

## **BAB III METODE PENELITIAN**

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

#### **1. Lokasi**

Lokasi penelitian merupakan bagian yang harus diperhatikan bagi peneliti supaya dapat mempermudah proses pengambilan data. Lokasi penelitian ini bertempat di SMK Negeri 3 Cimahi yang terletak di Jl. Sukarasa No. 136 Cimahi.

#### **2. Populasi**

Menurut Sugiyono (2009:117) “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Berdasarkan pendapat di atas maka populasi dalam penelitian ini yaitu peserta didik program keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi kelas X yang telah mengikuti mata diklat Sanitasi *Hygiene* dan Pengolahan Makanan Kontinental sebanyak dua kelas, masing-masing kelas berjumlah 40 orang, totalnya sebanyak 80 orang.

#### **3. Sampel**

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. (Sugiyono, 2009:118). Teknik penarikan sampel dalam penelitian ini menggunakan *simple random sampling*. Menurut Sugiyono, (2009:120) berpendapat bahwa “*Simple random sampling* dikatakan sederhana karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu.

Data peneliti ini diambil dari populasi menggunakan sampel random sehingga didapatkan sampel sebanyak 44 peserta didik kelas X Jasa Boga 1 dan X Jasa Boga 2. Sampel tersebut diambil secara acak melalui daftar hadir peserta didik dari nomor urut 1 – 22 dari masing-masing kelasnya dengan menggunakan rumus. Penentuan sampel ini ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

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

(Riduan, 2008:67)

Keterangan:

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi

$d^2$  = Derajat kepercayaan (presisi)

Populasi : a) Kelas X Jasa Boga 1 = 40 Peserta didik

b) Kelas X Jasa Boga 2 = 40 Peserta didik +

Jumlah = 80 Peserta didik

$$\begin{aligned} n &= \frac{N}{N \cdot d^2 + 1} \\ &= \frac{80}{(80) \cdot (0,1)^2 + 1} \\ &= \frac{80}{1,80} \\ &= 44 \text{ responden} \end{aligned}$$

## **B. Desain Penelitian**

Desain penelitian merupakan urutan kerja atau langkah-langkah yang dilakukan selama melakukan penelitian dari awal sampai penelitian berakhir. (Umar, 2008:30). Desain Penelitian merupakan urutan kerja yang dilakukan selama penelitian. Langkah-langkah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Survey ke Lokasi penelitian dan wawancara dengan guru mata diklat Sanitasi *Hygiene* dan Makanan Kontinental.
2. Penyusunan proposal penelitian.
3. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental program keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi.
4. Penyusunan BAB III tentang metodologi penelitian.
5. Penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian yaitu berupa tes hasil belajar penelitian.
6. Penyebaran instrumen dimaksudkan untuk mengumpulkan data mengenai Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental program keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi.
7. Mengumpulkan kembali instrumen yang telah diisi oleh responden dan menginventaris jawaban dari instrumen yang sudah disebar.
8. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrumen penelitian.
9. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
10. Membuat saran dan rekomendasi kepada pihak Sekolah SMKN 3 Cimahi.

### **C. Metode Penelitian**

Metode penelitian merupakan kegiatan mengkaji suatu masalah secara teliti dan teratur, dengan menggunakan alat atau teknik tertentu yang terarah dan terkonsep untuk kepentingan suatu penelitian. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang, sesuai dengan pendapat Sudjana dan Ibrahim (2008:64) bahwa metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Metode penelitian deskriptif ini digunakan untuk memperoleh jawaban atas masalah yaitu Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

### **D. Definisi Operasional**

Definisi operasional perlu dikemukakan supaya tidak terjadi perbedaan pendapat diantara penulis dengan pembaca mengenai beberapa istilah yang ada dalam penelitian ini, oleh karena itu definisi operasional perlu dijelaskan. Definisi operasional dalam penelitian ini adalah:

#### **1. Penerapan Hasil Belajar “Sanitasi *Hygiene*”**

##### **a. Penerapan**

Penerapan menurut Yulaelawati (2004:60) adalah “Kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari dan dipahami kedalam situasi konkrit, nyata atau baru”.

### b. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2001:3) ialah “Perubahan tingkah laku yang mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotor yang dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajarnya”.

### c. Sanitasi *Hygiene*

Sanitasi *Hygiene* menurut Bagus Putu Sudiara (2000:17) adalah “Usaha pemeliharaan kesehatan terhadap perilaku yang dapat membahayakan kesehatan manusia baik dari makanan maupun lingkungan itu sendiri yang lebih menitikberatkan pada tingkah laku, sikap bersih petugas penyelenggara makanan”.

Pengertian penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* merujuk pada pendapat para pakar di atas dalam penelitian ini adalah kemampuan siswa untuk menggunakan materi yang telah dipelajari, diikuti dengan perubahan tingkah laku pada diri siswa meliputi bidang kognitif, afektif, dan psikomotor pada saat menerapkan sanitasi *hygiene* pada saat penyelenggaraan makanan dengan memelihara kesehatan serta kebersihan pribadi.

## **2. Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental**

### a. Praktikum

Praktikum berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (2011:785) adalah “Bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang diperoleh dari teori”.

#### b. Pengolahan

Pengolahan menurut Rosmaidar (2000:4) adalah “Kegiatan mengolah bahan makanan menjadi hidangan sehat dan layak untuk dimakan”.

#### c. Makanan Kontinental

Makanan Kontinental menurut Suwarti Mochantoyo (1997:97) adalah “Makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia”.

Pengertian praktikum Pengolahan Makanan Kontinental dalam penelitian ini yaitu cara peserta didik dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia.

Pengertian Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental mengacu pada pendapat pakar di atas dalam penelitian ini yaitu kemampuan siswa untuk menerapkan materi Sanitasi *Hygiene* yang telah dipelajari, diikuti dengan perubahan tingkah laku pada diri siswa meliputi aspek kognitif, afektif, dan psikomotor saat penyelenggaraan makanan dengan memelihara kesehatan serta kebersihan pribadi, dan dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari negara Eropa. Hidangan yang akan dipraktekkan antara lain *chicken broth*, *chicken schnitzel*, dan *vanilla cake*.

#### **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 penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental.

## **F. Proses Pengembangan Instrumen**

Proses pengembangan instrumen yaitu dengan membuat instrumen yang baik. Langkah-langkah penyusunan angket yang penulis lakukan ialah menyusun kisi-kisi instrumen, kerangka pertanyaan, menyusun urutan pertanyaan, dan membuat format instrumen penelitian.

## **G. 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 pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu :

### **1. Observasi**

Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan apabila penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar (Sugiyono, 2008:2003). Teknik pengumpulan data observasi ini dilakukan penulis dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti dengan pedoman observasi atau yang biasa disebut Kriteria Unjuk Kerja (KUK) yang mencakup aspek afektif dan psikomotor dari peserta didik. Peneliti melakukan observasi dengan tujuan untuk mengetahui seberapa besar Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

## **2. Kuesioner atau angket**

Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat daftar pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2008:199). Kuesioner atau angket yang digunakan oleh penulis adalah angket tertutup, karena jawabannya telah disediakan, sehingga responden tinggal memilih. Angket ini digunakan untuk mengukur aspek kognitif dari peserta didik, khususnya mengenai penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental. Angket ini ditujukan kepada peserta didik SMK Negeri 3 Cimahi kelas X Program Keahlian Tata Boga sebanyak 44 orang.

### **H. Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan tahapan sebagai berikut :

#### **1. Tahap Persiapan**

Data yang diperlukan dalam penelitian mengenai penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental yaitu dengan mengolah instrumen penelitian dimulai dari menginventaris kelengkapan jumlah responden serta menginventaris kelengkapan setiap item pertanyaan dan jumlah jawaban responden.

#### **2. Tahap Pelaksanaan**

Langkah-langkah dalam tahap pelaksanaan penelitian, diantaranya adalah :

a. Tabulasi data

Tabulasi data bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi tiap *option* sehingga terlihat frekuensi jawaban responden yang menjawab lebih dari satu jawaban, sehingga frekuensi bervariasi.

b. Memeriksa setiap jawaban responden dan memberikan skor pada tiap jawaban.

3. Tahap Pengolahan Data

Tahapan dalam pengolahan data, diantaranya adalah pengolahan data terhadap jawaban responden melalui penyebaran angket yang terdiri dari :

a. Persentase Data

Persentase yang digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jawaban pada setiap angket berbeda. Rumus untuk menghitung persentase menurut Ali (1985:184) adalah sebagai berikut :

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan :

n = nilai yang diperoleh

N = jumlah seluruh nilai

% = jumlah persentase yang dicari

Rumus untuk menghitung persentase menurut Ali, dijadikan rujukan oleh penulis dengan bahasa penafsiran menurut penulis yaitu sebagai berikut :

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

Keterangan :

- p : Persentase (jumlah persentase yang dicari)  
 n : Jumlah responden  
 f : Frekuensi jawaban responden  
 100% : Bilangan mutlak

b. Penafsiran data penelitian

Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali (1985 :184). Penafsiran data berpedoman pada batasan-batasan, yaitu sebagai berikut :

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

Data yang dianalisis, selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan menurut Ali (1985:184) yaitu :

81%-100%	= Sangat baik
61% - 80%	= Baik
41% - 60%	= Cukup baik
21% - 40%	= Kurang baik
0% - 20%	= Sangat kurang baik

Kriteria yang dikemukakan oleh Ali, dijadikan rujukan oleh penulis dengan bahasa penafsiran menurut penulis yaitu sebagai berikut :

81%-100%	= Sangat diterapkan
61% - 80%	= Diterapkan
41% - 60%	= Cukup diterapkan
21% - 40%	= Kadang-kadang diterapkan
0% - 20%	= Tidak diterapkan