BAB III

METODELOGI PENELITIAN

3.1 Ojek dan Subjek Penelitian

Silalahi (2012, hlm. 191) mengatakan objek penelitian adalah fenomena atau masalah penelitian yang telah diabstraksi menjadi suatu konsep atau variabel. Penelitian ini meneliti aspek-aspek pada studi kelayakan bisnis yang dilakukan pada Restoran Bale Gazeeboe di Kota Bandung. Objek penelitian ini adalah aspek pasar dan pemasaran serta aspek teknis dan teknologi, dengan subjek penelitian seluruh instrument yang terdapat pada Restoran Bale Gazeeboe.

3.2 Metode penelitian

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2011, hlm.3). Penelitian ini akan menggunakan metode penelitian deskriptif verifikatif.

Sugiyono (2011, hlm.59) menjelaskan metode penelitian deskriptif adalah suatu rumusan masalah yang berkenaan dengan pertanyaan terhadap keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri). Dalam penelitian ini peneliti tidak membuat perbandingan variabel tersebut pada sampel yang lain, dan mencari hubungan variabel tersebut dengan variabel lain. Penelitian deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi atas suatu fenomena sosial/alam secara sistematis, faktual, dan akurat (Wardiyanta, 2006, hlm.5). Metode ini sering digunakan untuk menguji suatu hipotesis atau untuk menjawab pertanyaan berbagai peristiwa.

3.3 Operasionalisasi Variabel

Definisi operasional variabel penelitian adalah suatu definisi yang diberikan kepada suatu variabel atau konstrak dengan cara memberikan arti, atau menspesifikasikan kegiatan, ataupun memberikan suatu operasional yang

diperlukan untuk mengukur konstrak atau variabel tersebut. (Moh. Nazir, 2003). Sedangkan menurut sugiyono (2010:58) pengertian operasional adalah: "Segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya".

TABEL 3.1
OPERASIONALISASI VARIABEL PENELITIAN

Variable	Konsep	Indikator	Skala
Aspek Pemasaran (Kotler dan Armstrong, 2012)	1. Produk 2. Tempat 3. Promosi 4. Harga 5. Orang 6. Proses 7. Bukti Fisik	1. Produk yang ditawarkan Restoran Bale Gazeeboe 2. Letak lokasi penjualan dan produksi pada Restoran Bale Gazeeboe 3. Kegiatan promosi yang ditawarkan oleh Restoran Bale Gazeeboe 4. Harga yang ditawarkan oleh Restoran Bale Gazeeboe 5. Jumlah pelayan pada Restoran Bale Gazeeboe 6. Konsep pelayanan pada Restoran Bale Gazeeboe 7. Dekorasi, penataan ruangan dan kelengkapan peralatan pada Restoran Bale Gazeeboe	Ordinal
Aspek Teknis dan Teknologi Umar (2005:24- 29)	 Teknologi Produksi Kapasitas Produksi 	Pemilihan teknologi operasional	Ratio

Variable	Konsep	Indikator	Skala
	3. Letak dan layout produksi4. Persediaan bahan baku	pada Restoran Bale Gazeeboe 2. Kapasitas produksi yang optimal 3. Sketsa layout Restoran Bale Gazeeboe 4. Kebutuhan bahan baku dan sumber bahan baku	

Sumber: Data Olahan Peneliti

3.4 Populasi dan Sampel

3.4.1 Populasi

Sugiono (2008:115) menyatakan bahwa populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteistik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengunjung atau konsumen yang datang, dan membeli produk di resto Bale Gazeeboe. Jumlah populasi di resto Bale Gazeeboe selama tahun 2016 adalah sebanyak 55.782 orang.

3.4.2 Sampel

Sampel menurut Sugiono (2008:116) adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi dalam jumlah besar dan peneliti tidak dapat memelajari semuanya, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi tersebut.

Jumlah populasi di resto Bale Gazeeboe selama tahun 2016 adalah sebanyak 55.782 orang, maka pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik Slovin dengan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Keterangan:

n : Ukuran sampel

N: Ukuran populasi

e : Kelonggaran ketidaktelitian karena kesalahan sampel yang dapat ditolerir

kelonggaran ketidak telitian kesalahan sampel dlam penelitian ini adalah sebesar 10% atau 0,1. Sampel yang diambil dalam penelitian:

 $n = 55.782/1 + 55.782 (0.1)^2$

n = 99,82 (yang dibulatkan menjadi 100)

Jadi sampel yang digunakan penulis dalam mengumpulkan data aspek pemasaran pada resto Bale Gazeeboe sebanyak seratus (100) orang.

3.5 Jenis dan Sumber Data

Sumber data yang dimaksud dalam penelitian ini adalah subjek dari mana data tersebut diperoleh. Data yang di gunakan dalam melakukan penelitian ini adalah sebuah data primer dimana data yang di paparkan yaitu data langsung dari lapangan dengan cara penyebaran kuisioner terhadap pelanggan dari Restoran tersebut dan hasil dari wawancara dengan pihak – pihak yang terkait.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini ialah data primer. Data primer diperoleh dari wawancara, observasi, kuisioner dan studi dokumentasi. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini ditunjukkan oleh Tabel 3.2 sebagai berikut:

TABEL 3.2
JENIS DAN SUMBER DATA PRIMER

No	Jenis Data	Sumber Data
1.	Data wawancara megenai aspek teknis dan	Manager Restoran
	teknologi.	Bale Gazeeboe
2.	Data kuisioner mengenai aspek pasar	Pelanggan Restoran
	pemasaran.	Bale Gazeeboe

38

3.6 Teknik Pengolahan Data

Teknis pengumpulan data menurut Juliansyah Noor (2011:138) merupakan

cara pengumpulan data yang dibutuhkan untuk menjawab rumusan masalah

penelitian. Untuk membantu pengelolaan data, peneliti menggunakan teknik

pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi, adalah metode atau cara mengumpulkan data berlandaskan pada

pengamatan langsung terhadap gejala fisik obyek penelitian (Wardiyanta,

2006, hlm. 32). Dalam penelitian ini penulis melakukan pengamatan secara

langsung, melihat, mendengar, meninjau, dan mencatat segala sesuatu yang

berhubungan dengan kelayakan bisnis pada Restoran Bale Gazeeboe.

2. Wawancara/interview, dalam penelitian dilakukan wawancara dengan

pertanyaan open-ended sehingga responden dapat memberikan informasi

yang bermanfaat yang mendukung teori dan informasi yang dibutuhkan untuk

penelitian ini.

Menurut Stewart dan Cash (2012) memberikan batasan yang spesifik tentang

wawancara, yakni:

"Wawancara adalah proses komunikasi interaksi antara dua pihak yang

setidaknya satu diantara mereka memiliki tujuan serius yang telah ditetapkan

dan melibatkan proses tanya jawab tentang suatu".

Dalam wawancara yang dilakukan di penelitian ini, penulis melakukan

wawancara terhadap Manager restoran Bale Gazeeboe.

3. Kuisioner, merupakan suatu daftar pertanyaan tertulis mengenai sesuatu

permasalahan tertentu untuk dijawab dengan tertulis (Wardiyanta, 2006, hlm.

29). Mardalis (2009, hlm. 67) mengatakan kuesioner atau angket adalah

teknik pengumpulan data melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-

pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada seseorang atau sekumpulan

orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang

diperlukan oleh peneliti.

Responden yang di ambil oleh penulis yaitu dari beberapa pengunjung yang

pernah membeli produk di restoran Bale Gazeeboe.

39

4. Studi Dokumentasi, menurut Sugiyono (2010) dokumen merupakan catatan

peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau

karya-karya monumental dari seseorang. Hasil penelitian dari observasi akan

lebih dipercaya jika didukung dengan data-data lain, salah satunya adalah

dengan dokumentasi. Beberapa dokumen yang penulis ambil yaitu berupa

foto – foto restoran, daftar menu dan hasil dari wawancara baik pada pihak

restoran maupun pengunjung yang ada.

3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas

3.7.1 Pengujian Validitas

Dalam penelitian, keabsahan suatu instrumen penelitian penting dalam

memastikan bahwa data yang diambil dapat dinyatakan valid atau tidak. Hasil

penelitian yang valid yaitu bila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan data yang sesungguhnya yang terjadi pada objek yang diteliti (Sugiyono

2012:348). Dalam uji validitas pada penelitian ini, peneliti menggunakan aplikasi

SPSS 22 for Windows. Keputusan pengujian validitas item instrumen sebagai

berikut:

1. Item pertanyaan yang diteliti dikatakan valid jika $r_{hitung} > r_{tabel}$

2. Item pertanyaan yang diteliti dikatakan tidak valid jika $r_{hitung} \le r_{tabel}$

3. Berdasarkan angket yang diuji sebanyak 30 responden dengan tingkat

signifikansi 5% dan derajat kebebasan (DF = n-2), maka diperoleh nilai

 r_{tabel} sebesar

4. Menghitung validitas alat ukur, rumus yang digunakan adalah rumus

Pearson Product Moment dalam SPSS 22 for Windows

Tabel 3.3

Uji Validitas Kuesioner ke 30 Responden Restoran Balee Gazeboe Mengenai

Evaluasi Kelayakan Bisnis Aspek Pemasaran Restoran Balee Gazeboe

Lutfhi Ridwansyah, 2019

		R	R	
NO	Pertanyaan	tabel	hitung	Keterangan
	Kualitas Produk	T		
1	Kesesuaian rasa makanan yang disajikan	0,374	0,563	Valid
2	Kesegaran produk yang ditawarkan	0,374	0,830	Valid
3	Kehigienisan produk yang disajikan	0,374	0,793	Valid
4	Jenis produk yang disajikan	0,374	0,868	Valid
5	Kemasan/ penyajian produk yang ditawarkan	0.374	0,573	Valid
	Harga			
6	Keterjangkauan harga	0,374	0,837	Valid
7	Harga yang ditawarkan sesuai dengan pelayanan	0,374	0,741	Valid
8	Harga yang ditawarkan sesuai dengan kualitas rasa	0,374	0,822	Valid
9	Harga yang ditawarkan lebih murah dengan Restoran lain	0,374	0,882	Valid
	Lokasi			
10	Lokasi <i>Restoran</i> mudah diakses	0,374	0,847	Valid
11	Lokasi <i>Restoran</i> dekat dengan <i>cafe</i> lain	0,374	0,817	Valid
12	Lokasi Restoran mudah terlihat	0,374	0,862	Valid
Promosi				
13	Promosi melalui media online	0,374	0,858	Valid
14	Promosi melalui media cetak	0,374	0,880	Valid
15	Sering melakukan potongan harga pada waktu tertentu	0,374	0,812	Valid
Karyawan				
16	Pelayanan kepada konsumen	0,374	0,888	Valid

NO	Pertanyaan	R tabel	R hitung	Keterangan
17	Kerapihan dan kebersihan pelayan	0,374	0,892	Valid
	Bukti Fisik			
18	Kemenarikan konsep design interior tata ruang dan ekterior	0,374	0,661	Valid
19	Tersedianya petunjuk atau tanda baca (tanda baca WC, kasir, mushola dan lain-lain)	0,374	0,698	Valid
20	Memiliki sarana pendukung (wifi, tempatparkir, Wc gender khusus, dan lain-lain)	0,374	0,799	Valid
Proses				
21	Kecepatan proses pembuatan produk	0,374	0,934	Valid
22	Kecepatan proses pemesanan hingga dihidangkan	0,374	0,899	Valid
23	Kecepatan proses pembayaran	0,374	0,830	Valid

Hasil pengolahan data yang terdapat pada tabel 3.3 menunjukan bahwa item pertanyaan pada setiap variabel di dalam angket dikatakan valid dengan ketentuan yaitu $r_{hitung} > r_{tabel}$

3.7.2 Pengujian Reliabilitas

Suharismi Arikunto (2013:221) berpendapat bahwa reliabilitas menunjuk pada satu pengertian bahwa sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagaialat pengumpulan data karena instrumen tersebut sudah baik. Reliabel artinya adalah dapat dipercaya jadi dapat diandalkan. Maka jika datanya memang benar maka berapakalipun diambil hasilnya akan tetap sama. Uji reliabilitas dilakukan untuk mendapatkan tingkat ketepatan alat pengumpulan data yang digunakan.

Penghitungan uji reliabilitas menggunakan aplikasi SPSS 22 *for Windows* dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1. Jika koefisien internal seluruh item $r_{hitung} > r_{tabel}$ maka pertanyaan dikatakan reliabel.
- 2. Jika koefisien internal seluruh item $r_{hitung} \le r_{tabel}$ maka item pertanyaan dinyatakan tidak reliabel.
- 3. Berdasarkan angket yang diuji sebanyak 30 responden dengan tingkat signifikansi 5% dan derajat kebebasan (DF = n-2), maka dieroleh nilai r_{tabel} sebesar
- 4. Menghitung Reliabilitas alat ukur, rumus yang digunakan adalah rumus Cronbach's Alpha dalam SPSS 22 for Windows

Adapun hasil perhitungan uji reliabilitas dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 3.3 berikut:

Tabel 3.4
Hasil Uji Reliabilitas Instrumen

NO	Variabel	Nilai r	Nilai r	Keterangan
		tabel	hitung	
1	Produk	0,374	0,786	Reliabel
2	Harga	0,374	0,822	Reliabel
3	Lokasi	0,374	0,817	Reliabel
4	Promosi	0,374	0,846	Reliabel
5	Karyawan	0,374	0,888	Reliabel
6	Bukti fisik	0,374	0,780	Reliabel
7	Proses	0,374	0,859	Reliabel

Berdasarkan ketentuan $r_{hitung} > r_{tabel}$ maka dinyatakan reliabel, maka dapat disimpulkan hasil dari perhitungan uji reliabilitas yang terdapat pada tebel 3.4 yang terdiri dari produk, harga, lokasi, promosi, karyawan, bukti fisik, dan proses dapat dinyatakan reliabel.

43

3.8 Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Restoran Bale Gazeeboe yang berlokasi di Jalan

Surapati No.49, Sadang Serang, Kota Bandung

3.9 Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini penulis menggunakan teknik pendekatan kuantitatif

deskriptif. Terdapat tiga jalur analisis data kulitatif menurut Miles dan Huberman

(dalam Sutopo & Adrianus, 2010) yaitu, reduksi data, penyajian data, dan penarikan

kesimpulan. Proses ini berlangsung terus menerus selama penelitian berlangsung,

bahkan sebelum data benar-benar terkumpul sebagaimana terlihat dari kerangka

konseptual penelitian, permasalahan-permasalahan studi, dan pendekatan

pengumpulan data yang dipilih peneliti.

Reduksi data merupakan bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan,

mengarahkan, membuang yang tak perlu, dan mengorganisasi data sedemikian rupa

sehingga kesimpulan akhir dapat diambil. Reduksi tidak perlu diartikan sebagai

kuantifikasi data.

Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga

memberi kemungkinan akan adanya penarikan kesimpulan. Bentuk penyajian data

kualitatif berupa teks naratif (berbentuk catatan lapangan), matriks, grafik, jaringan,

dan bagan. Penarikan kesimpulan merupakan hasil analisis yang dapat digunakan

untuk mengambil tindakan.

Analisis data sebenarnya adalah proses penyederhanaan data ke dalam bentuk

yang lebih mudah dibaca dan diinterprestasikan, biasanya menggunakan statistik.

Tahap dalam menganalisis data yaitu dengan mengedit atau mengorganisasi data,

mengklasifikasikan data, lalu mengolahnya. Dari teknik pendekatan kuantitatif

deskriptif penulis dapat mengumpulkan data mengenai Restoran Bale Gazeeboe di

kota Bandung untuk mengetahui gambaran usahanya serta dapat mengetahui

permasalahannya dan dapat mengolahnya.

Lutfhi Ridwansyah, 2019

EVALUASI KELAYAKAN BISNIS DITINJAU DARI ASPEK PEMASARAN DAN ASPEK TEKNIK PADA RESTORAN