

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan, dan dibuktikan suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah dalam bidang pendidikan (Sugiyono, 2006, hlm. 6). Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, metode penelitian deskriptif menurut Sukmadinata (2012, hlm. 72) adalah “Suatu bentuk penelitian yang paling dasar. Ditunjukkan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena yang bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia. Penelitian ini mengkaji bentuk aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan kesamaan dan perbedaannya dengan fenomena lain.”

Penulis melakukan teknik pengumpulan data menggunakan observasi dengan tujuan untuk menggambarkan penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* di *Aerofood ACS Bandung* pada saat proses pengolahan bahan makanan.

B. Partisipan

Partisipan yang menjadi subjek penelitian ini adalah pegawai penjamah makanan atau yang melakukan pengolahan bahan makanan di *Aerofood ACS Bandung* yang terletak di Jalan Aruna No. 31 Bandung yaitu sebanyak 19 orang yang terdiri dari Divisi *Store*, Divisi *Hot Kitchen*, Divisi *Cold Kitchen*, Divisi *Pastry & Bakery*, Divisi *Hot Dishing*.

C. Subjek Penelitian

Dalam suatu objek penelitian biasanya subjek penelitian terlampau banyak atau luas, oleh karena itu dalam mengadakan sebuah penelitian seorang peneliti harus mempertimbangkan khususnya yang berkaitan dengan kemampuan tenaga, biaya, dan

waktu yang jelas tentang metode yang digunakan sebagai bahan untuk pertimbangan yang berkaitan dengan hal tersebut.

Berdasarkan pernyataan tersebut, maka dalam pengumpulan data untuk penelitian ini peneliti mengambil subjek penelitian yaitu hanya pegawai penjamah makanan atau yang melakukan pengolahan bahan makanan. Penelitian ini menggunakan seluruh pegawai penjamah makanan atau yang melakukan proses pengolahan bahan makanan sebagai subjek penelitiannya dengan jumlah 19 orang pegawai yang terbagi dalam beberapa divisi yaitu sebagai berikut:

Tabel 3. 1
Subjek Penelitian Penelitian

No.	Divisi	Jumlah
1.	Divisi <i>Store</i>	4 orang
2.	Divisi <i>Hot Kitchen</i>	4 orang
3.	Divisi <i>Cold Kitchen</i>	4 orang
4.	Divisi <i>Pastry & Bakery</i>	4 orang
5.	Divisi <i>Hot Dishing</i>	3 orang
Jumlah		19 orang

Sumber: *Aerofood ACS Bandung*

D. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian digunakan sebagai alat ukur dalam suatu penelitian seperti yang diungkapkan Sugiyono (2012, hlm. 148) adalah “suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati, secara spesifik semua fenomena inti disebut variabel penelitian”. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara melakukan observasi langsung ke lapangan. Menurut Riduwan (2011, hlm. 76) “observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan”. Instrumen observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah membuat daftar *check list*.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan cara observasi menggunakan pedoman Skala *Guttman*. Menurut Sugiyono (2012, hlm. 96) Skala *Guttman* adalah “skala pengukuran dengan tipe dan akan didapat jawaban yang tegas”.

Ilviani Fazrien, 2016

PENERAPAN HASIL PELATIHAN BASIC COOKING PADA PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN DI AEROFOOD ACS BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Penulis melakukan observasi dengan membuat daftar *check list* mengenai penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* di *Aerofood ACS Bandung*, apabila pegawai melakukan alur kerja sesuai prosedur maka diberi *point* 1 (satu) apabila pegawai tidak melakukan alur kerja sesuai prosedur maka diberi *point* 0 (nol). Penulis melakukan observasi *non-partisipant* dimana penulis hanya melakukan pengamatan pada saat proses pengolahan bahan makanan di *Aerofood ACS Bandung*.

E. Prosedur Penelitian

Langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian ini secara kronologis adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

- a. Melakukan pengamatan di lapangan
- b. Melakukan studi kepustakaan
- c. Identifikasi dan perumusan masalah
- d. Mengajukan judul kepada Tim Skripsi
- e. Penyusunan judul proposal penelitian yang kemudian dipaparkan dalam seminar proposal
- f. Penyusunan BAB I Pendahuluan: yaitu latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.
- g. Penyusunan BAB II Kajian Pustaka: mencari kajian pustaka terkait dengan judul penelitian.
- h. Penyusunan BAB III Metode Penelitian: yaitu desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
- i. Penyusunan Instrumen: Pada tahap ini dilakukan pengecekan terhadap instrumen yang akan digunakan mengacu pada kisi-kisi instrumen yang telah dibuat sebelumnya.
- j. Bimbingan dan revisi *draft* skripsi.

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Melakukan observasi.
- b. Pada tahap observasi ini dilakukan oleh 3 observer dalam satu hari pengolahan bahan makanan, masing-masing melakukan penilaian di tiap divisi yaitu Divisi *Store*, Divisi *Hot Kitchen*, Divisi *Cold Kitchen*, Divisi *Pastry & Bakery*, dan Divisi *Hot Dishing*.

3. Tahap Penyusunan Laporan

- a. Mengumpulkan seluruh data instrumen penelitian.
- b. Memeriksa kebenaran dan kelengkapan hasil observasi.
- c. Tabulasi data.
- d. Membuat pembahasan dan kesimpulan hasil penelitian.
- e. Penyusunan laporan hasil penelitian.

F. Analisis Data

Analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden terkumpul, teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif seperti yang diungkapkan oleh Moleong (2008, hal. 298) yaitu “proses pemikiran untuk mengambil pengertian-pengertian atau kesimpulan yang bersifat umum berdasarkan data atau fakta yang konkret yang bersifat khusus. Pendekatan induktif dimaksudkan untuk membantu pemahaman tentang pemaknaan dalam data yang rumit melalui pengembangan tema-tema yang diikhtisarkan dari data kasar”. Sedangkan Arikunto (2010, hal. 30) berpendapat bahwa “penelitian kuantitatif non-eksperimen analisis datanya dapat dilakukan menggunakan rumus statistik, dapat juga hanya statistik sederhana dalam bentuk rerata, simpangan baku, tabulasi silang, dan disajikan dalam bentuk tabel, bagan atau grafik”. Teknik analisis data dalam penelitian kuantitatif yaitu menggunakan statistik analitis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tahap Pengolahan Data Observasi

a. Pengecekan Lembar Observasi

Pengecekan lembar observasi dilakukan untuk menentukan kesesuaian antara lembar observasi dengan jumlah responden.

b. Tabulasi

Tabulasi perolehan data responden ini dilakukan dengan cara memasukkan data personal dari tiap-tiap kelompok berupa skor perolehan kedalam tabel sesuai dengan tujuan penelitian.

c. Kategori Kriteria Penilaian

Setelah hasil rata-rata skor diketahui, kemudian kategori penilaian dari penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan di Aerofood ACS Bandung merujuk pada skala Guttman yaitu apabila pegawai melakukan alur kerja sesuai prosedur maka diberi point 1 (satu) apabila pegawai tidak melakukan alur kerja sesuai prosedur maka diberi point 0 (nol).

d. Pengelompokkan Responden Berdasarkan Kategori Kriteria Penilaian

- Tabulasi

Tabulasi ini dilakukan untuk melihat kategori kriteria dengan memasukan ketentuan kategori kriteria pada setiap penelitian sesuai dengan skor rata-rata yang didapat oleh responden.

- Penafisan Data

Penafisan data dilakukan untuk memperoleh gambaran terhadap hasil penelitian yang dilakukan. Kriteria penafisan data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali, M (2013, hlm. 221) yaitu:

100%	: Seluruhnya
76% - 99%	: Sebagian besar
51% - 75%	: Lebih dari setengahnya
50 %	: Setengahnya
26% - 49%	: Kurang dari setengahnya
1%- 25%	: Sebagian kecil
0%	: Tidak seorangpun

e. Interpretasi Data Pengkategorian Kriteria

Interpretasi data dimaksudkan untuk menafsirkan data kriteria responden dengan tahapan sebagai berikut:

- Tabulasi rata-rata skor responden

Tabulasi skor responden dikaitkan dengan presentase kategori yang kemudian dikategorikan kriteria penerapan berdasarkan pada tiap-tiap *check list*.

- Menghitung presentase rata-rata skor responden

$$p = \frac{\sum X}{xi} \times 100\%$$

Keterangan:

p : Presentase

$\sum X$: Sigma (jumlah seluruh skor)

xi : Skor ideal

100 : Bilangan tetap

- Pengkategorian

Kategori kriteria responden pada tiap-tiap aspek penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan di *Aerofood ACS Bandung* dengan menggunakan batasan-batasan menurut para ahli yaitu:

86% - 100%	: Sangat diterapkan (SD)
66% - 85%	: Diterapkan (D)
50% - 65%	: Cukup diterapkan (CD)
31% - 49%	: Kurang diterapkan (KD)
0% - 30%	: Sangat kurang diterapkan (SKD)

f. Penarikan Kesimpulan

Setelah semua data pada rumusan masalah telah disajikan melalui statistik deskriptif, maka dapat disimpulkan berdasarkan analisis deskriptif tersebut tentang penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan di *Aerofood ACS Bandung*. Kesimpulan akan menjawab semua rumusan masalah terutama masalah terkait dengan penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan dimulai dari *receiving* (penerimaan bahan makanan),

storing (penyimpanan bahan makanan), *cooking* (pengolahan makanan), *blast chilling* (penyimpanan makanan), dan *dishing* (pemorsian dan pengemasan)

