

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan selama bulan Mei hingga Juni 2025 di Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Pemilihan lokasi ini berdasarkan pertimbangan bahwa lokasi ini relevan dengan kalangan penikmat kuliner Indonesia terutama makanan soto. Selain itu Surabaya merupakan ibu kota Provinsi Jawa Timur sekaligus menjadi kota dengan jumlah penduduk terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta. Maka dari itu peneliti memilih lokasi ini karena jumlah responden yang relevan dan juga relevan dengan kondisi penulis saat ini yang berada di Kota Surabaya.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif komparasi. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan produk dengan zat pengental yang berbeda. Sedangkan pengambil datanya bersifat kuantitatif yaitu dalam jumlah banyak, bisa puluhan, ratusan hingga ribuan. Penelitian kuantitatif merupakan pendekatan sistematis dan objektif dalam pengumpulan dan analisis data yang melibatkan penggunaan data numerik (Creswell, 2015). Hal ini dikarenakan populasi responden sangat luas (Salsabila, 2025).

3.2.1 Jenis dan sumber data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Data kuantitatif adalah data dari hasil penelitian yang bersifat terstruktur atau berpola sehingga ragam data yang diperoleh dari sumber riset lebih mudah dibaca oleh peneliti (Novita, 2021). Dalam penelitian ini data kuantitatif diperoleh dari uji organoleptik terhadap soto jam dengan tiga zat pengental berbeda yaitu agar-agar, pectin, dan gelatin. Dan menurut Salsabila (2025) data kuantitatif adalah metode mengumpulkan data yang dinyatakan dalam angka atau statistik. Pada penelitian ini, data kuantitatif didapatkan lewat uji organoleptik yang disebarkan melalui lembar kuisioner.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sumber

primer dan sekunder. Sumber primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari responden melalui lembar evaluasi organoleptik (Arikunto, 2013). Data ini mencerminkan penilaian langsung terhadap produk soto jam dengan variasi zat pengental. Menurut Arikunto (2013), data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber pertama baik melalui observasi maupun pengukuran langsung di lapangan. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka yang berkaitan dengan penggunaan Zat pengental pada produk makanan, terutama produk jam, jelly, dan selai. Sumber ini mencakup jurnal ilmiah, buku teks, dan laporan penelitian sebelumnya yang relevan. Menurut Nazir (2014), data sekunder adalah data yang diperoleh bukan dari hasil observasi langsung, melainkan dari dokumen atau catatan yang telah tersedia sebelumnya.

3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisisioner. Kuisisioner akan disebarkan kepada panelis dengan menggunakan dasar uji organoleptik. Kuisisioner di isi oleh para panelis setelah mencoba produk yang telah di siapkan sebagai uji penelitian. data lain juga dapat menjadi pendukung penelitian berangkutan dengan topik penulis. Uji ini dilakukan dengan membandingkan tiga produk dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dengan skala hedonik 1 hingga 4 lalu masing masing sampel terdapat kode yaitu 121 untuk sampel dengan menggunakan agar-agar, sampel 232 yang menggunakan pectin, dan 343 sampel dengan menggunakan gelatin.

3.2.3 Teknik Penentuan Reponden

Mengacu pada penelitian ini maka penentuan responden berdasarkan sumber data maka responden yang di pilih adalah responden *Random Sampling* (sampel acak). *random sampling* adalah teknik pengambilan sampel dari populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata atau lapisan dalam populasi tersebut (Sugiyono, 2019). Dalam penelitian ini disebarkan kepada 30 responden secara acak tanpa melihat populasi tertentu. Penggunaan *Random Sampling* untuk mewakili populasi secara umum dan luas.

3.2.4 Teknik analisis data

Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian adalah analisis deskriptif dimana peneliti menganalisa data dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan data-data yang sudah terkumpul sebelumnya tanpa merubah sumber datanya (winda, 2022). Ada beberapa metode yang dapat digunakan dalam penelitian kuantitatif, dan analisis deskriptif ini sangat penting untuk di pelajari dengan penyajian data secara kuantitatif maka hasil dari penelitian akan di analisis kembali menjadi data yang bisa di pahami dan di buat kesimpulan secara deskripsi tanpa merubah data sumbernya. Analisis Statistik Deskriptif adalah tahap penting dalam penelitian kuantitatif karena memberikan gambaran awal tentang data yang Anda miliki. Ini membantu peneliti untuk merinci karakteristik data sebelum melakukan analisis statistik lebih lanjut.

3.2.4 Teknik penyajian data

Penyajian data dalam penelitian kuantitatif akan disajikan dalam bentuk tabel serta teks naratif. Dalam penelitian kuantitatif peneliti menyajikan data yang diperoleh dari responden yang dipilih melalui pembagian kuisisioner. Dengan penyajian data ini, peneliti akan memahami situasi yang terjadi dalam merencanakan langkah selanjutnya berdasarkan pemahaman tersebut.