

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini mulai dilakukan pada bulan Maret sampai April 2024 hingga mendapatkan data sebanyak minimal 30 responden. Responden diambil dari orang-orang yang pernah melakukan pembelian *plant based cookies*. Lokasi penelitian ini berada di Surabaya, Jawa Timur. Peneliti mengambil lokasi Surabaya karena peneliti pernah menjual produk *plant based cookies* ini di area Surabaya.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian adalah cara untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan tertentu. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif. Metode penelitian deskriptif adalah metode penelitian status, kondisi, pemikiran, dan peristiwa suatu kelompok manusia. Metode penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk penelitian pada populasi tertentu dengan cara mengumpulkan data dan menganalisis data yang bersifat statistik (Sugiyono, 2017). Penelitian deskriptif kuantitatif menggambarkan variabel apa adanya didukung dengan data-data yang dihasilkan dari keadaan sebenarnya.

3.2.1 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Sumber data primer merupakan data yang langsung diberikan kepada pihak pertama. Data dikumpulkan oleh secara langsung oleh peneliti di tempat penelitian dilakukan (Sugiyono, 2018).

3.2.2 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan data kuesioner. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memberikan pernyataan atau pertanyaan tertulis untuk responden (Sugiyono, 2017). Kuesioner yang dibagikan pada responden dalam bentuk link *Google Form*. Jenis kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner tertutup karena responden hanya

memberikan tanda centang pada pada salah satu jawaban yang dianggap benar adanya.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 31 responden diambil dari penduduk Kota Surabaya yang pernah melakukan pembelian kukis *plant based*. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Teknik *purposive sampling* adalah teknik sampling yang memilih responden secara sengaja karena karakteristik tertentu (Sugiyono, 2017). Peneliti menggunakan teknik sampling ini karena sampel dipilih secara sengaja sesuai dengan karakteristik yang diinginkan peneliti.

Definisi operasional variabel adalah suatu sifat atau nilai dari kegiatan objek yang memiliki variasi yang telah ditetapkan oleh peneliti dengan tujuan pembelajaran dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2018).

Tabel 3.1 Indikator Definisi Operasional

No	Variabel	Indikator	Pernyataan
1	Faktor Pribadi	Usia konsumen	Usia mempengaruhi saya dalam membeli produk <i>plant based cookies</i> .
		Kondisi ekonomi	Kondisi ekonomi saya mendorong saya membeli <i>plant based cookies</i> .
		Alergi	Saya membeli <i>plant based cookies</i> karena memiliki alergi terhadap kandungan tertentu.
		Hidup sehat	Saya membeli <i>plant based cookies</i> karena ingin hidup sehat.
		Gaya hidup lingkungan	Gaya hidup mempengaruhi saya membeli <i>plant based cookies</i> .

3.2.3 Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1) Pengolahan Data

Penelitian ini menggunakan skala likert untuk mengukur jawaban dari responden. Skala likert adalah skala untuk mengukur suatu sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau kelompok terhadap fenomena. Skala likert yang digunakan terdiri dari lima pilihan yaitu:

Tabel 3.2 Skala Likert

Keterangan	Nilai
Sangat Setuju (SS)	5
Setuju (S)	4
Netral (N)	3
Tidak Setuju (TS)	2
Sangat Tidak Setuju (STS)	1

Nilai dari skala likert kemudian dimasukkan dan diolah dengan SPSS. SPSS adalah singkatan dari *Statistical Package for the Social Sciences* yang merupakan perangkat lunak untuk mengolah dan menganalisis data dalam membuat laporan penelitian.

2) Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif. Deskripsi analisis digunakan untuk menggambarkan frekuensi masing-masing variabel dengan skala satu sampai lima untuk mengetahui rata-rata dan kategori skor menggunakan perhitungan interval sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= \frac{\text{Nilai skor tertinggi} - \text{Nilai skor terendah}}{\text{Jumlah kategori}} \\ &= \frac{5-1}{5} = 0.8 \end{aligned}$$

3.2.4 Teknik Penyajian Data

Data yang disajikan penelitian ini dalam bentuk tabel pemusatan data yaitu *mean*. *Mean* adalah wakil dari kumpulan data atau rata-rata. *Mean* dihitung dengan cara menjumlahkan seluruh nilai data yang

kemudian dibagi dengan banyaknya data. Menurut Sudjana kriteria untuk mendeskripsikan nilai *mean* dengan interval sebagai berikut:

Tabel 3.3 Nilai dan Kategori *Mean*

Nilai	Kategori
1.00 – 1.80	Sangat Tidak Setuju
1.81 – 2.60	Tidak Setuju
2.61 – 3.40	Netral
3.41 – 4.20	Setuju
4.20 – 5.00	Sangat Setuju

3.3 Produk

Plant based cookies merupakan produk dari hasil menu creative yang pernah dibuat oleh peneliti. *Plant based cookies* terbuat dari oat, tepung, margarin, dan bubuk sayuran. Bubuk sayuran yang digunakan adalah bubuk daun pepaya. Resep pembuatan *plant based cookies* sebagai berikut

1) Bahan:

- a. 140 gr margarin
- b. 120 gr *quick oat* yang sudah dihancurkan
- c. 62 gr tepung terigu protein sedang
- d. 50 gr gula putih
- e. 50 gr *brown sugar*
- f. 30 gr bubuk daun pepaya
- g. ½ sendok teh *baking soda*
- h. Perasan lemon untuk mengaktifkan *baking soda*
- i. 1 gr garam

2) Cara Membuat:

- a. Timbang semua bahan lalu campurkan margarin, brown sugar, dan gula putih kedalam satu mangkuk.
- b. Campurkan bahan-bahan tersebut dengan *mixer* kecepatan tinggi hingga tercampur rata.

- c. Masukkan *quick oat* yang telah dihancurkan, tepung terigu protein sedang, dan garam lalu campurkan dengan *mixer* kecepatan sedang sampai membentuk adonan.
- d. Aktifkan *baking soda* dengan air lemon dalam mangkuk yang berbeda, kemudian campurkan kedalam adonan dan aduk menggunakan spatula.
- e. Campurkan bubuk daun pepaya kedalam adonan, aduk hingga rata.
- f. Timbang adonan per 20 gram lalu bulatkan dengan tangan. Lakukan hingga adonan habis.
- g. Panggang adonan di dalam oven selama 30 menit dengan suhu 150°C sampai kukis berwarna kecoklatan.



Gambar 3.1 Bahan *Plant Based Cookies*



Gambar 3.2 *Plant Based Cookies*