

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di rumah makan Sugara Milk yang bertempat di Jl. Lowanu, Sorosutan, Kecamatan Umbulharjo, Kota Yogyakarta. Sugara Milk merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang kuliner yang memproduksi minuman berbahan dasar susu sapi dan berbagai macam cemilan lainnya.

#### B. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian terapan (*applied research*). Menurut Sugiono (2012), penelitian terapan (*applied research*) merupakan salah satu jenis penelitian yang digunakan untuk mengetahui nilai suatu variabel mandiri, baik satu variabel maupun lebih (*independen*) tanpa membuat perbandingan, ataupun menghubungkan dengan variabel yang lain. Fungsi penelitian ini adalah untuk memecahkan masalah-masalah praktis. Tujuan penelitian terapan tidak semata-mata untuk mengembangkan wawasan keilmuan, tetapi juga untuk pemecahan masalah praktis, sehingga hasil penelitian dapat dimanfaatkan (Haidir Salim 2019).

#### C. Jenis Dan Sumber Data

Sumber data penelitian ini berupa data primer dan juga data sekunder, data primer diperoleh langsung oleh peneliti dengan cara wawancara dan observasi

langsung kepada sumbernya, sedangkan data sekunder diperoleh dari penelitian lain atau data yang diperoleh secara tidak langsung.

### 1. Data Primer

Data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pewawancara (Sugiyono, 2019). Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Peneliti menggunakan hasil wawancara yang didapatkan dari informan mengenai topik penelitian sebagai data primer.

Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara kepada owner Sugara Milk. Hasil dari wawancara ini berguna untuk mendapatkan informasi penelitian mengenai produk baru, ide berdasarkan kebutuhan perusahaan, konsep produk baru, analisis produk dalam pasar, proses dan sistem produk, desain pemasaran, dan prosedur produk.

### 2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpulan data (Sugiyono, 2019). Data sekunder didapatkan dari sumber yang dapat mendukung penelitian antara lain dari dokumentasi dan literatur. Data sekunder yang diperoleh pada penelitian ini adalah data jumlah rencana produksi dan realisasi produksi minuman susu pada periode februari sampai september 2023.

## **D. Teknik Pengumpulan Data**

Data yang dibutuhkan peneliti tentunya memerlukan suatu teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini. Dengan menggunakan teknik pengumpulan data ini, maka peneliti dapat mengetahui informasi dari data-data yang dibutuhkan untuk penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

### **1. Wawancara**

Wawancara dilakukan langsung kepada pemilik Sugara Milk Bapak Madkhan yang bertanggung jawab terhadap semua kegiatan perusahaan dan peneliti bertindak sebagai pewawancara. Data yang diperoleh melalui wawancara ini yaitu mengenai gambaran umum perusahaan, proses produksi dan operasi, dan kapasitas bahan baku selama satu periode.

### **2. Dokumentasi**

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian, Sugiyono (2018). Dalam penelitian ini dokumentasi dilakukan untuk mengetahui gambaran umum perusahaan seperti struktur organisasi, dan produk terkait kebutuhan pelanggan.

Dokumentasi merupakan pencatatan dari dokumen yang ada. Pada dokumen ini data yang didapatkan merupakan data sekunder dikarenakan data tersebut didapat dari dokumen perusahaan. dalam penelitian ini, dokumentasi yang didapatkan adalah data jumlah rencana produksi dan realisasi produksi.

#### **E. Teknik Pengukuran Data**

Setelah menerima informasi mengenai data yang diperlukan untuk penelitian, maka langkah selanjutnya yang dapat dilakukan oleh peneliti adalah dengan pengukuran data. Dalam penelitian ini, pengukuran data yang dilakukan sebagai berikut :

1. Pengukuran data didasarkan pada unit:

a. Data jumlah bahan baku

Jumlah stok harian di Sugara Milk hanya tersedia untuk kebutuhan maksimal 2 hari kedepan, semua itu dilakukan untuk menjaga kondisi susu agar tetap dalam keadaan baik.

b. Data kerusakan bahan baku

Kerusakan yang terjadi pada susu sapi dapat disebabkan karena tingginya nutrisi susu yang juga merupakan sumber substrat. Susu yang sudah dipasteurisasi bisa bertahan kurang lebih tiga hari.

## **F. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan alat analisis tahapan pengembangan produk menurut teori Heizer dan Render (2012) berikut merupakan langkah-langkah dalam pengembangan produk.

### **1. Ide**

Tahap awal dalam pengembangan produk berasal dari ide. Ide-ide juga bisa berasal dari berbagai sumber seperti kebutuhan pelanggan, harga, dan riset pasar. Pencarian ide produk ini juga bisa dilihat dari kebutuhan perusahaan pada konsumen dalam upaya pembuatan produk susu sapi.

- a. Penyaringan Ide, penyaringan tersebut dilakukan dengan tujuan supaya perusahaan bisa memperoleh ide yang berkualitas.
- b. Pengembangan Konsep, dilakukan untuk mengkonsep pengembangan produk seperti apa yang akan dirasakan oleh konsumen.

### **2. Prototyping**

*Prototype* memegang peranan penting dalam memastikan apa yang ada dalam konsep produk dapat direalisasikan menjadi sesuatu yang nyata. Dimana perusahaan akan secara intensif meriset dan membuat rencana lebih detail untuk membuat produk baru.

#### **a. Spesifikasi Produk**

Perusahaan membuat spesifikasi secara lengkap terhadap produk yang akan dikembangkan meliputi, jenis produk, komposisi, harga, ukuran dan daya tahan produk.

#### b. Design Interface

Perusahaan membuat tampilan grafis atau situs web yang berfokus pada produk yang dibuat. Contohnya membuat tampilan menu dan gambar produk.

#### c. Package Design

Membuat desain kemasan untuk pembungkus atau wadah produk berfungsi untuk melindungi dan menjaga kualitas produk. Tujuan utama desain kemasan adalah untuk memikat perhatian konsumen, melindungi produk, dan memberikan informasi yang diperlukan.

### 3. Uji Produk

Pengujian produk merupakan tahap untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar kualitas dan keamanan sebelum produk dijual ke konsumen. Uji produk bertujuan untuk mengidentifikasi masalah, cacat ketidaksesuaian dengan spesifikasi produk sehingga perbaikan dapat dilakukan sebelum produk masuk ke pasar.

#### a. Tes Pasar

Membantu menghindari resiko besar yang mungkin terjadi dengan peluncuran produk yang kurang diminati oleh pasar. Tes pasar juga dapat membantu perusahaan merancang strategi pemasaran yang lebih efektif dan memahami bagaimana produk tersebut dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.

#### 4. Evaluasi

##### a. Produk

Evaluasi dilakukan oleh perusahaan untuk membantu memastikan bahwa produk yang dikembangkan memenuhi standar kualitas, meminimalkan resiko dan memberikan nilai kepada konsumen. Selain itu evaluasi produk juga bisa berlanjut setelah produk diluncurkan, dengan umpan balik pelanggan dan pembaruan berkelanjutan untuk meningkatkan produk.

