

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metodologi Penelitian

Metode Penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Penelitian deskriptif menurut Nana Sudjana (2001:64) adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang. Winarno Surachmad (1998:140) berpendapat bahwa metode deskriptif mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

- a. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masalah-masalah aktual.
- b. Data-data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa (karena itu metode ini sering pula disebut metode dualistik)

Maksud metode deskriptif dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis resep makanan Oriental pada praktek makanan Oriental.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Sumber data di dalam penelitian merupakan bagian terpenting dalam sebuah penelitian dan berguna untuk memperoleh hasil penelitian. Sumber data tersebut akan lebih mudah diperoleh apabila terlebih dahulu menentukan populasi. Populasi menurut Winarno Surachmad (1980:91) adalah : "sejumlah individu atau objek yang terdapat di daerah yang dijadikan sumber data dan berada dalam daerah yang batas-batasnya mempunyai pola-pola kualitas ini serta memiliki keragaman ciri didalamnya yang diukur secara kualitatif untuk memperoleh kesimpulan penelitian".

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa D III Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung yang melaksanakan praktikum Makanan Oriental yang berjumlah 70 orang, terdiri dari 2 angkatan dengan perincian dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. i
Jumlah Populasi

No	Angkatan	Jumlah Mahasiswa Praktikum
1.	2003	40 orang
2.	2004	30 orang
	Jumlah	70 orang

2. Sampel

Sampel merupakan bagian populasi yang representatif. Pengumpulan sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel random atau sampel acak dimana semua subjek dianggap sama dan memperoleh kesempatan untuk dijadikan sampel. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini berpedoman pada Winarno Surachmad (1990:95) bahwa : “untuk pedoman saja dapat dikatakan populasi cukup homogen dibawah 100 diambil 50% dibawah 1000 diambil dan diatas 1000 diambil 15%”.

Sampel dalam penelitian ini diambil 50% dari jumlah mahasiswa D III Konsentrasi Tata Boga, yaitu $70 \text{ orang mahasiswa praktikum} \times 50\% = 35 \text{ orang}$ mahasiswa yang melaksanakan praktikum, diambil secara acak dari setiap angkatan, dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 3.2
Jumlah Sampel

No	Angkatan	Jumlah Mahasiswa Praktikum
1.	2004	20 orang
2.	2003	15 orang
	Jumlah	35 orang

C. Teknik Pengumpulan Data

1. Tes

Suharsimi Arikunto (1998:138) mengemukakan : “tes adalah serentetan pertanyaan atau latihan atau alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan, intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok”. Tes dalam penelitian ini sebagai alat pengumpul data untuk mengukur kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang dimiliki mahasiswa sebagai responden, sebagai sumber data untuk mengetahui analisis resep makanan Oriental pada praktek makanan Oriental.

Jenis tes yang digunakan penulis dalam penelitian ini yaitu berupa *performance test*. *Performance test* digunakan untuk menganalisis resep Makanan Oriental pada praktek pembuatan Makanan Oriental.

2. Studi Literatur

Studi literatur digunakan untuk mempelajari dan mengkaji beberapa sumber tertulis berupa buku, majalah pendidikan dan artikel sebagai bahan pengayaan dan acuan landasan teoritis dalam menganalisis data hasil penelitian.

D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data

Langkah-langkah pengolahan data hasil penelitian berdasarkan pengumpulan data tes dan studi literatur yang akan penulis lakukan, sebagai berikut :

1. Persiapan Pengumpulan Data

Langkah yang ditempuh penulis dalam mengumpulkan data penelitian ini adalah :

a. Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan penulis mengenai analisis resep makanan Oriental pada praktek makanan Oriental, diperoleh dengan menggunakan *performance test* pembuatan Makanan Oriental pada mahasiswa D III Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga (ATB) Bandung yang melaksanakan praktikum Makan Oriental sebagai sumber data dalam penelitian ini.

b. Pelaksanaan Penggunaan Instrumen

Pelaksanaan penggunaan instrumen penelitian berupa *performance test* pembuatan Makanan Oriental pada mahasiswa D III Konsentrasi Tata Boga ATB Bandung yang melaksanakan praktikum. Pada saat pelaksanaan penggunaan instrumen penelitian *performance test* pembuatan Makanan Oriental, peneliti akan dibantu oleh 10 orang rekan mahasiswa Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI untuk kelancaran penelitian.

2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan tes yang telah dilakukan oleh peneliti Langkah dalam pengolahan data yang dilakukan, sebagai berikut :

a. Seleksi Data

Data yang terkumpul dicek kemudian diperiksa kelengkapan *performance test* pembuatan Makanan Oriental dan jawabannya.

b. Tabulasi Data

Tabulasi data dalam penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan gambaran mengenai frekuensi tiap pilihan dalam setiap item, sehingga terlihat jelas frekuensi jawaban responden.

c. Prosentase Data

Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan prosentase dengan tujuan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban yang diberikan responden, karena jumlah jawaban tiap item berbeda. Rumus prosentase yang digunakan mengacu pada pendapat Mochamad Ali (1998:184), yaitu :

$$P = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan : P : Prosentase (jumlah Prosentase yang dicari)
 N : Jumlah responden
 F : Frekuensi jawaban responden
 100% : Bilangan mutlak

Penentuan frekuensi untuk *performance test* pembuatan Makanan Oriental meliputi kemampuan responden dalam persiapan, pengolahan dan penyajian

hidangan kemudian dianalisis berdasarkan patokan nilai tertinggi dari tiap-tiap resep yang dianalisis.

3. Penafsiran Data

Penafsiran data yaitu mengolah data setelah diprosentasekan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria berdasarkan batasan-batasan menurut pendapat para ahli. Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban pada pertanyaan yang diajukan.

Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Mochamad Ali dan Suharsimi Arikunto. Data yang telah diprosentasekan kemudian dengan menggunakan kriteria menurut Mochamad Ali (1985:85), yaitu :

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 telah dianalisis selanjutnya ditafsirkan menurut Suharsimi Arikunto (1996:221) yaitu sebagai berikut :

81% - 100%	= Tinggi
61% - 80%	= Cukup
41% - 60%	= Agak rendah
21% - 40%	= Rendah
0% - 20%	= Sangat rendah

Penafsiran data dalam penelitian ini dibagi dalam dua kriteria. Pertama pertanyaan dalam tes yang boleh dijawab hanya satu kemungkinan jawaban,

sehingga jumlah frekuensi jawaban sama dengan jumlah responden. Kedua pertanyaan dalam tes yang boleh dijawab lebih dari satu jawaban, sehingga jumlah frekuensi bervariasi sesuai dengan jumlah jawaban responden.

E. Prosedur Penelitian

Prosedur dalam penelitian ini terdiri dari :

1. Studi pendahuluan dilakukan melalui observasi pada mahasiswa yang sedang mengikuti praktek Makanan Oriental.
2. Merumuskan masalah dan judul penelitian Analisis Resep Makanan Oriental pada Praktek Makanan Oriental.
3. Merumuskan tujuan dan pertanyaan penelitian sebagai acuan didalam melakukan penelitian.
4. Menyusun instrumen penelitian *performance test* pembuatan Makanan Oriental yang meliputi komponen persiapan yaitu ketepatan dalam pemilihan bahan dan bumbu. ketelitian dalam pemilihan bahan dan bumbu dan kesesuaian pemilihan alat. Komponen pengolahan yaitu ketelitian dalam mengolahá hidangan yang di praktekkan dan ketelitian dalam menggunakan teknik memasak. Komponen penyajian yaitu ketepatan dalam menyajikan rasa hidangan, ketepatan dalam menyajikan warna hidangan dan ketepatan dalam menggunakan bahan garnish dengan memberikan penilaian perhidangan meliputi *Tom Yam Goong* dengan skor tertinggi 95, *Tod Nam Pla* dengan skor tertinggi 80, *Bulgogi* dengan skor tertinggi 64, *Shinsollo* dengan skor tertinggi 67, *Beef Coomut Curry* dengan skor tertinggi 63, *Fish Curry* dengan skor

tertinggi 79, *Adobo* dengan skor tertinggi 79 dan *Oxtail and Vegetable Stew* dengan skor tertinggi 60 serta studi literatur. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini disusun berdasarkan kisi-kisi penelitian yang berkaitan dengan analisis resep makanan Oriental pada praktek makanan Oriental.

5. Mengumpulkan data penelitian melalui pelaksanaan penggunaan *performance test* pembuatan Makanan Oriental pada kegiatan praktek mahasiswa sebagai sumber data penelitian.
6. Menghitung skor dan mentabulasi data yang diperoleh
7. Melakukan analisis data
8. Membuat pembahasan
9. Menarik kesimpulan
10. Membuat implikasi dan rekomendasi.

