

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

### **A. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu metode penelitian deskriptif . Menurut Sukardi (2003:163). Penelitian deskriptif merupakan “metode penelitian yang berusaha menggambarkan objek atau subjek yang diteliti sesuai dengan apa adanya, dengan tujuan menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek yang dieliti secara tepat”.

Peneliti berusaha menggambarkan kegiatan penelitian yang dilakukan pada objek tertentu secara jelas dan menggambarkan kondisi apa adanya tanpa ada manipulasi. Metode deskriptif digunakan untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental.

### **B. Definisi Operasional**

Definisi operasional digunakan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis mengenai beberapa istilah dalam judul penelitian “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental”.

#### **1. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1**

##### **a. Manfaat**

Manfaat adalah guna, faedah. Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:710)

## b. Hasil Belajar

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

## c. Makanan Oriental 1

Makanan Oriental 1 adalah salah satu mata kuliah yang wajib diikuti mahasiswa program studi pendidikan tata boga yang membahas mengenai makanan yang berasal dari Asia Tenggara (Indonesia, Malaysia, Filipina, Brunai, Thailand, Singapura) dan Asia berat (India dan Timur Tengah) meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan oriental

Pengertian manfaat hasil belajar dalam penelitian ini mengacu pada Kamus Besar Bahasa Indonesia dan pendapat Sudjana adalah guna atau faedah yang dimiliki mahasiswa berupa kemampuan-kemampuan yang dimiliki setelah mempelajari makanan oriental 1.

## 2. Kesiapan Usaha Restoran Oriental

### a. Kesiapan

“Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respons atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi.” Slameto (2010:113)

### b. Usaha

Usaha adalah “kegiatan dengan mengerahkan tenaga (pikiran atau badan) untuk mencapai suatu maksud pekerjaan (perbuatan, prakarsa,

ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu dengan maksud mencari untung”. Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008:1599)

c. Restoran Oriental

1. Restoran adalah “suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”. Marsum (2005:7)

2. Makanan Oriental adalah makanan yang berasal dari negara Oriental atau Asia.

Restoran Oriental adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum yang berasal dari negara Oriental atau Asia.

Pengertian kesiapan usaha restoran Oriental mengacu pada kesiapan menurut Slameto, Usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian restoran menurut Marsum dan makanan Oriental yang telah dijelaskan di atas adalah kondisi mahasiswa yang siap dalam merespon kegiatan di bidang boga untuk mencari keuntungan dengan menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman India.

## **C. Populasi dan Sampel Penelitian**

### **1. Populasi**

“Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian di tarik kesimpulannya.” Sugiyono (2012:117). Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2011 yang berjumlah 32 orang.

### **2. Sampel**

Menurut Sugiyono (2012:118) “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampling jenuh, yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Sampel dalam penelitian adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2011 yang berjumlah 32 orang.

## **D. Teknik Pengumpulan Data**

Metode yang dipilih untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini adalah angket atau kuisioner. Angket menurut Sugiyono (2012:199) adalah “tehnik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.”

Kuisioner atau angket merupakan tehnik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden.

## E. Tehnik Pengolahan Data

Langkah-langkah dalam mengolah data yang diperoleh melalui penyebaran angket adalah :

### a. Mengecek data

Angket yang telah diisi oleh responden kemudian dikumpulkan kembali dan diperiksa kelengkapan jawaban responden pada setiap item pertanyaan yang ada pada angket.

### b. Tabulasi data

Tabulasi data yaitu mentabelkan data-data yang yang diperoleh dari jawaban yang diberikan responden. Tabulasi data bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi tiap jawaban dari pertanyaan.

### c. Persentase Data

Persentase data digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket karena jawaban pada setiap angket berbeda. Rumus untuk menghitung angka persentase menurut Nana Sudjana (2004:129) adalah:

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

Keterangan :

- P = Persentase
- f = Frekuensi jawaban responden
- n = Jumlah responden
- 100 % = Bilangan tetap

Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali (1985:184). Penafsiran data berpedoman pada batasan-batasan yaitu sebagai berikut :

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

Data yang dianalisis, selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan Riduwan (2011:89) :

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

## **F. Prosedur Penelitian**

Prosedur penelitian merupakan urutan kerja dalam penelitian yang dilakukan dari awal hingga akhir penelitian.

1. Studi Pendahuluan dengan menggunakan metode observasi ke objek penelitian
2. Penyusunan proposal penelitian
3. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental
4. Penyusunan BAB III tentang metodologi penelitian
5. Penyusunan kisi-kisi instrument dan instrument penelitian berupa angket penelitian.

6. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data mengenai manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental.
7. Pengumpulan data dengan mengumpulkan kembali angket yang telah diisi oleh responden dan menginventaris jawaban dari angket yang sudah disebar.
8. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrument penelitian.
9. Membuat penafsiran, pembahasan penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
10. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian yang ditujukan kepada
  - a. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI angkatan 2011.
  - b. Dosen Mata Kuliah Makanan Oriental 1.