

4. HASIL

4.1. Uji Validitas dan Reliabilitas

Tabel 7. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner

Variabel	<i>Pearson Correlation</i>	<i>Sig. 2(tailed)</i>	<i>Cronbach' Alpha</i>
X1.1	0.688**	<0.000	0,723
X1.2	0.584**	<0.000	
X1.3	0.541**	<0.000	
X1.4	0.669**	<0.000	
X1.5	0.775**	<0.000	
X1.6	0.675**	<0.000	
X2.1	0.807**	<0.000	0,661
X2.2	0.844**	<0.000	
X2.3	0.652**	<0.000	
Y1.1	0.840**	<0.000	0,876
Y1.2	0.855**	<0.000	
Y1.3	0.822**	<0.000	
Y1.4	0.835**	<0.000	
Y1.5	0.706**	<0.000	
Y1.6	0.695**	<0.000	
Y1.7	0.489**	<0.000	
Y1.8	0.646**	<0.000	

Keterangan :

(**) = Menunjukkan korelasi pada signifikansi 5% atau 0,05





Pada Tabel 7. dapat dilihat bahwa seluruh pertanyaan indikator yang meliputi Persepsi kualitas (X1), Persepsi Kualitas (X1) dan Minat Beli (Y1) mempunyai nilai signifikansi <0,05 maka indikator tersebut dianggap valid. Selain itu,

keseluruhan indikator kuesioner penelitian dinyatakan reliabel karena nilai uji *cronbach's alpha* lebih besar dari r-tabel 0,3202. Setelah data terbukti valid dan reliabel maka dapat dilanjutkan ke pengujian utama.

4.2. Uji Organoleptik

4.2.1. Hasil Pembuatan Brownies Panggang Substitusi Tepung Kedelai

Tabel 8. Hasil Pembuatan Brownies Panggang

Perlakuan	Kontrol	Substitusi 10%	Substitusi 20%	Substitusi 30%
Gambar				

Dapat dilihat pada Tabel 8. merupakan hasil dari pembuatan brownies panggang kontrol dan substitusi tepung kedelai 10%, 20%, 30%. Standar kualitas brownies panggang yang baik dari penampakannya yaitu menghasilkan kilau di bagian permukaannya dan berwarna coklat kehitaman. Dengan penambahan tepung kedelai dalam pembuatan brownies panggang masih menghasilkan kilau (*shiny*) dan berwarna coklat kehitaman tidak ada beda dari perlakuan kontrol maupun substitusi tepung kedelai, sehingga dengan penambahan tepung kedelai tidak menurunkan kualitas brownies panggang. Setelah melakukan pembuatan brownies panggang original dan substitusi tepung kedelai, dilanjutkan dengan uji organoleptik untuk mengetahui apakah ada beda dari tiap formulasi, mengetahui brownies mana yang paling disukai dan mengetahui formulasi mana yang terbaik.



Gambar 7. Brownies Panggang Kemasan Cup

Pada penelitian ini cioccolatobrownie menjual brownies panggang cup. Dapat dilihat pada gambar 7. merupakan brownies panggang dengan kemasan cup berukuran 12oz. Brownies cup ini berisi potongan brownies panggang yang dibuat untuk sekali makan atau sekali gigitan. Selain itu, produk ini praktis dan mudah dibawa.

4.2.2. Hasil Uji Organoleptik Brownies Panggang

Tabel 9. Hasil uji organoleptik pada brownies substitusi tepung kedelai.

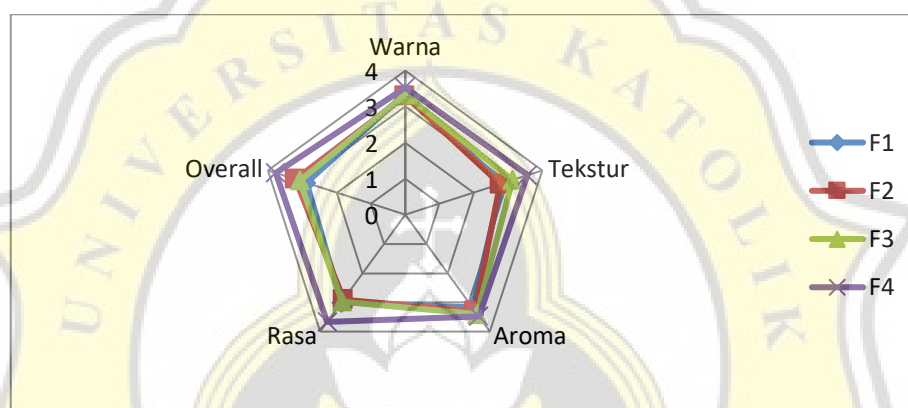
Parameter	Nilai Mean Uji Hedonik Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Warna	3,37 ± 1,129 ^a	3,30 ± 1,149 ^a	3,33 ± 0,994 ^a	3,53 ± 1,042 ^a
Tekstur	2,83 ± 1,117 ^a	2,77 ± 1,135 ^a	3,13 ± 0,819 ^{ab}	3,57 ± 1,135 ^b
Aroma	3,17 ± 0,834 ^a	3,30 ± 0,794 ^a	3,40 ± 0,932 ^a	3,47 ± 0,900 ^a
Rasa	3,00 ± 1,114 ^a	2,90 ± 1,25 ^a	2,97 ± 0,669 ^a	3,67 ± 1,184 ^b
Overall	2,87 ± 1,106 ^a	3,20 ± 1,186 ^{ab}	3,07 ± 1,112 ^a	3,77 ± 1,223 ^b
Total	15,24	15,47	15,9	18,01

Keterangan :

- Seluruh data hasil pengujian sensori merupakan nilai rata –rata ± standar deviasi (n=30)
- Penilaian uji hedonic pada analisis sensori menggunakan skala 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (netral), 4 (suka), dan 5 (sangat suka)
- Penilaian dengan notasi huruf *superscript* (^{a,b,c}) menunjukkan terdapat perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dengan menggunakan uji pendugaan Kruskal Wallis dan dilanjutkan uji beda nyata *Mann Whitney*

- F1= 100% tepung terigu; F2= 10% tepung kedelai, 90% tepung terigu; F3= 20% tepung kedelai, 80% tepung terigu; F4= 30% tepung kedelai, 70% tepung terigu.

Berdasarkan tabel 9. dapat diketahui bahwa total rata-rata skor dari uji organoleptik pada brownies tertinggi yaitu pada formulasi 4 (F4) dengan jumlah 18,01 dan yang terendah yaitu formulasi 1 (F1) dengan jumlah 15,24. Dapat disimpulkan bahwa daya terima brownies substitusi tepung kedelai terbaik yaitu pada brownies F4 (30% tepung kedelai, 70% tepung terigu).



Gambar 8. Diagram Analisa Sensori Brownies Panggang

Keterangan:

- F1= 100% tepung terigu; F2= 10% tepung kedelai, 90% tepung terigu; F3= 20% tepung kedelai, 80% tepung terigu; F4= 30% tepung kedelai, 70% tepung terigu

Berdasarkan Gambar 8. diatas dapat diketahui tingkat kesukaan brownies panggang terhadap parameter warna, tekstur, aroma, rasa, dan *overall*. Pada grafik tersebut terlihat bahwa brownies panggang kedelai F4 pada seluruh atribut lebih disukai dibandingkan dengan brownies F1 dan F2.

4.3. Persepsi Kualitas, Persepsi Harga, dan Minat Beli

4.3.1. Profil Responden

Tabel 10. Sosio-Demografi Responden

Profil		Jumlah	Presentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	15	14,6
	Perempuan	88	85,4
Usia	18-24 tahun	78	75,7
	25-35 tahun	22	21,4
	36-45 tahun	1	1,0
	46-55 tahun	2	1,9
Pekerjaan	Pelajar/mahasiswa	49	47,6
	Wirausahawan	4	3,9
	Karyawan	37	35,9
	Tidak bekerja	6	5,8
	Lainnya	7	6,8
Pendapatan	< Rp 1.000.000	31	30,1
	Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000	27	26,2
	Rp 2.000.000 – Rp 3.000.000	28	27,2
	>Rp 3.000.000	17	16,5

Berdasarkan tabel 10. menunjukkan bahwa dari 103 responden, berdasarkan jenis kelamin sebagian besar konsumen yang membeli yaitu perempuan. Berdasarkan usia sebagian besar konsumen yang membeli berusia 18-24 tahun. Berdasarkan pekerjaan konsumen yang membeli brownies cup kedelai yaitu pelajar/mahasiswa dan berdasarkan pendapatan/uang saku terdiri sebagian besar (31 orang) berpendapatan < Rp 1.000.000.

Tabel 11. Data Jawaban Kuesioner untuk Uji Pengaruh Persepsi Kualitas dan Harga Terhadap Minat Beli Brownies Kedelai

No	Pertanyaan	STS %	TS %	S %	SS %
1	Menurut saya brownies kedelai merupakan brownies yang berkualitas	0	2	57	41
2	Saya pikir brownies kedelai memiliki rasa yang enak	1	8	50	42
3	Protein yang tinggi dibandingkan brownies original sebagai keunggulan brownies kedelai	0	2	47	51
4	Menurut saya brownies kedelai lebih bergizi dibandingkan brownies original	0	4	52	44
5	Menurut saya kemasan brownies kedelai baik	0	6	75	19
6	Menurut saya brownies dengan tambahan tepung kedelai bisa dikonsumsi dari berbagai usia	0	4	57	39
7	Menurut saya harga brownies kedelai memiliki harga yang terjangkau	0	7	60	33
8	Menurut saya harga produk sesuai dengan kualitas yang didapat	0	4	50	47
9	Harga yang ditetapkan cioccolatobrownie bersaing dengan brownies lain	0	5	68	27
10	Saya ingin mencoba produk inovasi dari cioccolatobrownie yaitu brownies kedelai	0	0	57	43
11	Kualitas brownies yang lebih baik menjadi alasan saya membeli brownies	0	2	55	43
12	Saya akan merekomendasikan produk brownies kedelai kepada teman-teman dan saudara	0	1	57	42

Lanjutan tabel 11.

No	Pertanyaan	STS %	TS %	S %	SS %
13	Saya akan mengajak teman dan saudara untuk membeli brownies kedelai	0	2	58	40
14	Saya tertarik dengan brownies kedelai karena pasti mengandung protein yang lebih tinggi	0	3	48	50
15	Brownies panggang cioccolatobrownie merupakan brownies yang sudah terjamin kualitasnya	0	1	50	50
16	Promosi brownies kedelai di instagram menarik perhatian saya	0	4	53	43
17	Saya akan mencari testimoni orang-orang yang telah mengonsumsi brownies kedelai cioccolatobrownie untuk menambah keyakinan saya terhadap brownies tersebut	0	0	65	35

Keterangan :

n = 103

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

Berdasarkan Tabel 11. dapat diketahui bahwa pada setiap pertanyaan untuk uji pengaruh persepsi kualitas dan harga terhadap minat pembelian brownies kedelai menghasilkan sebagian besar jawaban setuju dan sangat setuju yaitu mencapai 50%. Dapat disimpulkan bahwa responden memiliki persepsi yang baik terhadap brownies kedelai sehingga responden tertarik untuk melakukan pembelian.

4.3.2. Hasil Uji Korelasi dan Uji Pengaruh Persepsi Kualitas dan Harga Terhadap Minat Beli

Tabel 12. Hasil Uji Korelasi

	Sig.	Pearson Correlation	Korelasi
Persepsi Kualitas	0.000	0,615	Kuat
Persepsi Harga	0.000	0,592	Sedang

Berdasarkan tabel 12. nilai koefisien korelasi persepsi kualitas sebesar 0,615. Berdasarkan pedoman nilai interpretasi korelasi nilai berada pada rentang “0,60-0,799” yang berarti tingkat hubungan persepsi kualitas terhadap minat beli termasuk pada tingkat hubungan yang kuat. Sedangkan hasil koefisien korelasi persepsi harga sebesar 0,592. Maka dapat diartikan tingkat hubungan persepsi harga terhadap minat beli termasuk pada tingkat hubungan yang sedang.

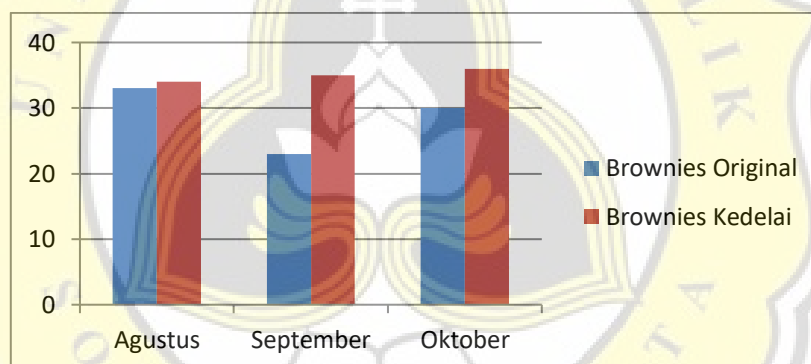
Tabel 13. Hasil Uji Pengaruh Persepsi Kualitas dan Harga Terhadap Minat Beli

Model	Sig.	T hitung	T table
Persepsi Kualitas (X1)	0.000	4,239	1,984
Persepsi Harga (X2)	0.000	3,619	1,984

Setelah mengetahui data yang digunakan sudah berdistribusi normal, maka dapat dilanjutkan dengan uji t. Sesuai dengan Tabel 13. menunjukkan bahwa nilai signifikansi pengaruh persepsi kualitas terhadap minat beli adalah $0,000 < 0,05$ dan nilai t hitung $4,239 > t$ tabel $1,984$ maka H1 diterima, artinya terdapat pengaruh kualitas terhadap minat beli secara signifikan. Selain itu juga menunjukkan bahwa nilai signifikansi pengaruh persepsi harga terhadap minat beli adalah $0,000 < 0,05$ dan nilai t hitung $3,619 > t$ tabel $1,984$ maka H2 diterima, artinya terdapat pengaruh persepsi harga terhadap minat beli secara signifikan.

4.4. Analisis Penjualan

Penjualan brownies panggang dengan kemasan cup dilakukan setiap seminggu sekali dengan sistem PO. Pemesanan dapat melalui dm instagram dan *whatsapp*. Produk brownies dengan kemasan cup yang telah diproduksi selama 3 bulan dapat dilihat pada Gambar 9. bahwa penjualan brownies cup original bulan Agustus terjual sebanyak 33 cup, kemudian mengalami penurunan pada bulan September sebesar 30,30% menjadi 23 cup, dan pada bulan Oktober kembali mengalami kenaikan sebesar 30,43% menjadi 30 cup. Sedangkan brownies kedelai pada bulan Agustus terjual sebanyak 34 cup, kemudian mengalami kenaikan pada bulan September dan Oktober sebesar 2,86% menjadi 35 dan 36 cup. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa konsumen tertarik dan minat untuk membeli brownies kedelai.



Gambar 9. Hasil Penjualan Brownies Panggang Kemasan Cup Selama 3 Bulan Tahun 2022

4.4.1. Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) dan BEP (*Break Even Point*)

Perhitungan HPP atau harga pokok penjualan dapat dilihat pada tabel 14. Pembuatan brownies panggang dalam satu resep dengan menggunakan satu loyang berukuran 20x20cm dapat dibuat menjadi 5 cup brownies. Dapat dilihat dalam tabel tersebut total harga pokok dalam satu resep sebesar Rp 23.000.

Tabel 14. Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan)

No	Nama Bahan	Harga / kg	Penggunaan / resep
1.	Tepung terigu	Rp 13.000	Rp 1.000
2.	Tepung kedelai	Rp 40.000	Rp 2.500
3.	Gula pasir	Rp 14.000	Rp 2.500
4.	Dark Cooking Chocolate	Rp 55.000	Rp 10.000
5.	Coklat bubuk	Rp 100.000	Rp 2.500
6.	Margarin	Rp 25.000	Rp 2.500
7.	Telur	Rp 24.000	Rp 2.000
8.	Total Harga Pokok		Rp 23.000

Tabel 15. Bahan Baku dan Biaya /Bulan

No	Nama	Jumlah
1.	Bahan Baku	Rp 230.000
2.	Bahan Kemasan	Rp 320.000
3.	Biaya Tenaga Kerja	Rp 250.000
4.	Biaya Bahan Bakar	Rp 50.000
5.	Total Biaya	Rp 850.000

Pada tabel 15. merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam setiap bulan dengan minimal penjualan sejumlah 50 cup brownies yaitu sebesar Rp 850.000. Dalam satu cup brownies dijual dengan harga Rp 23.000/cup. Omset yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 1.150.000. Keuntungan yang didapat tiap satu cup brownies sebesar Rp 6.000.

Perhitungan BEP digunakan untuk mengetahui pada titik berapa bisnis mencapai titik impas. Perhitungan analisis BEP unit adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP} &= \frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga jual per unit} - \text{biaya variabel per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp } 300.000}{\text{Rp } 23.000 - \text{Rp } 17.000} = 50 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan dengan menggunakan rumus BEP (*Break Even Point*) penjualan brownies kedelai dengan kemasan cup mencapai titik impas pada penjualan brownies ke-50 pada tiap bulan.

