

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN DAN PERANCANGAN

3.1 Metodologi Penelitian

Pada perancangan buku informasi kuliner khas Kepulauan Anambas, penulis mengumpulkan data dengan metode campuran (mixed-methods) yaitu kualitatif dan kuantitatif. Penelitian kualitatif dilakukan dengan studi literatur dan wawancara. Sedangkan kuantitatif dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner melalui google forms. Penggunaan metode kombinasi bertujuan melengkapi studi mengenai fenomena dan memperkuat hasil penelitian.

3.1.1 Metode Kualitatif

Menurut Creswell & Poth (2016) mendefinisikan metode penelitian pendekatan kualitatif atau penelitian survei dan memahami fenomena sentral. Untuk memahami gejala utamanya Dalam hal ini, peneliti mewawancarai partisipan dalam penelitian dengan mengajukan pertanyaan umum. Dilakukan analisis dengan data yang telah terkumpul. Dari hasil analisis ini, peneliti kemudian menjelaskannya melalui penelitian sebelumnya peneliti lain.

3.1.2 Metode Kuantitatif

Jabarkan secara umum metode kuantitatif yang digunakan dalam perancangan ini. Berikan gambaran besar tentang teknik pengumpulan data yang digunakan dan tujuan dari penggunaan teknik pengumpulan data tersebut, misalnya seperti ini. Survei *online* dilakukan dengan metode *random sampling*, dengan penentuan jumlah sampel dengan Rumus Slovin. Dilakukan pada siapa, untuk mendapatkan data apa dan hasilnya adalah apa. Lakukan juga tabulasi data tersebut ke dalam informasi visual (grafik, *pie chart*, dlsb.) jika perlu.

3.2 Teknik Pengumpulan Data

Berikut adalah metode beserta teknik yang digunakan untuk pengumpulan data yang akan diteliti. Kuesioner dan wawancara ahli digunakan dalam penelitian ini:

3.2.1 Kuesioner

Pengumpulan data kuantitatif digunakan metode teknik sampling. Penulis menyebarkan link google forms melalui daring dengan target audiens pecinta kuliner dan senang berwisata sebanyak 100 responden berdomisili di Jakarta dan Tangerang. Perhitungan sampel populasi berdasarkan rumus Slovin sebagai acuan dalam menentukan jumlah responden:

S = ukuran sampel

N = ukuran populasi = 989.554

Angka pada variabel n pada rumus Slovin adalah berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik DKI Jakarta 2020 dan Badan Pusat Statistik Tangerang 2018.

e = derajat ketelitian = 10%

$$S = \frac{N}{1 + N \cdot e^2}$$

$$S = \frac{989554}{1 + 989554 \cdot 0.1^2}$$

$$S = \frac{989554}{9896,54}$$

$$S = 99,989895$$

3.2.1.1 Hasil Kuesioner

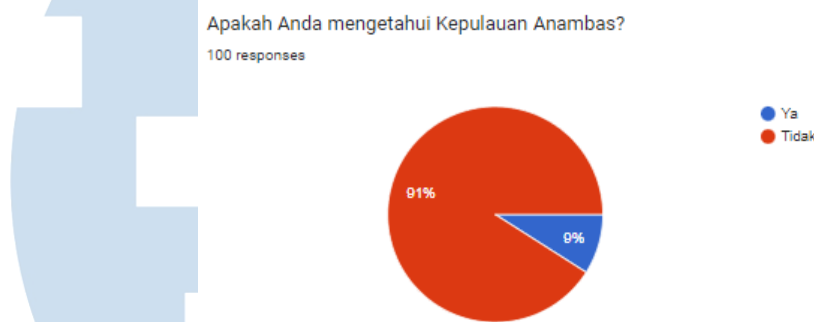
Pengumpulan data melalui penyebaran kuesioner dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 3. 1 Tabel Hasil Kuesioner

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Ketertarikan Kuliner	Tertarik	96	96%
	Mungkin Tertarik	4	4%
	Tidak Tertarik	0	0%
Usia	25-29	74	74%
	30-34	13	13%
	35-39	12	12%
	>39	1	1%
Melakukan Traveling dalam 1 tahun	1-3 kali	52	52%
	4-6 kali	36	36%
	7-9 kali	8	8%
	>9 kali	4	4%

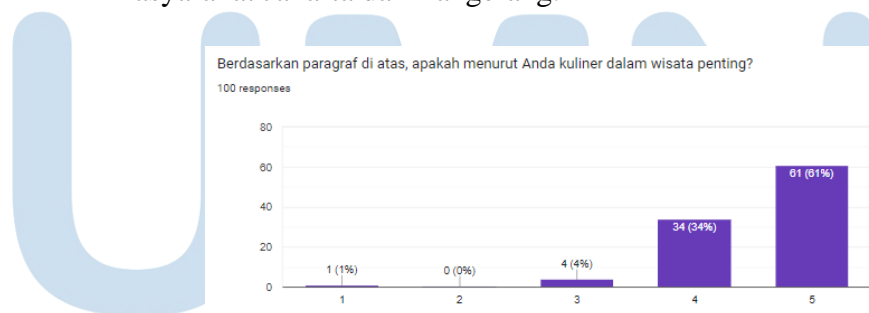
Berdasarkan data yang dikumpulkan, 96% dari 100 responden memiliki ketertarikan kuliner jika melakukan wisata, 4%nya menyatakan mungkin tertarik, namun tidak ada yang tidak tertarik pada kuliner dalam wisata. Data responden yang mengisi berusia 25-29 tahun sebanyak 74%, 30-34 tahun sebanyak 13%, 35-39 tahun sebanyak 12%, sedangkan di atas 39 tahun hanya 1%, menyimpulkan bahwa berwisata lebih banyak dilakukan oleh responden yang masih berada di umur muda, yaitu 25-29 tahun.

Selain adanya data ketertarikan dan usia responden, penulis mengumpulkan data responden yang gemar berwisata ini berapa banyak frekuensi (n) traveling dalam setahun. 52% menyatakan sebanyak 1-3 kali, 36% menyatakan 4-6 kali, 8% menyatakan 7-9 kali, 4% menyatakan lebih dari 9 kali.



Gambar 3. 1 Pie Chart Google Forms

Dari 100 responden asal Jakarta dan Tangerang, 91% menyatakan tidak mengetahui tentang keberadaan Kepulauan Anambas. Dan 95% menyatakan belum pernah mencoba kuliner Kepulauan Anambas. Data ini menunjukkan bahwa keberadaan dan budaya kuliner Kepulauan Anambas masih belum dikenal oleh masyarakat Jakarta dan Tangerang.



Gambar 3. 2 Diagram Grafik Google Forms

Berdasarkan diagram grafik yang telah dikumpulkan data dari 100 responden, 61% menyatakan kuliner dalam wisata sangat penting di poin 5, 34% di poin 4 dan 4% di poin 3.

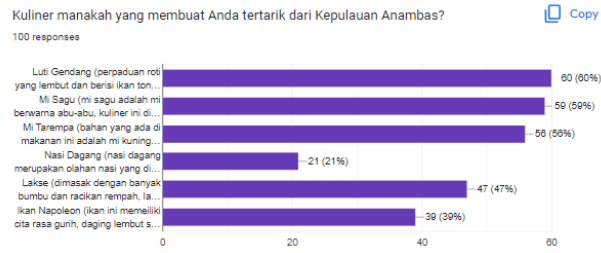
Dari data pengisian google forms, 100 responden memberikan jawaban ketertarikan terhadap sebuah kuliner dilihat dari beberapa segi yaitu: rasa yang unik, penampilan yang unik, mencerminkan budaya suatu daerah, atau adanya semangat dalam mengeksplorasi makanan baru.



Gambar 3. 3 Pie Chart Google Forms

Dari data diagram lingkaran di atas, 70% penggemar kuliner mencari tahu lebih dahulu kuliner tujuan mereka berwisata. Dengan data ini, menunjukkan sebuah urgensi bahwa media informasi perlu ada sehingga mampu membantu orang berwisata mendapatkan informasi lebih banyak.

Seratus responden mengisi pertanyaan daerah favorit dalam wisata kuliner berupa: Bali, Bandung, NTT, Jogja, dan lain-lain. Namun, dari data tersebut tidak terlihat ada responden yang mengisi Kepulauan Anambas atau daerah sekitarnya. Hal itu menjadikan sebuah urgensi, penulis membutuhkan media informasi untuk meningkatkan pengetahuan tentang kuliner khas Kepulauan Anambas agar mampu menarik perhatian wisatawan dalam mencoba kulinernya.

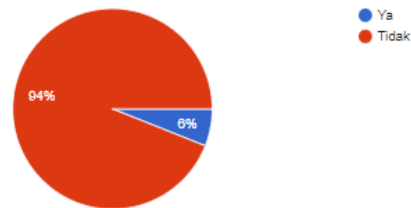


Gambar 3. 4 Diagram Batang Google Forms

Ketertarikan responden pada luti gendang mencapai 60%, mi sagu 59%, mi tarempa 56%, lakse 47%, ikan naopelon 39%, sedangkan nasi dagang 21%. Terlihat bahwa kuliner Kepulauan Anambas memiliki potensi dalam penyebaran kulinernya lebih luas.

Adakah di domisili Anda ada yang menjual makanan kuliner khas Kepulauan Anambas?

100 responses

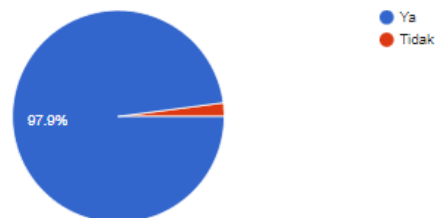


Gambar 3. 5 Pie Chart Google Forms

Berdasarkan tiga pertanyaan melalui google forms, 94% responden belum menemukan makanan kuliner khas Kepulauan Anambas

Jika tidak, apakah Anda tertarik untuk mencobanya?

97 responses



Gambar 3. 6 Pie Chart Google Forms

Berdasarkan tiga pertanyaan melalui google forms, 97% tertarik untuk mencoba kuliner khas Kepulauan Anambas



Gambar 3. 7 Pie Chart Google Forms

Berdasarkan tiga pertanyaan melalui google forms, 99% tidak menemukan banyak informasi tentang makanan khas Kepulauan Anambas. Responden berpendapat bahwa kuliner khas Kepulauan Anambas layak diinformasikan melalui sebuah media karena kuliner terlihat enak, agar lebih banyak informasi tentang kuliner tersebut disebarakan, belum banyak yang mengenal, informasi yang minim, terdengar menarik, dan lain-lain.



Gambar 3. 8 Diagram Batang Google Forms

Setelah berpendapat alasan kelayakan informasi kuliner Kepulauan Anambas, 100 responden menyatakan pendapat media informasi cocok menggunakan media website sebanyak 89% dengan alasan praktis, mudah diakses, internet dapat menjangkau lebih luas; 25% menyatakan buku dengan alasan sering membaca

majalah trave dan buku fotografi setiap naik pesawatl; sedangkan 18% memilih televisi karena menampilkan visual dan audio secara jelas.

3.2.2 Wawancara

Penulis menggunakan metode wawancara, mencari beberapa narasumber dengan ketertarikan terhadap kuliner. Ada tiga narasumber yang dikategorikan menjadi narasumber asal Kepulauan Anambas atau sekitarnya, narasumber *tourguide* yang memiliki ketertarikan terhadap wisata kuliner, serta *Traveler Vlogger* yang juga memiliki ketertarikan terhadap kuliner Anambas

Wawancara dilakukan dengan Sansan yang merupakan narasumber asal Kepulauan Anambas secara daring pada hari Rabu, 09 Maret 2023 pukul 6 sore melalui media discord. Bu Sarah dilakukan secara daring pada hari Kamis, 09 Maret 2023 pukul 3 sore. Dan Angela Natania dilakukan secara daring melalui media line call hari Kamis, 09 Maret 2023 pukul 5 sore.

3.2.2.1 Wawancara dengan Sansan

Sansan berasal dari Kepulauan Anambas yang memiliki ketertarikan terhadap kuliner, baik itu kuliner setempat atau di luar Kepulauan Anambas. Saat ini, beliau menetap di Kota Batam setelah melanjutkan studi dan memutuskan bekerja. Beliau menyampaikan keberuntungannya dalam menemukan kedai makan kuliner kampung halaman.

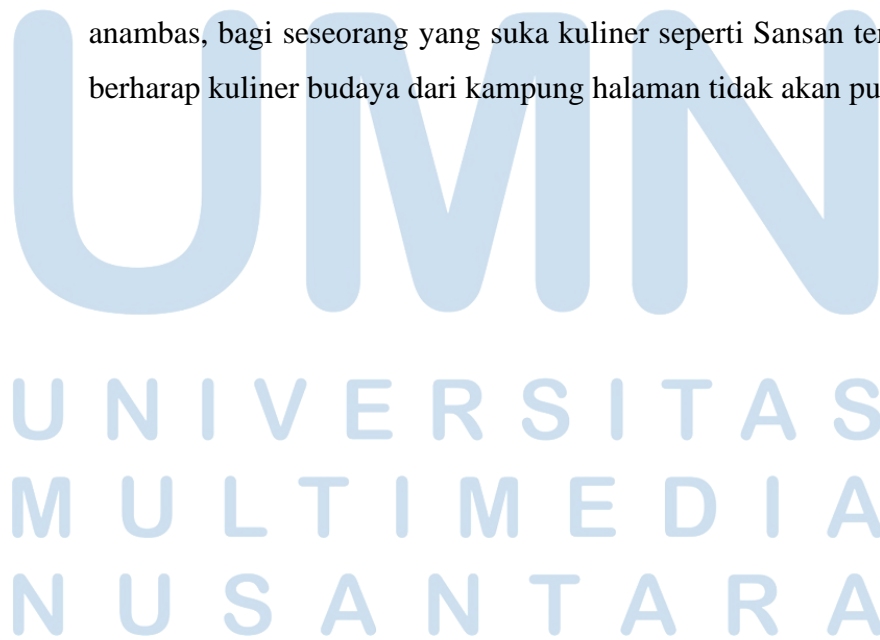
Beberapa kuliner yang direkomendasikan oleh Sansan untuk dicoba kuliner Kepulauan Anambas adalah luti gendang dan mi tarempa. Selain itu ada mi sagu anambas, hidangan tersebut jarang ditemukan di luar sana. Walaupun ada, pasti rasanya tidak senikmat kampung halamannya.

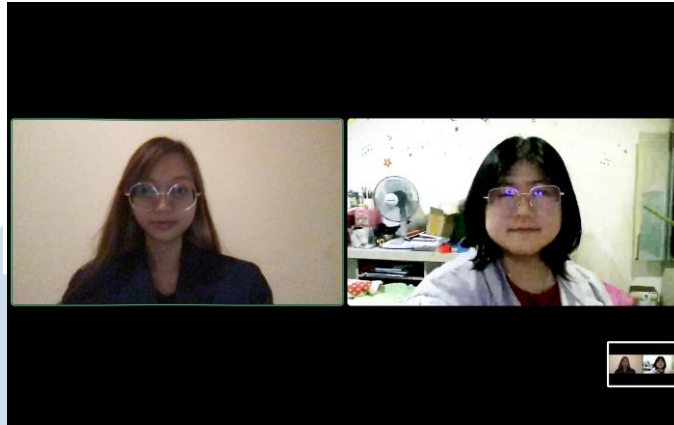
Luti Gendang bentuk mirip dengan combro, tetapi adonannya merupakan roti berisi dengan abon dari ikan tongkol.

Ketika roti digoreng, tekstur terasa renyah, rasa abon tersebut dipadu dengan kelembutan roti benar-benar membuat tidak bisa hanya makan satu biji. Bahkan, sering menjadikan luti gendang sebagai oleh-oleh asal dari kampung halamannya. Selain luti gendang, mi tarempa menjadi rekomendasi lain oleh Sansan.

Mi Tarempa memiliki beberapa pilihan, ayam, seafood, dan sapi. Untuk setiap pilihan juga ada pilihan basah, lembab, dan kering. Memilih sesuai dengan selera masing-masing. Ditaburkan dengan bawang goreng yang digoreng sendiri jelas meningkatkan aroma dan cita rasa mi tarempa itu sendiri.

Menurut Sansan, beliau merasa informasi tentang kuliner khas Kepulauan Anambas begitu sedikit di internet. Mungkin ada beberapa blog yang menjelaskan, tetapi ketika mencari artikel atau jurnal dipublikasi, jarang yang membahas Kepulauan Anambas dari segi kuliner. Padahal, kuliner merupakan salah satu identitas atau kekayaan budaya dari Indonesia. Beberapa kali beliau bertanya kepada temannya sendiri yang satu universitas di Kota Batam, banyak yang tidak mengetahui di mana Kepulauan Anambas, kuliner anambas, bagi seseorang yang suka kuliner seperti Sansan tentu saja berharap kuliner budaya dari kampung halaman tidak akan punah.





Gambar 3. 9 Screenshot Wawancara dengan Sansan

3.2.2.2 Wawancara dengan Sarah

Sarah (44 tahun) berprofesi seorang manager *tourguide* yang sudah bekerja selama 16 tahun, sejak tahun 2007 di di Tx Travel. Karena tuntutan pekerjaan, beliau melaksanakan *traveling* sebagai rutinitas. Beliau melakukan pekerjaan tour guide juga karena terdorong oleh rasa suka beliau terhadap aktivitas *traveling*. Kata beliau, salah satu yang membuat beliau bersemangat dalam *traveling* adalah mencoba kuliner wisata. Mencoba berbagai kuliner dari berbagai daerah tidak bosannya, akan memicu rasa semangat beliau ketika merekomendasi setiap makanan enak yang dicoba.

Sayang, beliau hanya mengetahui nama Kepulauan Anambas tanpa pernah berkunjung sekalipun. Ketika diwawancara, beliau berharap memiliki kesempatan untuk mencicipi kuliner Kepulauan Anambas, seperti Luti Gendang, Mi Sagu Anambas, dan Mi Tarempa yang menarik perhatiannya.

Beliau berpendapat, makanan khas Kepulauan Anambas masih kurang dikenali. Bahkan, sebagai seorang *tourguide*, beliau belum pernah mencoba dan mengetahui lebih detail tentang kuliner tersebut karena informasi yang minim. Orang sekitarnya juga jarang berbicara mengenai kuliner tersebut. Tentu, Sarah sangat mendukung penulis dalam membuat media informasi yang lebih banyak sehingga beliau dapat menyebarkan informasi tersebut kepada klien-klien yang

akan mengikuti tour guide dan mendapatkan sebuah kesempatan berkunjung ke Kepulauan Anambas.



Gambar 3. 10 Screenshot Wawancara dengan Sarah

3.2.2.3 Wawancara dengan Angela Natania

Penulis melakukan wawancara ketiga bersama Angela Natania, seorang *Traveler Vlogger* asal Tangerang. Angela Natania menyampaikan bahwa salah satu ketertarikannya untuk memulai blog sendiri adalah karena ketertarikan dengan terhadap kuliner. Setiap berkunjung ke sebuah daerah, beliau akan mengunggah foto makanan yang ingin direkomendasikan kepada orang-orang yang berkunjung ke halamannya.

Angela Natania sendiri pernah mencoba makanan khas kuliner Kepulauan Anambas, seperti luti gendang. Beliau memiliki saudara berkunjung ke Batam dan membelikannya luti gendang sebagai oleh-oleh. Bentuknya mirip combro, tetapi rasa dan teksturnya sudah pasti beda dan membuat nagih, begitu katanya. Rasa ikan tongkol menjadi abon begitu terasa dan roti yang digoreng tidak berminyak seperti gorengan-gorengan lain.

Sesungguhnya, Angela Natania awalnya tidak tahu bahwa itu merupakan makanan khas Kepulauan Anambas karena membelinya melalui Batam. Setelah melakukan riset di google, beliau baru mengetahui bahwa luti gendang berasal dari Kepulauan Anambas. Selain itu, beliau tertarik pada makanan lain seperti mi sagu anambas. Beliau berencana untuk mengunjungi restoran Kepulauan Anambas untuk mencoba Mi Sagu itu.

Menurut Angela Natania, informasi tentang kuliner Kepulauan Anambas tidak banyak yang membahas. Oleh sebab itu, beliau sangat bersemangat ketika menerima tawaran penulis dalam wawancara, apalagi, beliau mendukung penulis untuk menyediakan media informasi tentang kuliner Kepulauan Anambas, bahkan jika bisa menjadi penyedia media informasi kuliner daerah lain sehingga dapat membantu banyak.

U M W N
U N I V E R S I T A S
M U L T I M E D I A
N U S A N T A R A



Gambar 3. 11 Screenshot Wawancara dengan Angela Natania

3.2.2.4 Wawancara dengan Effi Siuhairi, S.Sos dan Nolly

Penulis juga melakukan wawancara ahli dengan Effi Sjuhairi, S.Sos. dan Nolly dari Dinas Pariwisata dan Budaya Anambas.

Anambas memiliki masalah dalam promosi maupun informasi sehingga Kepulauan Anambas ini belum terkenal, apalagi makanannya. Sampai saat ini, yang lebih banyak berkunjung adalah wisatawan mancanegara terutama Vietnam. Alasan mengapa Vietnam

banyak berkunjung adalah adanya sembahyang di Desa Kuku. Kuliner Kepulauan Anambas pun sering dikeluarkan ketika acara adat meskipun tidak termasuk makanan adat. Selain itu, Anambas sendiri membatasi pengunjung mereka (hanya boleh 70 pengunjung)

Berikut beberapa kuliner yang disebutkan Luti Gendang, Mi Tarempa, Nasi Dagang, Mi Sagu, Lakse, Mi Lendir Kepri, Otak-otak Kepri, Lempa, Kopi Hitam Anambas, Martabak Prata, Kebuyat, Kue Jongkong, Bubur Belaok, Belebat Ubi, Nasi Ubi, Roti Jala, Gula Tempang, Kerupuk Atom, Kernas, Epok-epok Tarempa, Kerupuk Sotong Itam, Jemput-jemput Pisang, Siput Gonggong, Ikan Napoleon, Ikan Simbok Salai

Pemerintah kabupaten meresmikan kuliner Kepulauan Anambas bahkan sudah ada buku yang diterbitkan namun hanya dijadikan arsip Kepulauan Anambas. Oleh karena itu, Dinas Pariwisata Anambas mengatakan bahwa akan sangat membantu jika adanya media informasi kuliner untuk mengenalkan kuliner Kepulauan Anambas secara nasional karena lebih banyak turis mancanegara.

3.2.3 Kesimpulan Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang telah dikumpulkan oleh penulis dari kuesioner dan wawancara dilakukan analisis sehingga menghasilkan beberapa hipotesa untuk mendukung perancangan media informasi. Berdasarkan dari kuesioner dan wawancara, penulis menemukan beberapa kesimpulan, yaitu:

- 1) Kurangnya informasi kuliner Kepulauan Anambas, sehingga 91% responden tidak mengetahui tentang Kepulauan Anambas beserta kulinernya. Hal tersebut memunculkan hipotesa penulis bahwa ini merupakan sebuah urgensi di mana salah satu budaya kuliner Indonesia tidak diketahui oleh masyarakat.

- 2) *Website* atau halaman internet banyak diakses oleh orang, terlebih lagi pernah mengalami pandemik sehingga mengubah sistem luring menjadi daring. Kecanggihan teknologi juga semakin maju, penulis pun berkesimpulan bahwa media website menjadi salah satu pilihan tepat untuk membantu traveler dalam mencari informasi tentang kuliner khas Kepulauan Anambas.

3.3 Metodologi Perancangan

Teknik atau metode yang digunakan untuk pengumpulan data yang akan diteliti:

- 1) ***Overview***

Dalam tahap ini, penulis mengumpulkan data mengenai Kuliner Anambas, Kepulauan Anambas, Fenomena Kuliner di Indonesia, melalui wawancara dan kuesioner untuk mengetahui proses perancangan buku informasi kuliner Kepulauan Anambas. Selain itu, penulis juga mencari informasi tambahan mengenai preferensi media informasi dari audiens.

- 2) ***Strategy***

Untuk mencari atensi masyarakat terhadap kuliner khas Kepulauan Anambas, penulis melakukan analisis terhadap data yang telah diperoleh. Penyusunan perencanaan yang strategis kemudian diolah menjadi *creative brief*, sebagai sebuah pondasi yang dilakukan pada tahap ini sesuai dengan topik perancangan buku informasi kuliner Kepulauan Anambas.

- 3) ***Ideas***

Pada tahap ini, eksekusi ide oleh penulis beserta olah *mindmap* dilakukan untuk menghasilkan ide perancangan buku informasi kuliner Kepulauan Anambas yang dapat dimengerti oleh audiens.

- 4) ***Design***

Kemudian, penulis mengemukakan ide dan konsep yang telah dieksekusi melalui proses visualisasi dalam bentuk sketsa. Penulis menuangkan

beragam elemen visual berdasarkan hasil dalam tahap *ideas* yang sesuai dengan perancangan buku informasi kuliner Kepulauan Anambas. Setelah itu, digitalisasi karya dilakukan oleh penulis.

5) Production

Digitalisasi karya perancangan buku informasi kuliner Kepulauan Anambas yang dibuat oleh penulis ini kemudian diimplementasikan ke beberapa media. Baik media cetak maupun *digital*, proses produksi disesuaikan dengan proses *creative brief* penulis. Tahap ini, penulis mengembangkan *creative brief* dengan melakukan eksekusi ide dan mengolah *mindmapping* untuk menghasilkan sebuah ide.

6) Implementation

Dalam tahap ini, hasil karya dan solusi desain perancangan buku informasi kuliner Kepulauan Anambas yang telah diimplementasikan ke berbagai media diberikan kepada audiens. Kemudian, evaluasi dan tinjauan akhir akan diberikan oleh audiens.

UMMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA