

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 12 Juni 2025 hingga 30 Juni 2025. Lokasi penelitian ini berada di Kota Surabaya, yang terletak di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Surabaya, yang merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta, tidak hanya dikenal sebagai pusat ekonomi utama di kawasan Jawa Timur, tetapi juga sebagai pusat industri yang terus berkembang pesat. Dengan pertumbuhan yang pesat dalam berbagai sektor, termasuk sektor kuliner, Surabaya menawarkan potensi besar dalam bisnis pastry dan bakery. Sektor ini terus menunjukkan dinamika yang signifikan, dengan pelaku bisnis yang berkompetisi untuk terus berinovasi dan memberikan produk yang lebih berkualitas dari waktu ke waktu, sehingga menjadikan kota ini sebagai tempat yang ideal untuk melakukan penelitian terkait perkembangan industri makanan, khususnya dalam bidang pastry dan bakery

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif, melalui pendekatan komparatif yang sesuai dengan namanya penelitian ini membandingkan dua atau lebih variabel dalam suatu penelitian (Hakim, 2025). Dengan fokus utama pada penelitian keputusan pembelian masyarakat pada roti dengan bahan dasar ragi instan atau levain. Penelitian ini juga akan menggunakan kuesioner yang disebarakan menggunakan metode *purposive sampling* kepada 30 responden yang dipilih dari populasi tertentu. Setiap responden memiliki kesempatan yang sama untuk mencoba sampel produk. Data yang terkumpul akan digunakan untuk menilai bahan dasar mana (ragi instan atau levain) yang lebih disukai masyarakat berdasarkan penilaian sensori organoleptik. Hasil data ini juga akan menentukan apakah hipotesis yang diajukan mendapat dukungan atau penolakan dari responden.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Data penelitian ini dapat diperoleh melalui pengamatan dan pencatatan yang dilakukan untuk tujuan yang sesuai dengan tujuan penelitian. Berdasarkan jenisnya data diklasifikasikan menjadi dua jenis yaitu, data kuantitatif dan data kualitatif. Data kuantitatif adalah informasi dalam bentuk angka yang dapat dihitung serta dibandingkan berdasarkan skala numerik, seperti rata-rata, total, atau selisih nilai. Sementara itu, data kualitatif merupakan informasi mengenai objek atau subjek yang tidak dinyatakan dalam bentuk angka, melainkan melalui pengamatan atau pengalaman (Latifatunnisa, 2025).

Namun jika dilihat dari sumbernya, data tersebut juga terbagi menjadi dua sumber yaitu, data primer dan data sekunder. Menurut Pahlephi, R., D. (2022) data primer adalah informasi yang dihimpun langsung oleh peneliti dari sumber pertama atau responden yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam penelitian ini data akan diperoleh langsung dari lapangan melalui penyebaran kuesioner yang telah disusun oleh peneliti. Penelitian dilakukan dengan membandingkan data asli yang dikumpulkan dengan alternatif yang sudah ada.

Penelitian ini juga akan didukung dengan data sekunder, yang merupakan data tambahan yang diperoleh dari sumber selain data primer, dengan tujuan mendukung serta menyempurnakan informasi yang belum lengkap pada data primer (Team, C. S. 2023). Data sekunder yang digunakan adalah informasi yang diperoleh dari jurnal dan artikel ilmiah yang diperoleh melalui media elektronik dan cetak yang berkaitan dengan penelitian ini.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei kuesioner yang merupakan kumpulan pertanyaan yang berkaitan dengan topik penelitian dan ditujukan untuk dijawab oleh para responden (Walgito, 1987). Kuesioner yang dibagikan kepada responden menyakup pernyataan tentang ragi instan, levain, roti, dan sensori, serta responden diminta menjawab berdasarkan pengalaman pribadinya. Kuesioner akan disebarakan menggunakan metode *purposive sampling* yang artinya teknik pengambilan sampel non-probabilitas di mana peneliti secara sengaja memilih responden atau objek penelitian yang

memiliki karakteristik tertentu yang dianggap sesuai dan relevan dengan tujuan studi, dan akan disampaikan langsung kepada responden melalui pembagian selebaran.

Tabel 3.1 Kuesioner

KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK						
Saya Michelle Warren dari Akademi Sages sedang mengerjakan survei dengan tujuan untuk menganalisa perbedaan Roti Ragi Instan dan Roti Sourdough dari segi rasa, tekstur dan aroma serta preferensi konsumen.						
Mohon berikan opini sejujurnya atas pertanyaan-pertanyaan di dalam kuesioner ini.						
Nama:	<input type="text"/>					
Usia:	a. 18-30	<input type="checkbox"/>				
	b. 31 - 45	<input type="checkbox"/>				
	c. 46 - 60	<input type="checkbox"/>				
Seberapa sering anda mengonsumsi roti dalam seminggu?						
a. 1 - 3 kali	<input type="checkbox"/>					
b. 4 - 6 kali	<input type="checkbox"/>					
c. > 6 kali	<input type="checkbox"/>					
Mohon centang box dibawah sesuai dengan selera kalian masing-masing.						
	Roti A			Roti B		
	Rasa	Tekstur	Aroma	Rasa	Tekstur	Aroma
Sangat suka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biasa saja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tidak suka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sangat tidak suka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berikan komentar mengenai Roti A yang telah anda cicipi.						
<input type="text"/>						
Berikan komentar mengenai Roti B yang telah anda cicipi.						
<input type="text"/>						

3.5 Teknik Penentuan Responden

Teknik penentuan responden untuk penelitian ini adalah *purposive sampling*, yaitu merupakan teknik pemilihan sampel yang ditentukan berdasarkan pertimbangan subjektif peneliti terhadap individu yang dianggap mewakili populasi. Teknik ini biasanya menghasilkan sampel dengan kualitas representative yang lebih tinggi. (Nurchaliza, 2024). Dengan kriteria:

- 1) Responden yang berdomisili di Surabaya.
- 2) *Aware* terhadap roti ragi instan dan roti levain.
- 3) Pernah membeli dan merasakan roti ragi instan dan roti levain.
- 4) Rentang umur 18-60 tahun.

Alasan peneliti memberikan kriteria tersebut dikarenakan responden telah memenuhi syarat dan memiliki pengalaman dalam merasakan apa yang didapat dari roti ragi instan dan roti levain.

3.6 Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu dengan mendistribusikan kuesioner secara langsung kepada 30 responden, dengan ketentuan berikut:

- 1) Responden akan diberikan sampel Roti A dan sampel Roti B.
- 2) Kemudian responden diminta untuk memberi centang dalam kotak yang tersedia mencakup rasa, tekstur dan aroma sesuai dengan selera masing-masing responden.
- 3) Terakhir responden akan menuliskan komentar mereka pribadi mengenai sampel yang telah dicoba.

3.7 Teknik Analisa Data

Teknik analisa data yang digunakan pada penelitian ini adalah Uji T (*t-assuming equal variances*). Menurut Team, C. S. (2023) uji t merupakan metode statistik parametrik yang digunakan untuk menguji apakah ada perbedaan yang signifikan dan mana yang lebih disukai oleh masyarakat dari satu atau dua kelompok sampel. Jadi bila penelitian adalah untuk melakukan perbandingan, maka uji T dapat digunakan sebagai alat analisis statistik dalam penelitian tersebut. Dalam analisa data ini teknik yang digunakan adalah menggunakan dua kelompok sampel, lalu dapat diketahui pendapat masyarakat tentang apakah kedua produk memang berbeda secara signifikan dan mana yang lebih disukai. Hasil dari uji ini kemudian menjadi dasar dalam pengambilan keputusan untuk pengembangan produk atau strategi pemasaran selanjutnya.

3.8 Teknik Penyajian Data

Teknik penyajian data dalam penelitian ini dilakukan dalam bentuk tabel yang bertujuan untuk mempermudah pemahaman terhadap hasil yang telah diperoleh. Penggunaan tabel dimaksudkan sebagai representasi visual yang ringkas dan sistematis, sehingga memudahkan pembaca dalam menelaah informasi yang disajikan. Data yang ditampilkan tidak hanya disusun secara terstruktur, tetapi juga akan diolah dan dijelaskan secara deskriptif agar maknanya lebih mudah dipahami (Ima, 2025). Penjelasan deskriptif ini berfungsi untuk memberikan gambaran yang

lebih mendalam mengenai isi data, konteksnya, serta keterkaitan antara satu variabel dengan variabel lainnya. Dengan demikian, diharapkan pembaca dapat memahami hasil penelitian secara lebih menyeluruh dan tidak mengalami kesulitan dalam menafsirkan informasi yang disajikan.

3.9 Teknik Pengolahan Data

Penelitian ini dilakukan dengan penentuan responden sehingga sesuai dengan kriteria dalam penelitian ini lalu, dilakukan pembuatan sampel roti untuk para responden terlebih dahulu, pada saat penyebaran kuesioner sampel roti akan dibagikan terlebih dahulu kepada responden sebelum mengisi kuesioner sehingga responden dapat mengenali roti terlebih dahulu. Berikutnya kuesioner akan diisi sesuai opini pribadi responden masing-masing. Setelah mendapat hasil respon dari para responden akan dikumpulkan serta akan di tabulasi sehingga peneliti lebih mudah untuk mengolah dalam pengujian uji t.