

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi yang dipilih untuk penelitian ini adalah Universitas Pendidikan Indonesia, program studi Pendidikan Tata Boga yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudhi No. 207. Pemilihan lokasi ini berkaitan dengan masalah yang penulis teliti.

Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh penelitian untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010: 80). Populasi yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga.

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti (Arikunto, 2006: 130). Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan teknik sampel *purposive*. Teknik sampel *purposive* adalah “teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu.” (Sugiyono, 2010: 85). Pertimbangan dalam menentukan sampel pada penelitian ini yaitu mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dan Makanan Nusantara. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2010.

## B. Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan urutan kerja yang dilakukan selama penelitian dari awal penelitian sampai penelitian berakhir. Langkah-langkah penelitian adalah sebagai berikut :

1. Merumuskan tujuan dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam penelitian Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara.
2. Penyusunan kajian pustaka dan metode penelitian.
3. Penyusunan kisi-kisi penelitian untuk penyusunan instrumen penelitian.
4. Penyusunan instrumen penelitian yaitu dengan menggunakan angket.
5. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan menyebarkan angket.
6. Pengumpulan instrumen penelitian yang telah diisi oleh mahasiswa selaku responden.
7. Pengolah data penelitian.
8. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara.
9. Penarikan kesimpulan dan pembuatan implikasi penelitian penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara.
10. Pembuatan rekomendasi penelitian yang ditujukan kepada yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini.

### C. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif mempunyai tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah, seperti yang dikemukakan Surakhmad (2006: 140) mengenai ciri-ciri metode deskriptif, yaitu :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masalah-masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa (karena itu metode ini sering pula disebut metode *analitik*).

Sedangkan pendapat lain dikemukakan oleh Sukmadinata (2005: 72) bahwa:

Metode deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang paling dasar ditunjukkan untuk menggambarkan fenomena yang ada, baik fenomena yang bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia. Penelitian ini mengkaji bentuk, aktifitas, karakteristik, perubahan, hubungan kesamaan dan perbedaannya dengan fenomena lainnya.

Pendapat di atas dijadikan acuan oleh penulis dalam pengumpulan data. Alasan peneliti menggunakan metode deskriptif yaitu penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh gambaran tentang penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga.

### D. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis dalam menafsirkan istilah yang digunakan pada judul penelitian “Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan

Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga“. Uraian definisi operasional yaitu sebagai berikut:

### **1. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan**

#### a. Penerapan

Penerapan menurut Ali (2007: 43) adalah “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori.”

#### b. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2009: 22) adalah “kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.

#### c. Pengetahuan Bahan Makanan

Pengetahuan Bahan Makanan merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga UPI Bandung pada tingkat 1 yang berjumlah 2 SKS. Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata kuliah dasar dengan topik inti; makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya, bumbu dan macam-macam potongan buah, sayur, ikan, daging dan berbagai teknik memasak.

Pengertian Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas adalah kemampuan mahasiswa dalam menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru sebagai hasil pengalaman belajar berupa ilmu tentang bahan makanan pada pelaksanaan praktik.

## **2. Praktik Makanan Nusantara**

### **a. Praktik**

Menurut KBBI (2008: 1098) praktik adalah pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dalam teori.

### **b. Makanan Nusantara**

Makanan Nusantara merupakan salah satu mata kuliah yang harus diikuti oleh mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga pada tingkat 1 yang berjumlah 2 SKS. Makanan Nusantara merupakan mata kuliah dengan topik tentang konsep dasar makanan nusantara, pengetahuan resep dan bahan resep, pengetahuan bumbu, teknik pengolahan dan penyajian makanan dari berbagai daerah serta makanan istimewa dari berbagai daerah.

Pengertian praktik Makanan Nusantara dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas adalah cara mahasiswa melaksanakan praktik dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan, yang berasal dari berbagai daerah di nusantara.

## **3. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga**

Adalah peserta didik yang sedang mengikuti perkuliahan pada program studi Pendidikan Tata Boga

Pengertian Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas yaitu kemampuan dalam melaksanakan ilmu sebagai hasil pengalaman belajar berupa ilmu tentang bahan makanan pada pelaksanaan praktik dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari berbagai daerah di

**Anggi Yulia, 2013**

Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

nusantara oleh peserta didik yang sedang mengikuti perkuliahan pada program studi Pendidikan Tata Boga

#### **E. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian adalah “suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati.”(Sugiyono, 2010: 102). Instrumen dalam penelitian ini menggunakan angket. Margono (2010: 167) mengemukakan bahwa “angket adalah suatu alat pengumpul informasi dengan cara menyampaikan sejumlah pertanyaan tertulis untuk menjawab secara tertulis pula oleh responden”. Angket digunakan sebagai alat pengumpul data untuk mengukur kemampuan berupa aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiswa selaku responden dalam penelitian ini sebagai sumber data untuk mengetahui penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara.

#### **F. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan angket. Menurut Sugiyono (2010: 142) “angket adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Data yang telah dikumpulkan oleh peneliti melalui angket selanjutnya dideskripsikan melalui penyajian data untuk memperoleh gambaran tentang bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga.

## G. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan terhadap jawaban responden melalui penyebaran angket. Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari :

### a. Pengecekan data

Angket setelah terkumpul, kemudian dicek tentang kelengkapan jawaban responden pada setiap *item* berdasarkan pedoman jawaban angket.

### b. Tabulasi data

Tabulasi data ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi *option* dalam setiap *item*, sehingga terlihat jelas frekuensi jawaban responden.

### c. Persentase data

Persentase data digunakan untuk melihat besar kecilnya frekuensi jawaban angket yang diberikan kepada responden, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Purwanto dan Sulistyastuti (2011: 111) bahwa rumus untuk menghitung persentase adalah :

$$\% = \frac{f}{n} \times 100$$

Keterangan :

% = jumlah persentase yang dicari

f = frekuensi

n = jumlah responden

100 = bilangan tetap

d. Penafsiran data

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas dari jawaban responden terhadap pertanyaan yang diajukan dalam instrumen. Kriteria yang diperoleh dari penafsiran data untuk kepentingan penelitian ini merujuk pada pendapat Riduwan (2011: 41) yang penulis sarikan sebagai berikut :

81% - 100%	= Sangat diterapkan
61% - 80%	= Diterapkan
41% - 60%	= Cukup diterapkan
21% - 40%	= Kurang diterapkan
0% - 20%	= Sangat kurang diterapkan