

## **BAB III**

### **RANCANGAN PENELITIAN**

#### **3.1. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan April-Mei 2024 dan tempat penelitian ini dilakukan di *kitchen* pribadi dan penyebaran kuisisioner dilakukan di Kota Surabaya.

#### **3.2. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif. Metode kuantitatif adalah cara untuk memperoleh ilmu pengetahuan atau memecahkan masalah yang dihadapi dan dilakukan secara hati-hati dan sistematis dan data-data yang dikumpulkan berupa rangkaian atau kumpulan angka-angka (Nasehudin, 2015). Metode penelitian kuantitatif dengan menggunakan kuisisioner adalah pendekatan yang sistematis dan terstruktur untuk mengumpulkan data dari responden. Kuisisioner digunakan untuk mendapatkan informasi yang bisa diukur dan dianalisis secara statistik.

##### **3.2.1. Jenis dan Sumber Data**

Pada penelitian ini menggunakan data kuantitatif dan kualitatif deskriptif. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer. Menurut (Sugiyono,2018) data primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Penelitian ini menggunakan data primer yang di ambil dari kuisisioner yang diberikan kepada responden

##### **3.2.2. Subyek Penelitian**

Dalam konteks penelitian kualitatif dengan kuisisioner, Subyek penelitian adalah responden yang memberikan data melalui pengisian kuisisioner. Pemilihan subjek penelitian yang tepat sangat penting untuk

memastikan validitas dan reliabilitas hasil penelitian. Berikut adalah beberapa aspek penting bagi Penulis yang perlu dipertimbangkan dalam memilih Subyek penelitian:

1. Subyek berusia 18 – 45 Tahun.
2. Subyek mengerti tentang penyedap rasa yang tidak mengandung MSG.

### 3.2.3. Karakteristik Produk Penelitian

Disini kami membuat 1 jenis produk, yaitu: Shrimp powder / Bubuk penyedap rasa dari Ikan Teri. Tekstur dari Ikan Teri bubuk ini halus, dan mudah larut di air, sangat cocok untuk campuran kaldu atau campuran sup, selain itu cocok untuk taburan diatas makanan atau MPASI pada anak. Proses pembuatan Produk adalah:

1. Pencucian Ikan Teri.
2. Penimbangan Ikan Teri.
3. Pemasakan (di sangrai) sampai kadar air dalam ikan teri berkurang dan habis.
4. Penghalusan Ikan Teri dengan blender.
5. Pengayakan / penyaringan Ikan Teri yang sudah dihaluskan.
6. Ikan Teri bubuk telah jadi, dan harus disimpan didalam tempat tertutup atau didalam kulkas.



Gambar 3.1, Gambar 3.2, Gambar 3.3, Gambar 3.4  
Proses Pembuatan Ikan teri bubuk

### **3.3. Metode Pengambilan Data**

Penulis menggunakan pengambilan data dengan metode Kuisisioner dengan menggunakan *platform Google Forms* karena dianggap pendekatan yang efisien dan efektif dalam penelitian kuantitatif (Febriadi & Nasution, 2017). Responden juga dapat mengisi kuisisioner kapan saja dan di mana saja, meningkatkan tingkat partisipasi. Pedoman kuisisioner yang digunakan Peneliti adalah sebagai berikut:

1. Usia Responden.
2. Pekerjaan Responden.
3. Karakteristik kandungan dari Produk yang sering dikonsumsi dan disenangi oleh Responden.
4. Ketertarikan Responden terhadap Ikan Teri Bubuk (Penyedap Alami Non-MSG).
5. Alasan dari Responden memilih MSG maupun non-MSG untuk dikonsumsi.

### **3.4. Metode Penyajian Data**

Menurut Miles dan Huberman (1992), penyajian data merupakan kegiatan mengumpulkan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Dalam penelitian ini, penulis menyajikan data dengan menggunakan tabel. Penulis menyajikan data berupa angka ke dalam bentuk baris dan kolom agar memudahkan penulis mendapatkan informasi untuk menarik kesimpulan. Jenis tabel yang digunakan dalam penyajian data adalah tabel satu arah yaitu tabel yang hanya menunjukkan satu karakteristik responden saja.

### **3.5. Metode Analisis Data**

Teknik analisis data dengan statistik deskriptif adalah pendekatan yang digunakan untuk meringkas dan menggambarkan karakteristik utama dari kumpulan data (Nasution, 2017). Melalui metode ini, peneliti dapat mengidentifikasi pola umum, distribusi, dan variabilitas data secara mudah dipahami. Metode ini sangat berguna

dalam tahap awal analisis data untuk mendapatkan gambaran umum sebelum melakukan analisis lebih mendalam.

Menurut (Sudijono, 2004) rumus yang digunakan dalam mengukur persentase adalah:

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

$f$  = Frekuensi data

$N$  = Total responden

$P$  = Hasil persentase

Modus adalah nilai yang paling sering muncul dalam suatu data statistik. Sementara, untuk mengetahui rata-rata digunakan rumus sebagai berikut:

$$Mx = \frac{\sum x}{N}$$

Keterangan:

$Mx$  = Rata-rata

$X$  = Jumlah data

$N$  = Total responden