

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian di Jalan Soekarno Hatta Km 10. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XII Kewirusahaan Program Keahlian Patiseri Tahun Ajaran 2011-2012 yang telah mengikuti pembelajaran membuat produk roti dan telah melaksanakan Prakerin di hotel berjumlah 32 orang. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini yaitu dengan cara sensus karena seluruh anggota populasi diteliti. Pernyataan ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Sugiyono (2010:85) “Sampling jenuh ialah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel”.

B. Desain Penelitian

Desain penelitian ialah semua proses yang diperlukan dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian (Umar, 2008:30). Tahapan-tahapan desain penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Menentukan populasi dan sampel penelitian
2. Menentukan alat pengumpulan data atau instrumen
3. Penyusunan instrumen penelitian
4. Pengujian validitas konstruk menggunakan *judgment experts*
5. Memperbaiki instrumen
6. Pengumpulan data
7. Analisis data penelitian dan hasil penelitian

C. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode deskriptif yang bertujuan mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang. Seperti yang dikemukakan Sudjana dan Ibrahim (2008:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini ditunjukkan untuk menjawab masalah penelitian tentang manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di hotel.

D. Definisi Operasional

1. Manfaat

Manfaat menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (1986:630) adalah “Guna atau faedah”.

2. Hasil belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2005:22) “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. Dalam hal ini yang dimaksud hasil belajar ialah kemampuan yang dimiliki siswa setelah menerima pembelajaran membuat produk roti.

3. Membuat Produk Roti

Membuat Produk Roti ialah mata diklat yang wajib diikuti peserta didik kompetensi keahlian Patiseri kelas X semester dua dan kelas XI semester satu. Kompetensi dasar yang terdapat dalam silabus ialah mendeskripsikan produk roti, menyiapkan bahan dan peralatan untuk membuat produk roti, membuat

produk yang mengandung bahan pengembang atau ragi, membuat produk roti *hard roll*, membuat produk roti *soft roll* serta menata, menyajikan dan menyimpan produk roti.

4. Praktek Kerja Industri Pastry

Pengertian Prakerin menurut Dikmendikti (2003) diungkapkan bahwa “Prakerin adalah program wajib yang harus diselenggarakan oleh sekolah khususnya sekolah menengah kejuruan dan pendidikan luar sekolah serta wajib diikuti oleh siswa atau warga belajar”. Dari pengertian tersebut yang dimaksud Prakerin *Pastry* ialah penyelenggaraan pendidikan bersama-sama antara SMK dengan Industri yang bersifat wajib bagi semua peserta didik. Praktek kerja industri program keahlian patiseri ditempatkan sesuai dengan bidang *pastry*. Industri yang dijadikan tempat prakerin SMKN 9 Bandung ialah Hotel Golden Flowers Bandung, Hotel Banana inn Bandung, Hotel Jayakarta Bandung, Hotel Hyatt Bandung, Hotel Horison Bandung, Hotel Hilton Bandung, Hotel Holiday inn Bandung, Hotel Savoy Homan Bandung, Hotel Sheraton Bandung, dan BMC. Waktu melaksanakan Prakerin 8 jam dalam sehari dan libur 1 hari dalam seminggu.

5. Hotel

Hotel menurut Bagyono (2007:63) “Hotel adalah akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya”

E. Instrumen Penelitian

Instrumen Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Angket dalam penelitian ini digunakan untuk mendapat data dengan mengajukan sejumlah pertanyaan secara tertulis kepada responden mengenai manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada Prakerin *pastry* di hotel. Peserta didik dapat memilih lebih dari satu jawaban dengan cara memberikan tanda ceklis (√) sesuai dengan manfaat yang dirasakan dengan keterangan sebagai berikut: sangat bermanfaat, bermanfaat, cukup, kurang dan sangat kurang.

F. Proses Pengembangan Instrumen

Langkah-langkah penyusunan angket yang penulis lakukan ialah menyusun kisi-kisi instrumen, kontruksi, kontruksi validasi dan revisi. Tujuan penyusunan kisi-kisi instrumen yaitu untuk lebih memudahkan penulis menyusun data penelitian. Kontruksi yaitu membuat kerangka instrumen. Kontruksi validasi yaitu dengan memastikan apakah kuesioner yang digunakan untuk mengukur variabel penelitian itu valid atau tidak, jika belum valid maka harus direvisi.

G. Teknik Pengumpulan Data

Penyebaran angket dilakukan dengan membagikan angket secara serentak kepada 32 responden dalam satu kelas lalu responden mengisi angket yang telah disediakan. Kemudian responden mengumpulkan angket yang telah diisi kepada peneliti.

H. Analisis Data

Jawaban setiap item instrumen menggunakan skala likert berdasarkan pendapat Sugiyono (2010:135) sebagai berikut:

KATEGORI	SKOR
Sangat bermanfaat (SB)	5
Bermanfaat (B)	4
Cukup (C)	3
Kurang (K)	2
Sangat kurang (SK)	1

Jumlah skor dihitung dengan cara nilai yang diperoleh dikalikan kategori sebagai berikut:

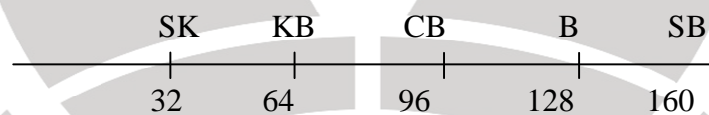
$$J_s = n \times \text{kategori}$$

Keterangan:

J_s = jumlah skor

n = banyaknya jawaban responden dari setiap itemnya

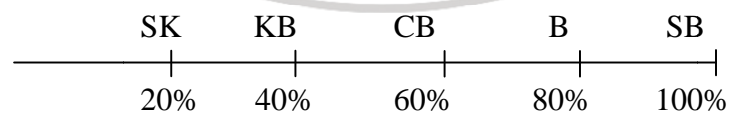
Kemudian skor ideal (skor tertinggi) diperoleh dengan cara jumlah seluruh responden dikali 5 yaitu: 32 responden \times 5 = 160 dengan kategori SB, maka dapat dihitung $32 \times 4 = 128$ (B), $32 \times 3 = 96$ (CB), $32 \times 2 = 64$ (KB), $32 \times 1 = 32$ (SK).



Setelah diperoleh skor ideal selanjutnya data dipersentase berdasarkan pendapat

Sugiyono (2010:137) yaitu: $\% = \frac{\text{Jumlah total}}{\text{Skor ideal}} \times 100\%$

Data yang telah dianalisis selanjutnya ditafsirkan menggunakan rentang 0-100 % dan secara oktinum dapat digambarkan sebagai berikut:



Keterangan:

81 % - 100 % = Sangat bermanfaat

61 % - 80 % = Bermanfaat

41 % - 60 % = Cukup bermanfaat

21 % - 40 % = Kurang bermanfaat

0 % - 20 % = Sangat kurang bermanfaat