

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian adalah sebuah cara untuk menemukan jawaban dari pertanyaan-pertanyaan atau rumusan masalah dengan menggunakan prosedur yang sistematis dan ilmiah (Endang, 2013:1). Penelitian ini termasuk ke dalam jenis penelitian *survey* dengan pendekatan deskriptif kuantitatif.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dimulai bulan Agustus 2019 dan berakhir pada bulan September 2019.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Endang Mulyatiningsih (2013:9) menyatakan bahwa populasi adalah sekumpulan orang, hewan, tumbuhan atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti. Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

Populasi bukan sekedar jumlah yang ada pada obyek atau subyek yang dipelajari, tetapi meliputi seluruh karakteristik atau sifat yang dimiliki oleh subyek atau obyek itu (Sugiyono,2007:61). Menurut Arikunto yang dimaksud dengan populasi adalah keseluruhan obyek penelitian (Suharsimi Arikunto 2010:173).Populasi ini adalah seluruh warga Desa Mulyodadi dengan jumlah 12.614 orang.

2. Sampel Penelitian

Sampel merupakan bagian dari populasi yang akan mewakili populasi yang diteliti. Menurut Arikunto, sampel adalah bagian dari populasi (sebagian atau wakil populasi yang diteliti). Sampel adalah sebagian besar dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi (Suharsimi Arikunto 2010:174).

Penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan penentuan ukuran menurut *Teori Solvin* (Sevilla, et.al, 2007:182). Menurut data kependudukan yang diperoleh di kantor Desa Mulyodadi diketahui jumlah populasi masyarakat Desa Mulyodadi adalah 12.614 jiwa penduduk. Maka dengan menggunakan *Teori Solvin* ditentukan jumlah sampel sebagai berikut.

$$n = \frac{N}{1+Ne^2}$$

$$n = \frac{12614}{1+12614(0,1^2)}$$

$$= \frac{12614}{1+12,614}$$

$$= \frac{12614}{127,14}$$

$$= 99,21$$

Berdasarkan hasil perhitungan sampel di atas, ditemukan jumlah sampel yang dapat digunakan dalam penelitian ini yaitu, 99,2, kemudian dibulatkan menjadi 100 responden.

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *cluster sampling (area sampling)*. *Cluster sampling (area sampling)* adalah teknik pengambilan sampel di mana pemilihannya mengacu pada kelompok bukan pada individu. Pengambilan sampling bertahap menurut wilayah (*multi stage area*). Pengambilan sampel dari wilayah yang luas, dilakukan secara berjenjang mulai cakupan wilayah yang paling luas sampai ke wilayah sasaran sehingga dinamakan teknik sampling *multi stage area cluster random sampling*.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Endang Mulyatiningsih, menuturkan bahwa variable adalah sebuah karakteristik yang terdapat pada individu atau benda yang menunjukkan adanya perbedaan (variasi) nilai atau kondisi yang dimiliki (Endang Mulyatiningsih 2013: 2),. Adapun variabel dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan atau preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi. Pada penelitian ini mengambil sampel sebanyak 100 orang di Desa Mulyoodadi.

Definisi operasional variabel pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Preferensi atau tingkat kesukaan

Kesukaan atau preferensi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah pilihan, kecenderungan, atau kesukaan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005:894). Preferensi adalah pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap suatu produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi menunjukkan

kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada (Philip Khotler, 2000: 154). Preferensi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah penilaian masyarakat terhadap atribut karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur, tampilan, dan keseluruhan. Uji sensories merupakan pintu terakhir yang menentukan apakah produk tersebut dapat dijual atau tidak. Karakteristik sensoris adalah warna, aroma, tekstur, bentuk, tampilan, keseluruhan. Karakteristik sensoris adalah bahan makanan yang dimunculkan oleh satu atau kombinasi yang dikenali dengan menggunakan panca indera manusia. Tingkat kesukaan atau preferensi masyarakat terhadap makanan lokal diukur dengan angket untuk menilai tingkat kesukaan terhadap karakteristik tampilan, warna, rasa, tekstur, dan keseluruhan dari makanan lokal yang disajikan beserta alasannya.

2. Masyarakat

Masyarakat merupakan masyarakat yang dari anak-anak, remaja hingga orang tua yang berasal dari Desa Mulyodadi.

3. Makanan lokal

Makanan lokal adalah makanan yang sesungguhnya sangat sering kita jumpai. Rata-rata dari makanan tradisional merupakan makanan yang sering sekali menjadi masakan rumah. Jenis makanan lokal Desa Mulyodadi antara lain keripik gayam, keripik pisang, emping melinjo, entog-entog, jadah tempe gayam, peyek cabe, canguk, geplak kelapa muda, peyek kacang, peyek kedelai.

E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data penelitian ini digunakan sebagai upaya pembuktian kebenaran data yang dibuat. Maka diperlukan data-data yang dapat mendukungnya, sehingga dapat diperlukan pengumpulan data melalui teknik dan metode tertentu. Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengetahui preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi diperoleh dari data primer. Data primer yang didapatkan dari hasil penyebaran berupa angket atau kuesioner. Data primer pada penelitian ini terdiri dari variable preferensi makanan lokal, penilaian rasa, warna, tekstur, bentuk, dan aroma.

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara menyebarkan sejumlah daftar pertanyaan yang sudah disiapkan secara sistematis kepada responden. Digunakannya kuesioner ini sebagai antisipasi pemborosan waktu, tenaga yang banyak, selain itu penggunaan kuesioner akan jauh lebih efektif.

Teknik pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji preferensi atau uji hedonik. Uji hedonik atau preferensi merupakan pernyataan kesan atau pendapat tentang suatu produk. Uji hedonik terhadap suatu makanan adalah penilaian dengan menggunakan alat indera, yaitu penglihatan, pengecap, pembau, dan pendengar. Uji preferensi atau penerimaan (*preference or hedonic test*) bertujuan mengidentifikasi tingkat kesukaan dan penerimaan suatu produk. Adapun hasil uji hedonik pada makanan yang akan dinilai meliputi uji penampakan, bau, rasa dan tektur. Penampakan merupakan parameter yang penting karena merupakan sifat sensoris pertama dilihat oleh konsumen.

Tingkat kesukaan dengan aturan penilaian uji sensoris 4 butir. Jawaban yang paling tidak sesuai dengan keinginan responden diberi skor satu, sedangkan jawaban yang paling sesuai dengan keinginan responden diberi skor empat. Kategori tingkat kesukaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tidak suka, sedang/biasa saja, dan suka (Suparman, 1990).

Angket uji kesukaan terhadap produk makanan lokal di Desa Mulyodadi di gambarkan pada gambar 2.

Nama :
 Jenis kelamin :
 Dusun :

**PREFERENSI MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN LOKAL
 DI DESA MULYODADI**

Seberapa suka anda terhadap makanan lokal dibawah ini ? berilah nilai skor pada kolom dibawah ini dengan pilihan skor sebagai berikut:
 Sangat suka : 4
 Suka : 3
 Kurang suka : 2
 Tidak suka : 1

Nama Makanan Lokal	Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	Aroma	Keseluruhan
Keripik gayam						
Keripik pisang						
Emping mlinjo						
Entog-entog						
Jadah tempe gayam						
Peyek cabe						
Canguk						
Geplak kelapa muda						
Peyek kacang						
Peyek kedelai						

Gambar 2. Angket uji kesukaan terhadap produk makanan lokal di Desa Mulyodadi

Angket untuk mengetahui alasan menyukai produk makanan lokal di desa mulyodadi di gambarkan pada gambar 3.

Angket Untuk Mengetahui Alasan Menyukai

Berilah nilai pada kolom dibawah ini dengan memberikan checklist (√) pada jawaban sebagai berikut:

Nama Makanan Lokal	Alasan			
	Rasa	Melestarikan	Mencoba	Ketersediaan
Keripik gayam				
Emping mlinjo				
Entog-entog				
Jadah tempe gayam				
Peyek cabe				
Canguk				
Geplak kelapa muda				
Peyek kacang				
Peyek kedelai				
Keripik pisang				

Keterangan :

Berikut adalah contoh – contoh alasan pada setiap produk makanan lokal:

1. Rasa : manis,gurih, asin,asam,pahit,
2. Melestarikan : kebudayaan
3. Mencoba : ketertarikan
4. Ketersediaan : tersedia dengan mudah atau tidak mudah

Gambar 3. Angket untuk mengetahui alasan menyukai produk makanan lokal di desa mulyodadi

2. Instrument Penelitian

Instrumen penelitian merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Dari variabel preferensi masyarakat dibagi menjadi beberapa pertanyaan. Dalam pembuatan instrumen diperlukan langkah-langkah yang teliti dan benar agar memperoleh data yang memenuhi syarat, dan dapat mewakili obyek penelitian. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa angket. Angket

yang dipergunakan untuk menjaring data dalam penelitian ini, dikembangkan oleh peneliti dibantu oleh dosen pembimbing berdasarkan konsep teori yang telah ditetapkan. Sementara kuesioner berisi pertanyaan-pertanyaan semi terbuka tentang karakteristik individu yaitu jenis kelamin, karakteristik makanan yaitu penilaian terhadap rasa, warna, tekstur, bentuk, aroma, dan alasan menyukai dari responden serta ketersediaan makanan lokal.

Kisi-kisi instrumen dibuat sebagai dasar dalam pembuatan instrumen sehingga pernyataan yang dibuat tidak ke luar dari indikator yang sudah ditentukan. Berikut kisi-kisi instrumen penelitian mengenai preferensi masyarakat terhadap makanan local di Desa Mulyodadi.

Table 2. Kisi – Kisi Instrumen Penelitian

No.	Variabel	Indikator	Sub indicator	Nomor butir
1.	Peferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi	Tingkat Kesukaan masyarakat terhadap makanan lokal (rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan, keseluruhan)	(rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan, keseluruhan) Makanan lokal	1-10
2.	Alasan kesukaan masyarakat terhadap makanan local.	Hal-hal yang menjadi alasan kesukaan masyarakat terhadap makanan lokal	Alasan masyarakat memilih produk makanan lokal dengan berdasarkan rasa, melestarikan, mencoba, kesediaan	1-10

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah suatu cara yang dipergunakan untuk mengolah data agar dapat ditarik suatu kesimpulan yang tepat. Dalam menganalisis data, penelitian ini akan menggunakan metode deskriptif kuantitatif, yaitu dengan kategorisasi dan suatu cara penelitian yang menghasilkan data deskripsi analisis yang dinyatakan oleh responden secara tulisan maupun lisan serta juga tingkah laku nyata yang diteliti dan dipelajari sebagai sesuatu yang utuh.

Teknik analisis data tersebut digunakan untuk mengetahui Preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi. Analisis deskriptif meliputi tingkat kesukaan masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul. Data hasil penelitian kemudian diolah menggunakan analisis deskriptif statistik sehingga diperoleh nilai maksimal, nilai minimal, nilai mean, dan Standar Deviasi (SD).