



Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Penggunaan Teknik Memasak Sous Vide dan Tradisional Terhadap Rendang

Victor Surya¹, Antonius Rizki Krisnadi²

^{1,2}Universitas Bunda Mulia, Indonesia

E-mail: limvictor24@gmail.com, akrisnadi@bundamulia.ac.id

Article Info	Abstract
Article History Received: 2024-06-23 Revised: 2024-07-21 Published: 2024-08-06 Keywords: <i>Acceptability;</i> <i>Consumer;</i> <i>Sous Vide;</i> <i>Cooking Techniques;</i> <i>Traditional;</i> <i>Culinary.</i>	The objectives of this research are 1) To find out the method for cooking beef rendang using the Sous Vide cooking method. 2) To find out the comparison between the quality of beef rendang prepared using the Sous Vide cooking method and that using the traditional method. The method used in this research is experimental research with a quantitative approach. The results of the research show that the use of the Sous Vide cooking technique for rendang aims to be an alternative to traditional cooking methods, which aims to shorten the meat tenderization process. The use of the Sous Vide cooking technique was declared successful because based on the processed data, the results were close to traditional cooking or even better in several aspects. From the organoleptic test results that have been analyzed, using descriptive analysis, the highest assessment is found in the Sous Vide 4 sample with an average score (overall) of 4.335. Based on the results obtained from the partial T test, the significance value obtained is <0.05 so that H_0 is rejected and H_1 is accepted. This shows that there are real differences in the five Mar samples in terms of Aroma, Color, Texture and Taste.
Artikel Info Sejarah Artikel Diterima: 2024-06-23 Direvisi: 2024-07-21 Dipublikasi: 2024-08-06 Kata kunci: <i>Akseptabilitas;</i> <i>Konsumen;</i> <i>Sous Vide;</i> <i>Teknik Memasak;</i> <i>Tradisional;</i> <i>Kuliner.</i>	Abstrak Tujuan penelitian ini ialah 1) Agar mengetahui metode memasak rendang daging sapi menggunakan metode memasak Sous Vide. 2) Agar mengetahui perbandingan kualitas rendang daging sapi yang disiapkan dengan metode memasak Sous Vide dengan yang menggunakan metode tradisional. Metode yang digunakan pada penelitian ini ialah jenis penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan teknik memasak Sous Vide terhadap rendang bertujuan untuk alternative dari cara masak tradisional, yang bertujuan untuk mempersingkat proses pengempukan daging. Penggunaan teknik memasak Sous Vide dinyatakan berhasil karena berdasarkan data yang diolah, hasilnya mendekati rending tradisional atau bahkan lebih baik dari beberapa aspek. Dari hasil uji organoleptic yang telah dianalisa, dengan menggunakan analisis deskriptif, penilaian tertinggi terdapat pada sample Sous Vide 4 dengan nilai skor rata-rata (keseluruhan) 4,335. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari Uji T partial, nilai signifikansi yang didapat adalah <0.05 sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada kelima sampel untuk segi Aroma, Warna, Tekstur, dan Rasa.

I. PENDAHULUAN

Industri pariwisata memiliki dampak ekonomi yang signifikan pada banyak negara di seluruh dunia. Pada dasarnya, kuliner dan gastronomi kuliner juga merupakan unsur penting dalam pariwisata. Pada saat berwisata, para wisatawan cenderung sering mencari pengalaman baru melalui aktivitas mencicipi masakan lokal bahkan tak jarang pula wisatawan telah merencanakan untuk hunting restoran ataupun warung makan yang menawarkan makanan khas daerah tersebut. Wisata kuliner tergolong ke dalam wisata pendukung atas wisata bahari, alam, budaya, maupun sejarah. Meskipun demikian, wisata kuliner cukup potensial dikembangkan di Indonesia dikarenakan banyaknya peminat sehingga menjadi daya tarik tersendiri (Nugroho, 2023). Adapun wisata

kuliner mempunyai daya tarik meliputi keragaman aktivitas, makanan yang menjadi ciri khas, kenyamanan lokasi, keunikan desain tempat, optimalnya pelayanan, kompetitif dalam pasar, proporsi nilai dan harga, peluang untuk melakukan sosialisasi, kontak yang terjadi antara budaya dengan kuliner, suasana kekeluargaan, serta produk tradisional (Suryadana, 2009).

Gastronomi merupakan sebuah alasan bagi wisatawan dalam persiapan kebutuhan terkait makanan maupun minuman sehingga seringkali diartikan sebagai panduan terkait cara-cara melibatkan setiap hal mengenai makanan maupun minuman (Krisnadi, 2018). Secara singkatnya, gastronomi diartikan sebagai seni maupun ilmu makanan yang baik (Nurwitasari, 2015). Melalui definisi berikut, dapat disimpulkan gastronomi yakni segala sesuatu berkaitan

dengan kenikmatan sebagaimana berasal dari makanan maupun minuman. Adapun kajian dari gastronomi sendiri yakni; Pertama, sejarah yakni terkait asal usul bahan baku. Kedua, budaya yakni terkait alasan masyarakat mengonsumsi makanan tersebut. Ketiga, lingkungan yakni terkait kondisi alam maupun etnis yang mempengaruhi adanya masakan tersebut. Keempat, metode memasak yakni terkait proses memasak secara umum (Ketaren, 2017). Keseluruhan kajian berikut dikenal melalui istilah “tangible” yakni nyata, jelas, maupun terwujud sebagaimana mayoritas digunakan sebagai tolak ukur gastronomi.

Negara Indonesia merupakan negara yang dikenal karena memiliki berbagai kekayaan dan keberagaman akan kulinernya. Faktor berikut tercermin pada setiap daerah dimana memiliki makanan khasnya masing-masing. Tak hanya demikian, apabila wisatawan berkunjung ke suatu daerah tak jarang pula ditemui jenis makanan khas yang berbeda dalam satu daerah yang sama. Melalui adanya keragaman tersebut, para wisatawan tentunya mampu merasa puas ketika berkunjung dikarenakan ciri khas tersebut tidak mampu dijumpai di tempat lain. Berikut diantaranya beberapa makanan khas Indonesia berlandaskan data dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan dalam (Arimbi, 2018).

Penerimaan konsumen mengacu pada tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Semakin besar daya tarik dan daya tarik suatu produk, semakin besar kemungkinan produk tersebut mendapat persetujuan konsumen. Penelitian ini berfokus pada aspek akseptabilitas, yaitu penilaian konsumen terhadap estetika visual, aroma, rasa, bentuk, konsistensi, kemasan, dan harga produk rendah (Nur dkk, 2019). Keempat komponen ini memainkan peran penting dalam menentukan penerimaan masyarakat terhadap suatu produk, dengan memanfaatkan kelima indera manusia. Jika konsumen menerima produk tersebut secara positif, hal ini dapat membuka jalan bagi penerapan rendah yang inovatif dalam menciptakan produk baru (Rebecca dan Antonius, 2023). Penerimaan konsumen dapat diartikan sebagai sejauh mana konsumen menyukai suatu produk yang ditawarkan. Pengujian konsumen sering dilakukan karena telah menunjukkan efektivitas dalam pengembangan produk dan layanan yang ditujukan untuk adopsi pasar yang lebih luas.

Teknologi yang semakin berkembang ibarat air segar yang perlu segera dikonsumsi supaya dapat memperoleh manfaatnya. Generasi masa

kini yang dikenal sebagai generasi Z atau digital berkembang dan tumbuh berdampingan dengan perkembangan teknologi, sehingga mereka cenderung lebih bergantung padanya. Mahasiswa semakin mudah menjelajah dunia maya karena adanya akses yang juga semakin berkembang dan mudah. Secara umum, mahasiswa dalam generasi Z dikenal kurang sabar dan suka terhadap hal-hal instan. Hal tersebut dikarenakan mereka kurang menyukai suatu proses (Rini dan Sukanti, 2016). Berdasarkan pendapat yang dikemukakan oleh Noordiono (2016) bahwa intuisi yang kuat akan teknologi dimiliki oleh generasi ini, bahkan mereka akan mengerti cara menggunakan sesuatu tanpa melihat panduan. Generasi ini memiliki logo yakni *always connected* yang berarti dimanapun dan kapanpun mereka berada harus terkoneksi dengan internet.

Dibandingkan dengan generasi sebelumnya, generasi Z mempunyai karakteristik yang khas. Pada suatu negara, karakteristik juga dimiliki oleh generasi Z tentunya juga berbeda dengan negara lain. Kyrousi dkk (2022) menyebutkan beberapa ciri khas yang ada pada generasi Z, yakni: (a) Tingkat pemahaman yang tinggi atas teknologi dengan tujuan yang tinggi pula; (b) Kebanyakan telah bekerja atau kuliah; (c) Dibandingkan dengan generasi milenial, mereka lebih berani mengambil risiko; (d) Lebih membutuhkan dukungan dan kurang mandiri; (e) Memiliki keinginan terhubung secara sosial dengan menghabiskan sebagian besar waktunya di media sosial; (f) Kurangnya keterampilan sosial misalnya mendengarkan dan ikut serta dalam percakapan, penanganan konflik, dan pemecahan masalah; (g) Berbeda dengan generasi milenial, mereka lebih suka bekerja sendiri

Berbagai kelebihan juga dimiliki oleh generasi Z apabila dibandingkan dengan generasi yang lainnya. Kelebihan tersebut dapat berupa mahir menggunakan berbagai platform teknologi, lebih mahir melakukan multitasking dibandingkan generasi sebelumnya, memiliki akses cepat terhadap informasi, dan mudah menerima fenomena sosial di lingkungannya (Bencsik et al., 2016; Christiani & Ikasari, 2020). Karena semua kelebihan ini, Generasi Z siap menjadi pengguna teknologi yang sangat cerdas, terampil, kreatif, dan kritis. Mengenai karakteristik dan kelebihan generasi Z, generasi Z cenderung menyukai hal-hal baru sehingga hasil eksperimen ini cocok untuk dibagikan kepada generasi Z

II. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini ialah jenis penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif.

2.01 – 3.00	Cukup
3.01 – 4.00	Baik
4.01 – 5.00	Sangat Baik

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Dalam Penelitian ini, peneliti melakukan alternatif teknik memasak untuk pengempukan daging rendang dengan teknik memasak Sous Vide. Untuk mengetahui seberapa besar daya terima konsumen terhadap masakan Rendang dengan teknik memasak Sous Vide, peneliti membagikan kuesioner kepada 100 responden. Berdasarkan dari penyebaran kuesioner tersebut, akan diperoleh hasil dari uji organoleptik maupun sensorik yang akan dianalisis dengan menggunakan uji statistik deskriptif persentase dan uji regresi. Penulis menjalankan empat eksperimen yang berbeda dalam penelitiannya guna memperoleh produk yang tepat dan sesuai dengan karakteristik sifat dan mutu yang diharapkan. Setiap eksperimen yang dijalankan memiliki perbedaan tersendiri yang didasari oleh faktor:

Suhu/Temperature. Penentuan suhu menjadi aspek penting dalam memasak dengan teknik sous vide. Sehingga, penulis melakukan empat percobaan eksperimen;

Tabel 1. Percobaan Suhu

Percobaan	Temperature/Suhu
Sous Vide 1	65° C
Sous Vide 2	75° C
Sous Vide 3	85° C
Sous Vide 4	95° C

Penulis harus bisa mempertimbangkan berbagai faktor untuk menentukan waktu yang tepat yaitu suhu internal dari produk yang akan dibuat serta tingkat keempukan yang diharapkan. Penulis menentukan waktu berkisar 4 jam untuk setiap sampel. Berdasarkan Penelitian dan pengambilan data uji organoleptik, peneliti menggunakan Skala Likert sebagai faktor pembanding kualitas antar satu produk tradisional dan empat produk eksperiment.

Tabel 2. Skala Likert

SKOR	KETERANGAN
0 – 1.00	Sangat Kurang
1.01 – 2.00	Kurang

1. Uji Analisis Statistik Deskriptif Rendang Tradisional

Tabel 3. Skor Aroma Rendang

Aroma				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3	3.0	3.0
	2	3	3.0	6.0
Valid	3	2	2.0	8.0
	4	36	36.0	44.0
	5	56	56.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan data diatas, Dapat dilihat bahwa Aroma Rendang Tradisional mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 56, lalu nilai skor 4 dengan frekuensi 36, nilai skor 3 dengan frekuensi 2, nilai skor 2 dengan frekuensi 3, dan yang terakhir nilai skor 1 dengan frekuensi 3, dengan nilai rata-rata skor 4,39, maka dapat dikategorikan bahwa populasi Generasi Z menilai aroma rendang tradisional "Baik".

Tabel 4. Skor Tekstur Rendang

Tekstur				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	2	3	3.0	3.0
	3	5	5.0	8.0
Valid	4	38	38.0	46.0
	5	54	54.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan data yang tersedia, Tekstur Rendang Tradisional yang dimasak selama 7 jam mendapatkan nilai skor terbanyak yaitu 5 dengan jumlah frekuensi 54, disusul oleh nilai skor 4 dengan frekuensi 38, lalu nilai skor 3 sebanyak 5 frekuensi dan nilai skor 2 dengan 3 frekuensi. Dengan nilai rata-rata skor 4.43, dapat diartikan bahwa populasi menilai tekstur rending tradisional "Baik".

Tabel 5. Skor Warna Rendang

Warna				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	3	3.0	3.0

2	3	3.0	3.0	6.0
3	2	2.0	2.0	8.0
4	43	43.0	43.0	51.0
5	49	49.0	49.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Dengan Data yang sudah diperoleh, Warna dari rendang tradisional memperoleh nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 49, disusul oleh nilai skor 4 dengan frekuensi 43, nilai skor 3 dengan frekuensi 2, dan nilai skor 1 dengan 3 frekuensi. Menghasilkan nilai skor rata-rata yaitu 4.32, dapat dikategorikan bahwa populasi menilai warna rending tradisional “Baik”.

Tabel 6. Skor Rasa Rendang

Rasa				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0
	2	6	6.0	8.0
Valid	3	43	43.0	51.0
	4	49	49.0	100.0
	5	49	49.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Dengan Data pada table diatas, Rasa dari rendang tradisional mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 5, ditambah nilai skor 4 dengan jumlah frekuensi 43, nilai skor 2 sebanyak 6 frekuensi, dan nilai skor 1 dengan 2 frekuensi. Menghasilkan nilai skor rata-rata yaitu 4.31, dapat disimpulkan bahwa rasa dari rending tradisional tergolong “Baik”

Sous Vide 1 (65° C)

Tabel 7. Skor Aroma Sous Vide 1

Aroma				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0
	2	3	3.0	5.0
Valid	3	3	3.0	8.0
	4	48	48.0	56.0
	5	44	44.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan Tabel Data diatas, Aroma pada Sous Vide 1 mendapatkan nilai skor terbanyak 4 dengan nilai frekuensi 48, dan nilai skor 5 dengan frekuensi 44, nilai skor 3 sebanyak 3 frekuensi, nilai skor 2 dengan 3 frekuensi, dan nilai skor 1 dengan 2 frekuensi. Menghasilkan nilai rata - rata 4.29, dan dapat digolongkan di kategori “Baik”.

Tabel 8. Skor Tekstur Sous Vide 1

Tekstur				
---------	--	--	--	--

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3	3.0	3.0
	2	2	2.0	5.0
Valid	3	3	3.0	8.0
	4	39	39.0	47.0
	5	53	53.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Dengan Data diatas, tekstur pada Sous Vide 1 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 53, nilai skor 4 sebanyak 39 frekuensi, dengan nilai skor 3 sebanyak 3 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 2 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 1 frekuensi. Menghasilkan nilai rata rata 4.37, menyimpulkan bahwa populasi menilai tekstur rendang sous vide 1 “Baik”.

Tabel 9. Skor Warna Sous Vide 1

Warna				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3	3.0	3.0
	2	2	2.0	5.0
Valid	3	3	3.0	8.0
	4	48	48.0	56.0
	5	44	44.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Dengan Data diatas, warna pada Rendang Sous Vide 1 mendapatkan nilai skor 4 dengan frekuensi terbanyak yaitu 48, lalu nilai skor 5 dengan frekuensi 44, nilai skor 3 dengan frekuensi 3, nilai skor 2 dengan frekuensi 2, dan nilai skor 1 dengan frekuensi 3. Menghasilkan nilai rata-rata 4.28, dapat dikategorikan bahwa populasi menilai warna pada rending Sous Vide 1 “Baik”.

Tabel 10. Skor Rasa Sous Vide 1

Rasa				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	4	4.0	4.0
	2	3	3.0	7.0
Valid	3	1	1.0	8.0
	4	50	50.0	58.0
	5	42	42.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Dengan Data diatas, Rasa pada rending Sous Vide 1 mendapatkan nilai skor 4 dengan frekuensi terbanyak yaitu 50, nilai skor 5 dengan frekuensi 42, nilai skor 3 dengan frekuensi 1, nilai skor 2 dengan frekuensi 3, nilai skor 1 dengan frekuensi 4. Menghasilkan nilai rata-rata 4.23, dapat disimpulkan bahwa populasi menilai Rasa pada Rendang Sous Vide 1 “Baik”.

Sous Vide 2 (75° C)

Tabel 11. Skor Aroma Sous Vide 2

		Aroma			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	1	1.0	1.0	1.0
	2	2	2.0	2.0	3.0
Valid	3	5	5.0	5.0	8.0
	4	51	51.0	51.0	59.0
	5	41	41.0	41.0	100.0
Total		100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data yang tersedia, Aroma pada Rendang Sous Vide 2 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 51, nilai skor 5 dengan frekuensi 41, nilai skor 3 dengan frekuensi 5, nilai skor 2 dengan frekuensi 2, dan nilai frekuensi 1 dengan frekuensi 1. Menyimpulkan bahwa nilai rata-rata aroma sous vide 2 di angka 4.29, dan populasi menilai skor aroma rending Sous Vide 2 “Baik”.

Tabel 12. Skor Tekstur Sous Vide 2

		Tekstur			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0	2.0
	2	4	4.0	4.0	6.0
Valid	3	2	2.0	2.0	8.0
	4	42	42.0	42.0	50.0
	5	50	50.0	50.0	100.0
Total		100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data diatas, Tekstur pada Rendang Sous Vide 2 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 50, nilai skor 4 dengan frekuensi 42, nilai skor 3 dengan frekuensi 2, nilai skor 2 dengan frekuensi 4, dan nilai skor 1 dengan frekuensi 2. Menyatakan bahwa nilai rata-rata berada pada angka 4.34, mengkategorikan bahwa populasi menilai Tekstur Rendang Sous Vide 2 “Baik”.

Tabel 13. Skor Warna Sous Vide 2

		Warna			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3	3.0	3.0	3.0
	2	3	3.0	3.0	6.0
Valid	3	2	2.0	2.0	8.0
	4	44	44.0	44.0	52.0
	5	48	48.0	48.0	100.0
Total		100	100.0	100.0	

Berdasarkan data yang tersedia, warna pada rending Sous Vide 2 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 48, nilai skor 4 dengan frekuensi 44, nilai skor 3 dengan frekuensi 2, nilai skor 2 dengan

frekuensi 3, nilai skor 1 dengan frekuensi 3. Menghasilkan nilai rata-rata 4.31, yang menyimpulkan bahwa populasi menilai Warna Rendang Sous Vide 2 “Baik”.

Tabel 14. Skor Rasa Sous Vide 2

		Rasa			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0	2.0
	2	3	3.0	3.0	5.0
Valid	3	3	3.0	3.0	8.0
	4	55	55.0	55.0	63.0
	5	37	37.0	37.0	100.0
Total		100	100.0	100.0	

Berdasarkan data yang tersedia, Rasa pada Rendang Sous Vide 2 mendapatkan nilai skor 4 dengan frekuensi terbanyak, yang berjumlah 55, nilai skor 5 sebanyak 37 frekuensi, nilai skor 3 sebanyak 3 frekuensi, nilai skor 2 dengan 3 frekuensi, nilai skor 1 sebanyak 2 frekuensi. Menghasilkan nilai rata-rata sebesar 4.22, yang menyimpulkan bahwa populasi menilai Rasa Rendang Sous Vide 2 “Baik”.

Sous Vide 3 (85° C)

Tabel 15. Skor Aroma Sous Vide 3

		Aroma			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	4	4.0	4.0	4.0
	2	1	1.0	1.0	5.0
Valid	3	3	3.0	3.0	8.0
	4	48	48.0	48.0	56.0
	5	44	44.0	44.0	100.0
Total		100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data yang sudah diteliti, Aroma Rendang Sous Vide 3 mendapatkan nilai skor 4 dengan frekuensi terbanyak yaitu 48, nilai skor 5 sebanyak 44 frekuensi, nilai skor 1 sebanyak 4 frekuensi, nilai skor 3 sebanyak 3 frekuensi, dan nilai skor 2 sebanyak 1 frekuensi. Menghasilkan nilai rata-rata yaitu 4,27, menyimpulkan bahwa populasi menilai Aroma Sous Vide 3 “Baik”.

Tabel 16. Skor Tekstur Sous Vide 3

		Tekstur			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	4.0	4.0	4.0

2	4	4.0	4.0	8.0
3	49	49.0	49.0	57.0
4	43	43.0	43.0	100.0
5	50	50.0	50.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data, Tekstur Rendang Sous Vide 3 mendapatkan nilai skor 4 dengan frekuensi terbanyak yaitu 49, nilai skor 5 sebanyak 43 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 4 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 4 frekuensi. Menghasilkan nilai rata - rata 4.23, menyimpulkan bahwa populasi menilai tekstur pada rending sous vide 3 “Baik”.

Tabel 17. Skor Warna Sous Vide 3

Warna				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0
	2	4	4.0	6.0
Valid	3	2	2.0	8.0
	4	44	44.0	52.0
	5	48	48.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data yang tersedia, Warna pada rending Sous Vide 3 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 5, nilai skor 4 sebanyak 44 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 4 frekuensi, nilai skor 3 sebanyak 2 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 2 frekuensi. Menghasilka nilai rata-rata 4,32, menyimpulkan bahwa populasi menilai Warna Rendang Sous Vide 3 “Baik”.

Tabel 18. Skor Rasa Sous Vide 3

Rasa				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3	3.0	3.0
	2	3	5.0	8.0
Valid	3	47	47.0	55.0
	4	45	45.0	100.0
	5	37	37.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data yang tersedia, Rasa pada Rendang Sous Vide 4 mendapatkan nilai skor 4 dengan frekuensi terbanyak yaitu 47, nilai skor 5 sebanyak 45 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 5 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 3 frekuensi. Menghasilkan nilai rata-rata yang berada di angka 4,26, menyimpulkan bahwa populasi menilai Rasa pada Rendang Sous Vide 3 “Baik”.

Sous Vide 4 (95° C)

Tabel 19. Skor Aroma Sous Vide 4

Aroma				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0
	2	6	6.0	8.0
Valid	3	41	41.0	49.0
	4	51	51.0	100.0
	5	41	41.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan data diatas, Aroma Pada Rendang Sous Vide 4, mendapatkan nilai skor 5 sebanyak 51 frekuensi, nilai skor 4 sebanyak 41 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 6 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 2 frekuensi. Menghasilkan nilai rata-rata sebesar 4.33, menyimpulkan bahwa populasi menilai Aroma pada Rendang Sous Vide 4 “Baik”.

Tabel 20. Skor Tekstur Sous Vide 4

Tekstur				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	2	2.0	2.0
	2	3	3.0	5.0
Valid	3	3	3.0	8.0
	4	43	43.0	51.0
	5	49	49.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan data yang sudah diteliti, Tekstur pada Rendang Sous Vide 4, mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 49, lalu nilai skor 4 sebanyak 43 frekuensi, nilai skor 3 sebanyak 3 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 3 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 2 frekuensi. Menghasilkan nilai rata-rata 4.34, menyimpulkan bahwa populasi menilai Tektur pada Rendang Sous Vide 4 “Baik”.

Tabel 21. Skor Warna Sous Vide 4

Warna				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	1	3	3.0	3.0
	2	3	3.0	6.0
Valid	3	2	2.0	8.0
	4	43	43.0	51.0
	5	49	49.0	100.0
Total	100	100.0	100.0	

Berdasarkan Data yang tersedia, Warna Pada Rendang Sous Vide 4 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak 49, lalu nilai skor 4 sebanyak 43 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 3 frekuensi, nilai skor 1 sebanyak 3 frekuensi, dan nilai skor 3 sebanyak 2 frekuensi. Yang menghasilkan nilai rata - rata

di angka 4.32, yang menyimpulkan populasi menilai Rasa pada Rendang Sous Vide 4 “Baik”.

Tabel 22. Skor Rasa Sous Vide 4

		Rasa			
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	1	1	1.0	1.0	
	2	2	2.0	3.0	
	3	5	5.0	8.0	
	4	45	45.0	53.0	
	5	47	47.0	100.0	
Total	100	100.0	100.0		

Berdasarkan Data yang sudah diteliti, Rasa Pada Rendang Sous Vide 4 mendapatkan nilai skor 5 dengan frekuensi terbanyak yaitu 47, lalu nilai skor 4 dengan frekuensi yang tidak berbeda jauh sebesar 45, nilai skor 3 sebanyak 5 frekuensi, nilai skor 2 sebanyak 2 frekuensi, dan nilai skor 1 sebanyak 1 frekuensi. Yang menghasilkan nilai rata - rata di angka 4,35, yang menyimpulkan bahwa populasi menilai Rasa pada Rendang Sous Vide 4 “Baik”.

2. Hasil Uji Validitas

Penggunaan uji validitas bertujuan untuk mengetahui seberapa baik suatu instrumen dapat mengukur apa yang seharusnya diukur. Uji validitas penelitian ini dilakukan terhadap 100 responden yang menggunakan tingkat signifikan (α) sebesar 5% atau 0,05. Untuk mendapatkan nilai dapat dilakukan dengan mencari terlebih dahulu $Df = N - 2 = 100 - 2 = 98$ sehingga diperoleh r tabel sebesar 0.197. Jika nilai signifikan kurang dari 0,05 dan nilai r hitung lebih besar dari r tabel maka data dianggap valid. Dengan menggunakan program IBM SPSS Statistica 26, alat pengujian yang digunakan dalam penelitian ini yakni rumus korelasi product moment pearson.

Tabel 23. Uji Validitas Seluruh Variabel

Variabel	No. Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
Sous Vide (X)	X.1	0.771	0.197	Valid
	X.2	0.818	0.197	Valid
	X.3	0.792	0.197	Valid
	X.4	0.842	0.197	Valid
	X.5	0.739	0.197	Valid
	X.6	0.794	0.197	Valid
	X.7	0.811	0.197	Valid
	X.8	0.774	0.197	Valid
	X.9	0.806	0.197	Valid
	X.10	0.869	0.197	Valid
	X.11	0.817	0.197	Valid
	X.12	0.846	0.197	Valid

Rendang (Y)	X.13	0.849	0.197	Valid
	X.14	0.787	0.197	Valid
	X.15	0.817	0.197	Valid
	X.16	0.744	0.197	Valid
	Y.1	0.879	0.197	Valid
	Y.2	0.806	0.197	Valid
	Y.3	0.849	0.197	Valid
	Y.4	0.887	0.197	Valid

Tabel di atas menunjukkan bahwa semua item dianggap sah karena koefisien yang diperoleh lebih besar dari 0,197. Maka dari itu, tidak perlu mengganti atau menghapus pernyataan apa pun.

3. Hasil Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas bertujuan untuk mengetahui konsistensi alat ukur jika digunakan objek yang sama lebih dari sekali. Atau dengan kata lain uji reliabilitas dapat diartikan bertujuan menunjukkan sejauh mana suatu hasil pengukuran relatif konsisten apabila pengukuran diulangi dua kali atau lebih. Jika reabilitas kurang dari 0,6 adalah kurang baik, sedangkan 0,7 dapat diterima dan diatas 0,8 adalah baik. Berdasarkan hasil perhitungan rumus Alfa Cronbach dengan menggunakan SPSS versi 26, maka diperoleh keputusan koefisien reabilitas dari penelitian sebagai berikut:

Tabel 24. Uji Reliabilitas Variabel Sous Vide(X)

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.964	16

Tabel 25. Uji Reliabilitas Variabel Rendang (Y)

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.877	4

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa seluruh variabel pernyataan mempunyai nilai yang bisa dikategorikan reliabilitas adalah dapat diterima karena lebih besar dari nilai cronbach'c alpha 0,6.

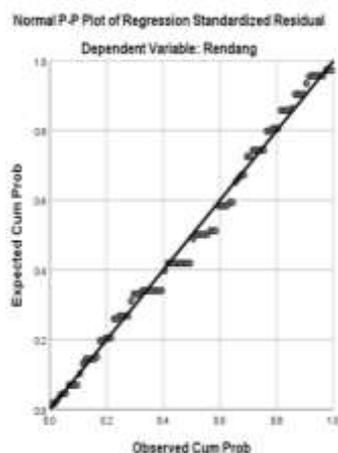
4. Hasil Uji Normalitas

Uji normalitas data bertujuan untuk menguji apakah sampel yang digunakan mempunyai distribusi normal atau tidak. Dalam model regresi linier, asumsi ini ditunjukkan oleh nilai residual yang berdistribusi normal. Model regresi yang baik adalah model regresi yang dimiliki distribusi normal atau mendekati normal, sehingga

layak dilakukan pengujian secara statistik. Pengujian normalitas data menggunakan Test of Normality Kolmogorov-Smirnov dalam program SPSS. Menurut Ghozali (2016) dasar pengambilan keputusan bisa dilakukan berdasarkan probabilitas (asymtotic significance), yaitu:

Jika probabilitas > 0,05 maka distribusi dari model regresi adalah normal.

Jika probabilitas < 0,05 maka distribusi dari model regresi adalah tidak normal



Tabel 27. Output SPSS Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test		
		Unstandardized Residual
N		100
Normal	Mean	.0000000
Parameters ^{a, b}	Std. Deviation	1.16151870
Most Extreme Differences	Absolute	.081
	Positive	.081
	Negative	-.049
Test Statistic		.081
Asymp. Sig. (2-tailed)		.103 ^c
a. Test distribution is Normal.		
b. Calculated from data.		
c. Lilliefors Significance Correction.		

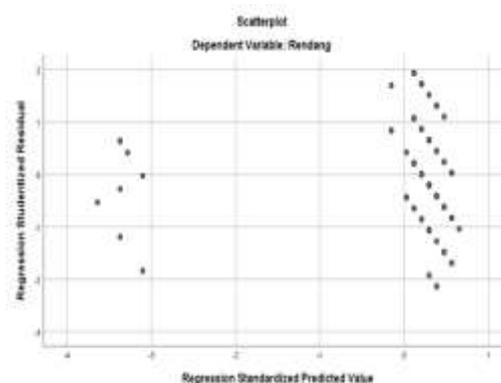
Dari tabel tersebut diketahui bahwa nilai Asymp. Sig (2-tailed) sebesar 0.103 lebih besar dari 0.05 membuktikan bahwa data berdistribusi normal.

5. Hasil Uji Heteroskedastisitas

a) Uji Heteroskedastisitas Scatterplot

Menurut Ghozali (2018) uji heteroskedastisitas bertujuan menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan varian dari residual satu pengamatan kepengamatan lain. Untuk mengetahui apakah terjadi heteroskedastisitas dengan memakai grafik pada SPSS. Dengan pengambilan keputusan pada gambar

grafik, tidak ada heteroskedastisitas jika tidak ada pola yang terlihat dan titik-titik tersebar di atas dan di bawah nilai 0 pada sumbu Y. Berikut adalah grafik hasil output SPSS pada penelitian ini:



Berdasarkan hasil output scatterplot diatas, maka dapat dilihat bahwa titik-titik menyebar dan tidak membentuk pola yang jelas. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi masalah heteroskedastisitas.

b) Uji Heteroskedastisitas Glejser

Uji heteroskedastisitas adalah metode statistik yang digunakan untuk menguji apakah terdapat perbedaan yang signifikan dalam variasi (dispersi) antara kelompok-kelompok atau sub-sampel dalam suatu dataset. Heteroskedastisitas terjadi ketika varians (dispersi) data tidak konstan di seluruh rentang nilainya. Jika nilai signifikansi (Sig.) lebih besar dari 0.05, maka kesimpulannya tidak terjadi gejala heteroskedastisitas dalam model regresi. Sebaliknya jika nilai signifikansi (Sig.) lebih kecil dari 0.05, maka kesimpulannya terjadi gejala heteroskedastisitas dalam model regresi.

Tabel 28. Output SPSS Uji Heteroskedastisitas

Model	Coefficients ^a					
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	
	B	Std. Error	Beta			
1	(Constant)	.625	.429		1.458	.148
	Sous Vide	.004	.006	.073	.728	.468

a. Dependent Variable: ABS_Res

Berdasarkan output spss diatas diketahui nilai signifikansi (Sig.) untuk semua variabel diatas dari 0.05 maka kesimpulannya tidak terjadi gejala heteroskedastisitas dalam model regresi.

6. Hasil Uji Regresi

a) Uji Regresi Linear Sederhana

Tabel 29. Output SPSS Regresi Linear Sederhana

Model	Coefficients ^a			t	Sig.
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	.791	.730		1.084	.281
Sous Vide	.242	.010	.919	23.131	.000

a. Dependent Variable: Rendang

Untuk menentukan persamaan regresi Sederhana pengaruh Sous Vide terhadap Rendang dilakukan analisis koefisien regresi sebagai berikut:

$$Y = a + bx$$

$$Y = 0.791 + 0.242 X$$

Dimana:

X = Sous Vide

Y = Rendang

Dari persamaan regresi diatas dapat diinterpretasikan sebagai berikut:

a = 0.791 menunjukkan bahwa jika nilai X (tidak mengalami perubahan) maka nilai konstanta Y sebesar 0.791.

b1 = 0.242 menyatakan jika X bertambah, maka Y akan mengalami peningkatan sebesar 0.242.

b) Hasil Uji Hipotesis (T Partial)

Uji t parsial (partial t-test) adalah metode statistik yang digunakan untuk menguji apakah suatu variabel independen tertentu secara signifikan mempengaruhi variabel dependen dalam suatu model regresi linear sederhana, ketika kontrol terhadap variabel-variabel independen lainnya telah dilakukan. Uji t parsial memungkinkan kita untuk mengevaluasi kontribusi individu dari variabel independen yang spesifik terhadap variabel dependen, dengan mengontrol pengaruh variabel independen lainnya.

Tabel 30. Output SPSS Uji T Partial

Model	Coefficients ^a			t	Sig.
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	.791	.730		1.084	.281
Sous Vide	.242	.010	.919	23.131	.000

a. Dependent Variable: Rendang

Diperoleh nilai Sous Vide (X1) thitung sebesar 23.131. Selanjutnya menentukan tTabel. Tabel distribusi t dicari pada $\alpha/2 = 0,05 = 0.025$ dengan derajat bebas $N-k-1$ yaitu $100 - 1 - 1 = 98$, maka diperoleh tTabel 1.984. Karena thitung lebih besar daripada ttabel yaitu $23.131 > 1.984$ dan nilai signifikansi (Sig.) $0.000 < 0.05$, maka dapat diartikan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara Sous Vide terhadap Rendang.

7. Hasil Uji Korelasi

a) Uji Koefisien Korelasi

Untuk selanjutnya dilakukan analisis inferensial berupa pengujian hubungan antar variabel. Dalam menghitung besarnya hubungan antara variabel, peneliti menggunakan SPSS versi 26 korelasi product moment sebagai berikut ini:

Tabel 31. Hasil Output Uji Koefisien Kolerasi

Correlations			
		Sous Vide	Rendang
Sous Vide	Pearson Correlation	1	.919**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	100	100
Rendang	Pearson Correlation	.919**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	100	100

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Berdasarkan tabel diatas, menunjukkan bahwa antara variabel Sous Vide (X1) dan Rendang (Y) terdapat koefisien korelasi (R) sebesar 0.919. Hal tersebut dapat diartikan bahwa terdapat korelasi positif antara kedua variabel dengan tingkat hubungan sangat kuat.

b) Uji Koefisien Determinasi

Analisis ini digunakan untuk mengetahui besarnya pengaruh dari variabel bebas (independent variable) terhadap variabel terkait (dependent variable), biasanya ditanyakan dalam presentase. Koefisien determinasi ini dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$Kd = r^2 \times 100\%$$

Dimana:

Kd = Koefisien Determinasi

r = Koefisien Korelasi

Tabel 32. Output SPSS Koefisien Determinasi

Model Summary ^b				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.919 ^a	.845	.844	1.167

a. Predictors: (Constant), Sous Vide
b. Dependent Variable: Rendang

Dari table output spss diatas Summary Uji Koefisien Determinasi diperoleh koefisien determinasi (R square) sebesar 0.845 atau $0.845 \times 100 = 84.5\%$ yang memiliki pengertian bahwa pengaruh variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y) adalah sebesar 84.5% dan selebihnya 15.5% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut. Pertama, penggunaan teknik memasak Sous Vide terhadap rendang bertujuan sebagai alternatif dari cara masak tradisional, yang bertujuan untuk mempersingkat proses pengempukan daging. Kedua, penggunaan teknik memasak Sous Vide dinyatakan berhasil karena berdasarkan data yang diolah, hasilnya mendekati rendang tradisional atau bahkan lebih baik dari beberapa aspek. Ketiga, dari hasil uji organoleptik yang telah dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif, penilaian tertinggi terdapat pada sampel Sous Vide 4 dengan nilai skor rata-rata keseluruhan 4,335. Keempat, berdasarkan hasil yang diperoleh dari Uji T parsial, nilai signifikansi yang didapat adalah $<0,05$ sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada kelima sampel Marble Cake dari segi aroma, warna, tekstur, dan rasa.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut. Saran untuk eksperimen rendang antara lain: pertama, meskipun menggunakan metode sous vide, produk yang dihasilkan dengan metode ini selama 4 jam masih kurang memuaskan atau tidak melebihi kualitas jika dibandingkan dengan metode tradisional yang memakan waktu 8 jam. Oleh karena itu, penambahan waktu memasak pada

teknik sous vide dapat menghasilkan hasil yang lebih memuaskan dibandingkan dengan metode tradisional. Kedua, dengan melakukan blind tasting atau pencicipan buta atas kedua produk dengan metode memasak yang berbeda, akan diperoleh jawaban yang lebih tepat dari responden, karena responden dipaksa untuk menggunakan indera perasa dan pencium tanpa mengetahui informasi apapun mengenai produk yang disajikan. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan agar melanjutkan penelitian ini dengan pendekatan yang lebih mendalam dan komprehensif. Peneliti dapat memperluas cakupan penelitian dengan menggali lebih dalam mengenai penggunaan teknik memasak sous vide terhadap rendang

DAFTAR RUJUKAN

- Ahimsa Putra dalam Jawahir Thontowi. (2012). Paradigma Profetik Dalam Pengajaran Dan Penelitian Ilmu Hukum, UNISIA, Vol. XXXIV No. 7
- Amerine, M.A., R.M. Pangborn, E.B. Roessler. (1965). Principles of sensory evaluation of food. In: Food Science and Technology Monographs. Academic Press, New York.
- Ardika, I Wayan. (2011). Pariwisata Budaya: Gastronomi Indonesia sebagai Salah Satu Identitas Budaya Bangsa. Makalah Seminar Nasional Gastronomi Indonesia dan Pariwisata, STP Nusa Dua Bali.
- Arimbi, K. R. (2018). Jelajah 34 Makanan Khas Provinsi di Indonesia. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Usia Produktif Di Indonesia. www.bps.go.id.
- Baldwin, D. E. (2012). Sous Vide cooking: A review. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1(1), 15–30.
- Bencsik, A., Juhász, T., & Horváth-Csikós, G. (2016). Y And Z Generations At Workplaces. Journal of Competitiveness, 6(3).
- Berkup, S. B. (2014). Working With Generations X And Y In Generation Z Period: Management Of Different Generations In Business Life. Mediterranean Journal of Social Sciences, 5(19).

- CAUL, JF. (1957). Metode profil analisis rasa. Dalam "Kemajuan dalam Penelitian Pangan" ed. Mrak, EM dan Stewart, I. (7), hal 1 – 40. Academic Press, New York, NY.
- Christiani, L. C., & Ikasari, P. N. (2020). Generasi Z Dan Pemeliharaan Relasi Antar Generasi Dalam Perspektif Budaya Jawa. *Jurnal Komunikasi Dan Kajian Media*, 4(2).
- Davis, Bernard Et at. (2013). *Food and Beverage Management Revised Edition*. Routledge.
- Farhan Fairus Kamal, Herra Herryani. (2019). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Jurnal EDUTURISMA*, IV (1).
- Jaedun, Amat. (2011). Metode Penelitian Eksperimen. Artikel Ilmiah. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Keller, T. (2008). *Under Pressure: Cooking Sous Vide*. Artisan.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia Edisi II*.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry*.
- Kyrousi, A. G., Tzoumaka, E., & Leivadi, S. (2022). Business Employability For Late Millennials: Exploring The Perceptions Of Generation Z Students And Generation X Faculty. *Management Research Review*, 45(5).
- Manzalina, Nur., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala Darussalam*.
- Meilgaard, Morten C et al. (2006). *Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition*. CRC Press.
- Moeliono, M Anton. (1993). *Tata bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Moleong, L. J. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Noordiono, Azis. (2016). Karakter Generasi Z dan Proses Pembelajaran Pada Program Studi Akuntansi UNAIR 2016. *Jurnal. Surabaya.Unair*.
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1).
- Putra, M. K. (2016). Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi: Pendekatan Organoleptik. *Jurnal Barista*.
- Rini, Diah Puspita dan Sukanti. (2016). Pengaruh Karakter Generasi Z dan Peran Guru Dalam Pembelajaran Terhadap Motivasi Belajar Akuntansi. *Jurnal. Kajian Pendidikan Akuntansi Indonesia*. Edisi 5.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk. Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. IPB Press.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta Gremedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.CV
- Suryadana, M. L. (2009). *Perkembangan Industri Kuliner*. Seminar Sehari CREPS 2009.
- Umar, Husein. (2013). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis*. Jakarta: Rajawali
- Wewengkang, Silvana, Diana Tangian. (2020). *Metode dan Teknik Pengolahan Makanan*. Manado, Sulawesi Utara: POLINDO PRESS.
- Wirawan, Putu Eka, I Nyoman S., A.A. Ayu Arun S.A, I Made T. S,. (2020). *Dasar-Dasar Hospitality*. Bali: STPBI Press.
- Y. S., Lincoln dan E.G. Guba. (2000). *Paradigmatic Controversies, Contradictions And Emerging Confluences*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications

