

BAB III

METODE PELAKSANA

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian survei dengan pendekatan eksploratif untuk memahami inovasi usaha oleh produk pangan peneliti terdahulu.

B. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April dan Mei 2023 dan bertepatan di:

1. Rumah bapak Didik Suprayogi (Tempurejo RT19/RW05, Kota Kediri, Provinsi Jawa Timur) untuk proses pengolahan produk kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor sebagai lauk bergizi remaja putri anemia.
2. Wilayah Kota Kediri dan sekitarnya untuk proses pemasaran produk kekian ayam, jamur tiram dan daun kelor sebagai lauk hewani

C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

- b. Variabel Bebas : Produksi Kekian Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor
- c. Variabel Terikat:
 - 1) Analisis Aspek Finansial
 - 2) Analisis SWOT
 - 3) Analisis Respon Pembeli

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur
Produksi kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor	Taraf perlakuan terbaik yang dilakukan oleh penelitian sebelumnya		
Analisis Aspek Finansial			
1 HPP	Harga pokok alat dan bahan yang digunakan dala sekali produksi.	Perhitungan HPP menurut (Mulyadi, 2014)	Rasio
2. Harga Jual	Harga yang diperoleh dari penjumlahan harga pokok	Perhitungan harga jual	Rasio

Variabel	Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur	
	produksi di tambah dengan mark up atau persen keuntungan			
3.	Pendapatan	Jumlah uang yang diterima dalam proses penjualan.	Perhitungan pendapatan menurut (sodik, 2013)	Rasio
4.	Keuntungan	Pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha kekian	Perhitungan keuntungan menurut (Rahim dan Rastutik, 2007)	Rasio
5.	BEP	tekni analisis yang digunakan untuk menentukan tingkat penjualan dan komposisi produk yang diperlukan hanya untuk menutup semua beban yang terjadi selama periode tertentu.	Perhitungan BEP menurut (Soekartawi, 2006)	Rasio
6.	ROI	rasio yang mengukur kemampuan perusahaan secara keseluruhan didalam menghasilkan keuntungan dengan jumlah keseluruhan aktivas yang tersedia didalam perusahaan.	Perhitungan ROI menurut (Syamsuddin, 2009).	Rasio
7.	R/C	merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya.	Perhitungan R/C menurut (Soekartawi, 2006).	Rasio
Respon pembeli	Tingkat kesukaan pembeli meliputi citarasa, bentuk, kemasan, harga terhadap produk kekian.	Hedonik scale tast menggunakan: - panelis yang telah membeli produk kekian. - formular uji hedonik terhadap parameter respon pembeli yaitu citarasa, bentuk,	Rasio	

Variabel	Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur
		kemasan, harga yang digunakan 1. sangat tidak puas 2. tidak puas 3. puas 4. sangat puas	

D. Alat dan Bahan

1. Alat

Alat yang digunakan pada proses pembuatan kekian adalah: Handchoper, pisau, talenan, baskom, spatula, kukusan, sendok, kompor, legulator, Tabung LPG

2. Bahan

Bahan yang dipakai dalam pembuatan kekian adalah ayam, jamur tiram, daun kelor, kembang tahu, telur ayam, tepung tapioka, merica bubuk, bawang putih, garam, minyak wijen.

E. Metode Penelitian

1. Penelitian Terdahulu

Referensi resep substitusi jamur tiram, dan daun kelor pada kekian ayam dari taraf perlakuan terbaik yang dilakukan oleh Safira (2021), tercantum dalam table .

Tabel 3. Komposisi Bahan Kekian Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor.

Bahan (Gram)	P1 (75 : 10 : 15)
Daging Ayam	112,5
Jamur Tiram	15
Daun Kelor	12,5
Telur Ayam	120
Tepung Tapioka	30
Merica Bubuk	2,5
Bawang Putih	5
Garam	5
Kembang Tahu	10
Minyak Wijen	20

Analisis zat gizi dan nilai energi pada substitusi jamur tiram dan daun kelor pada kekian ayam tercantum pada table.

Tabel 4. Kandungan Energi dan Zat Gizi per 100 Gram.

Energi dan Zat Gizi	Standar Kebutuhan menurut AKG (2019)	Nilai Zat Gizi dan Energi per 80 Gram
Nilai Energi (Kkal)	140	243,82
Protein (g)	10	15
Lemak (g)	14	15,55
Karbohidrat (g)	8	9,22
Vitamin C (mg)	3,5	5,2
Zat Besi (mg)	3,5	0,82

2. Pasca Produksi Kekian

a. Pengemasan



Gambar 1. Kemasan Produk

Kemasan kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor adalah thinwall bening kotak dengan merek KLIR ukuran 650ml. Kelebihan dari kemasan ini adalah:

1) Terdapat Logo PP-*Polypropylene*

Polypropylene Adalah Plastik dengan nomor daur ulang lima ini merupakan memiliki daya tahan yang baik terhadap bahan kimia, kuat, dan memiliki titik leleh yang tinggi sehingga cocok untuk produk yang berhubungan dengan makanan dan minuman seperti tempat menyimpan makanan, botol minum, tempat obat dan botol minum untuk bayi. Plastik ini dapat kita isi ulang. Biasanya didaur ulang menjadi casing baterai, sapu, sikat, dll.

2) Terdapat Logo BPA-Free

yang terdapat logo *BPA free* adalah kemasan tersebut tidak mengandung zat kimiawi berbahaya jenis *bisphenol-A*. *Bisphenol-A (BPA)* merupakan salah satu senyawa penyusun plastik polikarbonat yang sering digunakan pada kemasan

pangan. BPA merupakan salah satu *endocrine disrupting compound (EDC)* yang dapat menyebabkan masalah kesehatan, diantaranya yaitu hipertensi, obesitas, diabetes dan kanker (Aulia dan Mita 2023).

3) Terdapat Logo Microwave Safe

Kemasan yang terdapat logo *Microwave Safe* merupakan kemasan yang aman digunakan untuk menghangatkan makanan dalam suhu tinggi microwave

4) Terdapat Logo Freezer Safe

Simbol yang berbentuk seperti bunga salju yang artinya kemasan tersebut merupakan kemasan yang dapat digunakan untuk penyimpanan suhu rendah atau penyimpanan di Freezer

5) Terdapat Tulisan tulisan +120°C dan -20°C

Kemasan yang terdapat tulisan + 100°C dan -18°C merupakan kemasan yang aman jika disimpan disuhu +100°C dan -18°C .

b. Pemasaran

a. Promotion



Gambar 2. Brosur Penjualan

Strategi promosi yang kami lakukan adalah:

a) Promosi Offline

Dengan cara menyebar brosur di beberapa tempat yaitu di tempel di papan pengumuman, dititipkan di toko-toko.

b) Promosi Online

melalui iklan di social media yaitu WhatsApp, Facebook, Instagram. Selain itu promosi dilakukan dengan cara menyebarkan brosur di grup WhatsApp. Pemesanan menggunakan metode Pre-Order.

b. Tempat Penjualan

Kekian kekinian akan dijual di beberapa tempat di Kediri. Karena di Kediri tak banyak orang yang dapat memanfaatkan daun kelor dengan baik bahkan daun kelor di Kediri biasa dijadikan sebagai bahan pakan ternak. Selain itu beberapa tempat di Kediri merupakan produsen ayam dan jamur tiram.

3. Produksi Kekian

Langkah-langkah dalam pembuatan kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor adalah sebagai berikut:

- a. Cuci bersih ayam, daun kelor, jamur tiram dan bawang putih kupas sampai bersih.
- b. Setelah itu rebus air hingga mendidih, lalu blancing daun kelor, jamur tiram agar tidak langu. Setelah itu tiriskan.
- c. Siapkan chopper, lalu haluskan bawang putih hingga halus. Setelah halus masukkan ayam, jamur tiram yang sudah ditiriskan chopper hingga halus.
- d. Setelah halus masukkan bumbu- bumbu (garam, lada, kaldu bubuk, minyak wijen) dan telur ayam, chopper hingga tercampur merata.
- e. Setelah itu masukkan tepung tapioka, chopper hingga tercampur menjadi adonan kekian. Lalu sisihkan.
- f. Siapkan air hangat dan kembang tahu, celupkan kembang tahu ke air hangat.
- g. Setelah di celupkan ke air hangat, lebarkan kembang tahu diatas talenan lalu isi kembang tahu dengan adonan kekian dan daunkelor lalu gulung.
- h. Siapkan kukusan, setelah kukusan panas masukkan gulungan kekian ke dalam kukusan hingga matang.
- i. Tunggu hingga dingin, kekian siap di kemas dan dipasarkan.
- j. Satu resep kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor menghasilkan 2 gulungan kekian dengan berat 340gram. Atau 2 box kekian.

4. Analisis Hasil Usaha

a. Total Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh pengrajin usaha home industri kerupuk opak. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut (Soekartawi, 2006).

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total pendapatan dari usaha home industri Kekian (Rp)

P = Harga produk dari usaha home industri kekian (Rp)

Q = Total penjualan dari usaha home industri kekian (Rp)

b. Keuntungan / Laba

Keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha home industri kerupuk opak. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Rahim dan Hastuti, 2007)

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan dari usaha home industri kekian (Rp)

TR = Total pendapatan dari usaha home industri kekian (Rp)

TC = Total biaya dari usaha home industri kekian (Rp)

c. BEP

Break Even point atau BEP adalah suatu analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan / profit. Berikut rumus untuk menghitung BEP (Soekartawi, 2006).

$$1) \text{ BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}}$$

$$2) \text{ BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produk}}$$

Kriteria BEP Produksi adalah sebagai berikut :

a) Jika BEP Produksi < Jumlah Produksi, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.

b) Jika BEP Produksi = Jumlah Produksi, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.

c) Jika BEP Produksi > Jumlah Produksi maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Sementara untuk BEP Harga kriterianya adalah sebagai berikut :

a) Jika BEP Harga < Harga Jual, maka usaha berada pada posisi yang menguntungkan.

b) Jika BEP Harga = Harga Jual, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.

c) Jika BEP Harga > Harga Jual, maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

d. Return On Investment (ROI)

Analisis Return On Investment (ROI) dalam analisa keuangan mempunyai arti yang sangat penting sebagai salah satu teknik analisa keuangan yang bersifat menyeluruh/ komprehensif. Return On Investment (ROI) merupakan rasio yang mengukur kemampuan perusahaan secara keseluruhan didalam menghasilkan keuntungan dengan jumlah keseluruhan aktivas yang tersedia didalam perusahaan (Syamsuddin, 2009).

$$\text{Return On Investment} = \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal Usaha}} \times 100\%$$

e. Revenue Cost Ratio (R/C)

Revenue/ Cost Ratio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekartawi, 2006).

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

Jika R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Jika R/C Ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C Ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas.

F. Teknik Pengolahan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan selama penelitian terdiri dari beberapa cara, yaitu:

1. Observasional, metode pengumpulan data yang menggunakan instrument observasi dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek aspek pemasaran produk, dan dicatat dengan sistematis terhadap analisis SWOT, perhitungan biaya finansial dan analisis kelayakan usaha
2. Studi Pustaka, bertujuan untuk melengkapi kelengkapan data yang diperoleh dari penelitian terdahulu dalam pengumpulan data informasi nilai gizi, resep, dan tata cara pengolahan kekian ayam, jamur tiram dan daun kelor.
3. Survey, metode pengumpulan data yang menggunakan instrument kuisioner kepada pembeli yang diperoleh dari konsumen pemasaran produk melalui platform survei online (*Google Formulir*) untuk memperoleh data kepuasan konsumen.