

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian**

##### **1. Lokasi**

Lokasi penelitian adalah tempat kegiatan untuk memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi yang dijadikan dalam penelitian ini adalah SMK 45 Lembang yang terletak di Jl. Barulaksana No. 186 Jayagiri Lembang Kabupaten Bandung Barat.

##### **2. Populasi**

Pengertian populasi menurut Suharsimi Arikunto (1998:115) adalah “keseluruhan subjek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya penelitian populasi”. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas X Angkatan 2010 Program Pariwisata Akomodasi hotel di SMK 45 Lembang yang telah mengikuti pembelajaran Layanan Makanan dan Minuman. Populasi dalam penelitian ini adalah 194 siswa.

**Table 3.1  
Jumlah populasi penelitian**

<b>No.</b>	<b>Kelas</b>	<b>Jumlah</b>
1.	XA	49 orang
2.	XB	48 orang
3.	XC	51 orang
4.	XD	46 orang
<b>Jumlah</b>		<b>194 orang</b>

### 3. Sampel

Sampel merupakan bagian dari populasi yang akan mewakili seluruh populasi yang akan diteliti. Seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (1998:117) bahwa “sampel adalah bagian dari populasi (sebagian atau wakil populasi yang diteliti). Sampel penelitian adalah sebagian dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi.” Sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sampel acak sederhana (*simple random sampling*). Dikatakan *simple* (sederhana), karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu yang berjumlah 36 siswa. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Al-Rasyid (Riduwan, 2010: 22), bahwa rumus untuk menghitung sampel random sampling, yaitu:

$$n_0 = \left[ \frac{z\alpha}{2BE} \right]^2$$

keterangan :

$\alpha$  : Taraf kesalahan yang besarnya ditetapkan 0,05

N : Jumlah Populasi

BE : *Bound of error* 15 %

Z  $\alpha$  : Nilai dalam tabel Z = 1,99

Dengan rumus tersebut, maka dapat dihitung :

$$\begin{aligned} n_0 &= \left[ \frac{1,99}{2(0,15)} \right]^2 \\ &= (6,63)^2 \\ &= 43,96 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Dan } n_0 &= 0,05 N \\ &= 0,05 (194) \\ &= 9,7 \end{aligned}$$

Karena  $n_0 > 0,05 N$ , maka besarnya sampel dapat dihitung dengan :

$$\begin{aligned} n &= \frac{n_0}{1 + \frac{n_0 - 1}{N}} \\ n &= \frac{43,96}{1 + \frac{43,96 - 1}{194}} = 35,99 \sim 36 \end{aligned}$$

Dengan demikian, diperoleh jumlah sampel penelitian sebanyak 36 orang.

Adapun sampel untuk setiap kelas dihitung dengan rumus:

$$n_i = \frac{N_i}{N} \times n$$

Keterangan :

- $n_i$  : Jumlah sampel menurut kelas
- $n$  : Jumlah sampel seluruh
- $N_i$  : Jumlah populasi menurut kelas
- $N$  : Jumlah populasi seluruhnya

Berdasarkan rumus di atas, maka dapat dihitung jumlah sampel tiap kelas adalah sebagai berikut:

$$\text{Kelas A} = \frac{49}{194} \times 36 = 9,1 \text{ dibulatkan menjadi } 9 \text{ orang}$$

$$\text{Kelas B} = \frac{48}{194} \times 36 = 8,9 \text{ dibulatkan menjadi } 9 \text{ orang}$$

$$\text{Kelas C} = \frac{51}{194} \times 36 = 9,4 \text{ dibulatkan menjadi } 9 \text{ orang}$$

$$\text{Kelas D} = \frac{46}{194} \times 36 = 8,5 \text{ dibulatkan menjadi } 9 \text{ orang} +$$

36 orang

**Table 3.2**  
**Jumlah Sampel Penelitian**

No.	Kelas	Jumlah
1.	XA	9 orang
2.	XB	9 orang
3.	XC	9 orang
4.	XD	9 orang
<b>Jumlah</b>		<b>36 orang</b>

## B. Desain Penelitian

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

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi ke objek penelitian.
2. Penyusunan BAB I Pendahuluan.

3. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka hasil belajar Layanan Makanan dan Minumann pada kesiapan Uji Kompetensi *Food Service*
4. Penyusunan BAB III tentang metodologi penelitian.
5. Penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian yaitu berupa angket penelitian.
6. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data mengenai Manfaat Hasil Layanan Makanan dan Minumann Pada Kesiapan Uji Kompetensi *Food Service*
7. Mengumpulkan kembali angket yang telah diisi oleh responden dan menginventaris jawaban dari angket yang sudah disebar.
8. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrume penelitian.
9. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
10. Membuat saran dan rekomendasi penelitian yang ditujukan kepada:
  - a. Peserta didik SMK 45 Lembang kelas XII Program Keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan
  - b. Guru pengajar Layanan Makanan dan Minuman (*Food & Beverage Service*)

### C. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode yang dapat membantu dalam memecahkan suatu masalah yang terjadi sekarang. Metode penelitian deskriptif menurut Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

### D. Definisi Operasional

Definisi operasional mengenai “Manfaat Hasil Belajar Layanan Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan Praktek Industri Di Restoran”. Perlu dirumuskan untuk menghindari kesalahan penafsiran istilah yang digunakan dalam penelitian ini, khususnya istilah-istilah yang dimaksud dalam rumusan judul, sebagai berikut:

1. Manfaat Hasil Belajar Layanan Makanan Dan Minuman
  - a. Manfaat menurut Yandianto (2000:314) adalah “Guna atau Faedah”.
  - b. Hasil belajar menurut Sudjana (2004:3) adalah “perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor”.
  - c. Layanan makanan dan minuman menurut silabus SMK 45 Lembang adalah:

Bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial dan professional.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Layanan Makanan Dan Minuman dalam penelitian ini adalah perubahan perilaku peserta didik yang telah melakukan pembelajaran mata diklat Layanan Makanan Dan Minuman yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lainnya yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial dan professional.

## 2. Kesiapan Praktek Industri di Restoran

a. Kesiapan menurut Slameto (1995:113) adalah “keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi”.

b. Praktek kerja industri menurut Indra Djati sidi (2001:127) adalah

Sesuatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian yang memadukan secara sistematis dan sinkron terhadap program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di dunia kerja.

c. Restoran menurut Marsum W.A (2005: 7) adalah ”Restoran adalah tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”.

Pengertian Kesiapan Praktek Industri di Restoran adalah kondisi seseorang atau individu yang telah siap dalam mengikuti praktek kerja industri dalam program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di restoran, baik di restoran independen maupun



restoran hotel yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman.

### **E. Instrument Penelitian**

Instrumen penelitian adalah “suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati” (Sugiyono, 2009:102). Dalam penelitian ini digunakan instrumen penelitian berupa kuesioner atau angket. Kuesioner yang dipakai menggunakan kuesioner tertutup, sehingga responden tinggal memilih jawaban yang sudah disediakan. Kuesioner tersebut diberikan kepada responden, setelah responden melakukan praktek industri di restoran.

### **F. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data menurut Sugiyono (2008:401) merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data. Maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.

“Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat daftar pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab.” (Sugiyono, 2009:199). Kuesioner ini berisi pertanyaan mengenai karakteristik, pengalaman, penilaian serta tanggapan peserta didik mengenai manfaat hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran



## G. Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah skala *likert*.

Untuk meafsirkan data sesuai dengan instrument yang digunakan yaitu *checklist* dengan menggunakan skala *likert* berdasarkan pendapat Sugiyono ( 2010 : 92)

- a. Sangat bermanfaat                      diberi skor 5
- b. Bermanfaat                                diberi skor 4
- c. Cukup Bermanfaat                      diberi skor 3
- d. Kurang Bermanfaat                      diberi skor 2
- e. Sangat tidak bermanfaat                diberi skor 1

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

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

Keterangan:

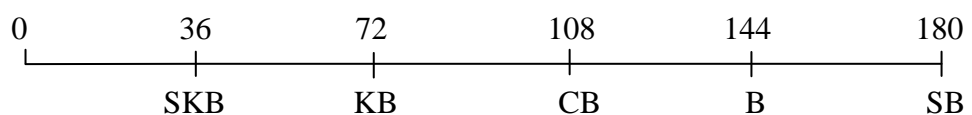
$J_s$  = Jumlah skor

$n$  = banyaknya jawaban responden dari setiap itemnya

kemudian menghitung skor ideal dengan cara seluruh jawaban responden

dikali 5 (skor paling tinggi) contoh:  $36 \times 5 = 180$

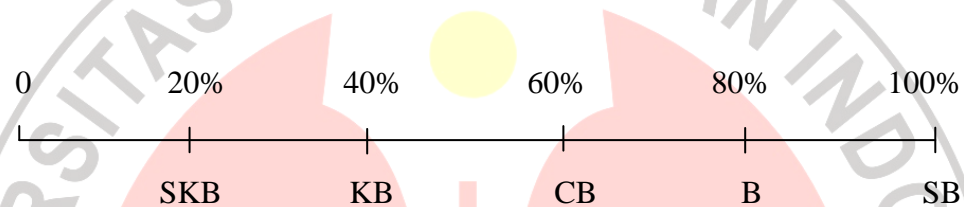
No.	Kategori	Skor	n	Jumlah Skor
1.	Sangat bermanfaat	5	36	180
2.	Bermanfaat	4	36	144
3.	Cukup Bermanfaat	3	36	108
4.	Kurang Bermanfaat	2	36	72
5	Sangat tidak bermanfaat	1	36	36



Setelah diperoleh skor ideal selanjutnya data dipersentase berdasarkan pendapat Sugiyono (2010:137) yaitu:

$$\% = \frac{\text{Total}}{\text{Skor ideal}} \times 100\%$$

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



Keterangan: Kriteria Interpretasi Skor yaitu :

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

Penafsiran data penelitian digunakan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban pada pertanyaan yang telah diajukan. Penafsiran data ini berpedoman pada batasan menurut Ali (1985:221), 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