

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian survey dengan pendekatan eksploratif untuk memahami inovasi usaha produk nugget seyamshi.

### **B. Waktu dan Tempat**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari-Februari 2024 dan bertempat di:

1. Rumah produksi Bapak Meseri bertempat di Dusun Tunjungsari RT 26 RW 06, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur untuk proses pengolahan produk nugget seyamshi.
2. Penjualan dilakukan dengan cara menitipkan di kantin MTs Mambaul Ulum Bantur.

### **C. Variabel Penelitian**

1. Variabel bebas: Produksi Nugget Bayam Merah dan Teri Nasi
2. Variabel Terikat:
  - a) Mutu Organoleptik
  - b) Kepuasan Konsumen
  - c) Analisis SWOT
  - d) Analisis Aspek Finansial
  - e) Analisis Keberhasilan Usaha

### **D. Sasaran dan sampel**

Sasaran dari penelitian ini adalah remaja putri anemia sejumlah 35 orang.

### **E. Alat dan Bahan**

#### 1. Alat

Alat yang digunakan adalah kompor dan gas, piring, pisau, sendok makan, loyang, talenan, dandang, teflon, penjepit makanan, saringan minyak, baskom, blender dan timbangan.

#### 2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah bayam merah, teri nasi, telur, tepung terigu, tepung tapioka, tepung panir, bawang putih, daun bawang, garam, gula pasir, kaldu jamur dan merica.

## F. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel		Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur
Produksi nugget bayam merah dan teri nasi		Terbuat dari campuran bayam merah dan teri nasi		
Mutu Organoleptik		Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk nugget seyamshi meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur	Hedonik scale test 1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Suka 4. Sangat suka	Ordinal
Kepuasan Konsumen		Tingkat kepuasan konsumen terhadap harga dan kemasan produk nugget seyamshi	Skala likert 1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Suka 4. Sangat suka	Ordinal
Analisis SWOT		Identifikasi sistematis berbagai faktor untuk merumuskan strategi perusahaan. Metode perencanaan strategi yang digunakan untuk mengevaluasi adalah kekuatan ( <i>strengths</i> ), kelemahan ( <i>weaknesses</i> ), peluang ( <i>opportunities</i> ), dan ancaman ( <i>threats</i> )		
Analisis Finansial				
1	Harga Pokok Produksi (HPP)	Harga pokok alat dan bahan yang digunakan dalam sekali produksi.	Harga Pokok Produksi $HPP = \frac{\text{Biaya tetap} + \text{biaya tidak tetap}}{\text{unit produksi}}$	Rasio

Variabel		Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur
2	Harga Jual	Harga yang diperoleh dari penjumlahan harga pokok produksi di tambah dengan mark up atau persen keuntungan	Harga Jual = HPP + (HPP × Mark up)	Rasio
3	Pendapatan	Jumlah uang yang diterima dalam proses penjualan	Perhitungan pendapatan menurut Sodik (2013) Rumus: TR = P x Q Keterangan: TR = Total pendapatan P = Harga produk Q = Total penjualan	Rasio
4	Keuntungan	Pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha nugget	Perhitungan keuntungan menurut Rahim dan Rastutik (2007) Rumus: $\pi = TR - TC$ Keterangan: $\pi$ = Keuntungan TR = Total pendapatan TC = Total biaya	Rasio
5	Break Event Point (BEP)	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) Rumus: - BEP Produksi = $\frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}}$ - BEP Harga = $\frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produk}}$	Rasio

Variabel		Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur
6	Revenue Cost Ratio (R/C)	Perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya.	Perhitungan R/C menurut Soekartawi (2006). Rumus: Revenue Cost Ratio (R/C) = $\frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$ Keterangan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika R/C Ratio &gt; 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan.</li> <li>- Jika R/C Ratio &lt; 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan.</li> <li>- Jika R/C Ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas.</li> </ul>	Rasio
7	Payback Period	Menurut Utari, et al. (2016), metode payback period (PP) adalah suatu periode yang diperlukan untuk dapat menutup Kembali pengeluaran investasi dengan menggunakan	Menurut Ristantri dan Supriono (2020) rumus menghitung pacyback period PP = $\frac{\text{Investasi}}{\text{Keuntungan}} \times 1$	

Variabel		Definisi	Metode dan Alat Ukur	Skala Ukur
		proceeds aliran kas netto (net cash flow), atau total arus kas bersih dalam periode tertentu sama dengan pengeluaran investasi di awal periode.		
	Keberhasilan Usaha	Pencapaian yang diukur berdasarkan berbagai faktor yang menggambarkan pertumbuhan usaha, stabilitas, dan keberlanjutan usaha.		

### G. Respon Konsumen

Respon dari konsumen terhadap produk nugget seyamshi adalah para konsumen menscan kode QR yang terdapat pada kemasan. Nugget seyamshi yang sudah terjual 49 mika plastik hanya 35 konsumen yang memberikan respon terhadap produk. Hal tersebut dikarenakan para konsumen yang membeli secara offline tidak jarang juga mereka tidak menscan kode tersebut.

## H. Metode Penelitian

### 1. Penelitian Terdahulu

Referensi resep substitusi bayam merah (*Blitum rubrum*) pada fish stick nugget teri nasi (*Engraulidae*) dengan taraf perlakuan terbaik yang dilakukan oleh Widyasmara (2021) tercantum dalam Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Bahan Nugget Bayam Merah dan Teri Nasi

Penelitian Terdahulu		Modifikasi Resep	
Bahan (Gram)	Jumlah	Bahan (Gram)	Jumlah
Bayam merah	40	Bayam merah	40
Ikan teri	160	Ikan teri	80
Telur	110	Telur	55
Tepung terigu	80	Tepung terigu	160
Tepung tapioka	25	Tepung tapioka	25
Tepung panir	100	Tepung panir	100
Bawang putih	10	Bawang putih	10
Garam	5	Daun bawang	4
Gula pasir	5	Garam	5
Merica	2	Gula pasir	5
		Merica	2
		Kaldu jamur	5
		Jeruk lemon	10

Nugget seyamshi mengalami modifikasi resep berupa penambahan bahan tambahan dan mengurangi bahan utamanya yaitu teri nasi. Hal tersebut dikarenakan, pada saat sebelum dimodifikasi resep rasa nugget yang dihasilkan terlalu kuat dari teri nasi, masih terdapat aroma amis dan kurangnya rasa gurih pada produk tersebut.

Hasil analisis nilai energi dan zat gizi pada nugget bayam merah dan teri nasi tercantum pada pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Gizi Nugget Seyamshi

Kandungan Gizi	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Vitamin C	Zat Besi
	867,5 Kkal	42,1 g	9,4 g	148,4 g	13,2 mg	10,92 mg

Tabel 4. Kandungan Energi dan Zat Gizi Per 1 Porsi (150 gram)

Kandungan Gizi	Nilai Energi dan Zat Gizi	Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Remaja Putri 13-15 Tahun (10% dari AKG)	Persen Kecukupan Energi dan Zat Gizi yang didapat dari Mengonsumsi 1 Porsi (150 gram)
Energi	69,4 KKal	205 Kkal	34%
Protein	3,36 g	6,5 g	52%
Lemak	0,72 g	7,0 g	10%
Karbohidrat	11,84 g	30 g	39%
Vitamin C	1,05 mg	6,5 mg	16%
Zat Besi	0,84 mg	2,0 mg	42%

### I. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standar suatu bahan makanan yang telah ditetapkan oleh unit atau instalasi sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan dan kualitas bahan makanan. Spesifikasi bahan makanan dalam pengolahan nugget bayam merah dan teri nasi tercantum pada Tabel 5.

Tabel 5. Spesifikasi Bahan Makanan

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Gambar
1.	Bayam merah	Daun segar, muda, utuh dan bersih, tidak berulat, warna merah keunguan	
2.	Ikan teri	Segar, basah, tidak busuk, tidak berbau dan bersih	
3.	Telur	Kulit permukaan mulus, warna kulit coklat muda, bersih dan tidak retak/pecah	
4.	Tepung terigu	Merek segitiga biru, tepung terigu protein sedang, berwarna putih kekuningan, tidak ada kotoran, serangga dan benda asing, tidak menggumpal, tidak berbau apek, kemasan tidak rusak atau robek	

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Gambar
5.	Tepung tapioka	Merek rose brand kemasan tidak rusak atau robek, berwarna putih bersih, tidak ada kotoran, serangga dan benda asing, tidak menggumpal dan tidak berbau apek	
6.	Tepung panir	Merek sakti kemasan tidak rusak atau robek, berwarna kuning sedikit orange, tidak berbau tengik	
7.	Bawang putih	Kering, bersih, padat, besar, tua dan tidak busuk berwarna putih, tidak terdapat bercak hitam	
8	Minyak goreng	Merek sunco kemasan tidak robek atau rusak, tidak kadaluarsa, berwarna kuning jernih, tidak tengik, tidak terdapat benda asing apapun	
9.	Daun bawang	Daun berwarna hijau segar tidak layu, aroma tidak busuk, batang terlihat kokoh dan tidak berlendir	
10.	Kaldu jamur	Merek totole kemasan tidak rusak atau robek, tidak menggumpal, dan tidak terdapat benda asing	
11.	Garam	Berbentuk butiran halus, berwarna putih, tidak menggumpal, kemasan tidak rusak	

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Gambar
12.	Gula pasir	Merek gulaku kemasan tidak rusak atau robek, berbentuk butiran, berwarna putih bersih, manis, tidak ada semut, tidak mengumpal, tidak ada batu dan benda asing lainnya	
13.	Merica	Merek ladaku, berbentuk halus, berwarna putih kecoklatan, bau pedas menyengat, tidak mengandung benda asing apapun, kemasan tidak rusak	

## J. Pasca Produksi

### 1. Pengemasan



Gambar 1. Kemasan Produk

Produk nugget seyamshi dikemas dengan menggunakan mika plastik berukuran 10,5 × 7 cm. Penggunaan mika plastik dalam pengemasan produk nugget seyamshi tidak hanya memberikan perlindungan terhadap produk dan dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Kemasan produk nugget seyamshi dapat dilihat pada Gambar 1.

## 2. Label Produk



Gambar 2. Label Produk

Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, ditempelkan pada atau merupakan bagian kemasan pangan. Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan sedikit harus memuat keterangan mengenai beberapa bagian seperti: nama produk, daftar bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen /pengimpor, halal, tanggal dan kode produksi, kedaluwarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan pangan tertentu. Label pangan ini sudah memuat beberapa keterangan seperti: nama produk, daftar bahan, kandungan zat gizi dan berat bersih. Label pangan dapat dilihat pada Gambar 2.

## 3. Pemasaran



Gambar 3. Brosur Penjualan

Strategi promosi yang dilakukan adalah dengan cara menempelkan brosur penjualan dipapan pengumuman sekolah dan menitipkannya disekolah. Brosur penjualan dapat dilihat pada Gambar 3.

## K. Rencana Biaya

### 1. Biaya Tidak Tetap Produksi

Biaya yang jumlah totalnya selalu berubah sebanding dengan perubahan tingkat produksi atau volume kegiatan. Artinya, semakin tinggi produksi atau volume kegiatan, semakin tinggi pula total biaya yang dikeluarkan begitupun sebaliknya. Biaya tidak tetap produksi nugget seyamshi tercantum dalam Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Tidak Tetap Produksi

No	Nama Barang	Jumlah	Harga per Unit (Rp)	Harga Total (Rp)	Nilai Sisa per Unit (Rp)	Umur Ekonomis	Total Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp)
1	Kompore	1	120.000	120.000	12.000	5	12.000	21.600
2	Tabung gas	1	16.000	16.000	1.600	3	1.600	4.800
3	Teflon	1	50.000	50.000	5.000	5	5.000	9.000
4	Dandang	1	35.000	35.000	3.500	5	3.500	6.300
5	Timbangan digital	1	25.000	25.000	2.500	3	2.500	7.500
6	Baskom	2	5.000	5.000	500	3	500	1.500
7	Blender	1	135.000	135.000	13.500	5	13.500	24.300
8	Loyang	1	15.000	15.000	1.500	5	1.500	2.700
9	Sendok	1	3.000	3.000	300	5	300	540
10	Pisau	1	4.000	4.000	400	4	400	900
11	Talenan	1	8.000	8.000	800	5	800	1.440
<b>Total</b>				Rp 416.000				Rp 80.580

Menurut Rheude J. (2023) skala persentase penyusutan berkisar dari 2%-10%

### 2. Biaya Operasional Produksi

Biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk mendukung kegiatan operasionalnya, termasuk di dalamnya biaya administrasi, biaya pemasaran dan biaya umum lainnya. Biaya operasional produksi nugget seyamshi tercantum dalam Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Operasional Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga Satuan/hari	Total Biaya per Hari	Total Biaya
1.	Listrik	0,75 kWh	Rp 1.124	Rp 843	Rp 25.290
2.	Gas	1	Rp 16.000	Rp 16.000	Rp 16.000
3.	Tenaga Kerja	1	Rp 10.000	Rp 10.000	Rp 70.000
<b>Total</b>					Rp 111.290

### 3. Biaya Tetap Produksi

Biaya yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Dengan kata lain, biaya tetap tidak dapat berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang dan jasa yang dihasilkan.

Biaya tetap produksi nugget seyamshi tercatat dalam Tabel 8.

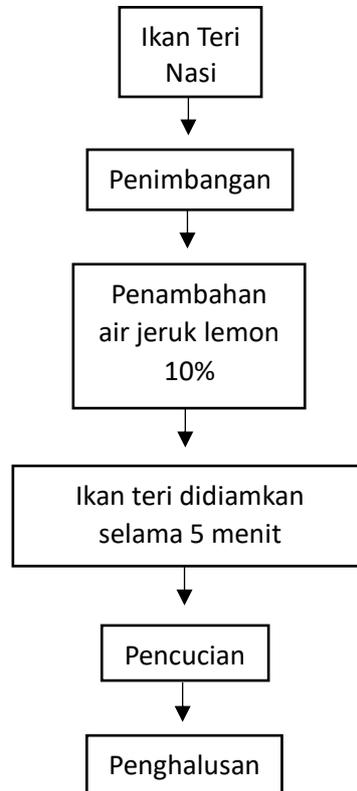
Tabel 8. Biaya Tetap Produksi

No	Bahan Makanan	Kebutuhan	Satuan	Harga Satuan	Harga Kebutuhan
1.	Bayam merah	40	200 g	Rp 10.000	Rp 2.000
2.	Ikan teri	80	1 kg	Rp 56.000	Rp 4.480
3.	Telur	50	1 kg	Rp 30.000	Rp 1.500
4.	Tepung terigu	160	1 kg	Rp 14.000	Rp 2.240
5.	Tepung tapioka	10	1 kg	Rp 15.000	Rp 150
6.	Tepung panir	250	1 kg	Rp 18.000	Rp 4.500
7.	Bawang putih	10	1 kg	Rp 30.000	Rp 300
8.	Minyak goreng	250	1 kg	Rp 22.500	Rp 5.625
9.	Daun bawang	10	200 g	Rp 10.000	Rp 500
10.	Kaldu jamur	5	80 g	Rp 10.000	Rp 625
11.	Garam	2	500 g	Rp 6.000	Rp 60
12.	Gula pasir	2	1 kg	Rp 20.000	Rp 40
13.	Merica	5	100 g	Rp 25.000	Rp 1.250
14.	Mika plastik	49	50	Rp 23.000	Rp 469
15.	Saus sambal	49	50	Rp 15.000	Rp 306
16.	Stiker	49	50	Rp 20.000	Rp 408
<b>Total</b>					Rp24.453 x 8
<b>Total Produksi Keseluruhan</b>					Rp 195.624

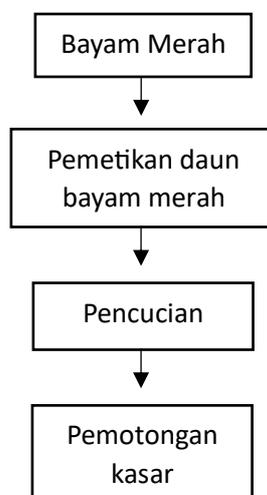
## L. Prosedur Pengolahan Nugget Seyamshi

Gambar 4. Prosedur Pengolahan Nugget Seyamshi

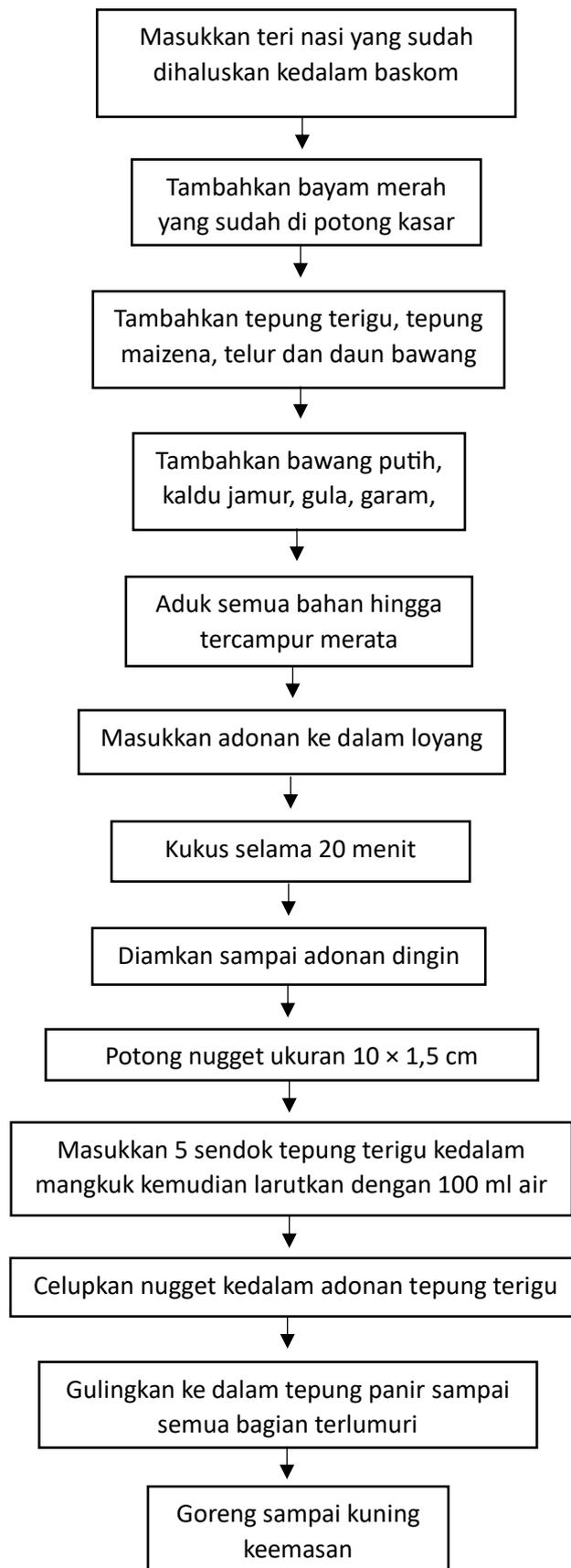
### 1. Pengolahan Ikan Teri Nasi



### 2. Pengolahan Bayam Merah



### 3. Pembuatan Nugget



#### **M. Mutu Organoleptik**

Pengolahan data mutu organoleptik produk nugget seyamshi dilakukan dengan metode uji skala kesukaan. Panelis mengisi kuesioner untuk memberikan tanggapannya tentang tingkat kesukaan terhadap produk meliputi (rasa, aroma, dan warna). Metode ini menggunakan uji skala kesukaan (hedonic scale test) yang diolah dengan cara memberikan skor 1-4 dengan kriteria sebagai berikut:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

#### **N. Kepuasan Konsumen**

Pengolahan data kepuasan konsumen menggunakan alat ukur skala kepuasan konsumen. Skala kepuasan menyesuaikan dengan subjek penelitian. Skala yang digunakan pada penelitian ini disusun berdasarkan aspek kepuasan konsumen menurut Dutka (2005) salah satunya yaitu kemasan dan harga. Skala kepuasan konsumen yang digunakan yaitu sangat baik, baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis menggunakan perhitungan dengan metode Skala Likert. Skala Likert adalah skala respon untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian ini skala Likert digunakan untuk mengukur kepuasan konsumen tentang harga dan kemasan produk. Skala Likert yang digunakan sebagai berikut:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

#### **O. Analisis SWOT**

Tahap ini dilakukan analisis secara deskriptif kualitatif, analisis deskriptif adalah suatu cara merumuskan dan menerjemahkan data yang ada sehingga memberikan gambaran yang jelas mengenai kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dimiliki oleh usaha nugget seyamshi dan menentukan keputusan menggunakan pendekatan matriks SWOT.

Analisis matriks SWOT yang dirumuskan akan digunakan untuk menghadapi berbagai kemungkinan alternatif permasalahan dalam strategi pemasaran. Kombinasi komponen SWOT adalah strategi-strategi yang mendukung pengembangan potensi objek seperti: strategi Strength Opportunity (SO), Strength Treath (ST), Weakness Opportunity (WO) dan Weakness Treath (WT).

Keterangan:

1. Strategi SO, yaitu memanfaatkan seluruh kekuatan untuk memanfaatkan peluang sebesar besarnya.
2. Strategi ST, yaitu memanfaatkan kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi ancaman.
3. Strategi WO, yaitu memanfaatkan suatu peluang yang ada dengan cara meminimalisir kelemahan yang ada.
4. Strategi WT, yaitu upaya yang bersifat defentif dan berusaha meminimalisir kelemahan yang ada dan menghindari ancaman.

Strategi yang sudah dirumuskan kemudian dilanjutkan dengan merumuskan program yang merupakan suatu rencana aksi (*action plan*).

Tabel 9. Matriks Analisis SWOT

<b>IFAS EFAS</b>	<b>Strength (S)</b> Menentukan 5-10 faktor-faktor kekuatan internal	<b>Weakness (W)</b> Menentukan 5-10 faktor-faktor kelemahan internal
<b>Opportunity (O)</b> Menentukan faktor peluang eksternal	<b>Strategi SO</b> Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	<b>Strategi WO</b> Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
<b>Treath (T)</b> Menentukan faktor ancaman eksternal	<b>Strategi ST</b> Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	<b>Strategi WT</b> Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Rangkuti, 2015

## **P. Teknik Pengolahan Data**

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

1. Observasional, adalah pengumpulan data data yang menggunakan instrument observasi dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek seperti pemasaran produk, sistematis terhadap analisis SWOT, perhitungan biaya finansial dan analisis keberhasilan usaha.
2. Survey, metode pengumpulan data yang menggunakan instrument kuisisioner kepada pembeli yang diperoleh dari konsumen pemasaran produk melalui survei online (Google Formulir) untuk memperoleh data Tingkat kepuasan konsumen terhadap produk yang dibeli.