

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berfungsi mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum/generalisasi (Sugiyono, 2013). Menurut Arikunto (Arikunto, 2010) dinyatakan bahwa, penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian.

Berdasarkan pengertian di atas maka dapat disimpulkan bahwa penelitian deskriptif tepat digunakan untuk penelitian ini karena sesuai dengan maksud dan tujuan penelitian, yakni untuk memaparkan atau memperoleh gambaran masalah mengenai Pengendalian Mutu Makanan Pondok Bakaran Giwangan.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilakukan di rumah makan Pondok Bakaran Giwangan yang berlokasi di Jalan Imogiri Timur KM 5, atau tepatnya 100 meter utara pasar Giwangan. Waktu yang digunakan dalam penelitian yaitu dimulai pada bulan April 2019 sampai selesai.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi merupakan keseluruhan subjek dalam penelitian. Populasi diartikan sebagai wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013).

Tabel 9. Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani

No	Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani		
	Ikan	Daging	Unggas
1	Sup Gurame Tanpa Tulang	Hot Plate Sapi Lada Hitam	Ayam Bakar Kecap
2	Gurame Bakar Kecap	Sup Iga Pondok Bakaran	Sup Jagung Ayam.
3	Gurame Bakar Pedas Manis		Hot Plate Ayam Lada Hitam
4	Gurame Bakar Madu		Hot Plate Ayam Saus Mentega
5	Gurame Bakar Pedas		Hot Plate Ayam Saus Tiram
6	Gurame Bakar Lada Hitam		Ayam Kampung Bakar Pedas Manis
7	Gurame Crispy Saus Asam Manis		Ayam Kampung Balado
8	Gurame Crispy Bumbu		Ayam Kampung Goreng
	Telur Asin		Kremes
9	Gurame Crispy Saus BBQ Cheese		Bebek Rica-Rica
10	Gurame Crispy Saus Madu		Bebek Goreng Kremes
11	Gurame Goreng Crispy		Bebek Bakar Pedas Manis
12	Gurame Goreng Kremes		Nasi Goreng Ayam
13	Sup Nila Tomyum Kelapa Muda		Mie Goreng Ayam
14	Sup Nila Kelapa Muda		Kwetiau Goreng Ayam
15	Nila Bakar Pedas Manis		
16	Lele Bakar Kecap		
17	Lele Goreng Kremes		

Populasi dalam penelitian ini adalah menu berbasis bahan pangan hewani di Pondok Bakaran Giwangan. Menu berbasis bahan pangan hewani berjumlah 34 yang terdiri dari 18 menu berbahan dasar ikan, 14 menu berbahan dasar unggas, dan 2 menu berbahan dasar daging. Menu berbasis bahan pangan hewani dapat dilihat pada tabel 9.

2. Sampel

Sampel merupakan bagian dari populasi yang ingin di teliti oleh peneliti. Menurut Sugiyono (2013) “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut.” Sehingga sampel merupakan bagian dari populasi yang ada, sehingga untuk pengambilan sampel harus menggunakan cara tertentu yang didasarkan oleh pertimbangan-pertimbangan yang ada. Teknik pengambilan sampel ini penulis menggunakan teknik sampling purposive. Sugiyono (2013) menjelaskan bahwa: “Sampling Purposive adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu.”

Berdasarkan pertimbangan tertentu, sampel yang digunakan untuk penelitian ini adalah menu berbasis bahan pangan hewani yang paling banyak dipesan oleh konsumen di Pondok Bakaran Giwangan yaitu, Ikan Gurameh Bakar Pedas Manis, Daging Sapi Lada Hitam, dan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis. Menu unggulan tersebut diperoleh dari data pembelian konsumen di Pondok Bakaran Giwangan.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini ditentukan berdasarkan landasan teori yaitu pengendalian mutu bahan, mutu proses, mutu produk. Secara operasional variabel tersebut didefinisikan sebagai berikut:

1. Pengendalian Mutu

a. Mutu Bahan

Mutu bahan baku sangat mempengaruhi hasil akhir dari produk yang dibuat. Mutu bahan baku yang baik akan menghasilkan produk yang baik. Pengendalian mutu bahan dilakukan sejak rencana pembelian bahan baku, bahan baku datang, penanganan terhadap bahan baku, selama proses penyimpanan bahan baku dan ketika bahan baku akan memasuki proses produksi. Pengendalian mutu bahan baku bertujuan untuk menjaga kualitas kandungan gizi pada produk dan zat yang terkandung didalamnya sehingga nilai nutrisi yang ingin didapat dalam produk bisa diperoleh dengan baik dan sesuai.

b. Mutu Proses

Mutu proses merupakan salah satu tahapan dalam pengendalian mutu makanan. Mutu proses berlangsung mulai dari penanganan bahan mentah menuju pemrosesan produk sampai produk tersebut jadi. Selama tahap-tahap proses produksi harus diawasi dan dicatat sehingga apabila terjadi kesalahan atau penyimpangan pada penanganan produk dapat dilakukan evaluasi.

c. Mutu Produk

Pengendalian mutu makanan terdiri dari tiga tahapan termasuk mutu produk. Mutu produk erat kaitannya dengan hasil akhir dari sebuah produk. Mutu produk mencakup produk jadi menuju pengemasan dan pengepakan sampai produk siap dipasarkan atau disajikan. Citra mutu sebuah makanan dapat dinilai dari warna, ukuran, rasa, tekstur, aroma, nilai gizi, dan keamanannya yang terlihat dari hasil akhir sebuah produk. Baik tidaknya sebuah produk pertama kali dinilai dari penampilan akhirnya sehingga dalam penyajian dan pengemasan akhir produk harus sesuai dengan indikator.

E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

1. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data (Sugiyono, 2013).

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

a. Observasi

Observasi adalah cara yang dilakukan untuk mendapatkan data secara langsung dari pengamatan dan pranalar peneliti selama penelitian yang kemudian dilakukan pencatatan. Metode ini dilakukan dengan melakukan pengamatan terhadap fenomena yang akan diteliti. Dimana dilakukan pemusatan terhadap objek melalui seluruh indera yang ada.

Penelitian ini akan menggunakan teknik observasi non partisipasi pasif (*passive non participation*). Artinya, peneliti datang di tempat kegiatan yang diamati, tetapi tidak ikut terlibat dalam kegiatan tersebut (Arikunto, 2010). Peneliti mengamati

kondisi fisik maupun non fisik pengendalian mutu makanan menu unggulan berbasis bahan pangan hewani yaitu berupa gurame bakar pedas manis, *hot plate* sapi lada hitam, dan ayam kampung bakar pedas manis di Pondok Bakaran Giwangan.

Kondisi fisik tersebut meliputi kondisi bahan, peralatan produksi, penyajian produk, serta penyimpanan di Pondok Bakaran Giwangan. Non fisik berupa kegiatan produksi menu unggulan yaitu berupa menu gurame bakar pedas manis, *hot plate* sapi lada hitam, dan ayam kampung bakar pedas manis. Demikian, peneliti akan mendapatkan data yang sesuai dengan keadaan yang sebenarnya tanpa ada penambahan atau pengurangan terhadap realita yang terjadi. Observasi dilakukan menggunakan metode *Check List* dan dilakukan sebanyak 4 kali.

b. Wawancara

Pengumpulan data dapat juga dilakukan dengan wawancara (interview). Wawancara dilakukan secara mendalam, langsung dengan tatap muka (face to face) antara responden dengan satu atau lebih dari satu pewawancara sesuai dengan jumlah narasumber yang dibutuhkan. Ada bermacam-macam cara pembagian jenis penelitian yang dikemukakan oleh Patton (2002) yaitu; *interview* pembicaraan informal, pendekatan menggunakan petunjuk umum wawancara dan wawancara baku terbuka. Penitikberatan pada petunjuk umum interview dan wawancara baku terbuka atau disebut pula dengan wawancara terstruktur.

Pada penelitian ini akan digunakan wawancara yang menggunakan pernyataan-pernyataan tertulis. Peneliti menetapkan sendiri pernyataan-pernyataan

yang akan diajukan yang dirumuskan kedalam pedoman wawancara. Pokok-pokok penelitian tidak ditanyakan secara berurutan melainkan menyesuaikan dengan keadaan informan. Selain itu peneliti dapat mengembangkan sendiri pertanyaan dari pedoman penelitian pada saat wawancara berlangsung. Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan manajer dan *Head Chef* Pondok Bakaran Giwangan sebanyak 3 kali.

c. Dokumentasi

Dokumentasi dapat diperoleh melalui arsip yang dimiliki Pondok Bakaran Giwangan. Penelitian ini peneliti mengambil gambar/foto dari proses produksi yang berlangsung selama pembuatan produk hingga produk disajikan. Dokumentasi berupa foto tersebut digunakan sebagai sumber data dan penguat yang menggambarkan berbagai aktivitas dan kondisi terkait produk di Pondok Bakaran Giwangan.

d. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari pihak terkait dengan objek penelitian. Dalam penelitian ini data primer diperoleh dari jawaban responden melalui observasi dan wawancara. Responden yang diambil dalam penelitian ini adalah manajer dan karyawan di Pondok Bakaran Giwangan.

Sedangkan data sekunder adalah data yang dapat diperoleh secara tidak langsung dari objek yang diteliti namun diusahakan pihak lain, yaitu dokumen yang berkaitan dengan objek yang diteliti.

2. Instrumen Penelitian

Dasar dalam melakukan sebuah penelitian adalah mengukur, sehingga memerlukan alat ukur yang baik. Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2013). Keberhasilan penelitian sebagian besar ditentukan oleh instrumen penelitian yang digunakan, sebab data yang digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian diperoleh dari instrumen. Sebagai alat pengumpulan data, instrumen harus disusun secara cermat agar menghasilkan data empiris nyata.

a. *Check List*

Setelah menentukan jenis instrumen yang akan digunakan, kemudian menyusun pertanyaan-pertanyaan yang memuat indikator dengan bersumber dari permasalahan penelitian yang merujuk pada teori-teori pendukung yaitu fenomena maupun gejala yang terjadi. Jadi instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Check List*.

Check Sheet/ Check List/ Thally Chart merupakan metode untuk memperoleh data yang berbentuk daftar yang berisi pernyataan atau pertanyaan yang ingin diselidiki dengan memberi tanda cek. Alat ini berupa lembar pencatatan data secara mudah dan sederhana, sehingga menghindari kesalahan-kesalahan yang mungkin terjadi dalam pengumpulan data tersebut.

Check List ini dapat digunakan sebagai alat peneliti dalam melakukan observasi, pengambilan data dengan manajer dan *head chef*. *Check List* dapat menjamin bahwa peneliti mencatat tiap-tiap sekecil apapun yang dianggap penting. *Check List* yang digunakan dalam penelitian ini adalah *check List* terkait pengendalian mutu bahan,

mutu proses, mutu produk. Pertanyaan tersebut dikembangkan dari kisi-kisi instrumen penelitian yang terdapat pada Tabel 10.

Tabel 10. *Check List* Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Pengendalian Mutu Makanan

Variabel	Sub Variabel	Sub. Sub Variabel	Jumlah Indikator
Pengendalian Mutu Makanan di Pondok Bakaram Giwangan	Pengendalian Mutu Bahan Baku	Daging	5
		Ayam	5
		Ikan	6
		Sayur	6
	Pengendalian Mutu Proses	Hot Plate Sapi Lada Hitam	15
		Ayam Kampung Bakar Pedas Manis	11
		Gurame Bakar Pedas Manis	14
		Lalapan	3
	Pengendalian Mutu Produk Akhir	Hot Plate Sapi Lada Hitam	15
		Ayam Kampung Bakar Pedas Manis	12
		Gurame Bakar Pedas Manis	12
		Lalapan	4

b. Pedoman Wawancara

Pedoman wawancara yang digunakan untuk mengumpulkan data tentang menu unggulan dan pengurus produksi Pondok Bakaran Giwangan berupa pertanyaan-pertanyaan secara mendalam. Daftar pertanyaan merupakan aspek-aspek yang akan digali, sedangkan penjabaran lebih jauh dapat terjadi ketika wawancara berlanjut. Pertanyaan tersebut dikembangkan dari kisi-kisi yang terdapat pada tabel 11.

Tabel 11. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pengendalian Mutu Makanan Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani Kepada *Manager* dan *Head Chef*

Variabel	Sub Variabel	Indikator	No Butir Pertanyaan	
Pengendalian Mutu Makanan di Pondok Bakaran Giwangan		Menu <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam		
		-Standar bahan baku utama (daging sapi)	1	
		-Penanganan bahan baku sebelum diolah	2	
		-Bumbu yang digunakan	3	
		Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis		
		Mutu	-Standar bahan baku utama (ayam kampung)	4
		Bahan	-Penanganan bahan baku sebelum diolah	5
			-Bumbu yang digunakan	6
			Menu Gurame Bakar Pedas Manis	
-Standar bahan baku utama (ikan gurame)	7			
-Penanganan bahan baku sebelum diolah	8			
-Bumbu yang digunakan	9			
		Menu <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam		
		-Teknik olah yang digunakan	10	
		-Waktu yang diperlukan dalam pengolahan	11	
		-Tingkat kematangan produk	12	
		Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis		
		Mutu	-Teknik olah yang digunakan	13
Proses	-Waktu yang diperlukan dalam pengolahan	14		
	-Tingkat kematangan produk	15		
	Menu Gurame Bakar Pedas Manis			
-Teknik olah yang digunakan	16			

		-Waktu yang diperlukan dalam pengolahan	17
		-Tingkat kematangan produk	18
		Menu <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam	
		-Alat saji yang digunakan	19
		-Porsi penyajian	20
		-Garnish yang digunakan	21
		-Kriteria hasil yang diharapkan	22
	Mutu Produk	Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis	
		-Alat saji yang digunakan	23
		-Porsi penyajian	24
		-Garnish yang digunakan	25
		-Kriteria hasil yang diharapkan	26
		Menu Gurame Bakar Pedas Manis	
		-Alat saji yang digunakan	27
		-Porsi penyajian	28
		-Garnish yang digunakan	29
		-Kriteria hasil yang diharapkan	30

F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Penelitian kualitatif harus mengungkap kebenaran yang objektif, karena itu validitas data dalam sebuah penelitian kualitatif sangat penting. Melalui validitas data kredibilitas (kepercayaan) penelitian kualitatif dapat tercapai. Dalam penelitian ini untuk mendapatkan validitas dan reliabilitas data dilakukan dengan triangulasi. Adapun triangulasi adalah teknik pemeriksaan validitas dan reliabilitas data yang

memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu (Moleong, 2007).

Memenuhi keabsahan data penelitian ini dilakukan triangulasi sumber. Menurut Patton, triangulasi dengan sumber berarti membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh. melalui waktu dan alat yang berbeda dalam penelitian kualitatif (Molelong, 2007).

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. (Sugiyono, 2013). Instrumen yang reliabel adalah instrumen yang bila digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama. Menggunakan instrumen yang valid dan reliabel dalam pengumpulan data, maka diharapkan diharapkan hasil penelitian akan menjadi valid dan reliabel.

1. Uji Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan sesuatu instrumen (Arikunto, 2010). Validitas digunakan untuk mengetahui valid atau tidak suatu item dalam instrumen yang telah dibuat. Instrumen dikatakan valid apabila instrumen mempunyai ketelitian terhadap aspek yang hendakdiukur.

a. Pengujian Validitas Konstruk

Uji Validitas Konstruk yang digunakan adalah validitas (*content validity*), diperoleh dengan cara uji validitas oleh ahli (*expert judgment*) yaitu dosen Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Cara ini untuk menganalisa dan mengevaluasi secara sistematis apakah butir instrumen telah memenuhi hal yang akan diukur. Instrumen penelitian berupa *checklist* dan pedoman wawancara. Tahapan pengujian validitas

instrumen merupakan pengukuran butir-butir checklist variabel pengendalian mutu bahan, mutu proses, mutu produk menu unggulan berbasis bahan pangan hewani. Butir-butir *checklist* tersebut disusun dan diuji validitasnya apakah butir-butir tersebut valid (reliabel) atau tidak valid (tidak reliabel). Apabila terdapat butir *checklist* yang tidak valid, maka butir *checklist* tersebut gugur dan tidak digunakan. Dalam hasil validasi konstruk (*expert judgement*) terdapat satu kali revisi oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga, yaitu untuk memperbaiki dan menyesuaikan beberapa item.

b. Pengujian Validitas Isi

Pengujian validitas isi merupakan pengujian yang dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi yang ada. Angket diuji validitas butir-butir instrumen lebih lanjut, maka setelah dikonsultasikan dengan ahli, maka selanjutnya diujicobakan (Sugiyono, 2013).

Pengujian validitas ini dilakukan mulai dari penyusunan kisi-kisi sampai dengan penyusunan butir pertanyaan untuk daftar *checklist*. Setelah butir pertanyaan disusun, kemudian harus ditelaah dengan mempergunakan kriteria tertentu disamping disesuaikan dengan kisi-kisi. Penelaahan harus dilakukan oleh orang yang berkompoten di bidang yang bersangkutan, atau yang dikenal dengan istilah penilaian oleh ahlinya (*expert judgement*).

G. Teknik Analisis Data

1. Analisis Data

Penelitian ini dapat menggunakan triangulasi data. Teknik triangulasi adalah kombinasi beberapa sudut pandang yang sering digunakan untuk mengumpulkan data, sebab teknik ini diklaim memberikan gambaran yang lengkap (Sugiyono, 2013). Triangulasi data dapat menjamin objektivitas dalam menerima dan memahami informasi, sehingga hasil studi yang dilakukan akan lebih objektif, sebab metode ini merupakan metode yang lebih cermat dan apabila dilakukan secara sempurna data yang didapat akan sulit untuk dibantah. Sebab data didukung dengan *cross check* sehingga hasil akan lebih dapat dipertanggung jawabkan.

2. *Scoring* dan Presentase Data *Checklist*

Presentase data dilakukan terhadap skor yang diperoleh dari penilaian jawaban *checklist*. Presentase digunakan untuk menjelaskan pelaksanaan pengendalian mutu makanan di Pondok Bakaran Giwangan. presentase dihitung menggunakan rumus untuk menghitung presentase yang dikemukakan oleh Sudjana (2011):

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

Keterangan:

P = Presentase (jumlah presentase yang dicari)

f = Indikator yang dilaksanakan

n = Jumlah indikator keseluruhan

100% = Bilangan tetap