

BAB III METODOLOGI 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 dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi masa sekarang, sesuai dengan pendapat Faisal (1982:119), bahwa:

Studi deskriptif berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasikan apa yang ada, bisa mengenai kondisi atau hubungan yang ada, pendidikan yang sedang tumbuh, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi atau kecenderungan yang sedang berkembang terutama berkenaan dengan masa kini meskipun jarang juga memperhitungkan peristiwa masa lampau dan pengaruh terhadap kondisi masa kini.

Ciri – ciri metode deskriptif menurut Winarno Surakhman (2001:132), yaitu :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang pada masa yang aktual
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan, kemudian dianalisis, karena itu metode ini disebut metode deskriptif analitis.

Pendapat yang dikemukakan oleh dua pakar di atas, dijadikan acuan oleh penulis dalam menginterpretasikan pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) sebagai kesiapan praktek makanan Oriental dengan cara mengumpulkan data, kemudian disusun dan dianalisis.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

“Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya merupakan penelitian populasi” (Suharsimi Arikunto 2006:130). Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik tingkat XII kelas 3 Restoran Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga, sebanyak 32 orang.

2. Sampel

Sampel menurut Winarno (1990:110) adalah “ Sampel yang jumlahnya sebesar populasi disebut sampel total”. Penelitian ini menggunakan sampel total. Penjelasan tersebut menegaskan bahwa yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah peserta didik tingkat XII kelas 3 Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga, sebanyak 32 orang.

C. Teknik Pengumpulan data

Teknik pengumpulan data adalah suatu proses penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpulan data menurut Suharsimi Arikunto (2002:207) adalah “ Mengamati variabel yang akan diteliti dengan metode *interview*, tes, observasi, kuesioner dan sebagainya”. Teknik yang akan penulis gunakan dalam penelitian ini adalah angket:

Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Suharsimi Arikunto (2002:128)

mengemukakan bahwa: “Angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang ia ketahui”.

Angket yang digunakan oleh penulis adalah angket tertutup, karena jawabannya telah disediakan sehingga responden tinggal memilih. Angket ini digunakan untuk mengukur aspek kognitif, afektif dan psikomotor dari peserta didik.

D. Teknik Pengumpulan Data, Pengolahan Data, dan Penafsiran Data Penelitian

1. Persiapan Pengumpulan Data

a. Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan penulis mengenai pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) sebagai kesiapan praktek pengolahan makanan Oriental diperoleh dengan menyebarkan angket pada responden penelitian yaitu peserta didik tingkat III Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga. Data diperoleh dengan cara responden menjawab pertanyaan dalam angket untuk aspek kognitif, afektif dan psikomotorik.

b. Penyebaran Instrumen Penelitian

Penyebaran angket dilakukan penulis untuk aspek kognitif, afektif dan psikomotor dengan memberikan pertanyaan yang terdiri dari 24 item. Pengerjaan angket dilakukan secara individu.

2. Pengolahan Data Penelitian

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

- a. Mendata jumlah peserta didik
- b. Mengecek jumlah lembaran jawaban angket
- c. Memeriksa kebenaran angket
- d. Memeriksa kelengkapan angket
- e. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi jawaban responden. Terdapat dua kriteria dalam penentuan jawaban pengisian angket:

- a. Responden menjawab salah satu alternatif jawaban.
- b. Responden menjawab sesuai petunjuk pengisian angket, maka jumlah frekuensi jawaban sesuai dengan jawaban responden.

Tabulasi data juga digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Mohamad Ali (1998:184), bahwa rumus untuk menghitung presentase adalah:

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

Keterangan :

- P* = Presentase
f = Frekuensi jawaban responden
n = Jumlah responden
 100 % = Bilangan tetap

3. Penafsiran Data

Penafsiran data yang dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Muhamad Ali.

Data yang telah dipersentasekan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria sebagaimana dikemukakan oleh Muhamad Ali (2002:184), 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

E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian merupakan urutan kerja atau langkah – langkah yang dilakukan selama penelitian dari awal sampai penelitian berakhir. Langkah – langkah penelitian adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

- a. Studi pendahuluan melalui dialog dengan peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat III yang telah mengikuti kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* dan praktek pengolahan makanan Oriental.
- b. Penyusunan *outline* dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat pembatasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian yaitu: pendapat peserta

didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental.

- c. Perumusan tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta asumsi yang dijadikan titik tolak penelitian pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental.
- d. Penyusunan BAB II kajian pustaka pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental.
- e. Penyusunan instrumen penelitian, dalam penelitian ini penulis menggunakan angket.
- f. Seminar 1.

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyebaran angket penelitian.
- b. Pengumpulan kembali angket penelitian yang telah diisi oleh responden.
- c. Pengolahan data penelitian dilakukan dengan cara menginventarisir data angket.
- d. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental Negara Asia Timur terutama Negara Cina.

- e. Penarikan kesimpulan dan pembuatan implikasi penelitian pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental.
- f. Pembuatan rekomendasi penelitian ditujukan kepada yang berkepentingan atau yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini, yaitu peserta didik di SMKN 3 Cimahi.
- g. Seminar II

3. Tahap Akhir

Tahap akhir yaitu pelaporan dimana draf skripsi yang telah disetujui dijadikan bahan untuk ujian sidang skripsi.

