

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode Pendekatan Masalah

Pengumpulan data dapat dilakukan di lingkungan yang berbeda, dalam sumber yang berbeda, dan dengan cara yang berbeda. Pengumpulan data dapat dilakukan di lingkungan alam, di laboratorium dengan metode eksperimen, di rumah dengan berbagai responden, seminar, diskusi, *on the go*, dan lainnya. Sumber data, pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer dan sekunder. Sumber primer adalah sumber data yang membuat data langsung tersedia bagi pengumpul data, dan sumber sekunder adalah sumber yang tidak memungkinkan pengumpul data untuk menggunakan data secara langsung, misalnya melalui orang atau dokumen lain. Perspektif metode atau metode pengumpulan data, metode pengumpulan data dapat dilakukan dengan menggunakan wawancara (interviews), angket (questionnaire), observasi (observasi), dan kombinasi dari ketiganya. (Sugiyono, 2016).

Teknik pengumpulan data dalam skripsi ini menggunakan metode survei deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Deskripsi kualitatif adalah metode penelitian yang didasarkan pada filosofi post-positivity dan digunakan untuk mempelajari keadaan objek alami (bukan eksperimen). Peneliti merupakan sarana utama teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara. Wawancara merupakan teknik mengumpulkan data yang digunakan peneliti ketika survei pendahuluan untuk menemukan masalah yang perlu diselidiki, jika peneliti ingin informasi yang lebih rinci dari responden, atau ketika jumlah responden sedikit. Metode pengumpulan data ini didasarkan pada penilaian diri atau pelaporan diri, atau setidaknya pengetahuan dan keyakinan peneliti. Ketika menggunakan metode wawancara, peneliti harus terlebih dahulu dapat berasumsi bahwa subjek (responden) adalah orang yang paling mengenal dirinya sendiri (Hadi, 2001). Kedua, subjek kepada peneliti adalah benar dan kredibel. Dan ketiga, interpretasi subjek terhadap pertanyaan peneliti sesuai dengan maksud peneliti.

Analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan pendapatan penelitian kualitatif lebih menekankan pentingnya dari pada generalisasi. Tujuan utama penelitian deskriptif kualitatif adalah untuk menjelaskan, dan menjawab secara lebih rinci masalah yang sedang diselidiki dengan menyelidiki individu, kelompok, atau peristiwa sebanyak mungkin. Dalam penelitian kualitatif, salah satunya adalah alat penelitian dan hasilnya ditulis dalam bentuk kata-kata dan pernyataan yang mencerminkan keadaan yang sebenarnya.

3.2.Lokasi Penelitian

Penulis memilih warung Wasabi di kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia sebagai tempat penelitian. Alasan penulis memilih warung Wasabi memiliki ciri khas nya sendiri serta perkembangan kuliner di warung Wasabi ini mengalami peningkatan dan masih eksis berdiri, meskipun ditengah gempuran persaingan bisnis di bidang kuliner luar negeri.

Penulis memilih tema penelitian ini adalah karena masyarakat konsumtif merupakan target pasar *soft power* yang datang dari Jepang dengan pola konsumsi masyarakat terhadap warung Jepang di kota Semarang. Penelitian ini akan membahas budaya masyarakat konsumtif dan kuliner Jepang sebagai *soft power* negara Jepang. Kemudian observasi langsung ke warung Jepang merupakan sumber data karena memiliki data dan informasi yang dibutuhkan untuk menulis penelitian ini.

3.2.1. Profil Warung Wasabi

Warung Wasabi menyajikan berbagai kuliner Jepang mulai dari menu sushi, don, sashimi, ramen, teh ala Jepang, dan berbagai menu lain seperti halnya menu masakan Jepang dengan harga yang terjangkau bagi anak pelajar. Soal rasa original tentu tak jauh berbeda dari rasa aslinya namun banyak menu yang sudah difusionkan dengan bahan dan berbagai rasa yang mungkin cocok dengan lidah orang Indonesia.

Ciri khas warung Wasabi adalah sushi yang lengkap fariannya yang mana produk original mau pun yang *Fusion Food* nya dan terutama spesial yaitu sausnya yang original buatan sendiri, oleh karena itu tidak akan ada rasa saos yang sama di warung masakan Jepang lainnya.

a. Alamat dan Peta Lokasi

Wasabi Sushi & Ramen memiliki dua tempat dengan warung wasabi yaitu di Tembalang, Banyumanik dan di Bulu, dekat Tugumuda Semarang. Alamat lengkap warung Wasabi sebagai berikut :

- Wasabi Cabang Tembalang Banyumanik Jalan Tirto Agung No. 177, Semarang.
- Wasabi Cabang Bulu di Jalan Mgr. Sugiyopranoto No. 23, Semarang.

b. Fasilitas Di Wasabi Sushi & Ramen

Ada beberapa fasilitas yang bisa gunakan saat bersantap di warung Wasabi Semarang. Fasilitas ini memang tidak selengkap resto besar lainnya tapi sangat nyaman untuk makan di tempat duduk.

- Ruangan Ber-AC atau Berkipas
- Meja & Kursi untuk Dine-in
- Pemesanan Ojol
- Parkir Luas
- Ruangan Bersih

c. Jam Buka Wasabi Semarang

Kedua cabang warung Wasabi buka setiap hari, pada waktu yang sama.

- Warung Wasabi Tembalang, Setiap hari 14.00 – 21.00
- Warung Wasabi Bulu, Setiap hari 14.00 – 21.00

Khusus di Indonesia, sudah banyak bermunculan restoran Jepang seperti Jakarta, Surabaya, Bandung, Denpasar, dan Yogyakarta, tanpa terkecuali di Semarang yang populer dengan masakan Jepang. Penulis berasumsi bahwa orang akan bangga ketika makan makanan asing seperti makanan Jepang, dibandingkan dengan makanan lokal yang mengabaikan kebutuhan pokok. Masyarakat tidak lagi membeli barang atas dasar kebutuhan saja akan tetapi disebabkan oleh keinginan.

d. Sejarah Warung Wasabi

Warung wasabi dimulai sekitar tahun 2012. Makanan Asia, seperti makanan Jepang, masih langka dan pasar kamar masih beragam. Warung Wasabi pertama kali didirikan di Jl. Mgr.Sugiyopranot No.23, Bulusan, Kec.Semarang Sel, Kota Semarang, Jawa Tengah. Warung wasabi membuka cabang di Tembalang Banyumanik Jalan Tilt Agung No 177 Semarang.

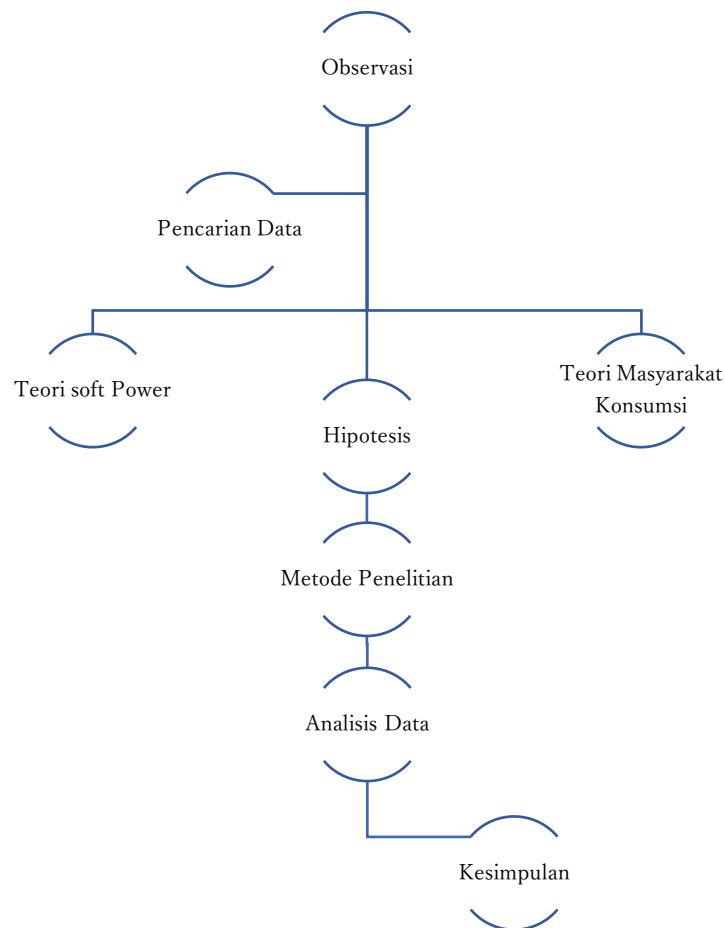
e. Filosofi

Alasan berdirinya warung Wasabi karena sasaran pasar yang masih sedikit pesaing, kedua berkeinginan memiliki rumah makan sebagai sumber keuangan, ketiga keunikan tersendiri dari masakan Jepang yang masih terbatasnya warung Jepang di Semarang. Alasan untuk dinamakan Wasabi itu karena, setiap didunia ini pasti diciptakan saling melengkapi satu sama lain. Maka, sushi pun juga memiliki pasangannya yaitu Wasabi. Warung wasabi memperkenalkan bahwa Wasabi adalah pelengkap dari sushi. Sesuai dengan warung Wasabi itu, dimana ada sushi disitu pasti juga ada wasabi. Sesuai slogannya warung Wasabi (*life without love is like sushi without wasabi*).

Warung wasabi juga memiliki cabang di Tembalang, Semarang. Lokasi berada di pinggir jalan utama dan mudah dijangkau merupakan salah satu kelebihan. warung Wasabi yang menawarkan *Fusion Food* Kelebihan dan kekurangan yang disebutkan di atas. Selain itu, stand wasabi pusat dan cabang ditata dengan gaya Jepang. Segera setelah memasuki bel kecil, serta akan disambut oleh toko wasabi, ruang makannya luas dan dapat melihat dinding kamar yang dihiasi dengan wallpaper anime. Makan lebih tenang dan lebih santai karena ada beberapa kamar dengan kipas angin dan AC untuk menghilangkan panas dan kelembapan. Meja yang digunakan adalah meja biasa dengan 4 sampai 6 kursi yang bisa disesuaikan dengan jumlah tamu. Jika ada banyak orang, santai saja. Staf akan menyediakan meja dan kursi. orang mengatur. Jadi tidak perlu duduk di meja lain dengan teman-teman yang lain. Aroma dan musiknya terasa seperti liburan di toko Jepang asli.

Target pemasaran warung Wasabi awalnya ditujukan untuk mahasiswa yang disesuaikan budget mereka, namun masyarakat sekitar juga berminat dan tertarik dengan masakan Jepang. Oleh karena itu, warung Wasabi ditujukan untuk pelajar dan masyarakat umum, semua lapisan masyarakat agar mereka dapat menikmati masakan Jepang seperti sushi dan ramen dengan harga terjangkau.

3.3.Kerangka Berfikir



(Sugiyono, 2016)

Kerangka berfikir pada penelitian ini bertujuan untuk mengarahkan penelitian yang dilaksanakan supaya lebih sistematis dan sesuai tujuan peneliti. Sehingga para pembaca juga dapat memahami alur pemikiran. Memahami budaya masyarakat memerlukan observasi langsung lapangan dan bukan hanya dilakukan dengan observasi virtual saja namun harus dilakukan observasi lapangan agar mendapatkan data yang tepat untuk melakukan suatu penelitian. Berdasarkan data yang telah diperoleh, selanjutnya akan dilakukan analisis data yang telah didapatkan tersebut kemudian akan disimpulkan dalam penelitian ini.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Menurut (Sugiyono, 2016) metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan,

menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu kejadian. Dalam penelitian kualitatif manusia merupakan instrumen penelitian dan hasil penulisannya berpakata-kata atau pernyataan yang sesuai dengan keadaan sebenarnya.

3.4.Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini adalah, peneliti merasa bahwa masyarakat bangga jika mengkonsumsi masakan luar negeri dibandingkan dengan masakan lokal, yang mana ini mengesampingkan kebutuhan dasar mereka.

Dengan kata lain, masyarakat tidak lagi membeli barang hanya didasari oleh kebutuhan tetapi juga keinginan. Dengan banyaknya eksistensi warung Jepang yang beredar dimana-mana, terutama di Kota Semarang sebagai kota metropolitan di Jawa Tengah. Dengan kebutuhan masyarakat yang tinggi banyak masakan Jepang bermunculan sebagai penunjang kebutuhan hidup dan sosial mereka yang cenderung konsumtif.

3.5.Fokus Penelitian

Penelitian ini berfokus pada konsumen masakan Jepang yang berada di kota Semarang dan membuktikan apakah benar hipotesis penulis dalam penelitian ini. Sumber data yang menjadi objek penelitian ini adalah masyarakat konsumsi terhadap masakan Jepang di kota Semarang.

3.6.Sumber Data

Sumber data penulis diperoleh dari berbagai sumber dengan menggunakan teknik pengumpulan data bermacam- macam, dan dilakukan secara terus menerus sampai datanya jenuh. Sumber data yang digunakan penelitian ini adalah masyarakat konsumsi dalam pola konsumsi masyarakat terhadap masakan Jepang di kota Semarang.

3.7.Tehnik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan metode kualitatif saat mengumpulkan data ini. Kualitas penelitian sangat tergantung pada kualitas dan integritas data yang dihasilkan. Metode penelitian kualitatif yang digunakan peneliti wawancara terstruktur dan observasi partisipan. (Sugiyono, 2016).

Informasi yang lebih detail mengenai responden, peneliti menggunakan wawancara tidak terstruktur dengan konsumen di toko wasabi dan observasi berperanserta. Peneliti

melakukan wawancara rinci dan tidak terstruktur sampai mereka memberikan informasi tentang apakah orang tersebut dipaksa untuk makan makanan Jepang.

3.8. Teknik Keabsahan Data

Teknik pemeriksaan keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji kredibilitas (perpanjangan pengamatan, meningkatkan ketekunan, triangulasi, analisis kasus negatif, menggunakan bahan referensi, atau mengadakan member check), transferabilitas, dependabilitas, maupun confirmabilitas (Mekarisce & Jambi.).

3.9. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data kualitatif bersifat induktif. Yaitu dengan, menganalisis berdasarkan data yang diperoleh untuk membuat pola hubungan tertentu atau membuat hipotesis. Kemudian, berdasarkan hipotesis, pencarian berulang kali sampai data tiba. Untuk menyimpulkan apakah hipotesis penulis dapat diterima atau ditolak. (Sugiyono, 2018).

Peneliti dalam penelitian kualitatif menerima data dari banyak sumber dan menggunakan banyak metode. Proses pengumpulan data dalam penelitian ini dengan menggunakan teknik analisis data kualitatif melalui catatan, tinjauan pustaka, wawancara, survei, atau observasi. Beberapa kasus, peneliti mungkin perlu melakukan pengamatan atau pengamatan secara terus menerus untuk memperoleh berbagai data.

3.10. Tabel Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan				
		Mei	Juni	Juli	Agustus	September
1.	Konsultasi					
2.	Penyusunan Skripsi bab I-III					
3.	Penyusunan Skripsi Bab IV					
4.	Penyusunan Skripsi Bab V					
5.	Sidang Skripsi					
6.	Wisuda					
7.						