

## BAB III METODE PENELITIAN

### A. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. “Penelitian kualitatif adalah cara untuk mendeskripsikan analisis fenomena, peristiwa, aktifitas sosial, sikap kepercayaan, persepsi, pemikiran seseorang secara individual atau kelompok” (Syaodin, 2007, hlm. 60). Pengumpulan dan pengungkapan beberapa masalah dan tujuan telah ditentukan maka, penelitian ini dilakukan dengan pendekatan studi deskriptif analitis. Winarno (2000, hlm. 103) mengungkapkan “studi deskriptif analitis adalah suatu penelitian yang tertuju pada penelaan masalah yang ada pada masa sekarang”.

Metode kualitatif dengan pendekatan studi deskriptif analitis digunakan dalam penelitian ini “Metode kualitatif bertujuan untuk mendapatkan data mendalam dan mengandung makna secara yang signifikan mempengaruhi substansi penelitian.. ”(Sugiono, 2008, hlm. 15). Artinya bahwa metode kualitatif menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dan informan, objek, subjek, penelitian, sebagaimana yang diuraikan oleh Bogdan dan Biklen (1982, hlm. 27-29) bahwa karakteristik penelitian kualitatif yaitu:

1. Mengimplementasikan data yang dikumpulkan dalam bentuk kata-kata dibandingkan angka.
2. Menjelaskan bahwa hasil penelitian lebih menekankan kepada proses tidak semata-mata kepada hasil.
3. Melalui analisis induktif, peneliti mengungkapkan makna dari keadaan yang terjadi.
4. Mengungkapkan makna sebagai hal yang esensial dari metode kualitatif.

Penelitian mengenai perancangan video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran ini menggunakan desain penelitian dan pengembangan (*Research and Development*). Richey dan Kelin (dalam Sugiyono, 2015, hlm. 29) mengemukakan “perancangan dan penelitian pengembangan adalah kajian yang sistematis tentang bagaimana membuat rancangan suatu produk, mengembangkan atau memproduksi rancangan

tersebut dan mengevaluasi kinerja produk tersebut, dengan tujuan dapat memperoleh data yang empiris yang dapat digunakan dalam pembelajaran atau nonpembelajaran”.

Kegiatan *research* pada penelitian ini dilakukan dengan studi pendahuluan untuk menadapatkan gambaran mengenai kebutuhan pengguna seperti yang terjadi yaitu kurang pemahannya siswa mengenai pembuatan saus *hollandaise* pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.Selanjutnya kegiatan *development*dilakukan untuk menghasilkan sebuah produk media pembelajaran yaitu video tutorial yang telah tervalidasi.

Borg dan Gall (dalam Sugiyono, 2015, hlm.28) mengemukakan “penelitian dan pengembangan merupakan proses atau metode yang digunakan untuk memvalidasi dan mengembangkan produk”.mengemukakan bahwa penelitian dan pengembangan memiliki empat tingkatan, yaitu “meneliti tanpa membuat produk, tanpa meneliti hanya hanya menguji produk yang telah ada, meneliti dan mengembangkan produk yang telah ada, meneliti dan menciptakan produk yang baru”(Sugyiono 2015, hlm. 32).

Pada penelitian ini penulis menggunakan penelitian dan pengembangan pada level 1 dimana peneliti melakukan penelitian untuk menghasilkan rancangan yang dilanjutkan dengan membuat produk.

## **B. Lokasi Penelitian Dan Partisipan**

Penelitian ini akan dilakukan di prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudi No.207, Bandung di lab komputer. Tahapan validasi dalam penelitian ini dilakukan oleh ahli media yang bertindak sebagai validator yang akan memvalidasi video tutorial pembuatan saus *hollandaise*sebagai media pembelajaran. Validator *contract*dilakukan oleh Dr. Ai Mahmudatussa’adah, M.Si.,dosen media di Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Kejuruan, UPI, Bandung.Validator *content*adalah Cristian Rumayar, M. M.Par merupakan ahli materi bidang makanan kontinental yang

merupakan dosen Prodi Manajemen Tata Boga, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

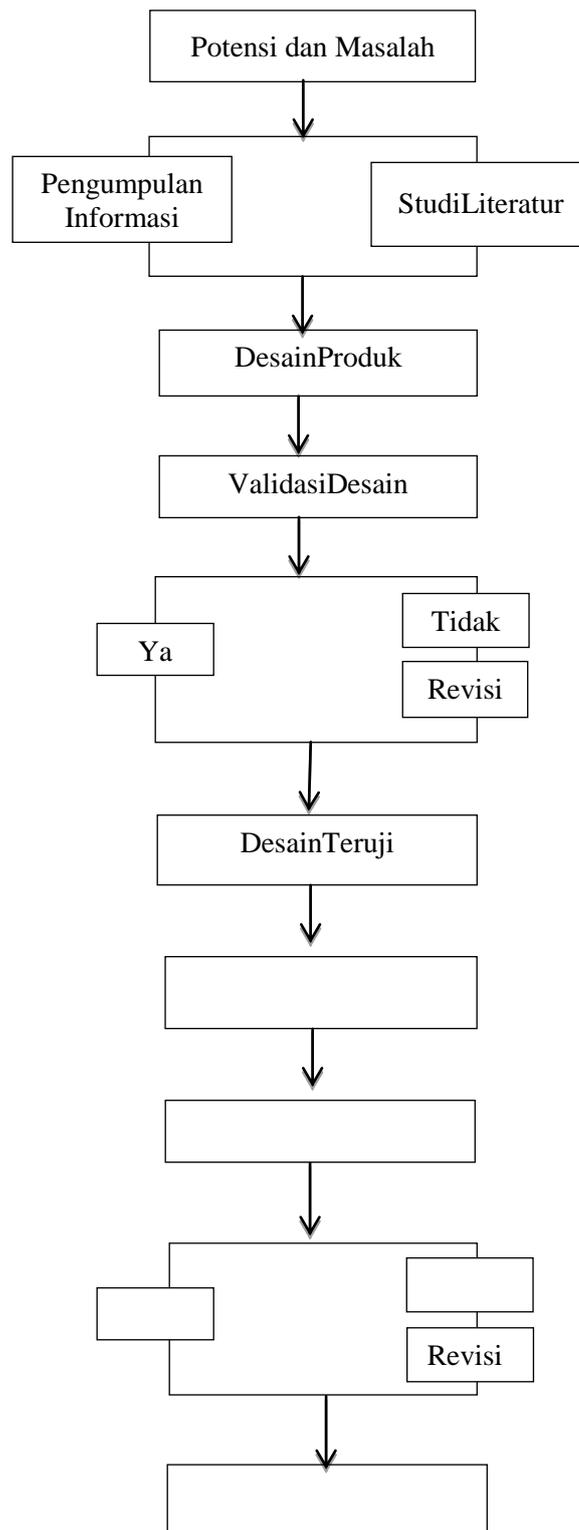
Subjek pada penelitian ini adalah video tutorial “saus *hollandaise*” sebagai media pembelajaran, sementara objek dalam penelitian ini adalah aspek materi, kebahasaan, penyajiandan akomunikasi-visual yang terdapat dalam video tutorial saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran.

### C. Prosedur Penelitian

Pada penelitian ini penulis menggunakan penelitian dan pengembangan pada tingkatan pertama yaitu :

“Melakukan penelitian tetapi tidak dilanjutkan dengan membuat produk dan tidak melakukan pengujian lapangan. Dalam hal ini penelitian yang dilakukan hanya menghasilkan rancangan produk dan rancangan tersebut divalidasi secara internal (pendapat ahli dan praktisi) tetapi tidak diuji secara eksternal (pengujian lapangan). Penelitian dilakukan untuk menghasilkan data yang valid, reliabel, *up to dated* dan lengkap yang selanjutnya data tersebut digunakan untuk membuat rancangan suatu produk”. (Sugyiono, 2015, hlm. 40-42)

Langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian dan pengembangan pada tingkatan pertama dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1

Langkah-langkah Penelitian.

Sumber : Sugiyono, (2015, hlm. 41)

Langkah-langkah yang digunakan pada penelitian ini adalah seperti yang digambarkan pada gambar 3.1. Adapun beberapa penjelasan dari tahapan tersebut sebagai berikut :

#### 1. Potensi Masalah

Tahap identifikasi potensi dan masalah dilakukan dengan cara observasi secara langsung mengenai media pembelajaran yang digunakan pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental ketika pelaksanaan program pengalaman langsung di SMKN 9 Bandung pada tahun 2017.

#### 2. Studi literatur dan Pengumpulan Informasi

Pengumpulan informasi dan studi literatur dilakukan dengan cara melakukan kajian pustaka mengenai pembelajaran, media pembelajaran dan video tutorial untuk mempelajari landasan-landasan teori yang mendasari pengembangan dari video tutorial saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa smk

#### 3. Desain Produk

Pembuatan desain produk video tutorial sebagai media pembelajaran meliputi penyusunan *story board* atau naskah dan perancangan video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran.

#### 4. Validasi Desain

Validasi desain produk dilakukan oleh ahli media untuk menilai kelayakan dari desain produk. Pada tahap ini, ahli media diminta untuk memberikan penilaian dan saran-saran perbaikan terhadap rancangan produk tersebut untuk dilakukan perbaikan oleh penulis. Aspek yang akan dinilai adalah aspek materi, aspek kebahasaan, aspek penyajian, dan aspek komunikasi-visual.

#### 5. Desain Teruji

Tahap ini merupakan tahap terakhir pada prosedur penelitian ini dimana desain produk sudah menjadi desain yang teruji secara internal tetapi tidak dibuat menjadi sebuah produk dan dilakukan pengujian secara eksternal di lapangan.

#### 6. Pembuatan Produk

Tahap ini merupakan tahap pembuatan video pembuatan saus *hollandaise* meliputi pengambilan video dilokasi dan proses *editing* yang mengacu pada *story board* dan konsep yang telah tervalidasi.

#### 7. Validasi Produk

Validasi produk dilakukan oleh ahli media untuk menilai kelayakan dari produk. Pada tahap ini, ahli media diminta untuk memberikan penilaian dan saran-saran perbaikan terhadap produk tersebut untuk dilakukan perbaikan oleh penulis. Aspek yang akan dinilai adalah aspek materi, aspek kebahasaan, aspek penyajian, dan aspek komunikasi-visual.

#### 8. Produk Teruji

Produk teruji merupakan sebuah video pembelajaran dengan format tutorial yang telah tervalidasi dan layak untuk digunakan.

### D. Instrumen Penelitian

Penelitian ini menggunakan tiga instrumen yang akan digunakan sebagai pengumpulan data, yaitu *story board*, desain produk video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran dan lembar validasi. Adapun penjelasan dari beberapa instrumen tersebut yaitu :

1. *Story board* adalah instrumen yang digunakan sebagai pedoman yang memberikan penjelasan secara lengkap mengenai alur dan materi yang akan ditayangkan pada video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran.
2. Desain produk berupa video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa SMK.
3. Lembar validasi dari video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran digunakan untuk melihat kelayakan video tutorial sebagai media pembelajaran yang telah dibuat. Format lembar validasi media pembelajaran yang digunakan pada penelitian ini menggunakan skala *Likert*, dimana seorang ahli media dan ahli materi menjawab

pertanyaan mengenai kelayakan media pembelajaran dengan cara memberi tanda ceklis untuk jawaban yang dipilih.

### E. Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini adalah mengenai kelayakan dari video tutorial saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran ditentukan berdasarkan hasil validasi yang ditentukan oleh ahli media yang berpengalaman di bidangnya dengan menggunakan lembar validasi dengan tiga kemungkinan hasil, yaitu layak digunakan, layak digunakan dengan revisi, dan belum layak digunakan.

Analisis data dilakukan dengan mempresentasikan rating media berdasarkan nilai yang telah diberikan oleh ahli media menjadi skor kelayakan. Arifin (2012, hlm. 232) mengemukakan rumus yang digunakan untuk menghitung skor kelayakan adalah sebagai berikut :

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

Keterangan :  $\sum x$  = skor yang diperoleh

$\sum s$  = skor maksimum

Hasil analisis mengenai perancangan video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran dari ahli media sebagai *expert judgment* dalam penelitian ini diinterpretasikan ke dalam tiga kategori penilaian seperti yang dijelaskan pada Table 3.1.

Tabel 3.1  
Interpretasi Kelayakan Media.

Rentang Skor (x)	Kategori Penilaian	Interpretasi
$77,6\% < x \leq 100\%$	Layak Digunakan	Ahli media menyatakan bahwa video tutorial pembuatan saus <i>hollandaise</i> sebagai media pembelajaran sudah layak digunakan.
$55\% < x \leq 77,6\%$	Layak Digunakan Setelah dilakukan Perbaikan	Ahli media menyatakan bahwa video tutorial pembuatan saus <i>hollandaise</i> sebagai media pembelajaran sudah layak digunakan setelah dilakukan beberapa perbaikan sesuai dengan masukan yang diberikan oleh ahli media.
$33,3\% \leq x \leq 55,5\%$	Belum Layak Digunakan	Ahli media menyatakan bahwa video tutorial pembuatan saus <i>hollandaise</i> sebagai media pembelajaran belum layak digunakan sebagai media pembelajaran dikarenakan masih terdapat banyak kekurangan pada media yang dibuat dan diperlukan banyak perbaikan.

Sumber : Arifin (2012, hlm. 232)