

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian mengandung makna yang lebih luas yang menyangkut prosedur dan cara melakukan verifikasi data yang diperlukan untuk memecahkan atau menjawab masalah penelitian.

Penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban pada masalah yang ada pada masa Semarang, yaitu Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Metode yang penulis gunakan adalah metode deskriptif, yaitu “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang” (Sudjana, 2004 : 64).

Penulisan ini menggunakan pendekatan kuantitatif “...yang berpangkal dari anggapan bahwa semua gejala dapat diamati, diukur dan diolah dalam bentuk angka yang dapat ditafsirkan menjadi bermakna”. (Sudarsono, 1988 : 3).

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Sugiyono (2009 : 117) menyatakan bahwa :

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: objek/subyek yang mempunyai kualitas karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

Kaitannya dengan batasan tersebut maka populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK Angkatan

2006 yang telah mengikuti mata kuliah Seni Kuliner dan Cipta Boga, yaitu sebanyak 41 orang.

2. Sampel

“Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. (Sugiyono, 2009 : 118). Pengambilan sampel pada penelitian ini adalah sampel total karena seluruh populasi dijadikan sampel yaitu sebanyak 41 mahasiswa, sebagaimana dinyatakan oleh Surakhmad (2003 : 100) bahwa : “Sampel total adalah sampel yang jumlahnya sebesar populasi”.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan guna menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis. Beberapa istilah ini perlu dijelaskan sebagai berikut :

1. Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga
 - a. Pengertian pemanfaatan menurut Tim Pustaka Phoenix (2007:626) adalah “Proses, cara, perbuatan memanfaatkan”.
 - b. Hasil belajar menurut Nana Sudjana (2004 : 3) adalah “Perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”.
 - c. Pengertian Seni Kuliner dalam *hand out* mata kuliah Seni Kuliner Boga (2009 : 3) adalah “Perpaduan antara keindahan, kreatifitas, *sens* (selera), *taste* (cita rasa), *emotional* (perasaan), dan keterampilan dalam mengolah, menata, dan menampilkan makanan sebagai suatu hasil karya seni yang secara fisik, mental, emosional dapat dinikmati oleh orang lain”.

- d. Pengertian praktikum menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (Poerwadarminta 2002 : 1092) adalah “bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah didapatkan”.
- e. Pengertian Cipta Boga dalam Modul Mata Kuliah Cipta Boga (2005 : 29) yaitu : “Membuat resep baru yang orisinal merupakan hasil karya sendiri”.

Mengacu dari pengertian Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner dalam Praktikum Cipta Boga yang telah di kemukakan oleh Tim Pustaka *Phoenix*, Nana Sudjana dan Sudewi, yaitu cara mahasiswa untuk dapat memanfaatkan hasil belajar mata kuliah Seni Kuliner yang diharapkan mempunyai perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dari perpaduan antara keindahan, kreatifitas, *sens* (selera), *taste* (cita rasa), *emotional* (perasaan), dan keterampilan dalam mengolah, menata, dan menampilkan makanan sebagai suatu hasil karya seni yang secara fisik, mental, emosional dapat dinikmati oleh orang lain yang kemudian dilakukan pengujian dan pelaksanaan teori yang telah didapat dengan membuat resep baru yang orisinal dan merupakan hasil karya sendiri.

2. Program Studi Pendidikan Tata Boga

Pengertian Program Studi Pendidikan Tata Boga adalah “Salah satu Program Studi yang ada di Jurusan PKK FPTK UPI”.

Pengertian Program Studi Pendidikan Tata Boga mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan di atas adalah salah satu Program Studi yang ada di Jurusan PKK FPTK UPI.

Setelah dijelaskan tentang pengertian Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga secara satu persatu, penulis mendefinisikannya secara keseluruhan yaitu, cara untuk dapat memanfaatkan hasil belajar mata kuliah Seni Kuliner yang diharapkan mempunyai perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dari perpaduan antara keindahan, kreatifitas, *sens* (selera), *taste* (cita rasa), *emotional* (perasaan), dan keterampilan dalam mengolah, menata, dan menampilkan makanan sebagai suatu hasil karya seni yang secara fisik, mental, emosional dapat dinikmati oleh orang lain yang kemudian dilakukan pengujian dan pelaksanaan teori yang telah didapat pada mata kuliah Cipta Boga pada salah satu Program Studi yang ada di Jurusan PKK FPTK UPI, yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga.

D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu kuesioner. Kuesioner menurut Sugiyono (2009 : 199) merupakan "...teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya". Kuesioner dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui pemanfaatan hasil belajar "Seni Kuliner" pada praktikum Cipta Boga oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan tertulis kepada responden.

Menurut Sudjana (1989 : 128) Pengolahan data memiliki tujuan, yaitu: "bertujuan mengubah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang lebih halus sehingga dapat memberikan arah untuk pengkajian lebih lanjut". Teknik pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah presentase, yaitu

presentase dari jawaban hasil angket yang disebarkan kepada responden. Rumus persentase yang digunakan bersumber pada Ali, M (2002), yaitu :

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

Keterangan :

P = Persentase

f = Frekuensi

n = Jumlah responden

100% = Bilangan tetap

E. Prosedur Penelitian

1. Persiapan Pengumpulan Data Penelitian

Pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai cara atau teknik, seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2009 : 193), bahwa :

Bila dilihat dari segi cara atau teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan *interview* (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya.

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga. Instrumen penelitian disusun berdasarkan kisi-kisi yang telah ditetapkan sebelumnya. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket.

Kuesioner sebagai teknik pengumpul data tertulis sebagaimana yang dikemukakan oleh Sugiyono (2009 : 199), bahwa :

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.

Pendapat tersebut dijadikan sebagai acuan oleh penulis dalam penyusunan instrumen penelitian untuk mengetahui Manfaat Hasil Belajar Seni Kuliner pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Instrumen penelitian terdiri dari 30 *item* soal dengan memberikan skor 1 (satu) pada setiap pilihan jawaban dan dibuat dalam bentuk kuesioner tertutup artinya semua pertanyaan yang diajukan telah disediakan jawabannya dan responden hanya memilih satu atau lebih alternatif jawaban yang dianggap benar. Instrumen penelitian ini dilengkapi dengan petunjuk pengisian instrumen penelitian dan lembar jawaban yang dimaksudkan untuk mempermudah responden dalam mengisi instrumen.

2. Pelaksanaan Pengumpulan Data Penelitian

Langkah-langkah yang ditempuh dalam pelaksanaan pengumpulan data sebagai berikut :

- a. Menginventaris jumlah responden yang dijadikan sampel penelitian, yaitu seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2006, sebanyak 41 orang.
- b. Mengadakan uji coba angket pada kelas terbatas bukan yang termasuk ke dalam sampel.
- c. Menyebarkan alat pengumpulan data berupa angket yang diisi responden sesuai dengan jumlah sampel penelitian.
- d. Mengumpulkan kembali angket yang telah diisi oleh responden, kemudian menghitung jumlah angket yang dikembalikan responden dan memeriksa kelengkapan jawabannya serta kebenaran cara pengisiannya.

1. Pengolahan Data

Pengolahan data yang digunakan adalah menjabarkan hasil penghitungan presentase dari penyebaran frekuensi setiap item sesuai jawaban yang terkumpul. Langkah-langkah yang penulis lakukan dalam pengolahan data adalah :

a. Pengecekan Data

Angket setelah terkumpul, kemudian dicek tentang kelengkapan jawaban responden pada setiap item berdasarkan pedoman angket. Instrumen yang disebarkan sebanyak 41 eksemplar, berdasarkan hasil pemeriksaan semuanya memenuhi syarat untuk diolah.

b. Tabulasi Data

Tabulasi data dilakukan untuk mengolah gambaran mengenai frekuensi jawaban. Tujuan dari tabulasi data yaitu untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi *option* dalam setiap *item*, sehingga terlihat jelas frekuensi jawaban responden.

c. Presentasi Data

Perhitungan ini digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban angket yang diberikan responden, karena jumlah jawaban responden tiap item berbeda.

d. Penafsiran Data

Penafsiran dilakukan setelah tabulasi data dan presentase data, sehingga diperoleh gambaran jelas dari jawaban responden terhadap pertanyaan yang diajukan dalam instrument penelitian. Data yang telah dipersentasekan kemudian dianalisa dengan menggunakan kriteria menurut Ali, M (1998 : 221), yaitu:

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

Batasan yang dikemukakan oleh Ali, M tersebut, selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan acuan batasan-batasan menurut Ali, M (2002) yang disesuaikan dengan penelitian yang dilakukan yaitu studi manfaat, maka penafsiran ini ditafsirkan sebagai berikut :

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

2. Rangkuman Penelitian

Rangkuman hasil penelitian mengacu pada hasil pengolahan data mengenai “Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga”. Rangkuman hasil penelitian ini terdiri dari identitas responden dan analisis rata-rata Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga.

3. Pembahasan Penelitian

Pembahasan hasil penelitian merupakan pendapat penulis yang dikemukakan temuan penelitian yang mengacu pada tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, landasan teori dalam penelitian dan rangkuman pengolahan data tentang “Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga”.