

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode yang tertuju pada pemecahan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah aktual. Penggunaan metode deskriptif diharapkan membantu pemecahan masalah dalam rangka mencapai tujuan penelitian, metode ini sesuai pendapat yang dikemukakan oleh Santoso (2005:29) bahwa:

Penelitian deskriptif, umunya bertujuan mendeskripsi secara sistematis, untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan populasi atau daerah tertentu yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Ciri-ciri metode deskriptif menurut Surakhmad (2002: 140) adalah :

- A. Memusatkan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual
- B. Data yang telah dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa.

Metode deskriptif seperti yang telah dikemukakan di atas penulis gunakan dalam pengumpulan data mengenai "Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelola restoran oriental "(penelitian terbatas pada mahasiswa Jurusan Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2007).

B. LOKASI, POPULASI DAN SAMPEL PENELITIAN

1. Populasi

Menurut Sugiyono (2008:215) bahwa populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Populasi yang akan dijadikan penelitian adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2007 sebanyak 32 orang.

2. Sampel Penelitian

Sampel menurut Sugiyono (2008:81) yaitu : “Bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut.. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh dimana sampel yang diambil adalah sejumlah populasi sebanyak 32 orang.

C. DEFINISI OPERASIONAL

Definisi Operasional dalam penelitian ini perlu dirumuskan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis mengenai beberapa istilah dalam judul penelitian “Manfaat Hasil belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Perintisan Restoran Makanan Oriental”

a. Manfaat Hasil belajar Makanan Oriental

1) Manfaat

Manfaat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999:555) adalah “guan atau faedah”

Pengertian manfaat tersebut dapat dijadikan acuan dalam penjelasan penelitian tersebut diatas.

2) Hasil Belajar

“Hasil belajar adalah perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor”(Nana S.2004:3)

3) Makanan Oriental

Makanan oriental merupakan salah satu mata kuliah yang wajib diikuti mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, deskripsi mata kuliah Makanan oriental seperti yang terdapat dalam silabus makanan oriental yaitu tentang konsep dasar makanan oriental, pengetahuan resep an bahan resep, pengetahuan bumbu, teknik pengolahan dan penyajian makanan dari berbagai Negara Oriental.

Pengertian manfaat hasil belajar makanan oriental yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada manfaat menurut kamus Besar Bahasa Indonesia, hasil belajar menurut Nana sudjana dan makanan oriental yang telah diuraikan diatas adalah guna, faedah atau memanfaatkan perubahan tingkat laku meliputi kemampuan kognitif, kemampuan akfektif, dan kemampuan psikomotor.

b. Kesiapan Perintisan Usaha Restoran Makanan Oriental

1) Kesiapan

Kesiapan adalah keadaan untuk memberi respon atau bereaksi. Kesedian itu timbul dari alam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melakukan kecakapan. Kesiapan ini perlu diperhatikan dalam proses belajar, karena pada siswa belajar dan padanya sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya lebih baik.(Slameto,2003:59)

2) Perintisan diartikan sebagai usaha mula-mula sekali, memulai sesuatu kerja (Poerwadarmita, 2002:1172)

3) Usaha dalam Kamus Bahasa Indonesia (2000:1112) adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga atau pikiran atau bahan untuk mencapai suatu maksud; pekerjaan (perbuatan, prakarsa, ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu dengan maksud mencari untung.

4) Restoran

Restoran adalah suatu tempat usaha atau bangunan yang diorganisir secara komersil yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik berupa makan dan minum (Marsum 1994:7)

4) Makanan Oriental

Makanan Oriental adalah makanan yang berasal dari Negara oriental, yang kemudian penulis batasi menjadi makanan Thailand

Pengertian kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental yang dimaksud untuk merespon peserta didik dalam memulai usaha restoran, mengacu pada pengertian kesiapan menurut Slameto, perintisan menurut Satyadirgo, pengertian Restoran menurut Marsum, dan makanan Oriental yang telah diuraikan diatas adalah keadaan untuk merespon dalam mengenai suatu kegiatan di bidang boga untuk mencari keuntungan atau laba dengan menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman khas Kawasan Asia.

Dari definisi operasional mengenai hasil belajar Makanan oriental terhadap kesiapan perintisan usaha restoran makanan oreintal dapat penulis uraikan yaitu memanfaatkan hasil belajar yang meliputi kemampuan kognitif, kemampuan afektif dan kemampuan psikomotor untuk merespon dalam mengelola suatu

kegiatan yang bergerak dalam usaha jasa boga untuk mencari keuntungan dengan menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman khas Negara Thailand.

D. TEKNIK PENGUMPULAN DATA DAN PENGOLAHAN DATA PENELITIAN

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :Angket atau Kuesioner

Angket atau kuesioner menurut Sugiyono (2008:142) yaitu : "Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Angket merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden". Kuesioner juga cocok digunakan bila jumlah responden cukup besar dan tersebar di wilayah yang luas. Kuesioner dapat berupa pertanyaan/pernyataan tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung atau dikirim melalui pos atau internet.

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut :

1. Persiapan dan Pengumpulan Data Penelitian

Langkah-langkah persiapan dan pengumpulan data penelitian yang penulis lakukan adalah :

- a. Menyusun instrumen penelitian
- b. Penyebaran instrument.

2. Pengolahan Data Penelitian

Pengolahan data bertujuan mengubah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang lebih halus sehingga memberikan arah untuk pengkajian lebih lanjut.

Cara pengolahan data yang digunakan dari hasil penyebaran angket kepada mahasiswa yang telah mengikuti Mata Kuliah makanan oriental dengan mencari persentase dari setiap jawaban dan selanjutnya ditafsirkan. Langkah-langkah yang digunakan adalah sebagai berikut :

a. Mengecek Data

Angket yang telah diisi oleh responden dikumpulkan kembali untuk diperiksa kelengkapannya mengenai jumlah dan jawaban responden sebagai sumber data.

b. Tabulasi Data

Kegiatan tabulasi data adalah memberikan skor terhadap item-item yang perlu diberi skor, memberikan kode terhadap item-item yang diberi skor, mengubah jenis data, disesuaikan atau dimodifikasikan dengan teknik analisis yang akan digunakan serta memberikan kode dalam hubungan dengan pengolahan data jika akan menggunakan komputer. tabulasi data dilakukan untuk menentukan tabulasi skor hasil pengukuran melalui table-tabel distribusi frekuensi jawaban untuk angket yang menghasilkan data nominal.

c. Persentase Data

Perhitungan ini digunakan untuk mengetahui besar kecilnya jawaban yang diberikan responden. Hal ini dikarenakan jumlah jawaban responden untuk tiap item tidak sama. Angka persentase diperoleh dengan rumus :

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

Keterangan : P = Persentase
 f = Frekuensi jawaban responden
 n = Jumlah responden
 N = Jumlah jawaban responden
 100 % = Bilangan tetap

3. Penafsiran Data Penelitian

Penafsiran data yaitu pengolahan data bentuk kuantitatif. Setelah diprosentasekan, data tersebut kemudian ditafsirkan yang diambil dari 0 - 100%, data tersebut dianalisis dengan kriteria menurut Mohamad Ali (2002:221) sebagai berikut :

100%	: Seluruhnya
76% - 99%	: Sebagian besar
51% - 75%	: Lebih dari setengah
50%	: Setengahnya
26% - 49%	: Kurang dari setengahnya
1% - 25%	: Sebagian kecil
0%	: Tidak seorang pun

Selanjutnya penafsiran data berpedoman pada batasan-batasan yang dikemukakan oleh Djamarah dan Zain (2002:121), yaitu :

81% - 100%	= Sangat bermanfaat
61% - 80%	= Bermanfaat
41% - 60%	= Cukup bermanfaat
21% - 40%	= Kurang bermanfaat
0% - 20%	= Sangat kurang bermanfaat

E. PROSEDUR PENELITIAN

Prosedur penelitian merupakan urutan kerja atau langkah-langkah yang dilakukan dari awal sampai penelitian berakhir. Prosedur penelitian yang dilaksanakan dapat dikelompokkan ke dalam tiga tahap yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap akhir penelitian. Masing-masing dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan

Pada tahap ini dilakukan Pengamatan lapangan disertai mempelajari buku-buku sumber sebagai acuan pembuatan proposal penelitian

2. Tahap Pelaksanaan

- a) Memilih masalah dan merumuskan masalah
- b) Pembuatan out line dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat pembatasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian.
- c) Seminar Judul
- d) Pengajuan dosen pembimbing
- e) Penyusunan BAB I dengan isi mulai dari pendahuluan yang menguraikan latar belakang, membuat pembatsan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah, membuat tujuan penelitian, manfaat penelitian.
- f) Penyusunan BAB II kajian pustaka Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Perintisan Restoran Oriental

- g) Penyusunan kisi-kisi, angket dan desain penelitian.
- h) Seminar I
- i) sesudah merevisi desain / proposal berdasarkan masukan dosen partisipan pada seminar I,
- j) Pengambilan data terhadap responden dengan menyebarkan angket

3. Tahap Akhir

- a) Pengumpulan kembali angket yang sudah disebar
- b) Pengolahan data penelitian dan mentabulasikan

Sesudah merevisi hasil seminar I dan dilakukan tahap pelaksanaan yaitu Pengolahan data penelitian untuk melakukan seminar II. Tahap akhir penelitian, pada tahap ini dilakukan pembuatan laporan penelitian draft dari skripsi yang telah disusun siap untuk dilaporkan kemudian dilaksanakan ujian sidang skripsi.