BAB III
METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif, yang bertujuan membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah yang aktual seperti yang dikemukakan oleh Sukardi (2003 : 157) "metode deskriptif adalah metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasi objek sesuai dengan apa adanya". Metode deskriptif bersifat memperjelas setiap langkah penelitian dengan terperinci. Surakhmad (2002 : 140) berpendapat bahwa metode deskriptif mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang, pada masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula di susun, dijelaskan dan dianalisa (karena itu metode ini sering disebut metode analitik).

Metode deskriptif yang telah dikemukakan tersebut, penulis gunakan dalam mengumpulkan dan menganalisis data mengenai "Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan".

B. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi penelitian yang dipilih yaitu Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Fakultas Pendidikan Tekhnologi

dan Kejuruan (FPTK) Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Program Studi Pendidikan Tata Boga yang berlokasi di Jl. Setiabudhi No.229 Bandung.

2. Populasi

Populasi menurut Sugiyono (2008 : 72) adalah : “Wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas atau karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Jurursan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007. Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah 35 mahasiswa.

3. Sampel

Sampel yang digunakan penulis adalah sampel total, sesuai yang diungkapkan oleh Surakhmad (2002 : 95) bahwa “sampel yang jumlahnya sebesar populasi seringkali disebut sebagai total”. Sampel yang akan diambil peneliti dalam penelitian ini menggunakan sampel total yang jumlahnya 35 mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK angkatan 2007 yang telah lulus mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dimaksudkan untuk menjelaskan pengertian dari berbagai konsep yang digunakan dalam judul penelitian ini, sehingga diharapkan tidak akan menimbulkan penafsiran yang berbeda. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan dari judul penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan

a. Penerapan menurut Ali (2002 : 43) adalah “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi baru yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.

b. Hasil Belajar menurut Sudjana (2001 : 22) adalah “kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar, secara menyeluruh yaitu ranah kognitif, ranah afektif, dan ranah psikomotorik”.

c. Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan berdasarkan silabus adalah “Mata Kuliah dengan topik inti sumber karbohidrat, sumber protein hewani dan nabati, sumber vitamin dan mineral, dan berbagai macam bumbu”.

Pengertian penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan mengacu pada pendapat tersebut adalah mempraktekan kemampuan dari perubahan tingkah laku meliputi perpaduan pengetahuan, sikap, dan keterampilan mahasiswa terhadap mata kuliah tentang sumber karbohidrat, sumber protein hewani dan nabati, sumber vitamin dan mineral, dan berbagai macam bumbu yang telah dipelajarinya pada situasi baru/kegiatan lain.

2. Praktek Pengawetan Makanan

a. Praktek menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:1092) adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapat

kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang diperoleh dalam teori.

b. Pengawetan Makanan berdasarkan silabus Mata Kuliah Pengawetan Makanan yang digunakan di Jurusan PKK adalah :

Mata kuliah yang berisi konsep dasar pengolahan dan pengawetan makanan, kandungan dan sifat-sifat bahan makanan, faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis kerusakan bahan makanan, teknik pengawetan makanan, pengkemasan, *food aditif,* dan praktek pengawetan makanan dengan berbagai teknik pengawetan.

Pengertian praktek Pengawetan Makanan menurut pendapat diatas adalah cara melakukan apa yang disebutkan dalam teori (melaksanakan teori) yang telah dipelajari untuk dipraktekan mengenai pengolahan dan pengawetan makanan, kandungan dan sifat-sifat bahan makanan, faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis kerusakan bahan makanan, teknik pengawetan makanan, pengkemasan, *food aditif,* dan praktek pengawetan makanan dengan berbagai teknik pengawetan.

D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian

1) Teknik Pengumpul Data Penelitian

Teknik pengumpul data merupakan suatu proses penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpul data yang penulis pergunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Angket

Ridwan (2006 : 71) mengemukakan bahwa “angket adalah daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain yang bersedia memberikan respon (responden)

sesuai dengan permintaan pengguna". Angket digunakan digunakan untuk mengumpulkan data yang bertujuan mengukur kemampuan kognitif yang dimiliki mahasiswa sebagai responden, sebagai sumber data untuk mengetahui penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan.

2. Observasi

Observasi menurut Sanjaya (2002 : 98) adalah :

> Pengumpulan data dengan cara mengamati baik secara langsung maupun tidak langsung serta mencatatnya dengan alat observasi tentang hal-hal yang akan di amati atau diteliti. Hal-hal yang diamati itu dapat berbentuk gejala-gejala, tingkah laku, benda-benda hidup, atau benda-benda mati

Observasi dilakukan untuk memperoleh data tentang kemampuan afektif dan psikomotor yang dimiliki mahasiswa sebagai sumber data untuk mengetahui penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan. Alat yang digunakan dalam tehnik observasi ini adalah *performance test* dengan mengamati secara langsung praktek Pengawetan Makanan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007.

2) Tehnik Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan angket yang disebarkan dan hasil observasi praktek yang dilakukan.

Langkah-langkah pengolahan data penelitian adalah sebagai berikut :

a. Mengecek jumlah lembaran jawaban angket dan lembaran *performance test*
b. Memeriksa kebenaran angket dan *performance test*
c. Menghitung jawaban tes tulis dan kelengkapan cek list *performance test*

d. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekwensi jawaban responden. Tabulasi data juga digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekwensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sesuai pendapat yang dikemukakan Ali (2002 : 184), yaitu:

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

Keterangan :
P : Persentase (Jumlah persentase yang dicari)
n : Jumlah responden
f : Frekuensi jawaban responden
100% : Bilangan mutlak

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 Ali (2002 : 184), yaitu:

100 % : Seluruhnya
76 % -99% : Sebagian Besar
51 % -75% : Lebih dari Setengahnya
50 % : Setengahnya
26 % -% : Kurang dari
1 % -% : Sebagian Kecil
0 % : Tidak Seorangpun

Batasan yang dikemukakan oleh Ali (2002 : 184) selanjutnya dimodifikasi oleh penulis dengan menggunakan batasan-batasan yaitu :

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

E. Prosedur Penelitian

Prosedur dalam penelitian ini terdiri dari :

1. Studi pendahuluan dilakukan melalui observasi dalam pembelajaran Pengawetan Makanan yang dilakukan pada mahasiswa angkatan 2007 Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Merumuskan masalah dan judul penelitian yaitu penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan.
3. Merumuskan tujuan dan pertanyaan penelitian sebagai acuan di dalam melakukan penelitian.
4. Menyusun instrumen penelitian dan *performance test* atau tes unjuk kerja. *Performance test* atau tes unjuk kerja digunakan untuk mengukur sejauh mana kemampuan afektif dan psikomotor dari 35 mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini disusun berdasarkan kisi-kisi penelitian yang berkaitan dengan Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan
5. Menghitung skor dan mentabulasi data yang diperoleh dari instrumen penelitian.
6. Melakukan pengolahan dan penafsiran data
7. Melakukan analisis data
8. Membuat pembahasan hasil penelitian
9. Menarik kesimpulan, membuat implikasi dan rekomendasi.