BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi yang dipilih untuk penelitian ini adalah Universitas Pendidikan

Indonesia, program studi Pendidikan Tata Boga yang beralamat di Jl. Dr.

Setiabudhi No. 207. Pemilihan lokasi ini berkaitan dengan masalah yang penulis

teliti.

Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek

yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh

penelitian untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010:

80). Populasi yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa

program studi Pendidikan Tata Boga.

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti (Arikunto, 2006:

130). Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah

dengan teknik sampel purposive. Teknik sampel purposive adalah "teknik

penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu." (Sugiyono, 2010: 85).

Pertimbangan dalam menentukan sampel pada penelitian ini yaitu mahasiswa

Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan

dan Makanan Nusantara. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah

mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2010.

Anggi Yulia, 2013

Penerapan hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik makanan nusantara mahasiswa program studi pendidikan tata boga

**B.** Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan urutan kerja yang dilakukan selama penelitian

dari awal penelitian sampai penelitian berakhir. Langkah-langkah penelitian

adalah sebagai berikut:

1. Merumuskan tujuan dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam

penelitian Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik

Makanan Nusantara.

2. Penyusunan kajian pustaka dan metode penelitian.

3. Penyusunan kisi-kisi penelitian untuk penyusunan instrumen penelitian.

4. Penyusunan instrumen penelitian yaitu dengan menggunakan angket.

5. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan menyebarkan angket.

6. Pengumpulan instrumen penelitian yang telah diisi oleh mahasiswa selaku

responden.

7. Pengolah data penelitian.

8. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu penerapan hasil belajar Pengetahuan

Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara.

9. Penarikan kesimpulan dan pembuatan implikasi penelitian penerapan hasil

belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara.

10. Pembuatan rekomendasi penelitian yang ditujukan kepada yang terkait

dengan permasalahan dalam penelitian ini.

Anggi Yulia, 2013

C. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode

deskriptif. Metode deskriptif mempunyai tujuan untuk mendapatkan gambaran

dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta

berpusat pada masalah, seperti yang dikemukakan Surakhmad (2006: 140)

mengenai ciri-ciri metode deskriptif, yaitu:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa

sekarang, pada masalah-masalah yang aktual.

2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa

(karena itu metode ini sering pula disebut metode analitik).

Sedangkan pendapat lain dikemukakan oleh Sukmadinata (2005: 72) bahwa:

Metode deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang paling dasar ditunjukan untuk menggambarkan fenomena yang ada, baik fenomena yang

bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia. Penelitian ini mengkaji bentuk, aktifitas, karakteristik, perubahan, hubungan kesamaan dan perbedaannya

dengan fenomena lainnya.

Pendapat di atas dijadikan acuan oleh penulis dalam pengumpulan data.

Alasan peneliti menggunakan metode deskriptif yaitu penelitian ini dimaksudkan

untuk memperoleh gambaran tentang penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan

Makanan pada praktik Makanan Nusantara mahasiswa program studi Pendidikan

Tata Boga.

**D.** Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari

kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis dalam menafsirkan istilah yang

digunakan pada judul penelitian "Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan

Anggi Yulia, 2013

Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan

Tata Boga". Uraian definisi operasional yaitu sebagai berikut:

1. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan

a. Penerapan

Penerapan menurut Ali (2007: 43) adalah "kemampuan menggunakan atau

menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau

situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip

atau teori."

b. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2009: 22) adalah "kemampuan-kemampuan

yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya".

c. Pengetahuan Bahan Makanan

Pengetahuan Bahan Makanan merupakan salah satu mata kuliah yang wajib

ditempuh oleh mahasiwa program studi Pendidikan Tata Boga UPI Bandung

pada tingkat 1 yang berjumlah 2 SKS. Pengetahuan Bahan Makanan

merupakan mata kuliah dasar dengan topik inti; makanan pokok, lauk-pauk,

sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya, bumbu dan macam-macam

potongan buah, sayur, ikan, daging dan berbagai teknik memasak.

Pengertian Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan dalam

penelitian ini mengacu pada pengertian di atas adalah kemampuan mahasiswa

dalam menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru

sebagai hasil pengalaman belajar berupa ilmu tentang bahan makanan pada

pelaksanaan praktik.

Anggi Yulia, 2013

2. Praktik Makanan Nusantara

a. Praktik

Menurut KBBI (2008: 1098) praktik adalah pelaksanaan secara nyata apa

yang disebut dalam teori.

b. Makanan Nusantara

Makanan Nusantara merupakan salah satu mata kuliah yang harus diikuti oleh

mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga pada tingkat 1 yang

berjumlah 2 SKS. Makanan Nusantara merupakan mata kuliah dengan topik

tentang konsep dasa<mark>r mak</mark>anan <mark>nusa</mark>ntara, <mark>peng</mark>etahuan resep dan bahan resep,

pengetahuan bumbu, teknik pengolah<mark>an dan penyaji</mark>an makanan dari berbagai

daerah serta makan<mark>an istimewa</mark> d<mark>a</mark>ri <mark>berbagai d</mark>aerah.

Pengertian praktik Makanan Nusantara dalam penelitian ini mengacu pada

pengertian di atas adalah cara mahasiswa melaksanakan praktik dalam mengolah

suatu bahan makanan menjadi makanan, yang berasal dari berbagai daerah di

nusantara.

3. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga

Adalah peserta didik yang sedang mengikuti perkuliahan pada program

studi Pendidikan Tata Boga

Pengertian Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada

praktik Manakan Nusantara dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas

yaitu kemampuan dalam melaksanakan ilmu sebagai hasil pengalaman belajar

berupa ilmu tentang bahan makanan pada pelaksanaan praktik dalam mengolah

suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari berbagai daerah di

Anggi Yulia, 2013

nusantara oleh peserta didik yang sedang mengikuti perkuliahan pada program

studi Pendidikan Tata Boga

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah "suatu alat yang digunakan untuk mengukur

fenomena alam maupun sosial yang diamati."(Sugiyono, 2010: 102). Instrumen

dalam penelitian ini menggunakan angket. Margono (2010: 167) mengemukakan

bahwa "angket adalah suatu alat pengumpul informasi dengan

menyampaikan sejumlah pertanyaan tertulis untuk menjawab secara tertulis pula

oleh responden". Angket digunakan sebagai alat pengumpul data untuk mengukur

kemampuan berup<mark>a aspek pengeta</mark>huan, sikap dan keterampilan mahasiswa selaku

responden dalam penelitian ini sebagai sumber data untuk mengetahui penerapan

hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini

yaitu dengan menggunakan angket. Menurut Sugiyono (2010: 142) "angket

adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi pertanyaan

atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya". Data yang telah

dikumpulkan oleh peneliti melalui angket selanjutnya dideskripsikan melalui

penyajian data untuk memperoleh gambaran tentang bagaimana penerapan hasil

belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Anggi Yulia, 2013

#### G. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan terhadap jawaban responden melalui penyebaran angket. Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari :

## a. Pengecekan data

Angket setelah terkumpul, kemudian dicek tentang kelengkapan jawaban responden pada setiap *item* berdasarkan pedoman jawaban angket.

### b. Tabulasi data

Tabulasi data ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi option dalam setiap item, sehingga terlihat jelas frekuensi jawaban responden.

### c. Persentase data

Persentase data digunakan untuk melihat besar kecilnya frekuensi jawaban angket yang diberikan kepada responden, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Purwanto dan Sulistyastuti (2011: 111) bahwa rumus untuk menghitung persentase adalah:

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

## Keterangan:

% = jumlah persentase yang dicari

f = frekuensi

n = jumlah responden

100 = bilangan tetap

# d. Penafsiran data

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas dari jawaban responden terhadap pertanyaan yang diajukan dalam instrumen. Kriteria yang diperoleh dari penafsiran data untuk kepentingan penelitian ini merujuk pada pendapat Riduwan (2011: 41) yang penulis sarikan sebagai berikut :

81% - 100% = Sangat diterapkan

61% - 80% = Diterapkan

41% - 60% = Cukup diterapkan

21% - 40% = Kurang diterapkan

0% - 20% = Sangat kurang diterapkan