-beda dalam produk kue *mochi*, penambahan buah kersen dilakukan dengan tiga macam persentase buah kersen yaitu 25%, 50%, dan 75%. Hasil uji coba yang pertama akan menjadi acuan dalam membuat sampel hingga tiga kali pengulangan dengan jumlah total panelis sebanyak 90 orang. Tujuan dilakukan uji organoleptik ini adalah untuk mengetahui

perlakuan dan jumlah penambahan yang manakah yang diminati oleh panelis dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur pada produk tersebut. Berikut desain uji coba:

Tabel 3.4 Desain Uji Coba Pengulangan 1

No	Bahan	0%	H 25%	H 50%	H 75%	R 25%	R 50%	R 75%	Satuan
Kode Produk		N0	H25	H50	H75	R25	R50	R75	-
1.	Tepung Ketan Putih	250	250	250	250	250	250	250	Gram
2.	Tepung Terigu	30	30	30	30	30	30	30	Gram
3.	Santan	300	225	150	75	225	150	75	Gram
4.	Garam	2	2	2	2	2	2	2	Gram
5.	Buah Kersen	-	75	150	225	75	150	225	Gram

Keterangan: “H”: Haluskan, “R”: Rebus

Sumber: Data Diolah (2021)

Tabel 3.5 Desain Uji Coba Pengulangan 2

No	Bahan	0%	H 25%	H 50%	H 75%	R 25%	R 50%	R 75%	Satuan
Kode Produk		N0	H25	H50	H75	R25	R50	R75	-
1.	Tepung Ketan Putih	250	250	250	250	250	250	250	Gram
2.	Tepung Terigu	30	30	30	30	30	30	30	Gram
3.	Santan	300	225	150	75	225	150	75	Gram
4.	Garam	2	2	2	2	2	2	2	Gram
5.	Buah Kersen	-	75	150	225	75	150	225	Gram

Keterangan: “H”: Haluskan, “R”: Rebus

Sumber: Data Diolah (2021)

Tabel 3.6 Desain Uji Coba Pengulangan 3

No	Bahan	0%	H 25%	H 50%	H 75%	R 25%	R 50%	R 75%	Satuan
Kode Produk		N0	H25	H50	H75	H25	H50	H75	-
1.	Tepung Ketan Putih	250	250	250	250	250	250	250	Gram
2.	Tepung Terigu	30	30	30	30	30	30	30	Gram
3.	Santan	300	225	150	75	225	150	75	Gram
4.	Garam	2	2	2	2	2	2	2	Gram
5.	Buah Kersen	-	75	150	225	75	150	225	Gram

Keterangan: “H”: Haluskan, “R”: Rebus
 Sumber: Data Diolah (2021)

3.5 Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah menggunakan kuesioner sebagai alat untuk pengumpulan data. Yusuf (2017:199) mengatakan bahwa, “Kuesioner merupakan rangkaian pertanyaan yang berhubungan dengan topik tertentu yang diberikan kepada sekelompok individu dengan tujuan memperoleh data”. Kuesioner akan diberikan kepada 30 panelis dengan tiga kali pengulangan secara acak, dengan total 90 panelis untuk menjawab pertanyaan dan memberikan indikator yang dapat diukur panelis. Selanjutnya, peneliti juga akan melakukan wawancara kepada tiga informan mengenai produk yang dipasarkan untuk mengumpulkan tambahan data. Kriteria dalam pemilihan tiga informan adalah salah satu harus berusia remaja (16-19 tahun), dewasa (20-29 tahun) dan orang tua (≥ 30 tahun). Selain itu informan harus mengikuti akun

Instagram Delishsweet, pernah mencoba dan membeli produk kreasi kue *mochi* buah kersen.

3.6 Analisis Data

Analisis data merupakan proses pengolahan data yang yang diperoleh dengan tujuan untuk mendapat jawaban dari suatu rumusan masalah dalam penelitian. Analisis data dalam penelitian ini dibagi menjadi enam yaitu metode eksperimen, metode observasi, uji organoleptik, uji ANOVA, uji minat pasar, statistik deskriptif, dan analisis kualitatif.

1. Metode Eksperimen

Pada penelitian ini menggunakan metode eksperimen atau yang biasa disebut dengan penelitian percobaan. Peneliti melakukan eksperimen dua jenis perlakuan yang berbeda kepada buah kersen yang akan dijadikan substitusi kulit kue *mochi* dan dilanjutkan dengan penggunaan buah kersen sebagai pada produk kue *mochi* dengan tiga persentase yang berbeda yaitu 25%, 50%, dan 75%. Perbedaan perlakuan dan jumlah komposisi dilakukan untuk melihat produk dengan nilai terbaik menurut panelis.

2. Metode Observasi

Menurut Sanjaya (2014:86), “Observasi adalah proses dari pengamatan secara langsung maupun secara tidak langsung dengan mencatat dan menggunakan alat-alat untuk observasi.” Observasi dilakukan untuk melihat perbedaan yang terjadi antar tiap sampel dari tiap perlakuan dan presentase penggunaan buah kersen. Data observasi diambil melalui dokumentasi dan pengamatan perbedaan

hasil akhir dari setiap produk kue *mochi* dengan substitusi buah kersen berdasarkan persentase masing-masing.

3. Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon panelis terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur dari produk kue *mochi* buah kersen. Uji organoleptik ditujukan kepada 30 panelis dengan tiga kali pengulangan dalam bentuk pembagian lembar kuesioner dengan tujuh sampel produk sebagai sampel uji. Bobot penilaian dengan skala uji hedonik dibagi menjadi empat jenis sebagai berikut:

Tabel 3.7 Bobot Penilaian Kuesioner Penelitian

Jawaban	Bobot Penilaian
Sangat Suka	4
Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber: Data Diolah (2021)

4. Uji ANOVA

Uji ANOVA (*Analysis of Variance*) adalah bentuk uji hipotesis statistik dimana peneliti mengambil kesimpulan berdasarkan data atau kelompok statistik inferentif (Marpaung *dkk*, 2017:156). Tujuan dari ANOVA yaitu untuk membandingkan rata-rata dari tiga atau lebih kelompok memiliki perbedaan hasil yang signifikan atau tidak. Dalam penelitian ini, peneliti ingin mengetahui apakah perbedaan perlakuan dan konsentrasi terhadap produk kue *mochi* buah kersen akan memberikan perbedaan yang signifikan atau tidak terhadap hasil uji organoleptik yaitu pada rasa, aroma, warna, dan tekstur.

5. Uji Minat Pasar

Uji minat pasar dilakukan dengan tujuan mengetahui tingkat minat pasar terhadap produk yang akan dijual. Menurut Dadzie (2018:140), kepercayaan antar pembeli dan penjual juga termasuk faktor yang mempengaruhi tingkat minat pasar terhadap produk yang dijual. Adanya kepercayaan antar pembeli dan penjual membuat minat pasar menjadi lebih tinggi. Dalam penelitian ini produk yang akan diuji yaitu kue *mochi* dengan substitusi buah kersen dalam kemasan yang sudah siap dijual. Uji minat pasar diikuti oleh 153 orang yang diambil secara acak yang berusia 15 sampai dengan 35 tahun. Instrumen yang digunakan dalam uji minat pasar adalah *google form* pada tanggal 25-28 Desember 2020.

6. Statistik Deskriptif

Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya (Sugiyono, 2018:207). Statistik deskriptif digunakan peneliti untuk memproses data hasil uji organoleptik yang mencakup rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan membagikan produk uji coba. Tujuh jenis produk akan dibagikan 30 panelis yang mengisi satu lembar kuesioner setiap pengulangan.

7. Analisis Kualitatif

Analisis data kualitatif yaitu interpretasi konsep dari keseluruhan data yang ada dengan menggunakan strategi analitik yang bertujuan untuk mengubah atau menerjemahkan data mentah ke dalam bentuk uraian atau deskripsi dan eksplanasi dari fenomena yang sedang diteliti dan dipelajari (Junaid, 2016:65). Analisis data kualitatif dilakukan dengan mengumpulkan data yang didapatkan dari uji yang telah

dilakukan dan melakukan wawancara kepada informan. Pertanyaan informan yang didapat merupakan data terkumpul yang akan diolah sebagai pembahasan dan penarikan kesimpulan.

3.7 Validitas dan Reliabilitas

Validitas merupakan ketepatan antara data yang terjadi terhadap objek penelitian dengan data yang dapat dilaporkan oleh peneliti (Sugiyono, 2013:267). Data yang valid merupakan data yang sama antara data laporan dan yang terjadi sebenarnya. Apabila peneliti menulis data yang tidak sesuai, maka hasil penelitian tersebut dapat dikatakan tidak valid. Kriteria dalam penelitian kualitatif harus memuat empat kriteria yaitu *credibility*, *transferability*, *dependability*, dan *confirmability* (Hardani dkk, 2020:198-200).

3.8 Pengecekan Keabsahan Temuan

Data yang sudah dikumpulkan oleh peneliti akan diperiksa keabsahan temuannya menggunakan teknik triangulasi sumber. Teknik triangulasi yaitu pemeriksaan keabsahan data menggunakan sumber data yang lain (Moleong, 2012:331). Peneliti menggunakan teknik triangulasi sebagai sumber mengecek temuan, peneliti akan mengumpulkan data dari sumber yang berbeda tetapi menggunakan cara yang sama.

3.9 Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian dalam penelitian kualitatif, menurut Creswell dibagi menjadi beberapa langkah sebagai berikut:

1. Peneliti akan mengidentifikasi topik penelitian dari topik yang sudah dipilih peneliti (Creswell, 2012:58).
2. Peneliti mencari informasi yang berkaitan dengan topik penelitiannya melalui literatur yang terdiri dari penelitian terdahulu, buku, artikel jurnal yang akan digunakan sebagai penunjang informasi bagi penelitian (Creswell, 2012:80).
3. Peneliti akan menentukan tujuan dan rumusan masalah dari penelitian tersebut (Creswell, 2012:110).
4. Peneliti akan mengumpulkan data dengan cara mengajukan pertanyaan yang akan dijawab oleh informan (Creswell, 2012:109).
5. Peneliti akan mengumpulkan data hasil wawancara kemudian melakukan interpretasi data yang kemudian akan mentranskripsikan kedalam tampilan narasi (Creswell, 2012: 238-239).