

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1. Objek dan Subjek Penelitian

Objek adalah apa yang akan diteliti selama proses penelitian. Menurut Supranto, objek penelitian adalah himpunan elemen yang dapat berupa orang, organisasi atau barang yang akan diteliti (Fitrah & Luthfiah, 2017). Berdasarkan pengertian diatas, objek dalam Penelitian ini adalah *Event* Gastronomi di Kota Bandung. Subjek penelitian adalah responden, yang artinya orang yang memberi respon atau suatu perilaku yang diberikan. Subjek penelitian dapat disebut juga dengan informan yaitu orang yang memberi informasi tentang data yang berkaitan dengan penelitian yang sedang dilaksanakan. Subjek penelitian dapat berupa perilaku, motivasi, tindakan, dan lainnya baik secara deskripsi atau menggunakan metode alamiah (Fitrah & Luthfiah, 2017). Berdasarkan pengertian tersebut, peneliti mendeskripsikan subjek penelitiannya adalah wisatawan yang datang berkunjung ke *Event* Gastronomi di Kota Bandung.

3.2. Metode Penelitian

Metode yang akan dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif yang menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

Penelitian kuantitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu atau pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Di penelitian ini peneliti menggunakan sistem kuesioner untuk mengumpulkan data. Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah wisata gastronomi dan kualitas *event* memengaruhi preferensi wisatawan Kota Bandung.

Metode analisis deskriptif kualitatif merupakan penelitian yang berupaya menggambarkan suatu fenomena sesuai dengan apa yang terjadi dilapangan, dimana data yang dihasilkan berupa kata-kata tertulis atau lisan dari yang dialami oleh subjek penelitian, misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa,

pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. (Moleong, 2007)

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu cara untuk mendapatkan informasi atau data dari sebuah penelitian. Cara pengumpulan data yang terbagi dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari sumber pertama atau pengumpulan data yang dilakukan secara langsung oleh peneliti seperti wawancara atau kuesioner, sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari sumber kedua atau data yang diperoleh dari orang lain seperti studi literatur. (Wagiran, 2019)

Ada beberapa teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu :

1. Studi Literatur (Studi Kepustakaan)

Studi literatur atau studi kepustakaan merupakan salah satu metode pengumpulan data yang diambil dari buku, jurnal penelitian, karya ilmiah, artikel dan lainnya, yang berkaitan dengan tujuan penelitian. Studi ini dapat menjawab permasalahan dari penelitian yang diteliti dengan cara membaca terlebih dahulu referensi-referensi yang ada dan mengambil bagian-bagian penting yang sesuai dengan penelitian dengan cara menulis atau mengolah kembali referensi yang telah dibaca.

Peneliti melakukan studi literatur melalui jurnal, artikel, buku, yang berkaitan dengan penelitian ini. Peneliti membaca berbagai penelitian terdahulu untuk memperoleh referensi untuk dapat melakukan penelitian ini. Hal tersebut dilihat dari tujuan dari beberapa penelitian terdahulu, permasalahan yang sedang terjadi sehingga memperoleh beberapa teori yang digunakan dalam penelitian ini. Peneliti juga mencari tahu *event-event* gastronomi di Kota Bandung melalui pencarian situs website di internet dan dari beberapa orang sehingga memperoleh informasi mengenai *event* gastronomi di Kota Bandung kurun waktu 5 tahun terakhir (2015 – 2019). Berikut adalah referensi dalam memperoleh informasi mengenai *event* gastronomi di Kota Bandung :

Tabel 3. 1 Referensi *Event* Gastronomi di Kota Bandung Tahun 2015 – 2019

| No | Nama <i>Event</i> | Tahun | Perolehan Informasi |
|-----|---|-------------|--|
| 1. | Keuken | 2011 – 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • TribunJabar, 2018 • Keuken, 2018 • Kompas, 2018 |
| 2. | Food Festival Bandung | 2015 – 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • JadwalEvent, 2018 • KatalogKuliner, 2018 • WikaOrganizer, 2015 • Instagram : @foodfestivalbandung • Facebook : Food Festival Bandung |
| 3. | BIFHEX | 2015 – 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • JadwalEvent, 2017 • KatalogKuliner, 2018 |
| 4. | Festival Baso Juara | 2016 – 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • TribunJabar, 2018 • AyoBandung, 2019 • SorotIndonesia, 2017 • Republika, 2019 • WisataBandung, 2016 |
| 5. | Waroeng Kaget | 2017 | <ul style="list-style-type: none"> • AgroMedia, 2017 • TribunJabar, 2017 |
| 6. | Ngopi Saraosna | 2017 – 2018 | <ul style="list-style-type: none"> • TribunJabar, 2018 • Jabarprov, 2017 |
| 7. | Pasar Buhun | 2018 | <ul style="list-style-type: none"> • Berita UPI, 2018 • Walimedia, 2018 • Ekpos, 2018 |
| 8. | Pucuk Coolinary Festival Bandung 2018 | 2018 | <ul style="list-style-type: none"> • TribunJabar, 2018 • Liputan 6, 2018 |
| 9. | Festival Kuliner dan Keroncong | 2018 | <ul style="list-style-type: none"> • Infobdg, 2018 • AyoBandung, 2018 |
| 10. | Festival Kopi dan Coklat Indonesia | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • JadwalEvent, 2019 |
| 11. | Pasar Rakyat, Festival Makanan dan Musik | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • ManajemenIndustriKatering, 2019 |
| 12. | Sunda Gastronomi Exhibition “Sugation” | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • ManajemenIndustriKatering, 2019 |
| 13. | Rempug Jukung | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Ruangkolaborasi, 2019 • DisbudparBdg, 2019 |
| 14. | Bandung Coffee Festival | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Detiktravel, 2019 |
| 15. | West Java Festival | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Tempo, 2019 • Jabarprov, 2019 |
| 16. | Food Club Scary Walk Culinary (Festival Aci) | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Diperoleh dari : Lukcita Yogaswara (Pendiri Komunitas Kuliner Sunda Jadoel) |
| 17. | Nusantara Pastry Exhibition “Nutyrtion” | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • ManajemenIndustriKatering, 2019 |
| 18. | West Java Coffee Festival 2019 (WEJICOFES 2019) | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Kompasiana, 2019 • TopSumbar, 2019 |
| 19. | Lunar New Year | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • DisbudparBdg, 2019 |
| 20. | Festival Kraft Culinary | 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • JabarExpress, 2019 • Kompas, 2019 |

Sumber : Diolah oleh peneliti, 2020

2. Wawancara

Wawancara adalah suatu kejadian atau proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi melalui komunikasi langsung atau merupakan percakapan tatap muka, dimana pewawancara bertanya langsung tentang sesuatu objek yang diteliti dan telah dirancang sebelumnya.

Berdasarkan Yusuf (2014), wawancara juga dikategorikan atas tiga bentuk yaitu :

a) Wawancara terencana – terstruktur

Bentuk wawancara, dimana pewawancara menggunakan format yang baku dan sudah Menyusun pertanyaan dan hanya membacakan pertanyaan kemudian mencatat jawaban dari sumber informasi.

b) Wawancara terencana – tidak terstruktur

Bentuk wawancara, apabila pewawancara Menyusun rencana wawancara, tetapi tidak menggunakan format dan urutan yang baku.

c) Wawancara bebas

Wawancara berlangsung secara alami, tidak diikat atau di atur oleh suatu pedoman atau format yang baku

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan bentuk wawancara terencana terstruktur, yang merupakan wawancara dengan beberapa orang yang dilakukan secara tatap muka dan menggunakan pertanyaan yang sudah disusun sebelumnya oleh peneliti. Dalam penelitian ini, peneliti mewawancarai penyelenggara *event* gastronomi di Kota Bandung dilakukan dengan metode daring/telepon/chat dikarenakan beberapa kendala yang mengakibatkan pertemuan wawancara tidak dapat dilakukan secara langsung atau secara tatap muka. Pertanyaan wawancara yang diajukan kepada pihak penyelenggara seputar aspek wisata gastronomi dan kualitas *event*/ Peneliti memperoleh informasi mengenai *event* gastronomi di Kota Bandung melalui pencarian di situs website dan orang lain. Berikut adalah beberapa situs dalam memperoleh data *event* gastronomi dan para penyelenggara :

Tabel 3. 2 Data Perolehan Informasi dan Wawancara

| No. | Nama <i>Event</i> (Tahun) | Perolehan Informasi | Wawancara |
|-----|--|---|---|
| 1. | Keuken (2011 – 2019) | <ul style="list-style-type: none"> • TribunJabar, 2018 • Keuken, 2018 • Kompas, 2018 | <ul style="list-style-type: none"> • Penyelenggara acara : Pak Meizan Dnatadiningrat |
| 2. | Waroeng Kaget (2017) | <ul style="list-style-type: none"> • AgroMedia, 2017 • TribunJabar, 2017 | <ul style="list-style-type: none"> • Narasumber Festival Waroeng Kaget : Chef Adi Ruhaedi • Penyelenggara acara : Yogie Rizalno |
| 3. | Pasar Buhun (2018) | <ul style="list-style-type: none"> • Berita UPI, 2018 • Walimedia, 2018 • Ekpos, 2018 | <ul style="list-style-type: none"> • Penyelenggara acara (Pitaloka Foundation) : Ibu Gita Gartina |
| 4. | Rempug Jukung (2019) | <ul style="list-style-type: none"> • Ruangkolaborasi, 2019 • DisbudparBdg, 2019 | <ul style="list-style-type: none"> • Penyelenggara acara (Disparbdg) : Ibu Tris Avianti |
| 5. | Festival Club Scary Walk Culinary (Festival Aci) | <ul style="list-style-type: none"> • Diperoleh dari : Lukcita Yogaswara (Pendiri Komunitas Kuliner Sunda Jadoel) | <ul style="list-style-type: none"> • Komunitas yang bekerjasama dengan Kami Production : Lukcita Yogaswara |

Sumber : Data diolah oleh peneliti, 2020

3. Angket (Kuesioner)

Angket dapat dibedakan menjadi dua yaitu angket tertutup dan angket terbuka. Angket tertutup artinya jawaban pertanyaan dalam angket sudah tersedia, responden tinggal memilih jawaban yang telah tersedia sedangkan angket terbuka, jawaban daftar pertanyaan tidak tersedia. (Sarmanu, 2017)

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan angket terbuka dan tertutup. Angket tertutup diukur menggunakan skala *Likert*.

Berdasarkan Sudaryono (2016), skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang kejadian atau gejala sosial. Dengan menggunakan skala ini, variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi sebuah instrumen indikator yang dapat diukur. Dimana indikator tersebut dijadikan titik tolak untuk membuat instrumen yang akan diteliti berupa pernyataan yang akan dijawab oleh responden. Pernyataan dalam kuesioner digunakan untuk mengukur preferensi seseorang. Pernyataan seputar aspek gastronomi, kualitas *event* dan peranan wisatawan yang menghasilkan preferensi wisatawan. Setiap jawaban dari responden akan didukung dengan sikap atau kata-kata seperti berikut :

| Kategori | Skor |
|---------------------------|------|
| Sangat Tidak Setuju (STS) | 1 |
| Tidak Setuju (TS) | 2 |
| Ragi-ragu (R) | 3 |
| Setuju (S) | 4 |
| Sangat Setuju (SS) | 5 |

Responden akan memberi jawaban dalam pernyataan sesuai dengan apa yang mereka rasakan atau menunjukkan sikap mereka terhadap *event* gastronomi di Kota Bandung dengan memiliki salah satu jawaban dari 5 pilihan jawaban yang ada.

3.4. Operasional Variabel

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik simpulan (Sugiyono, 2014). Untuk itu peneliti menguraikan operasional variabel dalam tabel berikut ini :

Tabel 3. 3 Operasional Variabel

| No | Variabel | Analisis Teoritis | Analisis Empiris | Konsep Analisis | Skala |
|--------------------------------|-------------------|---|--|---|---------|
| Analisis Deskriptif Kualitatif | | | | | |
| 1. | Wisata Gastronomi | Pariwisata gastronomi didefinisikan sebagai pencarian pengalaman makan dan minum yang unik dan mudah diingat hingga mengesankan (Turgarini dan Sari, 2017). | 9 aspek wisata gastronomi (Turgarini, 2018) terdiri dari : 1. Memasak/kuliner 2. Filosofi, sejarah, tradisi dan social 3. Bahan baku 4. Mencicipi 5. Menghidangkan 6. Mempelajari, meneliti dan menulis makanan 7. Mencari pengalaman | Data diperoleh dari : 1. Wawancara dengan penyelenggara acara, tentang apakah makanan tradisional/lokal yang disediakan dalam acara tersebut memiliki 9 aspek wisata gastronomi 2. Studi literature | Nominal |

| | | | | | |
|------------------------|-----------------------|---|--|---|---------------|
| | | | <p>makanan yang unik</p> <p>8. Pengetahuan gizi</p> <p>9. Etika dan etiket</p> | | |
| 2. | Kualitas <i>Event</i> | Ada faktor yang menambah kualitas dari <i>special event</i> | <p>Faktor-faktor <i>special event</i> oleh Getz :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Festive Spirit</i> 2. <i>Uniqueness</i> 3. <i>Authenticity</i> 4. <i>Quality</i> 5. <i>Hospitality</i> 6. <i>Theming</i> 7. <i>Symbolism</i> | Data diperoleh dari : <ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara dengan penyelenggara acara 2. Studi literatur | Nominal |
| Penelitian Kuantitatif | | | | | |
| 1. | Wisata Gastronomi | Pariwisata gastronomi didefinisikan sebagai pencarian pengalaman makan dan minum yang unik dan mudah diingat hingga mengesankan (Turgarini dan Sari, 2017). | <p>9 aspek wisata gastronomi (Turgarini, 2018) terdiri dari :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memasak/kuliner 2. Filosofi, sejarah, tradisi dan social | Data diperoleh dari : <ol style="list-style-type: none"> 1. Kuesioner | <i>Likert</i> |

| | | | | | |
|----|-----------------------|--|--|-----------------------|---------------|
| | | | <ol style="list-style-type: none"> 3. Bahan baku 4. Mencicipi 5. Menghidangkan 6. Mempelajari, meneliti dan menulis makanan 7. Mencari pengalaman makanan yang unik 8. Pengetahuan gizi 9. Etika dan etiket | | |
| 2. | Kualitas <i>Event</i> | Ada beberapa faktor yang menambah kualitas dari <i>special event</i> | <p>Faktor-faktor <i>special event</i> oleh Getz :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Festive Spirit</i> 2. <i>Uniqueness</i> 3. <i>Authenticity</i> 4. <i>Quality</i> 5. <i>Hospitality</i> 6. <i>Theming</i> 7. <i>Symbolism</i> | Data diperoleh dari : | <i>Likert</i> |

| | | | | | |
|----|----------------------|---|--|---------------------------------------|---------------|
| 3. | Preferensi Wisatawan | Merupakan kecenderungan seorang individu dalam membuat keputusan dalam memilih sesuatu yang disukai atau tidak disukai. Dapat menggunakan indikator dari peranan preferensi pelanggan | Peranan preferensi pelanggan (Kotler, 2001) : 1. <i>Initiator</i> 2. <i>Influencer</i> 3. <i>Decider</i> 4. <i>Buyer</i> 5. <i>User</i> | Data diperoleh dari : 1. Kuesioner | <i>Likert</i> |
|----|----------------------|---|--|---------------------------------------|---------------|

Sumber : Data diolah oleh peneliti, 2020

3.5. Populasi dan Sampel

Pada umumnya penelitian harus memiliki 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 ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2014).

Populasi juga dapat diartikan sebagai keseluruhan penelitian yang dapat terdiri dari manusia, hewan, tumbuhan, peristiwa, sebagai sumber data yang memiliki karakteristik tertentu dalam penelitian. (Siswanto, 2012)

Berdasarkan pemaparan teori di atas dapat disimpulkan bahwa, populasi dari penelitian ini adalah seluruh wisatawan domestik yang sudah pernah berkunjung ke *event* gastronomi di Kota Bandung, yaitu ± 7.000 orang pengunjung festival keuken, ± 8.000 orang pengunjung festival waroeng kaget, ± 300 orang pengunjung pasar buhun, dan ± 600 pengunjung festival rempug jukung, sehingga populasi dari penelitian ini adalah 15.900 orang. Data pengunjung diperoleh dari hasil wawancara kepada para penyelenggara acara.

Sampel adalah bagian dari karakteristik yang dimiliki oleh populasi yang apabila populasi besar dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada dalam populasi, misalnya keterbatasan dana, tenaga dan waktu. Untuk itu peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi tersebut. Sampel dari penelitian ini adalah wisatawan yang sudah pernah berkunjung ke *event* gastronomi di Kota Bandung,

Dalam penelitian ini teknik sampling yang digunakan yaitu *simple random sampling*. Pengambilan anggota sampel yaitu dari populasi yang dilakukan secara acak tanpa melihat strata dari populasi itu. Pengambilan sampel dapat diambil secara sederhana yaitu dengan cara diundi, memilih dari daftar data dan sebagainya. (Sugiyono, 2014)

Untuk menentukan jumlah sampel dalam penelitian ini digunakan ukuran sampel dengan rumus Slovin yaitu :

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

Keterangan :

n = ukuran sampel

N = ukuran populasi

e = persen kelonggaran ketidakteelitian karena kesalahan pengambilan sampel yang masih dapat ditolerir atau diinginkan dalam penelitian ini ($e = 10\% = 0,1$)

Perhitungan ukuran sampel :

$$n = \frac{15.900}{1+15.900(0,1)^2}$$

$$n = \frac{15.900}{1+159}$$

$$n = \frac{15.900}{160}$$

$$n = 99,375 \rightarrow n = 100$$

Keterangan :

n = sampel pengunjung *event* gastronomi di Kota Bandung

N = rata-rata pengunjung *event* gastronomi di Kota Bandung

e = persen kelonggaran ketidakteelitian karena kesalahan pengambilan

Berdasarkan hasil perhitungan sampel di atas, diperoleh sampel sebesar 99,375, untuk itu dalam perhitungan matematika, ukuran sampel dalam penelitian ini menjadi 100 responden.