

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian observasional/survei yang bersifat deskriptif dan analitik (Budiman, 2013). Dalam penelitian ini yang dideskriptifkan adalah variabel-variabel mutu organoleptik dan analitik terkait nilai ekonomi dengan pengamatan langsung yang dianalisis sesuai dengan data dalam satu kali pengukuran tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap mutu organoleptik dan nilai ekonomi terhadap telur asin "MZ".

B. Waktu dan Tempat

Penelitian akan dilakukan pada bulan Januari 2024 di Desa Tamanharjo Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang di rumah Bu Mutmainnah.

C. Populasi dan Sampel.

Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah pelanggan atau pembeli yang biasa mengkonsumsi telur asin "MZ" sebanyak 20 orang.

D. Variabel Penelitian.

Variabel dalam penelitian ini yaitu Mutu Organoleptik dan Nilai Ekonomi.

E. Definisi Operasional.

Tabel 3.1. Definisi Operasional Telur Asin "MZ".

Variabel	Definisi operasional	Hasil pengukuran	Skala data
Mutu organoleptik	Mutu organoleptik telur asin "MZ" dari segi aroma, cita rasa, tekstur, dan warna	Dinyatakan dalam bentuk skor	Rasio
		1 = sangat tidak suka 2 = tidak suka 3 = suka 4 = sangat suka	Ordinal
Nilai ekonomi	Perubahan harga dan perhitungan biaya telur bebek setelah menjadi telur asin "MZ"	Dinyatakan dalam rupiah (Rp.)	Rasio

F. Instrumen Penelitian.

Instrumen yang digunakan pada penelitian ini, yaitu:

1. Formulir uji organoleptik telur asin "MZ".
2. Buku dan alat tulis.
3. Microsoft excel.
4. Handpone dan laptop.

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum produk telur asin "MZ" diperoleh melalui wawancara secara langsung dengan pemilik produk telur asin "MZ".
2. Data mutu organoleptik telur asin "MZ" diperoleh dengan memberikan formulir uji organoleptik dengan skala hedonic kepada pembeli telur asin "MZ" untuk menilai aroma, cita rasa, tekstur, dan warna secara langsung.
3. Data nilai ekonomi produk telur asin "MZ" diperoleh melalui wawancara secara langsung dengan pemilik produk telur asin "MZ" mengenai bahan baku dan hasil penjualan yang digunakan pada pembuatan produk telur asin "MZ".

H. Pengolahan Dan Analisis Data.

1. Data gambaran umum produk telur asin "MZ" diolah dan dianalisis secara deskriptif.
2. Data mutu organoleptik produk telur asin "MZ" diolah dengan mengelompokkan berdasarkan skor penilaian disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.
3. Data nilai ekonomi produk telur asin "MZ" diolah dengan menghitung harga produk telur asin "MZ" sebelum dan sesudah dilkukn proses pengasinan dan kemudian dianalisis secara deskriptif, meliputi:
 - a. Food cost (40 – 60%) dari seluruh bahan baku produk telur asin "MZ".
 - b. Labor Cost (15 – 35%) dari seluruh bahan baku produk telur asin "MZ".
 - c. Overhead Cost (25 – 45%) dari seluruh bahan baku produk telur asin "MZ".
 - d. Profit (10 – 15%) dari seluruh bahan baku produk telur asin "MZ".