

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif, yang mempunyai tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah, sejalan dengan pendapat Santoso (2003:29) bahwa :

Penelitian deskriptif pada umumnya mendeskripsikan 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.W (2003:140) yaitu :

1. Memusatkan diri pada masalah – masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah – masalah aktual.
2. Data yang telah dikumpulkan mula – mula disusun, di jelaskan, kemudian dianalisa.

Pendapat yang dikemukakan di atas dijadikan acuan penulis dalam pengumpulan data mengenai Pemanfaatan Hasil Belajar Mata Kuliah “Pengolahan Bahan Makanan” Pada Praktek Masakan Oriental.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generelasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari. (Sugiyono 2005:80). Populasi yang penulis gunakan untuk kepentingan penelitian ini adalah mahasiswa program keahlian Tata Boga di

Akademi Tata Boga, yang telah mengikuti mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dan Masakan Oriental, maka penulis menetapkan satu angkatan sebagai populasi dengan jumlah total sebanyak 32 orang.

2. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total sesuai dengan pendapat Winarno Surakhmad (2003:140) bahwa sampel yang jumlahnya sama dengan populasi, sering kali disebut sampel total. Pendapat Winarno Surakhmad tersebut dijadikan acuan untuk menentukan jumlah sampel dalam penelitian ini, sehingga sampel dalam penelitian ini diambil sebesar populasi yaitu seluruh mahasiswa Akademi Tata Boga angkatan 2009 sebanyak 32 orang.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman antara pembaca dan penulis mengenai istilah yang terdapat dalam judul skripsi, yaitu : Pemanfaatan Hasil Belajar Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental.

1. Pemanfaatan Hasil Belajar Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan

a. Pemanfatan

Pemanfaatan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999: 555) adalah “penggunaan atau faedah”.

b. Hasil belajar

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

c. Mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan

Menurut silabus perkuliahan tahun 2005 di Akademi Tata Boga Bandung adalah mata kuliah yang mempelajari tentang macam – macam bahan makanan, cara penanganan dan penerapan pada pengolahannya.

Pengertian pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan yang dimaksud dalam penelitian ini sejalan dengan pengertian Pemanfaatan menurut kamus besar Bahasa Indonesia, Hasil Belajar menurut Nana Sudjana, Pengetahuan Bahan Makanan menurut silabus mata kuliah di Akademi Tata Boga yaitu penggunaan, faedah mengenai hasil belajar mata kuliah yang mempelajari tentang pengetahuan bahan makanan.

2. Praktek Masakan Oriental

a. Praktek

Dalam kamus besar bahasa Indonesia (2008:1210) adalah melaksanakan secara nyata apa yang tersebut dalam teori.

b. Masakan Oriental

Menurut silabus perkuliahan 2005 di Akademi Tata Boga Bandung adalah masakan yang berasal dari berbagai daerah oriental seperti Thailand, China, Korea dan Jepang yang meliputi konsep dasar masakan oriental, pengetahuan resep dan bahan pengolahan, cara pengolahan serta cara penyajiannya.

Praktek Masakan Oriental dalam penelitian ini mengacu pada pengertian praktek menurut kamus besar Bahasa Indonesia, Masakan Oriental menurut silabus adalah suatu kondisi individu yang membuat siap untuk melaksanakan

praktek masakan yang berasal dari kawasan oriental yaitu meliputi konsep dasar masakan oriental, pengetahuan resep dan bahan pengolahan, cara pengolahan serta cara penyajiannya.

D. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data Penelitian

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini, yaitu dengan menggunakan angket. Menurut pendapat Sugiono (2009:142) “angket adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk menjawabnya”. Pada penelitian ini angket digunakan sebagai alat pengumpul data untuk mengukur kemampuan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dimiliki mahasiswa sebagai responden, sebagai sumber data untuk mengetahui pemanfaatan hasil belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada praktek Masakan Oriental. Teknik Pengolahan Data Penelitian dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

a. Persiapan dan Pengumpulan Data Penelitian

Langkah – langkah yang dilakukan dalam persiapan pengumpulan data yaitu :

1) Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan oleh penulis adalah tentang hasil belajar “ Pengetahuan Bahan Makanan ” pada praktek Masakan Oriental sebagai responden penelitian diperoleh dari mahasiswa angkatan 2009 program keahlian tata Boga. Data diperoleh dengan cara menjawab pertanyaan pada angket penelitian untuk

mengetahui kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada praktek pengolahan masakan Oriental.

2) Penyebaran Instrumen

Penyebaran instrumen dilakukan penulis untuk aspek pengetahuan dengan cara memberikan angket. Angket pengetahuan dilakukan secara individu.

2. Pengolahan Data Penelitian

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

- a. Mengecek jumlah lembaran jawaban angket
- b. Memeriksa kebenaran angket
- c. Menghitung jawaban angket
- d. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi jawaban responden. Responden boleh menjawab lebih dari satu alternatif jawaban pada pengisian angket. Tabulasi data digunakan untuk memilih perbandingan besarkecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Muhammad Ali (2002:184), bahwa untuk menghitung persentase adalah

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

Keterangan :

- P = Jumlah Persentase yang dicari
f = Frekuensi Jawaban yang dipilih
n = Jumlah Responden
100 % = Bilangan Tetap

3. Penafsiran Data Penelitian

Penafsiran data yang digunakan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban yang telah diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini mengacu pada batasan yang dikemukakan oleh Muhammad Ali (2002:184) “Data yang telah dipersentasikan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria, 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

Selanjutnya penafsiran data berpedoman pada batasan – batasan yang dikemukakan oleh Syaiful Djamarah dan Aswan Zain (2002:121), yaitu sebagai berikut :

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 selama penelitian dari awal penelitian sampai dengan penelitian berakhir. Langkah – langkah penelitian adalah sebagai berikut :

1. Tahap Penelitian

Studi pendahuluan melalui observasi kepada mahasiswa program studi Tata Boga semester tiga yang telah mengikuti mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dan Masakan Oriental.

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyusunan outline penelitian dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat pembatasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang kemudian dijadikan judul penelitian yaitu hasil belajar mata kuliah pengetahuan bahan makanan pada praktek masakan Oriental.
- b. Perumusan tujuan dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan.
- c. Penyusunan BAB II kajian pustaka hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental.
- d. Penyusunan Instrumen, dalam penelitian ini penulis menggunakan angket.
- e. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan cara menginventarisir data dan menyebarkan angket.

3. Tahap Akhir

- a. Pengumpulan kembali instrumen penelitian yang telah diisi oleh responden.
- b. Pengolahan data penelitian
- c. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental.
- d. Penarikan kesimpulan dan pembuatan implikasi hasil belajar mata kuliah Pengetahuan bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental.

- e. Pembuatan rekomendasi penelitian ditujukan kepada yang berkepentingan atau yang berkaitan dengan permasalahan dalam penelitian ini, yaitu mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung.

