

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi populasi dan sampel penelitian

1. Populasi

Populasi adalah “wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang menjadi kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya” (Riduwan dan Akdon, 2010:237). Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa populasi adalah keseluruhan dari karakteristik atau unit hasil pengukuran yang menjadi objek penelitian atau populasi merupakan objek atau subjek yang berada pada suatu wilayah dan memenuhi syarat-syarat tertentu berkaitan dengan masalah penelitian.

Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik Program Keahlian Jasa Boga SMK YAPARI-AKTRIPA Bandung, khususnya peserta didik yang sedang mengikuti mata pelajaran makanan kontinental baik teori maupun praktikum yang belum melaksanakan uji level pada kompetensi dasar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* yaitu sejumlah 41 orang.

Tabel 3.1
Daftar Rincian Jumlah Populasi Peserta Didik Kelas X
Program Keahlian JasaBoga SMK YAPARI-AKTRIPA Bandung

No	NamaKelas	JumlahPesertaDidik
1	X JasaBoga 1	35orang
2	X JasaBoga 2	35 orang
	Jumlah	70 orang

Sumber data : Daftar peserta didik kelas X Program Keahlian Jasa Boga

2. Sampel

“Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi” (Sugiyono 2011:62). Dalam penelitian ini teknik penarikan sampel yang

digunakan yaitu sampel *random* dengan populasi sebanyak 70 orang dengan tingkat presisi yang ditetapkan sebesar 10%.

Teknik pengambilan sampel dihitung dengan rumus *Taro Yamane* yang mengacu pada pendapat Riduwan dan Akdon (2010:249), yaitu sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Keterangan : n = Jumlah sampel
 N = Jumlah populasi
 d^2 = Derajat kepercayaan

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

$$n = \frac{70}{70 \cdot (0,1)^2 + 1}$$

$$n = \frac{70}{1,70}$$

$$n = 41$$

Dengan demikian sampel secara keseluruhan sebanyak 41 orang, terdiri dari kelas X jasaboga I sebanyak 21 orang, Tata Boga II sebanyak 20 orang pada peserta didik Program Keahlian Jasa Boga SMK Yapari-Aktripa Bandung.

B. Desain Penelitian

Pada penelitian ini peneliti merumuskan masalah sesuai dengan tujuan khusus penelitian, kemudian mempersentasikan hasil yang diperoleh dari jawaban responden pada instrumen penelitian. Data yang telah dikumpulkan oleh peneliti kemudian dijabarkan melalui penyajian data untuk mendapat gambaran tentang bagaimana manfaat yang telah diperoleh dari hasil belajar mengolah hidangan dari

telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental di SMK Yapari-Aktripa Bandung?

C. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu “metode penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang” (Sudjana dan Ibrahim, 2010:64).

Metode deskriptif digunakan dengan tujuan untuk memperoleh gambaran tentang hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental di SMK Yapari-Aktripa Bandung.

D. Definisi Operasional

Definisi Operasional dimaksudkan untuk memberikan gambaran yang jelas dan menghindari terjadinya kesalahpahaman dalam mendefinisikan istilah yang digunakan dalam judul penelitian ini, definisi operasional dalam penelitian ini yaitu:

1. Manfaat Hasil Belajar

a. Manfaat

Manfaat yaitu “hasil yang diperoleh peserta didik setelah mengikuti proses pembelajaran yang telah ditentukan” (Sutikno, 2008:6)

b. Hasil belajar

Hasil belajar adalah: “berupa kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar”. (Sudjana, 2001:22).

2. Mengolah Hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*”

Mengolah hidangan adalah “membuat suatu bahan mentah menjadi matang” (Bartono, 2006:15).

Pengertian manfaat hasil belajar mengolah hidangan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan, dapat diartikan sebagai faedah kemampuan yang dimiliki peserta didik dalam mengikuti mata pelajaran tentang mengolah hidangan tertentu.

3. Kesiapan Uji level

“Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban didalam cara tertentu terhadap situasi” (Slameto, 2003:13)

Uji level adalah “ alat atau prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur kompetensi yang dimiliki peserta didik”. (Departemen Pendidikan Nasional, 2006).

4. Makanan kontinental

Makanan Kontinental dalam modul makanan kontinental (Nurani, 2009:4) yaitu segala jenis makanan yang berasal dari Eropa dan berkarakter internasional.

Pengertian kesiapan uji level makanan kontinental dalam penelitian ini adalah respon peserta didik melalui prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur kompetensi yang dimiliki peserta didik tentang semua jenis makanan yang berasal dari wilayah Eropa baik dari wilayah Eropa Timur, Barat dan Selatan. Pengertian Manfaat Hasil Belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* pada peserta didik di SMK Yapari-Aktripa Bandung adalah

faedah kemampuan yang dimiliki peserta didik kelas X Program Keahlian Jasa Boga dalam menggunakan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang telah dipelajari dalam pembelajaran mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah “suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati”. (Sugiyono,2008:148). Instrumen yang digunakan adalah Kuesioner atau angket, “angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya” (Sugiyono, 2008:199).

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah kuesioner atau angket.

G. Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menjabarkan hasil perhitungan persentase dari jawaban hasil angket yang disebarkan kepada responden. Pengolahan data terdiri dari tabulasi data, yaitu mentabelkan data-data yang diperoleh dari jawaban responden. Teknik pengolahan data dalam penelitian ini adalah menggunakan persentase. Persentase data digunakan untuk melihat besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket

yang dihitung dalam jumlah persentasi. Menurut Sudjana (2010:129) rumus untuk menghitung persentase, yaitu :

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

Keterangan : p : Persentase yang dicari
 f : Jumlah frekuensi jawaban responden
 n : jumlah jawaban responden
 100% : bilangan tetap

Data-data yang akan diperoleh dari sebuah penelitian dapat ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan menurut Riduwan (2010:13) yaitu :

81– 100% : Sangat Baik
 61 – 80% : Baik
 41 – 60% : Cukup
 21 – 40 % : Rendah
 0 – 20% : Sangat rendah

Berdasarkan indikator batasan tersebut maka penulis menafsirkannya yang penulis gunakan untuk kepentingan penelitian skripsi ini, batasan-batasan dikemukakan oleh Riduwan (2010:13), yaitu:

81– 100% : Sangat bermanfaat
 61 – 80% : Bermanfaat
 41 – 60% : Cukup bermanfaat
 21 – 40 % : Kurang bermanfaat
 0 – 20% : Sangat kurang bermanfaat