

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Metode Penelitian**

Dalam metode penelitian ini, berisi pemaparan terkait jenis pendekatan, metode, serta pengumpulan data apa saja yang dipakai untuk pembuatan penelitian ini. Termasuk juga dengan komponen-komponen pendukungnya.

##### **3.1.1 Jenis Pendekatan**

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis pendekatan kualitatif deskriptif. Jenis pendekatan ini merupakan metode penelitian dimana datanya diperoleh melalui wawancara, observasi, studi literatur, diskusi kelompok terfokus, atau metode lainnya. Metode penelitian ini menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata atau gambar. Hal ini sesuai dengan apa yang dikatakan oleh Lexy J. Moleong bahwasannya data yang dikumpulkan dalam penelitian kualitatif adalah berupa kata dan gambar melainkan bukan angka [26]. Dalam jenis pendekatan kualitatif deskriptif ini, penulis akan menggambarkan secara rinci tentang madu murni Desa Kejawar berdasarkan data yang diperoleh melalui observasi, wawancara dan studi literatur yang relevan dengan topik penelitian.

##### **3.1.2 Objek dan Subjek Penelitian**

###### **a. Objek**

Objek penelitian adalah entitas yang menjadi fokus atau target dari penelitian yang dilakukan. Menurut Umar Husein, objek penelitian dapat dijelaskan sebagai identifikasi tentang apa atau siapa yang menjadi subjek penelitian. Selain itu, objek penelitian juga mencakup informasi mengenai tempat dan waktu dilakukannya penelitian. Hal-hal lain yang dianggap relevan juga dapat

ditambahkan dalam penjelasan objek penelitian. [27].  
Objek pada penelitian ini adalah madu murni Desa Kejawar.

#### **b. Subjek**

Menurut Suharsimi Arikunto, subjek penelitian adalah suatu konsep yang digunakan untuk membatasi penelitian, di mana peneliti dapat menentukan entitas, atau individu yang menjadi fokus variabel penelitian [28]. Subjek dalam penelitian ini adalah ibu karinah, yang merupakan pemilik dari Madu Kejawar.

### **3.1.3 Jenis Data dan Sumber Data**

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan dua jenis sumber data, yakni sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer diperoleh secara langsung melalui wawancara, observasi, atau cara lainnya yang memungkinkan peneliti untuk mendapatkan informasi secara langsung dari partisipan atau objek penelitian. Sementara itu, sumber data sekunder diperoleh melalui publikasi, dokumen, atau lembaga yang bergerak dalam pengumpulan dan penyediaan data, seperti Badan Pusat Statistik atau lembaga serupa.

#### **a. Data Premier**

Menurut Suharshimi Arikunto, data primer adalah jenis data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti melalui interaksi seperti wawancara, observasi, atau metode lain yang memungkinkan peneliti untuk mendapatkan informasi langsung dari partisipan atau objek penelitian [29]. Data premier pada penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan pemilik dari usaha madu murni Desa Kejawar, serta observasi secara langsung.

#### **b. Data Sekunder**

Menurut Suharshimi Arikunto, mendefinisikan data sekunder sebagai jenis data yang didapat melalui instansi atau lembaga yang memiliki tanggung jawab dalam pengumpulan dan penyediaan data, seperti Badan Pusat Statistik atau lembaga lainnya yang serupa. Data sekunder ini umumnya tidak diperoleh langsung oleh peneliti dari sumber pertama, melainkan didapatkan melalui publikasi, dokumen, atau sumber lain yang dapat diakses oleh peneliti [29]. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh melalui studi kepustakaan yang melibatkan pengambilan informasi dari jurnal, buku, dan sumber data yang tersedia di internet.

#### **3.1.4 Informan Penelitian**

Narasumber penelitian adalah individu yang memiliki pengetahuan dan informasi terkait dengan subjek penelitian tersebut. Mereka merupakan sumber informasi yang diperoleh melalui wawancara langsung dalam konteks penelitian. Menurut Sugiyono, informan penelitian adalah orang yang memiliki pemahaman yang mendalam tentang objek penelitian dan memiliki kemampuan untuk memberikan penjelasan yang terperinci tentang topik penelitian tersebut [30]. Maka dari itu penulis menetapkan beberapa informan pada penelitian ini, antara lain:

- a. Ibu Karinah, selaku pemilik usaha Madu murni Desa Kejawar.
- b. Ibu Riyati, selaku konsumen yang pernah membeli dan mengonsumsi madu murni Desa Kejawar.

Alasan memilih Ibu Karinah sebagai informan dikarenakan Ibu Karinah dapat memberikan informasi mendalam terkait madu murni Desa Kejawar. Selain itu, penulis juga menetapkan Ibu Riyati sebagai informan dikarenakan Ibu Riyati memiliki

pandangan tersendiri mengenai kualitas produk serta kekurangan apa saja yang dimiliki madu murni Desa Kejawar.

### **3.1.5 Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan datanya melalui observasi, wawancara dan studi pustaka.

#### **a. Obsevarsi**

Menurut sugiono, Metode ini melibatkan pengguna indra-indra peneliti untuk mengamati dan memantau lingkungan atau situasi penelitian. Data yang diperoleh melalui metode ini mencakup informasi tentang lokasi (tempat), waktu, aktor yang terlibat, kegiatan, peristiwa, dan perasaan [31]. Penelitian ini melibatkan observasi dengan mengunjungi secara langsung ketempat produksi madu murni Desa Kejawar yang terletak di wilayah desa Kejawar, Kecamatan Banyumas, Banyumas, Jawa Tengah.

#### **b. Wawancara**

Menurut P. Joko Subagyo, wawancara merupakan suatu aktivitas yang dilakukan untuk memperoleh informasi secara langsung dengan mengajukan pertanyaan kepada responden [32]. Pada perancangan ini penulis melakukan wawancara secara langsung oleh owner dari brand madu murni Desa Kejawar dan beberapa konsumen untuk mengumpulkan data.

#### **c. Studi Pustaka**

Dalam rangka memecahkan masalah yang terkait dengan pelaksanaan simpan pinjam, peneliti melakukan kunjungan ke perpustakaan untuk mencari buku-buku yang terkait dengan masalah tersebut. Sumber informasi yang diperoleh dari studi kepustakaan adalah informasi yang telah dikumpulkan dan dievaluasi oleh para ahli di bidangnya, sehingga memiliki

relevansi dengan topik penelitian yang sedang diteliti. Informasi yang diperoleh dari studi kepustakaan memiliki peran penting dalam membantu peneliti untuk memahami dengan lebih baik masalah yang sedang diteliti, serta dapat menemukan solusi yang tepat.

### **3.1.6 Teknik Analisis Data**

Dalam penelitian ini, menggunakan metode analisis SWOT yang melibatkan pengumpulan data dan pembuatan tabel yang mencakup strength (kekuatan), weakness (kelemahan), opportunity (peluang), serta threat (ancaman). Menurut Kotler, P., & Armstrong, G. SWOT merupakan suatu metode analisis yang digunakan untuk menilai faktor-faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi performa suatu organisasi. Hal ini mencakup identifikasi kekuatan dan kelemahan organisasi, serta menganalisis peluang dan ancaman yang terdapat dalam lingkungan eksternal [33]. Dengan menggunakan metode ini, peneliti dapat menemukan penyelesaian yang efektif untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh produk yang sedang diteliti. Dalam metode SWOT, data yang terkumpul dianalisis secara terstruktur untuk mengidentifikasi *strength*, *weakness*, *opportunity*, serta *threat* dari produk atau situasi yang sedang diteliti. Dari hasil analisis ini, dapat ditemukan solusi yang tepat untuk memperbaiki atau meningkatkan kinerja produk. Oleh karena itu, analisis SWOT dalam penelitian ini mencakup identifikasi *strength*, *weakness*, *opportunity*, serta *threat* yang dimiliki, dan yang akan dihadapi oleh madu murni Desa Kejawar.

## 3.2 Identifikasi Data

Dalam poin ini, berisi pemaparan terkait profil serta sejarah instansi terkait yang menjadi objek penelitian pada perancangan ini. Selain itu terdapat juga studi kompetitor yang didalamnya terdapat uraian terkait kompetitor dari instansi yang dikaji pada pembuatan perancangan ini.

### 3.2.1 Profil Instansi

Nama instansi : Madu Kejawar

Alamat instansi : Desa Kejawar, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

Madu Kejawar adalah usaha yang bergerak di bidang produksi, serta penjualan madu murni. Usaha ini berlokasi di Desa Kejawar, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Madu murni Desa Kejawar didirikan pada tahun 2019 oleh seorang peternak lebah bernama Ibu Karinah. Madu murni Desa Kejawar menghasilkan madu murni berkualitas tinggi dari berbagai jenis nektar bunga di sekitar desa.

Madu Kejawar memiliki keunggulan utama dalam kualitas produknya karena dihasilkan oleh lebah jenis *Apis cerana* yang mengumpulkan nektar dari berbagai jenis bunga yang tumbuh di sekitar desa, seperti seperti rambutan, albasia, kelapa, durian dan kopi. Nektar yang dikumpulkan oleh lebah ini mengandung beragam komponen yang memiliki khasiat dan manfaat kesehatan yang tinggi. Madu murni Desa Kejawar kaya akan vitamin, seperti vitamin C, vitamin B kompleks, dan vitamin E, yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan. Selain itu, madu ini mengandung mineral penting seperti kalsium, magnesium, dan kalium, yang diperlukan untuk fungsi normal tubuh. Madu murni Desa Kejawar juga mengandung enzim yang membantu dalam proses pencernaan dan metabolisme tubuh. Enzim-enzim ini berperan dalam pemecahan nutrisi dan penyerapan zat-zat penting oleh tubuh. Komponen

protein dalam madu murni Desa Kejawar memberikan manfaat dalam memperbaiki dan membangun jaringan tubuh, serta membantu dalam pertumbuhan sel dan regenerasi. Selain itu, madu murni Desa Kejawar mengandung zat antimikroba dan zat antibiotik alami, seperti hidrogen peroksida dan senyawa flavonoid, yang memberikan sifat antimikroba dan antioksidan. Sifat-sifat ini dapat membantu dalam melawan infeksi, meningkatkan kesehatan sistem kekebalan tubuh, dan melindungi tubuh dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas.

Selain itu, Madu murni Desa Kejawar di proses secara alami tanpa bahan tambahan lainnya. Oleh karena itu, madu murni Desa Kejawar terjamin keamanannya untuk dikonsumsi dan tidak menyebabkan efek samping bagi kesehatan. Usaha ini juga memiliki peternakan lebah yang terletak di lingkungan yang bersih dan asri, sehingga lebah dapat menghasilkan madu yang segar dan berkualitas tinggi. Hal ini karena lingkungan yang bersih dan asri dapat meminimalkan kontaminasi dan memastikan kebersihan sarang lebah. Berikut adalah foto halaman perkarangan rumah produksi madu murni Desa Kejawar:



Gambar 3. 1 Halaman perkarangan rumah produksi madu  
Sumber: Dokumen Penulis



Gambar 3. 2 Rumah madu (drum)  
Sumber: Dokumen penulis

Adapun keunikan dari Madu Kejawar yaitu madu murni Desa Kejawar dihasilkan dari madu murni Desa Kejawar yaitu, madu murni Desa Kejawar memiliki rasa dan aroma yang khas, serta memiliki warna yang cerah dan tidak keruh. Hal ini dikarenakan madu yang dihasilkan oleh lebah jenis apis cerena yang mengumpulkan berbagai macam nektar yang ada di sekitar desa seperti, rambutan, kelapa, albasia, durian dan kopi.

Setelah melalui beberapa proses, madu tersebut dimasukkan ke dalam botol plastik berukuran 500 ml yang kemudian ditutup dengan segel baru untuk menjaga kesterilan dan kualitasnya. Sebelum dikemas, madu murni Desa Kejawar diberikan label/stiker yang berisi informasi mengenai merek dan keterangan produk. Berikut adalah kemasan dari madu murni Desa Kejawar:





Gambar 3. 3 Kemasan Madu murni Desa Kejawar  
Sumber: Dokumen Penulis

Madu Kejawar dijual dengan harga 85.000 perbotolnya. Produksi madu murni Desa Kejawar masih sangat terbatas yaitu hanya dapat menghasilkan 10 botol perbulannya, hal tersebut disebabkan karena lamanya proses panen, serta jumlah peternakan yang masih sangat sedikit. Untuk saat ini promosi yang dilakukan madu murni Desa Kejawar masih menggunakan cara konvensional yaitu hanya *worth of mouth* sehingga belum banyak masyarakat yang mengenal madu murni Desa Kejawar.



Gambar 3. 4 Postingan snap whatsapp Ibu Karinah  
Sumber: Dokumen penulis

Walaupun demikian, strategi pemasaran yang dilakukan oleh madu murni Desa Kejawar masih melalui mulut ke mulut saja, namun terkadang Ibu Karinah suka memposting foto produknya melalui *snap whatsapp*, dengan menggunakan caption yang Ibu Karinah buat sendiri dan tanpa menggunakan caption promosi. Penjualan madu murni Desa Kejawar masih secara *offline*, dan belum dapat dijual secara online, hal tersebut dikarenakan madu murni Desa Kejawar belum memiliki identitas visual yang mewakili usaha dari madu murni Desa Kejawar serta strategi pemasarannya masih belum matang.

### 3.2.2 Studi Kompetitor

#### 1) Madu peternak jujur



Gambar 3. 5 Logo Madu Peternak Jujur  
Sumber: Shoppe

Madu Peternak Jujur merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi dan menjual madu. Madu peternak jujur berlokasi di Gg. Pelopor, Karangjambu, Purwanegara, Kecamatan Purwokerto Timur, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Madu yang dihasilkan dari lebah jenis unggul yang menghisap sari pati bunga murni tanpa sedikitpun ada tambahan campuran, sehingga menghasilkan madu yang berkualitas tinggi kaya akan vitamin dan manfaat, rasa dan aroma tetap terjaga. Dinas kesehatan Banyumas sudah menyatakan madu peternak jujur lolos uji lab madu asli 100% tanpa ada campuran gula yang mana dapat digunakan oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa untuk pemulihan atau pengobatan penyakit seperti demam, magh, tyfus dan lain sebagainya. Selain itu, Madu Peternak Jujur juga sangat baik dalam menjaga imunitas daya tahan tubuh.

Proses pengolahan Madu Peternak Jujur menggunakan metode pasteurisasi, dimana madu di panaskan dalam suhu tertentu agar mempercepat proses pengeringan, sehingga madu yang dihasilkan memiliki

kadar air yang rendah. Setelah itu, Madu Peternak Jujur dikemas dalam bentuk yang bervariasi dari mulai ukuran 250 ml s/d 1 liter. Berikut adalah foto kemasan dari madu peternak jujur:



Gambar 3. 6 Kemasan madu peternak jujur  
Sumber: Shoppe

Madu peternak jujur dalam sebelumnya bisa menghasilkan 60 kg -70 kg. Hal tersebut dikarenakan madu peternak jujur memiliki 20-30 stup/kotak lebah yang diletakan pada halaman tempat produksi madu peternak jujur. Madu Peternak Jujur dijual dengan harga Rp. 80.000 – Rp. 280.000 tergantung ukuran. Produk madu yang dihasilkan terdiri dari berbagai jenis diantaranya madu murni, madu klanceng, madu bawang lanang.



Gambar 3. 7 Laman instagram dan penjualan madu murni peternak jujur  
Sumber: instagram peternak\_jujur



Gambar 3. 8 Laman shoppe madu peternak jujur  
Sumber: [shopee.co.id/peternak\\_jujur](https://shopee.co.id/peternak_jujur)

Pemasaran produk yang dilakukan madu murni peternak jujur sudah menggunakan Instagram dan juga e-commers. Maka dari itu, produk Madu Peternak Jujur ini dapat dikirim hingga ke luar kota dengan menggunakan jasa kirim yang memadai. Selain itu, untuk bisa dikenal oleh lebih banyak konsumen.

## 2) Madu Sorban



Gambar 3. 9 Logo madu sorban  
Sumber: Shoppe

Madu Sorban merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi serta menjual madu. Madu Sorban terletak di wilayah Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas, Provinsi Jawa Tengah. Madu Sorban didirikan pada tahun 2020 oleh GP ansor. Produk madu yang

dihasilkan terdiri dari berbagai jenis diantaranya madu promil, madu murni royal jelly, dan madu masker. Proses pengolahan madu sorban menggunakan metode pasteurisasi dengan cara madu dipanaskan pada suhu tertentu untuk mempercepat proses pengeringan, sehingga madu tersebut memiliki kadar air rendah.



Gambar 3. 10 Kemasan madu sorban  
Sumber: Shoppe

Setelah itu, madu tersebut dimasukkan ke dalam botol kaca yang kemudian ditutup dengan segel baru untuk menjaga kesterilan dan kualitasnya. Sebelum dikemas, madu Sorban Banyumas diberikan label/stiker yang berisi informasi mengenai merek dan keterangan produk. Harga madu sorban Banyumas bervariasi antara 120 hingga 250 tergantung pada ukuran botolnya. Kualitas madu Sorban Banyumas dianggap cukup baik karena mengandung nutrisi yang tinggi. Dalam proses produksinya, tidak ada campuran zat-zat tambahan seperti sakarin (pemanis buatan) dan bakteri siklamat yang dapat merusak kualitas alami madu. Madu Sorban Banyumas telah melewati uji klinis yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas, sehingga memastikan keamanan dan khasiatnya bagi konsumen. Dengan demikian, madu Sorban Banyumas

merupakan pilihan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dengan cara yang alami dan sudah teruji.



Gambar 3. 11 Laman Instagram madu sorban  
 Sumber: <https://instagram.com/rumahmadumurnisorban>

Cara pemasaran yang dilakukan usaha ini yakni dengan menjual produknya secara langsung melalui toko yang terletak di wilayah Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Selain itu, usaha ini juga menjual produknya melalui media pemasaran online yaitu instagram.

### 3) Madu Syifa



Gambar 3. 12 Logo madu syifa  
Sumber: <https://www.tokopedia.com/madusyifamingini>

Madu syifa merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi madu serta produk turunannya. Madu syifa didirikan pada tahun 2018 oleh bapak Imam Mutaqqin warga Kelurahan mersi, Purwokerto Timur, Jawa Tengah. Madu syifa dihasilkan oleh jenis lebah apis malifera dan mengandung propolis, royal jelly, serta bee polen. Madu syifa dihasilkan dari lebah jenis unggul yang menghisap sari pati bunga dan kemudian diolah dengan cara pasteurisasi, sehingga menghasilkan madu dengan kadar air yang rendah. Produk madu yang dihasilkan terdiri dari berbagai jenis diantaranya madu akasia, madu hitam, madu kaliandra. Proses pengolahan Madu Syifa menggunakan metode pasteurisasi, dengan cara madu dipanaskan dalam suhu tertentu untuk mempercepat penurunan kadar air, sehingga madu tersebut memiliki kadar air yang lebih rendah.





Gambar 3. 13 Kemasan madu syifa  
Sumber: instagram madusyifa\_maduhutanmurni

Setelah itu, madu tersebut dimasukkan ke dalam botol kaca yang kemudian ditutup dengan segel baru untuk menjaga kesterilan dan kualitasnya. Sebelum dikemas, madu Syifa diberikan label/stiker yang berisi informasi mengenai merek dan keterangan produk madu. Untuk harga madu syifa bervariasi mulai dari 100 – 200 tergantung ukurannya. Madu syifa juga telah berlabel halal dari PIRT.



Gambar 3. 14 Laman instagram madu syifa  
Sumber: Instagram madusyifa\_maduhutan

Cara pemasaran yang dilakukan usaha ini yakni dengan menjual produknya secara langsung melalui toko yang ada di pinggir jalan. Selain itu, madu syifa juga sudah melakukan pemasaran melalui media online instagram.

### 3.3 Analisis Data

#### 3.3.1 Analisis SWOT

Table 3. 1 Analisis SWOT  
Sumber: Dokumen Pribadi

<b><i>Strenght (Kekuatan)</i></b>	<b><i>Weaknesses (kelemahan)</i></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Madu murni Desa Kejawar memiliki kandungan air yang lebih rendah sehingga madu murni Desa Kejawar dapat bertahan lama tanpa tambahan bahan pengawet.</li> <li>2. Madu murni desa kejawar di proses dengan cara alami tanpa melalui proses pemanasan dan pasteurisasi</li> <li>3. Madu murni desa Kejawar dihasilkan dari berbagai jenis nektar bunga alami yang tumbuh di sekitar desa, sehingga memiliki khasiat yang melimpah.</li> <li>4. Usaha ini juga memiliki peternakan lebah yang terletak di lingkungan yang bersih dan asri, sehingga lebah dapat menghasilkan madu yang segar dan berkualitas tinggi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Madu murni desa Kejawar belum memiliki logo.</li> <li>2. Produksi madu murni desa Kejawar masih sangat terbatas karena lamanya proses panen, serta jumlah peternakan yang masih sedikit.</li> <li>3. Promosi yang dilakukan hanya melalui <i>wort of mouth</i> atau mulut ke mulut saja sehingga belum banyak masyarakat yang mengenal produk madu murni Desa Kejawar.</li> <li>4. Madu murni desa kejawar belum berlabel khusus.</li> </ol>
<b><i>Opportunities (Peluang)</i></b>	<b><i>Threats (Ancaman)</i></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identitas visual, Kemasan,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persaingan yang ketat dari</li> </ol>

<p>serta media promosi yang digunakan oleh kompetitor sejenisnya masih belum memiliki keunggulan yang membedakannya atau dapat dikatakan memiliki standar yang sama, dengan demikian madu murni Desa Kejawar dapat menciptakan identitas visual, kemasan serta media promosi yang unik, konsisten, serta mampu bersaing dan membedakan dengan kompetitor sejenisnya.</p> <p>2. Adanya minat masyarakat terhadap madu lokal.</p>	<p>produk madu murni lainnya, termasuk dari daerah lain maupun dari luar negeri.</p> <p>2. Bencana alam atau perubahan iklim dapat mempengaruhi produksi madu murni desa Kejawar dan kualitas produknya.</p> <p>3. Banyak usaha sejenisnya, selain madu murni Desa Kejawar yang telah memiliki identitas visual, serta kemasan yang menarik, dengan adanya kemasan yang menarik menjadi faktor penarik bagi konsumen untuk membeli produk, dan sebagian pemasarannya juga sudah ada yang menggunakan media sosial, serta ecommerce sehingga jangkanya pasarnya lebih luas.</p>
---	--

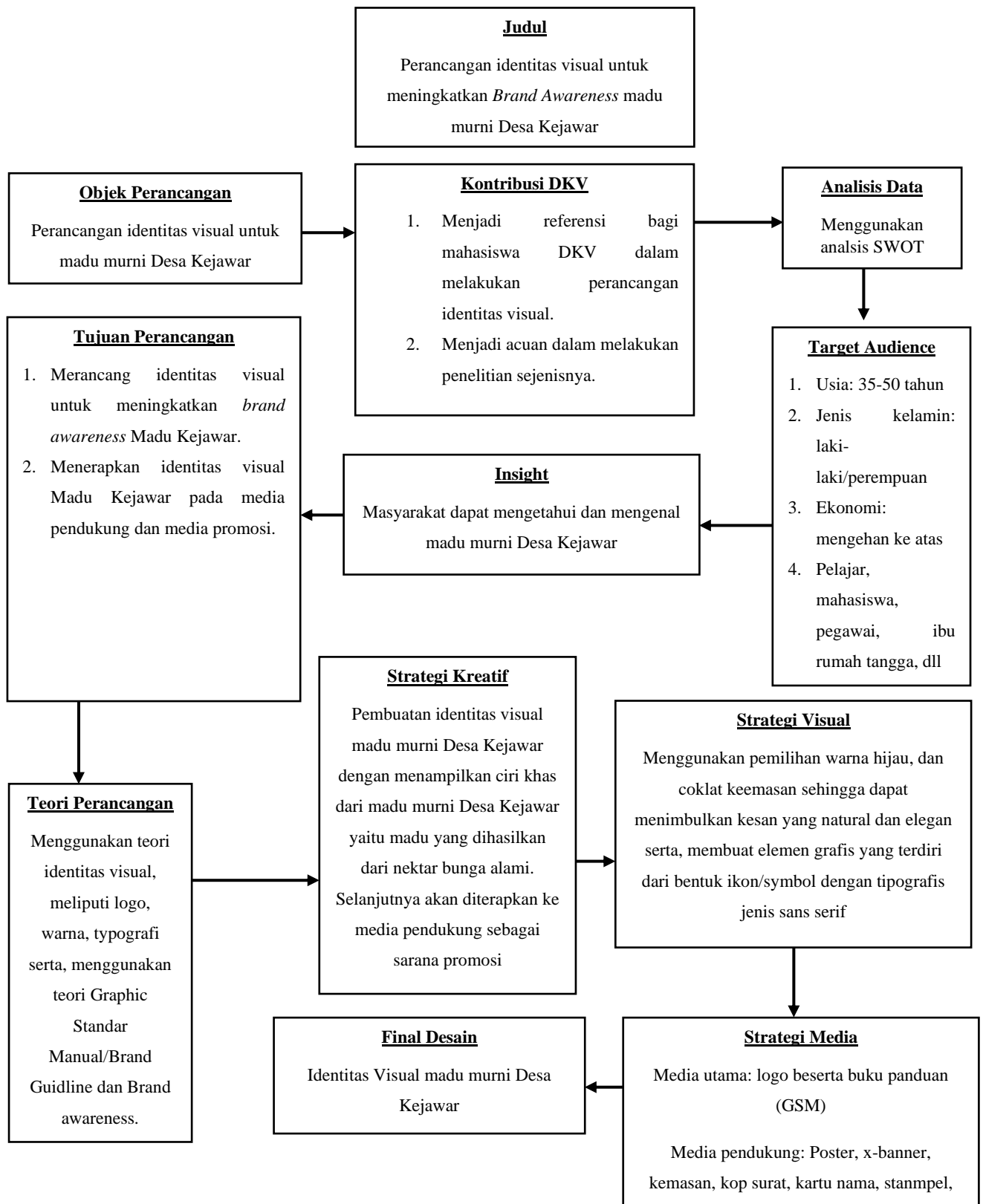
### **3.3.2 *Unique Selling Point***

Pada sebuah usaha atau brand biasanya memiliki sebuah keunikan pada produknya yang dapat ditonjolkan, sehingga hal tersebut dapat menjadi sebuah pembeda antara usaha lain ataupun usaha sejenisnya. *Unique Selling Point* atau bisa disingkat dengan USP merupakan keunggulan yang membedakan suatu produk, layanan, atau merek dari pesaingnya di pasar [34]. Adapun keunikan yang dimiliki madu murni Desa Kejawar yaitu, madu murni desa kejawar dihasilkan dari lebah jenis apis cerena yang menghisap berbagai macam nektar bunga seperti, bunga kopi, durian, rambutan, kelapa, dan albasia sehingga madu murni Desa Kejawar memiliki rasa yang unik dan khasiat yang melimpah.

### **3.3.3 Positioning**

Positioning adalah proses merancang produk dan strategi pemasaran untuk menciptakan kesan khusus dalam benak konsumen [35]. Oleh karena itu, posisi sebuah usaha harus ditentukan dengan baik supaya dapat lebih unggul dari kompetitor lainnya. Adapun strategi positioning dari madu murni Desa Kejawar yakni, madu murni Desa Kejawar menempatkan posisinya sebagai produsen madu murni satu-satunya di banyumas yang menghasilkan produknya dari berbagai macam nektar bunga tanpa melalui proses pasteurisasi ataupun pemanasan sehingga kualitasnya masih terjaga.

### 3.3.4 Kerangka Penelitian



### 3.3.5 Jadwal Kegiatan

Table 3. 2 Jadwal Kegiatan  
Sumber: Dokumen Pribadi

No	Kegiatan	Bulan																															
		Januari				Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli							
1	Pengumpulan data	■	■	■	■																												
2	Penyusunan Proposal					■	■	■	■	■	■	■	■																				
3	Analisis Data													■	■	■	■	■	■	■	■												
4	Revisi Proposal													■	■	■	■	■	■	■	■												
5	Pengajuan Seminar Proposal																					■											