

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan tujuan utama yaitu untuk menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subjek yang diteliti secara tepat. Penelitian deskriptif juga merupakan penelitian, dimana pengumpulan data untuk mengetes pertanyaan penelitian atau hipotesis yang berkaitan dengan keadaan dan kejadian sekarang.

Ciri-ciri metode deskriptif menurut Winarno Surackmad (1996:140) adalah :

1. Memusatkan diri pada memecahkan masalah yang ada pada masa sekarang dan masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisis (karena metode ini sering pula disebut metoda analitik).

Pendapat yang dikemukakan tersebut menjelaskan bahwa penelitian mengenai Penerapan Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga hendaknya memusatkan pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan aktual yang kemudian disusun dan dianalisis.

Alasan peneliti menggunakan metode deskriptif yaitu penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban atas masalah yang ada pada masa sekarang dengan mengungkapkan pelaksanaan "Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga" angkatan 2007.

B. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi adalah objek atau subjek yang mempunyai kualitas atau karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2007 sebanyak 32 orang.

2. Sampel Penelitian

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total sesuai dengan pendapat Surakhmad (1998 : 127) yaitu sampel yang jumlahnya sebesar populasi seringkali disebut sampel total.

Pendapat Surakhmad tersebut dijadikan acuan untuk menentukan jumlah sampel dalam penelitian ini, sehingga sampel dalam penelitian ini diambil sebesar populasi yaitu seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2007 sebanyak 32 orang.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari kesalahan antara pembaca dan penulis sebagai peneliti dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian “Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI”. Definisi operasional yang digunakan untuk istilah sebagai berikut:

Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

1. Penerapan Teori Dasar Patiseri

- a. Penerapan menurut WJS Poerwadarminta (1990:935) dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1997:1044) adalah “perihal mempraktekkan ilmu dalam kehidupan sehari-hari”.
- b. Teori menurut Alwi H. (2001:1177) adalah “penyelidikan eksperimental yang mampu menghasilkan fakta berdasarkan ilmu pasti, logika, metodologi dan argumentasi”.
- c. Dasar Patiseri

Dasar Patiseri menurut Silabus Mata Kuliah Program Studi Pendidikan Tata Boga (2009:6-7) adalah:

”Dasar Patiseri merupakan Mata Kuliah Keahlian program studi Pendidikan Tata Boga, setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami materi tentang pengertian dan ruang lingkup patiseri, bahan, fungsi dan sifat bahan dalam patiseri dasar, bahan-bahan untuk membuat dekorasi patiseri, *food additive* dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan patiseri dasar, peralatan dan pemeliharannya dalam pembuatan patiseri dasar, *sanitasi* dan *hygiene* dalam pembuatan patiseri dasar, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven, klasifikasi adonan, metode pembuatan produk patiseri dasar yang termasuk dalam klasifikasi *pour better*, *dropp better stiff dough* dan *soft dough*”.

Pengertian Penerapan Teori Dasar Patiseri dalam Penelitian ini mengacu pada pendapat tersebut adalah mempraktekan ilmu tentang teori Dasar Patiseri dan dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari.

2. Praktikum Pembuatan Produk Patiseri

- a. Praktikum menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1997:785) adalah “bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji

dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang diperoleh dalam teori”. Produk patiseri yang dipraktikkan yaitu pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better* yaitu *crepes*, *drop better* yaitu *muffin*, *stiff dough* yaitu *pie* dan *soft dough* yaitu donat.

- b. Patiseri adalah suatu adonan yang kaku terdiri dari tepung, garam, lemak, dan air dan bahan lainnya yang dipanggang dalam oven. Pengertian patiseri dalam arti luas termasuk dalam jenis *fancy bread*, *cake*, *pie* dan *tart*. (Modul Dasar Patiseri).

D. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis yaitu dengan menggunakan angket. Angket merupakan suatu teknik atau cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. (Sugiono, 2009 : 199). Teknik pengumpulan data yang akan penulis gunakan dalam penelitian ini adalah angket dan observasi.

1. Angket

Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Suharsimi Arikunto (2002:128) mengemukakan bahwa : “ angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang ia ketahui”.

Angket yang digunakan oleh penulis adalah angket tertutup karena jawabannya telah disediakan sehingga responden tinggal memilih. Angket ini digunakan untuk mengukur aspek kognitif dari mahasiswa.

2. Observasi

Observasi adalah teknik yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan langsung terhadap objek penelitian dengan cara menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) pada praktek pembuatan produk patiseri pada pembuatan adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*. Observasi yang dilakukan untuk mengukur aspek afektif dan psikomotor dari mahasiswa.

3. Studi dokumentasi

Penulis dalam penelitian ini menggunakan studi dokumentasi dengan cara mempelajari dan mengkaji sumber-sumber kepustakaan berupa buku-buku dan artikel yang relevan dengan masalah yang dibahas agar memperoleh landasan teoritis yang dapat menunjang.

4. Persiapan Pengumpulan Data

a. Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan penulis tentang Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI sebagai responden penelitian diperoleh dari mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2007. Data diperoleh dengan cara menjawab pertanyaan dalam angket untuk aspek kognitif dan observasi untuk aspek afektif dan psikomotorik.

b. Penyebaran Angket

Penyebaran angket dilakukan penulis untuk aspek kognitif dengan memberikan pertanyaan yang terdiri dari 21 item. Pengerjaan angket dilakukan secara individu.

c. Observasi

Observasi dilakukan penulis pada praktek pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough* yaitu pembuatan *crepes*, *muffin*, *pie* dan donat secara kelompok. Observasi dilakukan dengan menggunakan pedoman KUK yang telah disusun sebelumnya.

5. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan angket dan praktek yang disebar. Langkah-langkah pengolahan data penelitian adalah sebagai berikut :

- a. Observasi ke kelas Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2007, mendata jumlah mahasiswa.
- b. Mengecek jumlah lembaran jawaban angket dan lembaran observasi.
- c. Memeriksa kebenaran angket dan lembaran observasi.
- d. Memeriksa kelengkapan angket dan lembaran observasi.
- e. Menghitung jawaban angket dan kelengkapan cek list observasi.
- f. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi jawaban responden. Terdapat dua kriteria dalam penentuan jawaban pengisian angket :

- a. Responden menjawab salah satu alternatif jawaban, pengisian angket dan kelengkapan observasi.

- b. Responden menjawab sesuai panduan observasi, maka jumlah frekuensi jawaban sesuai dengan jawaban responden.

Tabulasi data juga digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban pada setiap angket yang berbeda. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Muhammad Ali (1998:184), bahwa rumus untuk menghitung persentase adalah :

Rumus

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

Keterangan :

P : Persentasi (jumlah persentasi yang dicari)

f : Frekuensi jawaban responden

n : Jumlah responden yang dijadikan sampel penelitian dengan jenis pertanyaan yang dijawab hanya membutuhkan satu kemungkinan jawaban

100 % : Bilangan tetap

6. Penafsiran Data

Penafsiran data yang dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Muhammad Ali.

Data yang telah dipersentasekan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria sebagaimana dikemukakan oleh Muhammad Ali (2002:184), 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 ada

Batasan yang dikemukakan oleh beberapa pakar (Saiful Bachri Djamarah dan Aswan Zain) selanjutnya menjadi acuan untuk menafsirkan data, sebagai berikut:

86%-100%	= Baik sekali
66%-85%	= Baik
50%-65%	= Cukup
31%-49%	= Kurang
0%-30%	= Sangat Kurang

E. Prosedur dan Tahap Penelitian

Prosedur penelitian ini melalui langkah-langkah sebagai berikut :

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode wawancara kepada mahasiswa yang telah mengikuti mata kuliah Dasar Patiseri dan Praktikum Dasar Patiseri.
2. Penyusunan proposal penelitian, meliputi latar belakang masalah, perumusan masalah, penyusunan tujuan dan manfaat penelitian serta perumusan pertanyaan penelitian.
3. Penyusunan instrumen penelitian dengan menggunakan angket untuk kemampuan pengetahuan dan KUK untuk kemampuan sikap dan keterampilan. Angket dan KUK dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

4. Pengumpulan data responden, mengumpulkan data dilakukan dengan cara menyebarkan alat pengumpul data berupa angket untuk kemampuan pengetahuan dan observasi untuk kemampuan sikap dan keterampilan.
5. Mengumpulkan kembali instrument yang telah diisi oleh responden dan menginventarisir cek list dari lembaran KUK.
6. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrument penelitian kemudian mengumpulkan dan menghitung skor yang diperoleh dari responden.
7. Membuat penafsiran, pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
8. Membuat implikasi penelitian.

