

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan menggunakan metode penelitian dan pengembangan produk. Sugiyono (2017 : 407) menjelaskan bahwa metode penelitian dan pengembangan atau dalam bahasa inggrisnya Research and Development adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Melalui model penelitian 4D (*Define, Design, Development, dan Dissemination*) penelitian ini digunakan untuk menemukan formula baru dan teknik menu yang tepat guna menghasilkan produk makanan yang dapat diterima dan disukai masyarakat.

Dalam penelitian ini, peneliti memanfaatkan bahan pangan local yakni tempe gembus sebagai produk yang akan dikembangkan dengan tujuan untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual dari tempe gembus. Berikut ini akan dijelaskan mengenai model 4D dalam penelitian ini :

1. Define

Penelitian ini, tahap define dilakukan dengan cara mengumpulkan berbagai informasi berupa pencarian resep acuan yang berkaitan dengan produk yang akan dikembangkan dan dilanjutkan dengan pengembangan produk tersebut dengan memanfaatkan tempe gembus.

2. Design

Tahap design dalam penelitian ini dilakukan dengan cara melakukan pemanfaatan tempe gembus sesuai dengan resep acuan yang telah ditentukan pada

tahap define. Pemanfaatan tempe gembus yang sesuai dengan resep acuan dilakukan dengan cara bertahap sehingga didapatkan formula yang tepat dengan penerimaan positif dari panelis.

3. *Development*

Endang Mulyatiningsih (2012 : 198) menyatakan bahwa terdapat dua kegiatan dalam tahap development. Kegiatan pertama adalah *expert appraisal* yang merupakan teknik untuk melakukan validasi atau menilai kelayakan dari rancangan produk. *Expert appraisal* dilakukan oleh para ahli dalam bidang yang sesuai dengan produk yang akan dikembangkan.

Kegiatan kedua adalah *development testing* yang merupakan kegiatan uji coba produk yang dilakukan pada sasaran objek yang sesungguhnya. Kegiatan *development testing* terbagi dalam dua tahap yaitu *validationtesting* dan *packaging* . Dalam tahap *validationtesting* dilakukan pencarian respon dan komentar dari sasaran objek yang dalam hal ini adalah pengguna produk. Komentar yang berupa saran ataupun kritikan digunakan untuk memperbaiki dan memaksimalkan produk yang diinginkan sesuai dengan harapan sasaran objek. Selanjutnya, pada tahap *packaging*, peneliti menentukan harga jual produk dan melakukan pengemasan produk agar terlihat menarik. Berikut penjelasan mengenai tahap *validationtesting* dan *packaging* secara lebih terinci:

a. *Validation Testing*

Produk yang sudah melewati tahap development dan telah mengalami perbaikan, selanjutnya dinilai ulang atau divalidasi kembali. Pihak yang

melakukan validasi adalah beberapa panelis semi terlatih yaitu mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan serta beberapa *expert* atau dosen yang ahli dalam bidang boga.. Melalui tahap ini, peneliti dapat mengukur pencapaian tujuan. Apabila tujuan belum tercapai atau kurang maksimal maka akan dilakukan pencarian solusi untuk menghindari kesalahan pada produk sebelum dipublikasikan atau disebarluaskan

b. Packaging

Packaging atau pengemasan dilakukan untuk melindungi dan mengawetkan produk guna mempertahankan mutu dari suatu produk sehingga dapat bertahan lebih lama baik dari segi penampilan, rasa, maupun karakteristik lainnya. Selain daripada itu, pengemasan yang *apik* akan menambah daya tarik dari suatu produk. Setelah *validation testing* dan *packaging* dilakukan maka selanjutnya akan ditentukan harga jual dari produk.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, harga diartikan sebagai nilai barang yang ditentukan atau dirupakan dengan uang. Perhitungan harga jual yang meliputi perhitungan bahan baku, tenaga dan segala operasional hingga produk siap, serta keuntungan yang akan diambil guna memperoleh laba, harus diperhitungkan dengan baik agar tidak merugikan produsen maupun konsumen

4. Dissemination

Endang Mulyatiningsih (2013: 198) menjelaskan bahwa tahap *Dissemination* disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi. Tahap *Dissemination* dalam penelitian ini dilakukan dengan menyebarkan atau publikasi produk Gecordou melalui Pameran Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini, peneliti dapat mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk Gecordou

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Pembuatan Penelitian

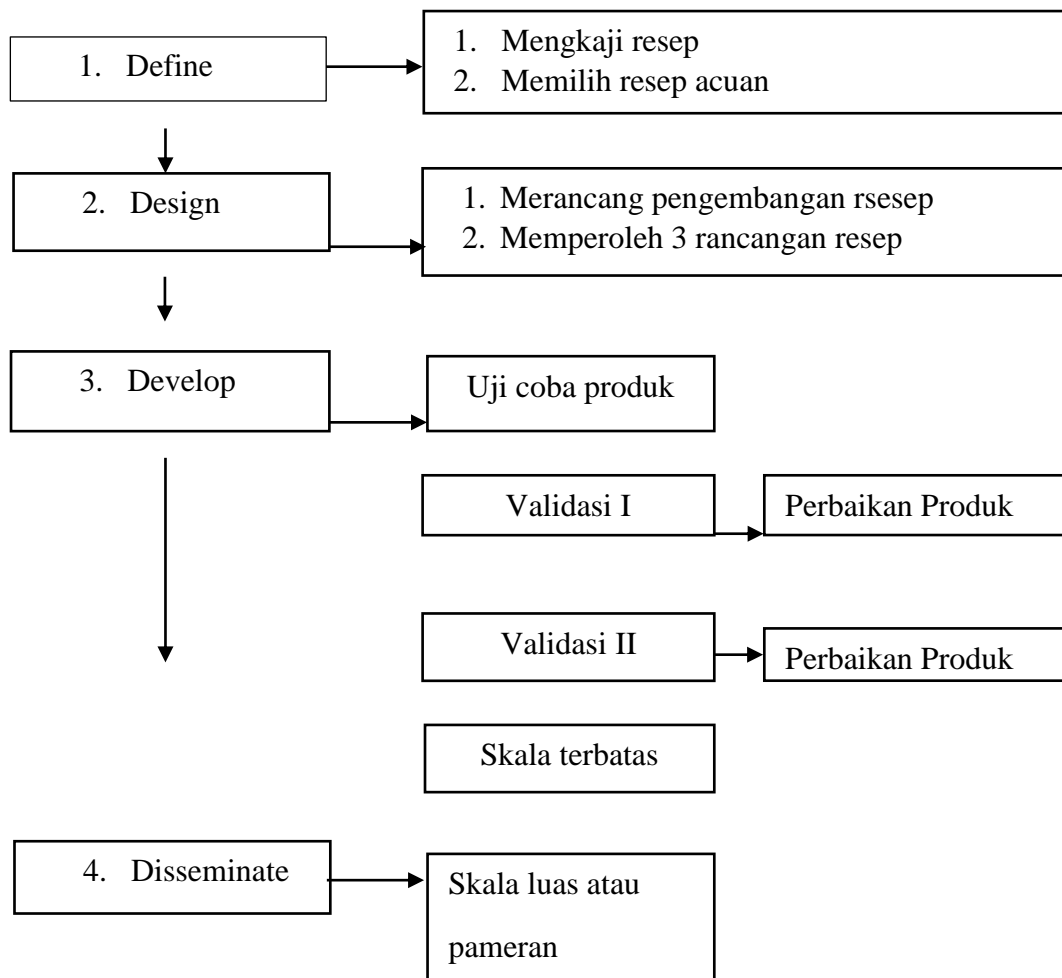
Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

2. Waktu Pembuatan dan Penelitian

Dimulai dari penyusunan proposal yaitu bulan februari 2018 sampai dengan laporan proyek akhir yaitu Februari 2019.

C. Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian ini menggunakan model *Research and Development* atau penelitian dan pengembangan. model *Research and Development* dilakukan dengan menggunakan tipe pelaksanaan 4D, yaitu *define* (kajian produk acuan), *design* (perencanaan produk), *development* (pembuatan dan pengujian produk) dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk). Berikut ini disajikan bagan tahapan penelitian pembuatan Gecordou.



Gambar 19. Bagan Tahapan Penelitian Pembuatan *Gecordou*

D. Bahan dan Alat Penelitian

1. Bahan dan Alat Khusus Pembuatan Produk

Bahan khusus yang digunakan dalam pembuatan produk pengembangan antara lain:

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Cordon Bleu *Gembus* adalah bahan yang sering dijumpai di pasar ataupun supermarket. Dapat di liat di tabel dibawah.

Tabel 3. Bahan Pembuatan

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
1.	Tempe gembus	Berwarna putih	Agak Lembek
2.	Margarin	Berarna kuning	Lembek
3.	Daging ayam	Daging segar	Daging segar
4.	Tepung panir	Berwana kuning	Agak kasar
5.	Garam	Berwarna putih	Kristal tidak menggumpal
6.	Lada	Berwaran coklat muda	Halus
9.	Tepung terigu	Berwarna putih	Lembut
10	Keju	Berwarna hijau tua	Bubuk
11.	Selada	Berwarna hijau muda	Bergerigi
12	Telur ayam	Berwarna putih kuning	Cair
13	Lada	Berwarna abu2 coklat	Kasar
14	Penyedap rasa	-	Bubuk
15	Bawang putih	Berwarna putih	-
16	Bawang merah	Bewarna ungu	-
16	Bawang Bombay	Berwarna putih	Bulat
17	Tomat	Berwarna merah dan hijau	Bulat

b. Alat Pembuatan *Cordon Bleu* Gembus

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *Cordon Bleu* Gembus adalah peralatan sederhana. Daftar alat pembuatan *Cordon Bleu* Gembus dapat dilihat di bawah.

Tabel 4. Alat - Alat Pembuatan

No.	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah
1.	Baskom	Plastik	2
2.	Teflon	besi	1
3.	Kompor	Alumunium	1
4.	Timbangan	Digital	1
5.	Spatula	Kayu	1
6.	Pengkukus	Stainlestel	1
7.	Blender	Electric	1
8.	Wajan	Stainlestel	1

2. Bahan dan alat pengujian produk

a. Borang Percobaan

Borang Percobaan digunakan untuk mengetahui produk yang mendekati kriteria yang diharapkan untuk pengembangan. Borang ini digunakan untuk 3 resep acuan setiap produknya. Penilaian dapat dilakukan oleh teman sejawat atau yang lainnya. Karakteristik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penelitian tersebut akan digunakan sebagai masukan untuk pengembangan produk.

b. Borang Uji Sensoris Validasi I

Borang uji sensoris validasi I terhadap produk cheesetart tempe merupakan alat untuk uji sensoris oleh *expert* yang isinya meliputi nama, tanggal, nama produk, penilaian dan tanda tangan. Cara penggunaan borang validasi, *expert* harus menilai produk hasil praktik yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penilaian tersebut akan dijadikan sebagai saran dalam perbaikan produk.

c. Borang Uji Sensoris Validasi II

Borang uji validasi II sama seperti pada tahap validasi I. Penilaian yang dituliskan *expert* pada borang uji sensoris validasi II digunakan untuk perbaikan produk sebelum memasuki tahap uji panelis.

d. Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris (panelis) digunakan untuk uji penerimaan produk skala terbatas terhadap 30 orang. Cara penggunaan borang uji sensoris adalah panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap tingkat kesukaan produk yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur serta komentar hasil produk. Pemberian nilai berupa menyilang angka yang mewakili dari sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai, sangat disukai.

e. Borang Penerimaan

Setelah uji validasi dan penerimaan produk, hasil produk pengembangan yang telah menghasilkan resep baku kemudian dilakukan pameran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat umum dan melakukan uji skala luas. Borang berisi nama, tanggal, nama produk dan penilaian. Penilaian tingkat kesukaan produk berupa disukai atau tidak disukai.

f. Alat tulis

Alat tulis digunakan untuk mengisi borang yang telah disediakan oleh peneliti. Alat tulis berupa pulpen yang bertinta hitam atau biru.

E. Sumber Data/ Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber data. Panelis memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan terhadap produk Gembus Gordon Blue. Berikut ini disajikan tabel sumber data/subjek pengujian produk.

Tabel 5. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

No	Tahap penelitian	Sumber data	Jumlah
1.	Presentasi 1 : Seminar Proposal	Expert	3 orang
2.	Validasi dan revisi	Expert	2 orang
3.	Presentasi 2 : Uji Sensoris	Panelis semi terlatih	Minimal 30 orang
4.	Presentasi 3 : Pameran produk	Pengunjung pameran	Minimal 80 orang

F. Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode uji penerimaan produk kepada konsumen. Uji penerimaan tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan. Uji penerimaan ini diujikan kepada mahasiswa PTBB jurusan boga dengan memberi sampel produk dan memberi boring uji penerimaan kepada panelis yang selanjutnya akan di isi sesuai dengan komentar masing masing mahasiswa(panelis) terhadap masing masing produk yang sudah disediakan. Kriteria yang dinilai panelis yaitu aroma, rasa, tekstur dan warna. Produk yang diujikan adalah *Chicken Gordon Bleu with saus pedas manis*. Uji penerimaan dilaksanakan pada 28 November 2018 dengan sasaran utama yaitu mahasiswa PTBB FT UNY Jurusan Tata Boga sebanyak 30 orang dan Uji Penerimaan dilaksanakan pada 19 Desember 2018 di KPLT FT UNY dengan sasaran mahasiswa FT UNY maupun diluar FT UNY dengan sasaran sebanyak 80 orang.