

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi, dan Objek penelitian

Lokasi penelitian merupakan tempat melakukan penelitian untuk memperoleh data. Lokasi penelitian dilakukan di Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri Kampus UPI, Jl. Dr. Setiabudi No. 207, Bandung, Jawa Barat, 40154. Penelitian ini juga melibatkan beberapa industri pangan sebagai objek penelitian diantaranya: (1) PT. Indofood Sukses Makmur-Bogasari Flour Mills Industri pengolahan tepung, (2) PT. Sumber Pangan Jaya Industri pengolahan daging (Sosis), (3) Industri Hilir Teh (Walini) PTPN VIII Industri pengolahan Teh, (4) PT. Total Samudera Sejahtera Industri pengolahan hasil laut dan perikanan (kepiting dalam kaleng), (5) PT. Berlian Cold Storage (Diamond) Industri pengolahan susu (*ice cream, yoghurt*), (6) PT. Heinz ABC Indonesia Industri pengolahan mie, saus, sirup dan (7) PT. Bimandiri Agro Sedaya Industri pengolahan hortikultura.

B. Metode dan Desain Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode ini ialah salah satu metode penelitian yang banyak digunakan untuk menjelaskan suatu kejadian.

Penelitian deskriptif dapat ditunjukkan untuk mengadakan kajian yang bersifat kualitatif yang lebih memperhatikan karakteristik, kualitas, dan keterkaitan antar kegiatan. Penelitian deskriptif digunakan agar dapat mendeskripsikan relevansi atau kesesuaian kurikulum mata kuliah keahlian dengan kompetensi keahlian *quality control* di industri pangan. Penelitian deskriptif memiliki beberapa jenis penelitian, yaitu studi perkembangan, studi kasus, studi kemasyarakatan, studi perbandingan, studi hubungan, studi waktu

dan gerak, studi kecenderungan, studi tindak lanjut, analisis kegiatan, analisis isi atau dokumen (Sukmadinata, 2011).

Desain yang digunakan dalam penelitian dengan menggunakan metode deskriptif pendekatan kualitatif ini adalah kajian isi. Kajian isi penelitian pada tulisan ini adalah penelitian analisis isi dokumen. Analisis dokumen merupakan penelitian yang dilakukan terhadap informasi yang didokumentasikan dalam rekaman, baik gambar, suara, tulisan atau lain-lain bentuk rekaman biasa dikenal dengan penelitian analisis dokumen atau analisis isi (Arikunto, 2009). Analisis dokumen dimulai dengan pengumpulan data dokumen kurikulum MKK PTAG, dokumen SKKNI dan hasil wawancara praktik industri. Dokumen SKKNI dan hasil wawancara praktik industri disusun untuk pembuatan butir-butir pernyataan kuesioner. Kuesioner yang telah terbentuk divalidasi dengan metode *expert judgment* oleh dua dosen MKK pengawasan mutu. Kuesioner disusun sesuai kebutuhan masing-masing komoditi industri pengolahan. Hasil persentase terbaik diambil untuk dianalisis dengan dokumen kurikulum MKK PTAG. Hal penting yang perlu dilakukan dalam kajian isi penelitian ini adalah menyusun data materi kebutuhan *quality control* di industri pangan yang telah dikumpulkan berdasarkan format analisis data yang dibuat oleh peneliti sesuai dengan kebutuhan penelitian. Format analisis data disajikan pada tabel 3.1.

Tabel 3.1. Format Analisis Data

No.	Pernyataan	Pendidikan Teknologi Agroindustri		Analisis relevansi	
		Mata Kuliah	Materi Pokok	Skor	Keterangan
1.					
2.					
Dst.					

Dengan teknik penskoran menurut Sudijono (2009) :

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Dengan keterangan :

P = angka persentase

f = frekuensi yang dicari persentasenya

N = banyaknya materi

C. Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2014) instrumen penelitian adalah “Suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Secara spesifik fenomena ini disebut variabel penelitian.” Penyusunan instrumen penelitian dilakukan dengan berpedoman pada dokumen SKKNI industri pangan dan hasil wawancara saat praktik industri yang kemudian di jabarkan menjadi butir pernyataan.

D. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik kuesioner dan studi dokumentasi. Masing-masing teknik dirancang dan disesuaikan dengan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Kuesioner digunakan untuk mengumpulkan informasi mengenai Kompetensi lulusan atau tenaga kerja yang dibutuhkan oleh industri keahlian *quality control*. Kuesioner dikembangkan dari hasil wawancara saat praktik industri, dan dari dokumen SKKNI Nomor; KEP. 45 / MEN / II / 2009 tentang Penetapan SKKNI Sektor Industri Pengolahan Pangan dan Minuman Bidang Teknologi Hasil Pertanian Subbidang Industri Pangan. Kuesiner ini ditujukan kepada bagian pengendalian mutu (*Quality Control*) atau bagian proses produksi di Industri Pangan.
2. Studi dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data tentang Satuan Acara Perkuliahan (SAP), modul praktikum pada Mata Kuliah Keahlian Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri FPTK UPI dan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI Nomor; KEP. 45 / MEN / II / 2009) industri pangan bidang pengendalian mutu pangan.

E. Validasi Instrumen

Validasi digunakan untuk mengetahui apakah instrumen yang akan digunakan sudah sesuai untuk digunakan sebagai metode dalam penelitian.

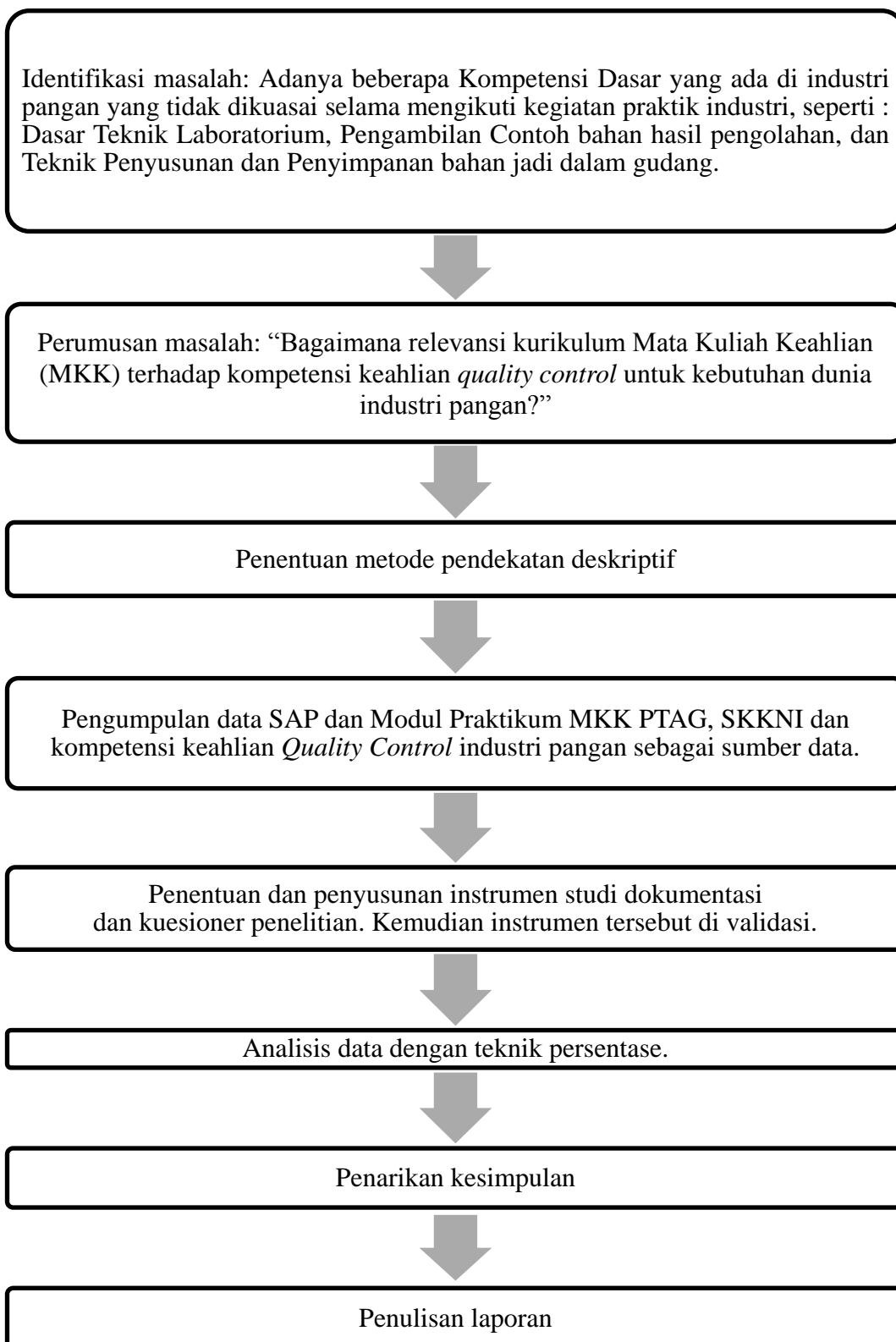
Septian Hilmawan Jodi, 2016

RELEVANSI KURIKULUM MATA KULIAH KEAHLIAN PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI TERHADAP KOMPETENSI KEAHLIAN QUALITY CONTROL (QC) UNTUK KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI PANGAN

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

Validitas instrumen ini menggunakan metode *expert judgement* atau menggunakan pendapat dari ahli sesuai dengan bidangnya yang dalam penelitian ini menggunakan dua orang dosen pengampu mata kuliah pengawasan mutu pangan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. Setelah instrumen dibuat dengan butir isi yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya butir isi instrumen tersebut dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun (Sugiyono, 2009)

F. Prosedur Penelitian



Septian Hilmawan Jodi, 2016

RELEVANSI KURIKULUM MATA KULIAH KEAHLIAN PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI TERHADAP KOMPETENSI KEAHLIAN QUALITY CONTROL (QC) UNTUK KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI PANGAN

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

Gambar 3.1 Bagan Prosedur Penelitian

G. Analisis Data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif. Data penelitian diperoleh dari dokumen SAP dan modul praktikum Mata Kuliah Keahlian Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri FPTK UPI, SKKNI Industri Pangan dan hasil kuesioner penelitian. Penelitian ini juga menggunakan empat tahap dalam menganalisis data penelitian, yaitu: tahap pemeriksaan data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan/verifikasi data.

a. Pemeriksaan Data

Data yang telah diperoleh diperiksa kembali, agar tidak terjadi kekurangan kelengkapan data

b. Penyajian Data

Merupakan tahapan menyajikan data penelitian yang telah melalui tahap pemeriksaan ke dalam bentuk tabel, grafik, *chart* dan uraian. Penyajian data dilakukan agar data yang telah peneliti kumpulkan dapat mudah dipahami.

c. Penarikan Kesimpulan

Tahapan ini merupakan tahapan terakhir, kesimpulan yang ditemukan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila ditemukan bukti-bukti baru yang kuat pada tahap pengumpulan data berikutnya. Tingkat relevansi dinyatakan dalam skor persentase bagian kurikulum PTAG FPTK UPI yang sesuai dengan kebutuhan kompetensi keahlian *quality control* di industri pangan. Tingkat relevansi ini ditafsirkan berdasarkan Sugiyono (2014) sebagai berikut:

Tabel 3.2. Konversi Persentase Rata-rata

Kategori	Persentase (P)
Tidak Relevan	$0 \leq P \leq 20$
Kurang Relevan	$20 < P \leq 40$
Cukup Relevan	$40 < P \leq 60$

Septian Hilmawan Jodi, 2016

RELEVANSI KURIKULUM MATA KULIAH KEAHLIAN PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI TERHADAP KOMPETENSI KEAHLIAN QUALITY CONTROL (QC) UNTUK KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI PANGAN

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

Relevan	$60 < P \leq 80$
Sangat Relevan	$80 < P \leq 100$

(Sumber: Sugiyono, 2014)

Septian Hilmawan Jodi, 2016

**RELEVANSI KURIKULUM MATA KULIAH KEAHLIAN PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI
TERHADAP KOMPETENSI KEAHLIAN QUALITY CONTROL (QC) UNTUK KEBUTUHAN DUNIA
INDUSTRI PANGAN**

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