

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Pada bab ini diuraikan mengenai lokasi penelitian, metode / desain penelitian, partisipan penelitian, instrumen pengumpulan data, prosedur penelitian, analisis data untuk lembar validasi dan rancangan jadwal untuk penelitian.

#### **A. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia sebagai tempat pembuatan alat penilaian pada pelaksanaan praktikum mata kuliah Teknologi Makanan.

#### **B. Metode / Desain Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penelitian kuantitatif. Menurut Margono dalam Darmawan, (2013, hlm. 37) penelitian kuantitatif adalah:

“suatu proses menemukan pengetahuan yang menggunakan data berupa angka sebagai alat menemukan keterangan mengenai apa yang ingin kita ketahui. Penelitian kuantitatif dapat dilaksanakan dengan penelitian deskriptif, penelitian hubungan/kolerasi, penelitian kuasi-eksperimental, dan penelitian eksperimental.”

Metode penelitian digunakan untuk memperoleh teknik pengumpulan data. Menurut Sugiyono (2013, hlm. 2) “metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.” Maka pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode deskriptif. Menurut Darmawan (2013, hlm. 39) “metode deskriptif adalah metode penelitian yang memberi gambaran lebih jelas tentang situasi dengan memusatkan perhatian pada aspek tertentu dan sering menunjukkan hubungan antarvariabel berbagai variable.”

Metode ini memberikan penjelasan mengenai hasil penilaian tim validasi untuk menilai alat penilaian pada pelaksanaan praktikum teknologi makanan dengan contoh produk pembuatan telur asin. Hal ini dikarenakan peneliti hanya membuat kesimpulan pendapat dari tim validasi tentang kelayakan alat penilaian yang akan dibuat pada pelaksanaan pratikum teknologi makanan. Maka melalui metode deskriptif diharapkan peneliti dapat mendeskripsikan bahwa alat penilaian

pada pelaksanaan praktikum teknologi makanan dengan contoh produk telur asin tersebut tervalidasi standar oleh tim validasi.

### **C. Partisipan Penelitian**

Partisipan penelitian atau tim validasi dalam upaya menilai pembuatan alat penilaian ini sebagai berikut:

1. Dosen prodi Pendidikan Tata Boga, khususnya dosen pengampu Mata Kuliah Teknologi Makanan sebagai mitra ahli materi Teknologi Makanan untuk pengayaan dan validasi dengan Ibu Dr. Ai Muhmudatussa'adah, S.Pd., M.Si., dan Ibu Dra. Sudewi Yogha, M.Si.,
2. Dosen prodi Pendidikan Tata Boga, khususnya dosen pengampu Mata Kuliah Evaluasi Pembelajaran sebagai mitra ahli evaluasi pembelajaran untuk pengayaan dan validasi dengan Ibu Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd., dan Ibu Dr. Ai Nurhayati, M.Si.,
3. Dosen prodi Pendidikan Indonesia, khususnya dosen pengampu Mata Kuliah bahasa indonesia sebagai mitra ahli bahasa untuk pengayaan dan validasi dengan Bapak Ahmad Fuadin, M.Pd.,

### **D. Instrumen Pengumpulan Data Penelitian**

Instrument yang digunakan untuk mengumpulkan data menggunakan kuesioner dalam bentuk lembar validasi untuk alat penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan. Menurut Sugiyono (2013, hlm. 142) “Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan apa yang bisa diharapkan dari responden”. Validator atau responden dalam validasi alat penilaian dilakukan oleh lima orang yaitu dua orang ahli materi Teknologi Makanan oleh dosen pengampu mata kuliah teknologi makanan, dua orang ahli Evaluasi Pembelajaran oleh dosen pengampu evaluasi pembelajaran, dan satu orang ahli tata bahasa oleh dosen pengampu bahasa Indonesia. Lembar validasi yang digunakan pada penelitian ini mengadopsi dan memodifikasi lembar validasi yang dikembangkan mengutip menurut Kurnia, Irna (2014, Hlm. 47) dan Fauzia, Iqbal T (2014, hlm. 35). Kisi-

kisi lembar validasi untuk ahli bahasa, ahli evaluasi dan ahli materi terdapat pada lampiran 3.

Lembar validasi untuk ahli materi berisi pertanyaan telaah yang berhubungan dengan materi perkuliahan Teknologi Makanan. Untuk ahli evaluasi berisi pertanyaan yang berhubungan dengan karakteristik alat penilaian. Dan untuk ahli tata bahasa berisi pertanyaan yang berhubungan dengan penggunaan kata, kalimat soal komunikatif dan menimbulkan penafsiran ganda dalam penulisan alat penilaian.

Bentuk pilihan jawaban kuesioner untuk ahli materi, ahli evaluasi dan ahli bahasa adalah *checklist* (daftar cek). Pada prinsipnya, menurut Sukardi (2008, hlm. 173) “daftar cek adalah metode mencatat apakah suatu karakteristik ada atau tidak ada pada suatu subjek dan objek yang dievaluasi.” Artinya bahwa penilai hanya memiliki dua pilihan mutlak dalam proses penilaiannya, misalnya ya-tidak, dilakukan – tidak dilakukan, benar - salah, tepat – tidak tepat, ada - tidak ada, dll. Dengan demikian tidak terdapat nilai tengah yang menjadi kelemahan dalam penilaian cara ini. Selanjutnya menurut Sugiyono, (2013, hlm. 98), “... jawaban dari responden merupakan data kualitatif.” Dengan menggunakan daftar cek, responden akan menjawab salah satu jawaban kualitatif yang telah disediakan, artinya mewakili jawaban salah satu jawaban kuantitatif yang telah disediakan. Hal terpenting peneliti dapat mengolah data mentah yang berupa angka kemudian dapat mengartikan dalam pengertian kualitatif, karena pengolahan data kuesioner ahli materi, ahli evaluasi dan ahli tata bahasa selain dilakukan dengan mempresentasikan perolehan skor, juga dilakukan dengan pendekatan deskriptif.

Pengumpulan data yang digunakan pada validitas *Expert Judgement* atau Pertimbangan Ahli dilakukan melalui: (1) Diskusi Kelompok (*group discussion*), dan (2) Teknik Delphi. Pada tahap validasi ini peneliti memilih dilakukan melalui Teknik Delphi. Karena pengumpulan data tersebut bertujuan untuk mendapatkan validitas yang dapat disimpulkan kedalam tingkat kelayakan alat penilaian pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan.

## E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini menggunakan Teknik Delphi. Hal ini disesuaikan menurut Jakaria (2009, hlm.4) untuk langkah – langkah yang dilakukan menggunakan Teknik Delphi sebagai berikut:

1. *Problem identification and specification.* Peneliti mengidentifikasi isu dan masalah yang ada pada alat penilaian melalui wawancara kepada dosen pengampu mata kuliah Teknologi Makanan serta mahasiswa yang sudah mengontrak dan mengkaji teori tentang alat penilaian, pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan.
2. *Personal identification and selection.* Berdasarkan bidang permasalahan dan isu yang telah teridentifikasi, peneliti menentukan dan memilih orang-orang yang ahli, manaruh perhatian, dan tertarik bidang tersebut, yang memungkinkan ketercapaian tujuan. Jumlah responden paling tidak sesuai dengan sub permasalahan, tingkat kepakaran (*experetise*), dan atau kewenangannya. Maka peneliti memilih tim ahli untuk memvalidasi kelayakan alat penilaian yang dibuat terdiri dari 3 (tiga) orang (ahli bahasa, ahli materi, dan ahli evaluasi)
3. *Questionnaire Design.* Peneliti menyusun butir-butir instrumen berdasarkan variabel yang diamati atau permasalahan yang akan diselesaikan. Butir instrumen hendaknya memenuhi validitas isinya (*content validity*). Pertanyaan dalam bentuk *open-ended question*, kecuali jika permasalahan memang sudah spesifik. Pada tahap ini proses pembuatan rubrik penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan dan lembar validasi yang disusun menyesuaikan aspek penilaian pada setiap ranah ahli bahasa, ahli materi, dan ahli evaluasi.
4. *Sending questioner and analisis responded for first round.* Peneliti mengirimkan kuesioner atau lembar validasi pada putaran pertama kepada responden, selanjutnya meriview instrumen dan menganalisis jawaban instrumen yang telah dikembalikan. Analisis dilakukan dengan mengelompokkan jawaban yang serupa. Berdasarkan hasil analisis, peneliti merevisi instrument.

5. *Development of subsequent Questionnaires.* Kuesioner hasil review pada putaran pertama dikembangkan dan diperbaiki, dilanjutkan pada putaran kedua. Setiap hasil revisi, kuesioner dikirimkan kembali kepada responden. Jika mengalami kesulitan dan keraguan dalam merangkum, peneliti dapat meminta klarifikasi kepada responden.
6. *Organization of Group Meetings.* Peneliti mengunjungi responden untuk melakukan diskusi, untuk klarifikasi atas jawaban yang telah diberikan. Disinilah argumentasi dan debat bisa terjadi untuk mencapai konsensus dalam memberikan jawaban tentang rancangan suatu produk atau instrumen penelitian. Dengan *face-to-face contact*, peneliti dapat menanyakan secara rinci mengenai respon yang telah diberikan. Keputusan akhir tentang hasil jajak pendapat dikatakan baik apabila dicapai minimal 70% kelayakan.
7. *Prepare final report.* Peneliti perlu membuat laporan tentang persiapan, proses, dan hasil yang dicapai dalam Teknik Delphi.

#### **F. Analisis Data untuk Lembar Validasi**

Teknik analisis data pada lembar validasi alat penilaian pelaksanaan praktik dengan mempresentasikan daftar cek berdasarkan nilai yang telah diberikan oleh ahli materi, ahli evaluasi dan ahli tata bahasa menjadi skor kelayakan. Skor kelayakan adalah skor mentah yang diperoleh dikonversikan ke dalam persentase menurut Arifin, (2012, hlm. 232) dengan rumus:

$$\text{Skor Kelayakan} = \frac{\sum x}{\sum s} \times 100\%$$

Keterangan :

$\sum x$  = skor yang diperoleh

$\sum s$  = skor maksimum

Interpretasi skor kelayakan dihitung dengan mengacu kepada cara memberi skor untuk skala sikap yang dikemukakan oleh Arikunto S, (1996, hlm. 244) sehingga interpretasi skor validasi ahli materi, ahli evaluasi dan ahli bahasa dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Skala Presentasi Kelayakan

Presentasi pencapaian	Interpresentasi	Keterangan
76%-100%	Layak	Perbaiki
56%-75%	Cukup layak	Perbaiki dan validasi ulang
40%-55%	Kurang layak	Dibuat ulang dan validasi ulang
0%-39%	Tidak layak	Dibuang

Sumber : Arikunto S, (1996, hlm. 244)

Keterangan :

1. Perbaiki : apabila belum memperoleh presentasi sebesar 100% perlu diperbaiki dan tanpa perlu di validasi ulang
2. Perbaiki dan validasi ulang : apabila sudah diperbaiki maka lakukan validasi ulang
3. Dibuat ulang dan validasi ulang : poin yang kurang layak perlu diganti dan validasi ulang poin yang diganti
4. Dibuang : poin yang tidak layak dibuang dan tidak digunakan lagi