

## BAB III

### METODE PELAKSANAAN

#### A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian survei dengan desain penelitian eksploratif. Penelitian ini bertujuan menganalisis aspek produk, finansial, swot, mutu organoleptik, dan kepuasan konsumen pada inovasi usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih.

#### B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Bulan April - Mei 2023. Nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih akan dipromosikan pada beberapa tempat di Kabupaten Pasuruan dan Kota Malang.

#### C. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi (Batasan)	Hasil Pengukuran	Skala Ukur
Kesesuaian Label	Label terdiri dari keterangan yang direpresentasikan dengan kata-kata maupun berupa gambar dimana perannya ialah sebagai sumber informasi mengenai produk tersebut lengkap dengan penjualnya	TM = Tidak memenuhi apabila tidak sesuai dengan syarat atau kriteria dari peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan M = Memenuhi apabila sesuai dengan syarat atau kriteria dari peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan	Ordinal
Pemasaran	Tahap pemasaran adalah serangkaian tahapan produksi nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih yang bertujuan untuk distribusi produk kepada calon konsumen. Tahap pemasaran menggunakan teori		

Variabel	Definisi (Batasan)	Hasil Pengukuran	Skala Ukur
	bauran pemasaran (Marketing mix)		
Aspek finansial	Aspek finansial bertujuan untuk mengkaji suatu usaha dapat dikatakan menguntungkan atau merugikan dengan melihat perhitungan biaya yang dihasilkan dari seluruh pembiayaan yang dikeluarkan oleh nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Biaya Tetap	Biaya yang dikeluarkan selama proses produksi nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Biaya Variabel	Biaya yang dikeluarkan selama proses produksi nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Biaya Total	Penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dihasilkan oleh nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Biaya Penyusutan	Penjumlahan dari biaya masa kegunaan peralatan kegiatan produksi usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
HPP	Biaya-biaya yang sehubungan dengan <i>mark up</i> persentase keuntungan yang diinginkan	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Harga Jual	Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh usaha untuk memproduksi nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih ditambah dengan persentase laba yang diinginkan	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio

Variabel	Definisi (Batasan)	Hasil Pengukuran	Skala Ukur
Biaya Produksi	Biaya yang dikeluarkan oleh usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih yang berhubungan dengan fungsi atau kegiatan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang mempunyai nilai jual	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Penerimaan	Perbandingan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga jual produk usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
Keuntungan	Selisih antara total penerimaan dengan total biaya	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp)	Rasio
BEP ( <i>Break Even Point</i> )	Titik pertemuan antara biaya usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih dengan harga jual dan volume produksi dimana usaha tidak mengalami untung dan rugi	Dinyatakan dalam satuan unit (Rp) dan (pcs)	Rasio
Revenue R/C Ratio	Perbandingan antara penerimaan dengan total biaya usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih	R = Usaha dinyatakan rugi apabila hasil menunjukkan 1  U = Usaha dinyatakan untung apabila hasil >1	Ordinal
Analisis SWOT	faktor-faktor internal usaha yang mendukung atau mempunyai keunggulan untuk pencapaian perkembangan inovasi usaha	Kekuatan Kelemahan Peluang Ancaman	Nominal
Mutu Organoleptik	Tingkat kesukaan konsumen terhadap karakteristik produk nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih (meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur).	Sangat suka Suka Tidak suka Sangat tidak suka	Ordinal

Variabel	Definisi (Batasan)	Hasil Pengukuran	Skala Ukur
Kepuasan konsumen	Tingkat kepuasan konsumen terhadap harga dan kemasan produk nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih	Puas Sangat Puas Tidak Puas Sangat Tidak Puas	Ordinal

#### D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

##### 1. Jenis Data Primer

Data primer dalam penelitian ini yaitu meliputi data kesesuaian label dan kemasan, teknik pemasaran, SWOT, perhitungan biaya dan perhitungan kelayakan usaha diperoleh dengan cara observasi langsung terhadap objek yang diteliti serta data kepuasan konsumen dan mutu organoleptik diperoleh dengan metode survey yang menggunakan instrumen kuesioner kepada 38 panelis konsumen yang diperoleh dari konsumen pemasaran produk melalui platform survey online (Google Formulir)

##### 2. Jenis Data Sekunder

- a. Informasi nilai gizi nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih. Metode pengumpulan data dengan studi pustaka.
- b. Resep dan cara pengolahan nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih. Metode pengumpulan data dengan studi pustaka

#### E. Pengolahan dan Analisis Data

##### 1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan serangkaian langkah yang harus dilakukan sebelum memulai proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Tahap ini melibatkan penentuan resep dan spesifikasi, persiapan alat dan bahan, desain label dan kemasan.

##### a. Alat dan Bahan

Alat-alat yang dibutuhkan saat pengolahan nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih tercantum pada tabel 5.

Tabel 1. Alat pengolahan nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih

Jenis	Volume (Buah)

Blender	1
Kompor	1
Tabung Gas	1
Panci Kukusan	1
Pisau	1
Sendok	1
Telenan	1
Baskom	2
Piring	2
Mangkok	1
Cetakan nugget	1

Referensi resep bahan pengolahan nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih diperoleh dari Karya Tulis Ilmiah oleh Ana Nur Faidah (2020) dengan judul Substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) ikan patin (*pangasius sp*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP terhadap mutu organoleptik, mutu gizi, dan nilai energi.

Tabel 2. Spesifikasi Bahan Nugget Ikan Patin Substitusi Jamur Tiram Putih Putih

<b>Bahan (gram)</b>	<b>Spesifikasi</b>	<b>Jumlah</b>
Daging ikan patin	Bau ikan segar, tidak busuk, tidak berlendir	70
Jamur tiram putih	Tekstur tidak keras, tidak berlendir, payung jamur masih utuh dan bersih, memiliki aroma khas jamur	10
Tepung maezena	Bewarna putih, kemasan utuh, merek maezenaku	20
Tepung terigu	Tidak menggumpal, bewarna putih, kemasan utuh, merek segitiga biru	5
Telur ayam	Cangkang bewarna pekat cerah, tidak ada bintik hitam dan tidak retak, aroma telur tidak busuk	55
Bawang putih	Bewarna putih, tidak ada noda atau lapisan bubuk bewarna keabuan	8
Lada bubuk	Tidak kadaluarsa, merk ladaku	1
Garam	Tidak kadaluarsa, tidak berair, kemasan utuh	2,5
Gula pasir	Bewarna putih, tidak menggumpal, tidak berair	2,5
Pelapis		

Tepung panir	Tidak tengik, bewarna kuning, kemasan utuh tidak berlubang	50
--------------	--	----

Sumber : Ana (2020)

Hasil penelitian Ana (2020) diperoleh kandungan gizi nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih per 100 gram pada taraf perlakuan terbaik yaitu P1 disajikan dalam Tabel 7.

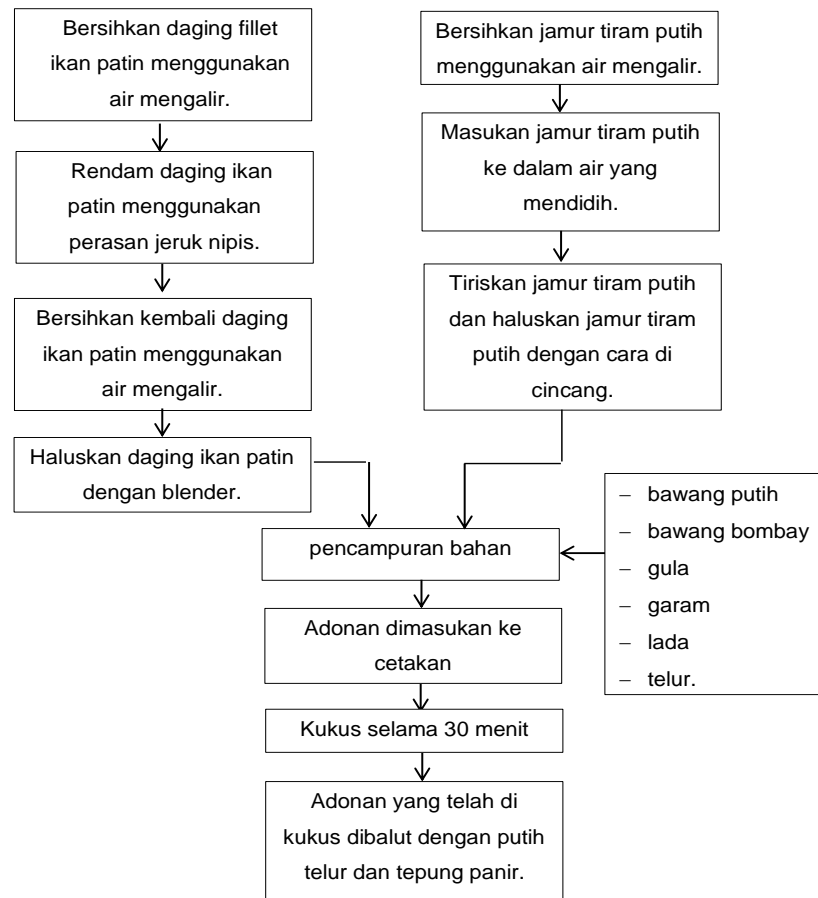
Tabel 3. Kandungan Energi dan Zat Gizi per 100 Gram

<b>Energi dan Zat Gizi</b>	<b>Kebutuhan berdasarkan Standar AKG 10%</b>	<b>Nilai Gizi pe 100 Gram Produk (%)</b>
Kadar Protein	2,5	4,35
Kadar Lemak	5	12,62
Kadar Karbohidrat	22	26
Nilai Energi	140	234,98
Kadar Zat Besi	1	2,10

Sumber : Ana (2020)

b. Pengolahan

Tahap pengolahan nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih mengacu pada penelitian Ana (2020).



Gambar 1. Pengolahan Nugget Ikan Patin dengan Substitusi Jamur Tiram Putih

### c. Pemasaran

Strategi pemasaran produk nugget ikan dengan substitusi jamur tiram putih menggunakan bauran pemasaran 4P (*product, price, promotion, place*) yang diterapkan untuk menarik minat calon pembeli.

## 2. Aspek Finansial

### a. Perhitungan Biaya

Perhitungan biaya dilakukan untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dan pemasukan yang didapatkan dari usaha. Selain itu digunakan untuk mengetahui harga penjualan produk. Perhitungan biaya menggunakan rumus-rumus yang disajikan pada Tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 4. Perhitungan Biaya

Jenis Biaya	Rumus
Total Cost	Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap

<b>Jenis Biaya</b>	<b>Rumus</b>
Biaya Penyusutan	$\frac{\text{Harga perolehan aktivitas tetap}}{\text{Taksiran umur kegunaan}}$
Harga Pokok Produksi (HPP)	$\frac{(\text{Nilai penyusutan} + \text{biaya tidak tetap})}{\text{Kapasitas Produk}}$
Harga Jual	Harga pokok produksi + keuntungan yang diinginkan
Perhitungan laba	Penerimaan kotor – total biaya

Penyajian rumus perhitungan biaya disajikan pada Tabel 8 Rumus perhitungan biaya digunakan untuk menghitung seluruh komponen pengeluaran hingga keuntungan yang didapatkan dari usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih untuk mengetahui harga jual dan keuntungan usaha.

#### b. Kelayakan Usaha

Pengumpulan data kelayakan usaha dengan melakukan perhitungan Revenue R/C, BEP produk, dan BEP harga. Berikut rumus yang digunakan untuk analisis kelayakan usaha Tabel 9 sebagai berikut.

Tabel 5 Rumus Analisis Kelayakan Usaha

<b>Jenis Biaya</b>	<b>Rumus</b>
Analisis R/C	$\frac{\text{Penerimaan Total}}{\text{Biaya Total}}$
Analisis BEP	$\text{Unit} = \frac{FC}{P-VC}$ $\text{FC: } \frac{(1-VC)}{P}$

Revenue R/C Ratio digunakan untuk mengukur perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. BEP Produksi digunakan untuk mengetahui titik impas produksi dan titik impas harga minimal penjualan yang menunjukkan keadaan usaha tidak mengalami kerugian dan keuntungan

### 3. Aspek SWOT

SWOT adalah metode perencanaan model, strategis, dan pengembangan usaha yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*) dan ancaman

(*threats*) dalam suatu proyek pada usaha nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih.

#### 4. Mutu Organoleptik

Pengolahan data mutu organoleptik produk nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram dilakukan dengan metode uji skala kesukaan. Panelis mengisi kuesioner untuk memberikan tanggapannya tentang tingkat kesukaan terhadap produk meliputi (rasa, aroma, dan warna). Metode ini menggunakan uji skala kesukaan (*hedonic scale test*) yang diolah dengan cara memberikan skor 1 - 4 dengan kriteria sebagai berikut:

- 1: Sangat Tidak Suka
- 2: Tidak Suka
- 3: Suka
- 4: Sangat Suka

Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan perhitungan dengan metode Skala Likert. Skala Likert adalah skala respon untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian ini skala Likert digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap mutu organoleptik produk (meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur). Skala Likert yang digunakan sebagai berikut:

1. = Sangat Tidak Suka
2. = Tidak Suka
3. = Suka
4. = Sangat Suka

Berdasarkan jawaban responden selanjutnya akan diperoleh satu kecenderungan atas jawaban responden tersebut. Kuesioner yang dibagikan dilakukan menggunakan skala Likert. Maka perhitungan indeks jawaban responden dilakukan dengan cara sebagai berikut:

$$\text{Nilai Indeks} = ((F1 \times 1) + (F2 \times 2) + (F3 \times 3) + (F4 \times 4)) / 4$$

Keterangan:

F1 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 1 (Kurang)

F2 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 2 (Cukup)

F3 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 3 (Baik)

F4 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 4 (Sangat Baik)

Interval (rentang jarak) dan interpretasi persen yang digunakan yaitu:

1. Sangat Tidak Suka = 0% - 24,99%
2. Tidak Suka = 25% - 49,99%
3. Suka = 50% - 74,99%
4. Sangat Suka = 75% - 100%

Kepuasan konsumen dinyatakan dalam bentuk tinjauan kontinum sehingga dapat diketahui seberapa besar tingkat kesukaan konsumen terhadap mutu organoleptik produk yang meliputi warna, rasa dan aroma, apakah terletak pada kategori sangat tidak suka, tidak suka, suka atau sangat suka.

Proses pencarian skor ideal tertinggi, skor ideal terendah, panjang interval kelas, dan tinjauan kontinum berdasarkan rumus dari Riduwan (2015). Jumlah skor tersebut dimasukkan ke dalam garis kontinum, yang pengukurannya ditentukan dengan cara:

$Y = \text{Skor tertinggi likert} \times \text{jumlah responden}$

$X = \text{Skor terendah likert} \times \text{jumlah responden}$

Jarak Interval = (Nilai Maksimal - Nilai Minimum) : 4

Persentase skor = (Total Skor / Nilai Maksimal) x 100

Kriteria Interpretasi Skor

1. Kurang = 0% - 24,9%
2. Cukup = 25% - 49,9%
3. Baik = 50% - 74,9%
4. Sangat Baik = 75% - 100%

## 2. Kepuasan Konsumen

Pengolahan data kepuasan konsumen menggunakan alat ukur skala kepuasan konsumen. Skala kepuasan menyesuaikan dengan subjek penelitian. Item-item pada skala yang digunakan pada penelitian ini disusun mengacu pada aspek-aspek kepuasan konsumen menurut Dutka (2005), yaitu salah satunya adalah kemasan dan harga. Skala kepuasan konsumen yang digunakan yaitu sangat baik, baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis menggunakan perhitungan dengan metode Skala Likert. Dalam penelitian ini skala Likert digunakan untuk mengukur kepuasan konsumen tentang harga dan kemasan produk. Skala Likert yang digunakan sebagai berikut:

1. = Kurang
2. = Cukup
3. = Suka

4. = Sangat Suka

Berdasarkan jawaban responden selanjutnya akan diperoleh satu kecenderungan atas jawaban responden tersebut. Kuesioner yang dibagikan dilakukan menggunakan skala Likert. Maka perhitungan indeks jawaban responden dilakukan dengan cara sebagai berikut:

$$\text{Nilai Indeks} = ((F1 \times 1) + (F2 \times 2) + (F3 \times 3) + (F4 \times 4)) / 4$$

Keterangan:

F1 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 1 (Kurang)

F2 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 2 (Cukup)

F3 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 3 (Baik)

F4 = frekuensi jawaban responden yang menjawab 4 (Sangat Baik)

Interval (rentang jarak) dan interpretasi persen yang digunakan yaitu:

1. Kurang = 0% - 24,99%
2. Cukup = 25% - 49,99%
3. Baik = 50% - 74,99%
4. Sangat Baik = 75% - 100%

Kepuasan konsumen dinyatakan dalam bentuk tinjauan kontinum sehingga dapat diketahui seberapa besar kepuasan konsumen terhadap harga, label dan kemasan produk, apakah terletak pada kategori kurang, cukup, baik atau sangat baik. Jumlah skor tersebut dimasukkan ke dalam garis kontinum, yang pengukurannya ditentukan dengan cara:

Y = Skor tertinggi likert x jumlah responden

X = Skor terendah likert x jumlah responden

Jarak Interval = (Nilai Maksimal - Nilai Minimum) : 4

Persentase skor = (Total Skor / Nilai Maksimal) x 100

Kriteria Interpretasi Skor

1. Kurang = 0% - 24,9%
2. Cukup = 25% - 49,9%
3. Baik = 50% - 74,9%
4. Sangat Baik = 75% - 100%