

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Metode penelitian deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang akurat. Metode yang digunakan sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sanafiah Faisal dan Mulyadi Guntur Waesa (1992:119), bahwa:

Studi deskriptif berusaha mendeskriptifkan apa yang ada. Studi deskriptif mengenai kondisi atau hubungan yang ada pendapat yang sedang tumbuh, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi atau kecenderungan yang tengah berkembang. Studi deskriptif terutama berkenaan dengan masa kini meskipun tidak jarang juga memperhitungkan peristiwa masa lampau dan pengaruhnya terhadap kondisi masa kini.

Winarno Surakhmad (1998:140) 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 disusun, dijelaskan dan dianalisa, karena itu metode ini sering disebut metode analitik.

Pendapat yang dikemukakan Surakhmad, dijadikan acuan penulis dalam menginterpretasikan penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan pada praktek Pengolahan Masakan Kontinental. Alasan peneliti menggunakan metode deskriptif yaitu penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban atas masalah yang ada pada masa sekarang dengan mengungkapkan pelaksanaan praktek

Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung.

B. Populasi Dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi merupakan kelompok subjek baik manusia, gejala, nilai, tes, benda-benda atau peristiwa yang akan diteliti (Surakhmad, 1998:99). Populasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung yang telah mengikuti mata kuliah Teknik Pengolahan Masakan dan sedang mengikuti mata kuliah Masakan Kontinental sebanyak 36 orang.

2. Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel total selaras dengan pendapat Surakhmad (1990:110) yang mengatakan bahwa, “sampel yang berjumlah sebesar populasi sering kali disebut sebagai total” sesuai dengan pendapat tersebut, sampel dalam penelitian ini adalah Mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga di Akademi Tata Boga Bandung yang telah mengikuti pembelajaran Teknik Pengolahan Masakan dan sedang mengikuti pembelajaran pengolahan Masakan Kontinental sebanyak 36 orang.

C. Definisi Operasional

Definisi Operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis dalam menafsirkan istilah yang

digunakan dalam judul penelitian “Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental” Uraian definisi operasional pada judul penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan

a. Penerapan

Penerapan adalah “Kemampuan menafsirkan suatu yang sudah dipelajari kedalam situasi baru atau konkrit seperti menerapkan dalil, metoda, konsep, prinsip, atau teori” (Ali, 1995: 43).

b. Hasil Belajar

Hasil Belajar adalah “Perubahan tingkah laku yang mencakup ilmu pengetahuan, keterampilan, dan sikap melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya”. (Nasution, 2002:75).

c. Teknik Pengolahan Masakan

Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan dalam kurikulum Akademi Tata Boga Bandung (ATB) Jurusan Tata Boga merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh seluruh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung.

Penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada definisi diatas yaitu kemampuan menafsirkan suatu yang sudah dipelajari dalam perubahan tingkah laku yang mencakup ilmu pengetahuan, keterampilan, dan sikap melalui proses belajar teknik pengolahan masakan yang

wajib ditempuh oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung.

2. Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental

- a. Praktek adalah “cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan berlatih sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah mereka pelajari dalam proses pembuatan makanan dari bahan dasar mentah menjadi makanan dengan cara yang sesuai untuk setiap bahan dasar” (Mochantoyo 1999:18).
- b. Pengolahan Masakan Kontinental menurut Mochantoyo, (1999:22) adalah “Proses menyiapkan berbagai bahan makanan mulai dari pemilihan, pembelian, penyimpanan, persiapan/peracikan, dan mengolah bahan makanan menjadi masakan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika dan Australia”.

Pengertian praktek Pengolahan Masakan Kontinental dalam penelitian ini mengacu pada pengertian Mochantoyo adalah cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan berlatih sebagai penerapan atau pengetahuan yang telah mereka pelajari dalam proses menyiapkan berbagai bahan makanan mulai dari pemilihan, persiapan/peracikan, mengolah bahan makanan dan menyajikan menjadi masakan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika dan Australia.

Pengertian Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental yang dimaksud dalam penelitian ini adalah cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan berlatih sebagai penerapan atau pengetahuan yang telah mereka pelajari dalam proses belajar teknik pengolahan masakan terhadap menyiapkan berbagai bahan makanan mulai dari pemilihan,

persiapan/peracikan, mengolah bahan makanan dan menyajikan menjadi masakan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika dan Australia.

D. Teknik Pengumpulan Data

Sugiyono (2008:401) menjelaskan bahwa teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu :

1. Angket

Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat daftar pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2009:199). Angket ini berisi pertanyaan tertutup mengenai karakteristik responden, penilaian responden, serta tanggapan responden khususnya mengenai Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.

2. Observasi

Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan apabila penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar (Sugiyono, 2008:203). Teknik pengumpulan data observasi ini dengan cara penulis melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti dengan pedoman observasi meliputi

membuat *coleslaw salad*, *minestrone soup* dan *chicken schnitzel*. Peneliti mengobservasi dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan teknik pengolahan masakan pada praktek pengolahan masakan kontinental pada persiapan, pengolahan dan penyajian.

E. Teknik Pengolahan Dan Penafsiran Data

Pengolahan data penelitian ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan Pengumpulan Data

Tahap ini dilakukan dengan menyusun instrumen penelitian. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuesioner untuk kemampuan kognitif dan pedoman observasi untuk kemampuan afektif dan psikomotor. Data penelitian diperoleh dari mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung selaku responden.

a. Penyebaran Instrument Penelitian

Penyebaran Instrument penelitian dilakukan untuk memperoleh data yang diperlukan penulis mengenai penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental, diperoleh dengan menggunakan angket yang diberikan kepada mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung sebagai responden dalam penelitian ini.

b. Observasi

Dengan melakukan observasi penulis dapat memperoleh data tentang penerapan Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental meliputi kegiatan persiapan, pengolahan, dan penyajian yang selanjutnya data tersebut akan

dianalisis. Observasi dilakukan dengan mengacu pada pedoman observasi dengan mengamati langsung mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.

2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan hasil angket yang telah penulis sebar dan dijawab oleh mahasiswa sebagai responden, kemudian diproses melalui pengolahan data dengan menghitung persentase dari setiap jawaban untuk selanjutnya ditafsirkan. Proses pengolahan data dari hasil angket menggunakan langkah-langkah yang penulis ambil dalam pengolahan data yaitu:

- a. Mengecek jumlah lembar jawaban angket dan pedoman observasi yang terkumpul
- b. Memeriksa kelengkapan angket dan pedoman observasi
- c. Menghitung angket jawaban pada angket dan *checklist* pada pedoman observasi
- d. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi tiap *option* dalam setiap item instrument, sehingga terlihat jelas jawaban responden. Kriteria dalam penentuan jawaban pengisian angket adalah responden menjawab satu jawaban.

- e. Persentase data

Perhitungan ini dipergunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya jumlah jawaban yang diberikan responden, karena frekuensi jawaban responden untuk

setiap item tidak sama. Rumus persentase yang digunakan mengacu pada pendapat Ali (1998:184), yaitu:

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

keterangan : P = Persentase (jawaban responden)
 f = Frekuensi jawaban responden
 n = Jumlah responden
 100 % = Bilangan tetap

Penafsiran data dalam penelitian ini dibagi dalam data dua kriteria. Pertama pertanyaan dalam angket yang boleh dijawab hanya satu kemungkinan jawaban, sehingga jumlah frekuensi jawaban sama dengan jumlah responden.

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 dan Djamarah dan Zain. Data yang telah diprosentasikan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria menurut Ali (1988:185), 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

Kriteria yang diperoleh dari penafsiran data berpedoman pada batasan yang dikemukakan Djamarah dan Zain (2002 : 121), yaitu :

86% - 100% : Baik sekali
 66% - 85% : Baik

- 50% - 65% : Cukup
- 31% - 49% : Kurang
- 0% - 30% : Sangat kurang

F. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini telah dan akan melalui langkah-langkah sebagai berikut :

1. Studi pendahuluan dilakukan melalui observasi dan dialog dengan dosen Teknik Pengolahan Masakan sebagai acuan untuk pembuatan proposal penelitian.
2. Penyusunan outline penelitian dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat batasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian yaitu Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.
3. Perumusan tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam penelitian Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.
4. Penyusunan kajian pustaka dan metode penelitian
5. Penyusunan kisi-kisi penelitian untuk penyusunan instrumen penelitian
6. Penyusunan Instrument yaitu dengan menggunakan angket untuk mengetahui penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan pada praktek Pengolahan Masakan Kontinental meliputi kegiatan persiapan, pengolahan dan penyajian.

7. Penyusunan pedoman observasi yaitu dengan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) untuk mengetahui penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan pada praktek Pengolahan Masakan Kontinental meliputi kegiatan persiapan, pengolahan dan penyajian.
8. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan cara menyebarkan angket untuk kemampuan kognitif dan observasi untuk afektif dan psikomotor.
9. Pengumpulan instrumen penelitian yang telah diisi mahasiswa dan menginventarisir jawaban angket dan *checklist* dari pedoman observasi.
10. Mentabulasi data hasil yang telah diperoleh dari angket, kemudian mengumpulkan dan menghitung skor yang diperoleh dan terakhir mempersentasikan jawaban yang diperoleh dari responden.
11. Membuat penafsiran pembahasan penelitian yaitu Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.
12. Menarik kesimpulan dan pembuatan penelitian Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.
13. Membuat implikasi dan rekomendasi.