

BAB III

METODE PENELITIAN WIRAUSAHA TAHAP AWAL

A. Studi Pendahuluan

Penelitian ini menginovasikan produk *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai makanan selingan sehat untuk anak usia sekolah. Resep produk dimsum ini diperoleh dari penelitian terdahulu dengan memilih taraf perlakuan terbaik yaitu P1 dengan proporsi 75 gram ikan patin, 15 gram tepung tempe, dan 10 gram daun kelor yang memperoleh satu sajian dimsum.

B. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional deskriptif dengan desain penelitian eksploratif yaitu memahami inovasi usaha produk *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor.

C. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April-Juni 2025 yang berlokasi di:

1. Rumah produksi terletak di Sengkaling Residence, Kelurahan Dadaprejo, Kecamatan Junrejo, Kota Batu sebagai tempat proses pengolahan serta pengemasan produk *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor
2. Pemasaran produk dilakukan di dua tempat yakni Car Free Day Jl. Besar Ijen dan Jl. Ir. Soekarno

D. Sasaran dan Populasi Penelitian

Sasaran dan populasi dalam penelitian ini adalah anak usia sekolah (6-12 tahun).

E. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini mencakup informasi mengenai kesesuaian label dan kemasan, strategi pemasaran produk, analisis SWOT, perhitungan biaya serta kelayakan usaha, dan tanggapan kepuasan konsumen yang dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap objek penelitian. Data mengenai kepuasan konsumen diperoleh dengan menggunakan metode survei, di mana konsumen yang telah membeli produk diminta mengisi kuesioner secara online melalui Google Form yang telah disediakan.

b. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini meliputi studi pustaka yang ditujukan untuk kelengkapan dan penunjang data primer, meliputi resep produk dari penelitian terdahulu, alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk, spesifikasi dan karakteristik bahan dalam pembuatan produk serta prosedur pembuatan produk.

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari berbagai cara, yaitu:

- a. Observasional, metode pengumpulan data yang menggunakan instrumen observasi dengan melakukan pengamatan langsung dan analisis terhadap objek aspek produk (meliputi dari pengolahan hingga pemasaran produk), perhitungan finansial dan kelayakan usaha, evaluasi SWOT, serta kepuasan konsumen.
- b. Studi Pustaka, bertujuan untuk melengkapi kelengkapan data yang diperoleh dari penelitian terdahulu dalam pengumpulan data mengenai informasi nilai gizi, resep, dan tata cara pengolahan produk risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau.
- c. Survei, metode pengumpulan data yang menggunakan instrument kuesioner kepada pembeli, yang diperoleh dari konsumen hasil kegiatan pemasaran produk.

F. Analisis dan Pengolahan Data

1. Aspek Produk

Analisis aspek produk meliputi tahap persiapan yang melibatkan penentuan alat dan bahan yang diperlukan, spesifikasi bahan, tata cara pengolahan produk, serta desain label dan kemasan.

a. Persiapan Alat dan Bahan

Berikut alat yang dibutuhkan selama proses pengolahan “Dimsum Ikan Patin” sebagaimana disajikan pada Tabel 5.







Tabel 1 Alat yang dibutuhkan untuk Proses Produksi






Nama	Jumlah
Timbangan Digital	1
Chopper	1
Kukusan Dandang	1
Talenan	1
Pisau	1
Baskom	2
Sendok	3
Piring plastik	1
Spatula	1
Kompor Gas	1
Kulkas	1

Berikut bahan yang dibutuhkan selama proses pengolahan Dimsum beserta spesifikasinya sebagaimana disajikan pada Tabel 6.

Tabel 2 Spesifikasi Bahan Makanan

Bahan Makanan	Spesifikasi	Gambar
Kulit <i>Dim sum</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit <i>Dim sum</i> merk Gajah 1 pack berisi 50 lembar - Tipis berbentuk bulat - Diameter 8 cm - Berwarna kuning pucat - Tidak berjamur - Tidak mudah patah dan mudah dipisahkan 	
Ikan Patin Fillet	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan patin fillet beku merk kemasan 1 kg - Tidak berbau busuk dan berlendir - Warna daging cerah - Berbau amis khas ikan patin 	

Bahan Makanan	Spesifikasi	Gambar
Tepung Tempe	<ul style="list-style-type: none"> - Tepung tempe organic merk dari toko online - Berwarna coklat terang - Tidak menggumpal dan berbau tengik - Tidak berjamur - Tidak kadaluwarsa 	
Daun kelor	<ul style="list-style-type: none"> - Daun kelor yang didapatkan dari pasar - Berwarna hijau tua - Tidak basah dan lengket - Tidak kering dan berubah warna 	
Telur	<ul style="list-style-type: none"> - Berasal dari telur ayam negeri didapatkan dari pasar - Utuh, tidak cair - Tidak berbau busuk - Kulit berwarna coklat tua dan tidak kasar - Dalam berat 1 kg terdapat 16 butir telur 	
Tepung Sagu	<ul style="list-style-type: none"> - Tepung sagu merk Tani yang didapatkan dari toko online - Berwarna putih bersih - Tidak menggumpal dan bau apek - Tidak berjamur - Tidak kadaluarsa 	
Gula	<ul style="list-style-type: none"> - Gula pasir yang didapatkan dari toko kelontong di pasar - Berwarna putih bersih - Tidak basah dan lengket - Tidak kadaluarsa 	
Merica	<ul style="list-style-type: none"> - Merica berbentuk bubuk merk Ladaku yang didapatkan dari pasar - Berwarna kecoklatan - Tidak menggumpal - Tidak kadaluarsa 	

Saus Tiram	<ul style="list-style-type: none"> - Saus Tiram merk Saori yang didapatkan dari pasar - Berwarna hitam dengan konsistensi kental - Rasa sedikit manis dan asin - Beraroma tiram - Tidak kadaluarsa 	
Minyak Wijen	<ul style="list-style-type: none"> - Minyak wijen yang didapatkan dari pasar - Berwarna agak kecoklatan dengan konsistensi kental - Memiliki aroma wangi yang tajam - Tidak kadaluarsa 	
Bawang Putih	<ul style="list-style-type: none"> - Bawang putih yang didapatkan dari pasar - Warna putih dengan bentuk yang cukup bulat - Tidak basah dan busuk - Tidak berjamur 	
Garam	<ul style="list-style-type: none"> - Garam dapur yang didapatkan dari pasar - Berwarna putih bersih - Tidak basah dan lengket - Rasa asin - Tidak menggumpal - Tidak kadaluarsa 	
Wortel	<ul style="list-style-type: none"> - Wortel lokal yang didapatkan dari pasar - Berwarna oranye cerah - Berbatang bulat dan tidak berkayu - Tidak basah dan busuk 	

b. Formulasi 1 Resep “GreenBITe Gyoza”

Formulasi adalah kegiatan merancang komposisi bahan makanan dalam takaran tertentu untuk menghasilkan produk pangan dengan cita rasa, tekstur, warna, dan nilai

gizi yang sesuai dengan sasaran. Formulasi “GreenBITE Gyoza” disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut.

Tabel 3 Formulasi 1 Resep "GreenBITE Gyoza"

Bahan Makanan	Kebutuhan (gram)
Kulit <i>Dim sum</i>	36
Ikan Patin	75
Tepung Tempe	15
Daun Kelor	10
Telur	60
Tepung Sagu	30
Gula	3
Merica	2
Saus Tiram	5
Minyak Wijen	5
Bawang Putih	7
Garam	3
Wortel	7

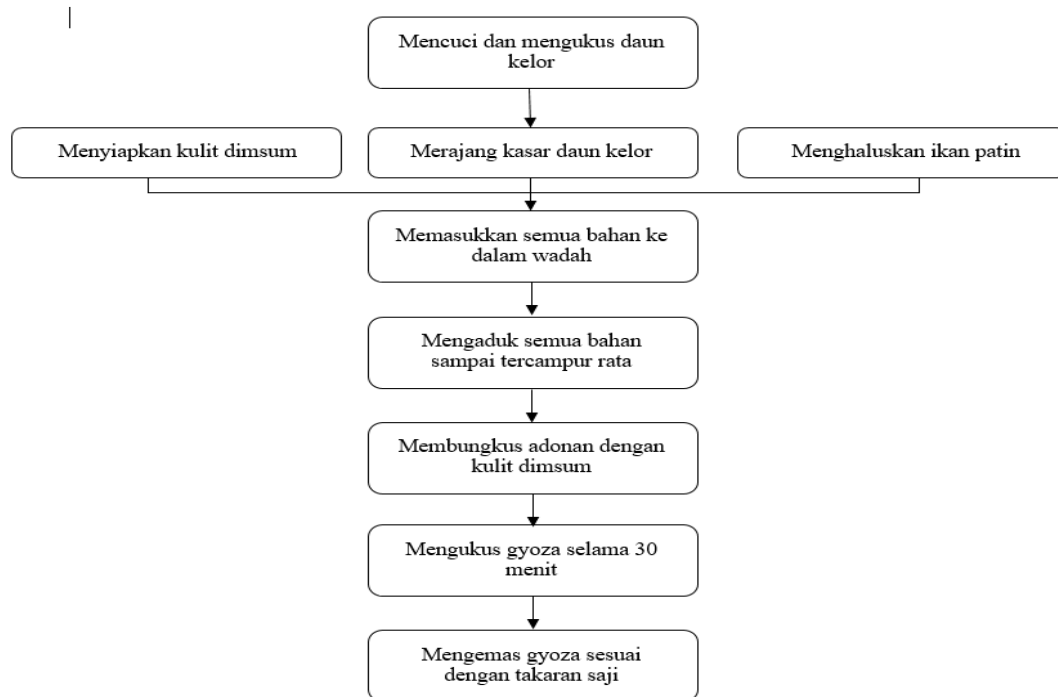
Hasil penelitian terdahulu terhadap *Dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor diperoleh kandungan gizi per 100 gram yang disajikan dalam tabel

Tabel 4 Nilai Gizi Satu Porsi "GreenBITE Gyoza"

Kandungan Total Bahan	Nilai Gizi Per 100 gram	Kecukupan Makanan Selingan (10%)	Pemenuhan Kebutuhan (%)
Energi (kkal)	301	270	111
Protein (g)	18,5	7	264
Lemak (g)	12	10	120
Karbohidrat (g)	31,8	35	90
Fe (mg)	6,3	10	63
Vitamin C (mg)	3	4,5	66

c. Prosedur Pembuatan “GreenBITE Gyoza”

Prosedur pembuatan “GreenBITE Gyoza” disajikan dalam bentuk diagram alir pada gambar berikut ini.



Gambar 1 Diagram Alir Prosedur Pengolahan "GreenBITE Gyoza"

d. Desain Kemasan dan Label

1) Kemasan

Produk dimsum ikan patin dikemas menggunakan mika plastik berukuran 13×10 cm. Kemasan mika plastik ini berperan dalam memberikan perlindungan terhadap produk dimsum ikan patin serta dapat meningkatkan

nilai visual/penampilan dan daya tarik konsumen sebagaimana disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2 Kemasan “GreenBITe Gyoza”

2) Label

Label pangan yang digunakan produk dimsum ““GreenBITe Gyoza”” memuat keterangan meliputi nama produk, berat bersih, informasi nilai gizi, serta komposisi bahan. Label untuk produk ini menggunakan dominasi warna coklat dan kuning dengan tambahan aksesoris animasi agar label terlihat menarik di mata anak-anak yang menjadi sasaran utama dari produk “GreenBITe Gyoza” ini.



Gambar 3 Label Kemasan “GreenBITE Gyoza”

2. Aspek Finansial

a. Perhitungan Biaya

Perhitungan biaya dilakukan untuk mengetahui biaya pengeluaran untuk memproduksi produk, harga jual produk, serta biaya pemasukan yang diperoleh dari penjualan produk. Perhitungan biaya usaha “GreenBITE Gyoza” sebagaimana menggunakan rumus-rumus yang disajikan pada Tabel 9.

Tabel 5 Perhitungan Biaya Usaha “GreenBITE Gyoza”

Jenis Biaya	Rumus
Penyusutan Alat	$\frac{\text{Harga Perolehan Aset} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$
Total Produksi (total Cost)	Total Fixed Cost + Total Variable Cost
Harga Pokok Produksi (HPP) per Porsi	$\frac{\text{Biaya Total Produksi (TC)}}{\text{Jumlah unit yang diproduksi}}$
Harga Jual	$\text{HPP} + (\% \text{ Mark up} \times \text{HPP})$
Pendapatan Penjualan	Jumlah Penjualan x Harga Jual
Keuntungan (Laba)	Pendapatan Penjualan – HPP

b. Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dapat ditentukan dengan cara melakukan perhitungan Revenue R/C, BEP per porsi dan BEP harga. Perhitungan analisis kelayakan usaha menggunakan rumus-rumus yang disajikan pada Tabel 10.

Tabel 6 Kelayakan Usaha

Jenis Biaya	Rumus
Revenue R/C	$\frac{\text{Total Penerimaan Penjualan}}{\text{Biaya Total Produksi}}$
BEP per porsi Produksi	$\frac{\text{Total Cost}}{\text{Harga jual/Unit}}$
BEP per Harga	$\frac{\text{Total Cost}}{\text{Jumlah Produksi}}$

c. Perencanaan Biaya

Perencanaan biaya penyusutan alat adalah proses menghitung dan mengalokasikan penurunan nilai ekonomis suatu alat atau peralatan selama masa penggunaannya dalam suatu proyek atau kegiatan operasional. Biaya penyusutan menjadi bagian dari total biaya operasional dan penting untuk diperhitungkan dalam analisis kelayakan usaha. Biaya penyusutan alat untuk produksi “GreenBITE Gyoza” disajikan pada Tabel 11.

Tabel 7 Perencanaan Biaya “GreenBITe Gyoza”

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Barang (Rp)	Nilai Sisa per Porsi Barang	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp)
1	Timbangan Digital	1	23500	11750	4	2973
2	Chopper	1	100000	50000	4	12500
3	Kukusan Dandang	1	50000	25000	4	6250
4	Talenan	1	10000	5000	4	1250
5	Pisau	1	5000	2500	4	625
6	Baskom	2	10000	5000	4	1250
7	Sendok	3	6000	3000	4	750
8	Piring plastik	1	6000	3000	4	750
9	Spatula	1	5000	2500	4	625
10	Kompor Gas	1	250000	125000	4	31250
11	Penjepit makanan	1	10000	5000	4	1250
12	Kulkas	1	1600000	800000	4	200000
Total Biaya Penyusutan Alat per 4 Tahun						285875
Total Biaya Penyusutan Alat per Hari						784

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang nilainya tidak berubah meskipun volume produksi atau penjualan berubah dalam jangka waktu tertentu. Biaya ini harus dibayarkan bahkan saat tidak ada produksi sama sekali. Biaya Tetap untuk Produksi 30 porsi dimsum disajikan pada tabel 12.

Tabel 8 Biaya Tetap Produksi “GreenBITe Gyoza”

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Listrik	1.000
Transportasi	10.000
Tenaga Kerja	50.000
Penyusutan Alat	784
Sewa Tempat	16.000

Biaya Variabel (*Variable Cost*) adalah biaya yang berubah sebanding dengan jumlah barang atau jasa yang diproduksi. Semakin banyak produksi, semakin tinggi

biaya variable. Apabila produksi menurun, biaya variabel akan menurun juga. Biaya Variabel produksi 30 porsi dimsum “GreenBITe Gyoza” disajikan pada tabel 13.

Tabel 9 Biaya Variabel Produksi Produk “GreenBITe Gyoza”

Bahan	Harga per Kg	Kebutuhan per porsi	Kebutuhan 30 Porsi	Harga Sesuai Kebutuhan
Ikan patin fillet	30000	75	2250	67500
Kulit dimsum	8000	10	300	2400
Tepung Tempe	160000	15	450	72000
Daun Kelor	5000	10	300	1500
Telur	15000	60	1800	27000
Tepung Sagu	34000	30	900	30600
Gula	18000	3	90	1620
Merica	120000	2	60	7200
Saus Tiram	58500	5	150	8775
Saus Tiram	58500	5	150	8775
Minyak wijen	170000	5	150	25500
Bawang putih	36000	7	210	7560
garam	5000	3	90	450
Wortel	12000	7	210	2520
Kemasan				15000
Label				6000
Gas LPG				5000
TOTAL				280625

Berikut adalah rincian perhitungan biaya produksi

1) *Total Cost* Produksi

$$= \text{Variable cost} + \text{Fixed cost}$$

$$= 280.625 + 77.041$$

$$= \text{Rp. } 357.666$$

2) Harga Pokok Produksi (HPP)

$$= \frac{\textit{Total Cost}}{\textit{Jumlah yang diproduksi}}$$

$$= \frac{357.666}{30}$$

$$= \text{Rp. 11.922}$$

3) Harga Jual

$$= \text{HPP} + (\% \textit{Mark Up} \times \text{HPP})$$

$$= 11.922 + (45\% \times 11.922)$$

$$= 11.922 + 5.364$$

$$= 17.286 \text{ dibulatkan menjadi Rp. 17.500}$$

(dengan pertimbangan harga produk serupa yang telah beredar di pasaran)

4) Pendapatan Penjualan

$$= \text{Jumlah Penjualan} \times \text{Harga Jual}$$

$$= 30 \text{ porsi} \times 17.500$$

$$= \text{Rp. 525.000}$$

5) Laba/Keuntungan

$$= \text{Pendapatan} - \textit{Total Cost}$$

$$= 525.000 - 357.666$$

$$= \text{Rp. 167.334}$$

6) R/C (*Revenue Cost Ratio*)

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\textit{Total Pendapatan Jualan}}{\textit{Biaya Total Produksi}} \\
 &= \frac{525.000}{357.666} \\
 &= 1,46
 \end{aligned}$$

Artinya $R/C > 1$, maka dapat disimpulkan dimsum ikan patin, tepung tempe, daun kelor layak untuk dikembangkan.

7) BEP per Porsi Produksi

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\textit{Total Cost}}{\textit{Harga Jual/Unit}} \\
 &= \frac{357.666}{17.500} \\
 &= 20,4 \rightarrow 21 \text{ porsi}
 \end{aligned}$$

Artinya, pelaku usaha apabila ingin memperoleh keuntungan, perlu menjual lebih dari 21 porsi.

8) BEP per harga

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\textit{Total Cost}}{\textit{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{357.666}{30} \\
 &= \text{Rp. } 11.022
 \end{aligned}$$

Artinya, pelaku usaha perlu menjual produk dengan harga diatas Rp 10.055 untuk memperoleh keuntungan.

3. Aspek Analisis SWOT

Analisis SWOT dalam penelitian ini, menggunakan pendekatan kualitatif dimana terdapat matriks SWOT yang menampilkan delapan kotak, yaitu dua kotak teratas adalah faktor internal (*strengths* dan *weakness*) dan dua kotak di sebelah kiri adalah faktor eksternal (*threats* dan *opportunity*). Empat kotak lainnya berisi isu permasalahan strategis yang muncul dari hasil titik pertemuan antara faktor internal dan eksternal (Salim & Siswanto, 2019).

Metode analisis SWOT dengan pendekatan kualitatif akan menghasilkan empat strategi analisis yang dapat dikembangkan, yaitu (Salim & Siswanto, 2019): a.

- a. Strategi SO, yaitu strategi yang harus mampu memanfaatkan kekuatan sekaligus memanfaatkan peluang yang ada.
- b. Strategi WO, yaitu strategi yang harus ditunjukkan untuk mengurangi kelemahan yang muncul sekaligus dalam waktu yang sama memanfaatkan peluang yang ada.
- c. Strategi ST, yaitu strategi yang harus mampu menonjolkan kekuatan untuk mengatasi ancaman yang muncul.
- d. Strategi WT, yaitu strategi yang ditujukan untuk mengatasi hambatan dan meminimalkan dampak dari ancaman yang ada.

4. Aspek Kepuasan Konsumen

Pengolahan data uji skala kepuasan (*hedonic scale test*) pada produk “GreenBITE Gyoza” dilakukan menggunakan metode Skala Likert dengan cara panelis melakukan pengisian kuesioner melalui link *google form* untuk mengungkapkan dan memberikan pendapat dan tanggapannya sebagai penilaian tingkat kepuasan terhadap

produk meliputi (aroma, rasa, tekstur, harga dan kemasan produk). Panelis akan diberikan kuisisioner, langkah selanjutnya panelis kemudian mengisi kuisisioner. Uji skala kepuasan (*hedonic scale test*) ini diolah dengan cara memberikan skor 1- 4 dengan kriteria Skala Likert sebagai berikut:

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Setelah didapatkan data hasil uji organoleptik, maka perhitungan indeks jawaban dari panelis adalah sebagai berikut (Putra *et al.*, 2019):

$$\text{Nilai Indeks} = [(F1 \times 1) + (F2 \times 2) + (F3 \times 3) + (F4 \times 4) + (F5 \times 5)]$$

Keterangan:

F1 = Frekuensi jawaban responden yang menjawab 1 (Sangat Tidak Suka)

F2 = Frekuensi jawaban responden yang menjawab 2 (Tidak Suka)

F3 = Frekuensi jawaban responden yang menjawab 3 (Suka)

F4 = Frekuensi jawaban responden yang menjawab 4 (Sangat Suka)

Selanjutnya menentukan persentase indeks dengan cara mengetahui terlebih dahulu skor maksimum, dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Skor Maksimum} = [\text{Jumlah Responden} \times \text{Skor Tertinggi Likert (4)}]$$