

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian

1. Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan pada siswa kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 9 Bandung, berlokasi di Jl. Soekarno Hatta Km. 10 Bandung.

2. Populasi

Pengertian populasi menurut Sugiyono (2011:117) “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XII angkatan 2012 yang telah lulus Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) dengan jumlah populasi sebanyak 105 orang.

3. Sampel Penelitian

Penulis dalam memperoleh data memerlukan sampel penelitian, dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah sampel purposive. Sampel purposive menurut Sugiyono (2011:124) adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Dalam penelitian ini anggota sampel adalah siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga angkatan 2012 SMKN 9 Bandung yang telah lulus Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta), dan belum melaksanakan praktek kerja industri berjumlah 24 orang.

B. Desain Penelitian

Langkah-langkah desain penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Penyusunan BAB I mengenai latar belakang, identifikasi masalah penelitian, perumusan masalah, tujuan, manfaat, dan struktur organisasi.

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka.
3. Penyusunan BAB III mengenai metode penelitian
4. Penyusunan kisi-kisi instrumen penelitian yaitu berupa angket penelitian
5. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data
6. Mengumpulkan kembali angket.
7. Menghitung data yang diperoleh dari instrumen penelitian.
8. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan dari hasil penelitian.
9. Membuat simpulan dan saran penelitian.

C. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan salah satu cara mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan kepentingan suatu penelitian. Desain penelitian harus jelas dan sesuai dengan metode penelitian yang dipilih. Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari fenomena yang terjadi di masa sekarang.

Metode penelitian deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum tentang masalah yang sedang dihadapi dan menganalisisnya, sehingga dapat dicari pemecahan masalah mengenai “Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung.

D. Definisi Operasional

Definisi operasional diperlukan untuk tujuan menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis yang diawali dengan mengartikan istilah-istilah yang terdapat pada judul penelitian “Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung”. Penulis akan mengemukakan definisi operasional sebagai berikut :

Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1. Manfaat

Manfaat menurut Endamorko (2008:630) adalah “arti, faedah, kegunaan, maslahat, relevansi, utilitas”.

2. Pengetahuan

Pengetahuan menurut Mubarak (2007:30) “merupakan hasil dari mengingat suatu hal, termasuk mengingat kembali kejadian yang pernah dialami baik secara sengaja maupun tidak sengaja dan terjadi setelah orang melakukan kontak atau pengamatan terhadap suatu objek tertentu”.

3. Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)

Mengolah hidangan berbahan terigu merupakan salah satu Kompetensi Dasar yang terdapat dalam kurikulum SMKN 9 Bandung Program Studi Keahlian Tata Boga program produktif dalam pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang harus dikuasai oleh siswa setelah mengikuti proses pembelajaran.

4. Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto (2013:113) adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respons.

5. Cook Helper

Cook helper menurut Sihite (2000:30) adalah “...karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya”.

E. Instrumen Penelitian

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai

Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Menyusun instrumen merupakan pekerjaan yang penting di dalam proses penerapan metode penelitian. Sudjana (2013:97) mengemukakan bahwa “Keberhasilan penelitian banyak ditentukan oleh instrumen yang digunakan, sebab data yang diperlukan melalui instrumen”. Instrumen sebagai alat pengumpulan data harus benar-benar dirancang dan dibuat sedemikian rupa sehingga menghasilkan data empiris sebagaimana adanya.

Sugiyono (2011:148) menjelaskan bahwa “Instrumen penelitian adalah alat ukur yang digunakan dalam penelitian”. Instrumen harus mengukur/menilai secara objektif, ini berarti bahwa nilai atau informasi yang diberikan individu tidak dipengaruhi oleh orang yang menilai atau fakta lain yang tidak berkepentingan.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket atau kuesioner. Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Arikunto (2002:128) mengemukakan pendapatnya bahwa “Angket adalah sejumlah pertanyaan yang digunakan untuk memperoleh informasi dan responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang ia ketahui”. Pemberian angket atau kuesioner dalam penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tertulis dari responden yaitu Siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga Angkatan 2012 yang telah mengikuti dan lulus pada Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah paling strategis dalam penelitian, tujuan utama dari penelitian yaitu untuk memperoleh data yang lebih rinci mengenai Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah :

1. Penyebaran Instrumen

Angket disebarikan kepada responden yaitu siswa kelas XII JB 2 angkatan 2012 SMKN 9 Bandung sebanyak 24 orang.

2. Pengumpulan Instrumen

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Responden mengumpulkan kembali instrument yang telah diisi

3. Memeriksa kelengkapan jawaban dari pengisian instrument

G. Analisis Data

Analisis data yang akan dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Menyusun angket yang akan digunakan dalam penelitian yang mengacu pada kisi-kisi penelitian yang telah dibuat, angket berkaitan dengan Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Pada Kesiapan *Cook Helper*.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan menyebarkan angket yang akan diisi oleh responden yaitu Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga Angkatan 2012 yang telah mengikuti dan lulus pada Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).

3. Tahap Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari angket yang disebar, selanjutnya akan diolah. Proses pengolahan data dilakukan melalui beberapa tahapan, diantaranya adalah sebagai berikut:

- a) Mengecek Data

Melakukan pengecekan data dari angket yang terkumpul, dimulai dari mengecek nama dan kelengkapan identitas, mengecek kelengkapan data dan mengecek isian data. Kemudian kelengkapan jawaban dicek pada setiap pertanyaan dalam angket.

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

b) Tabulasi Data

Tabulasi data dilakukan untuk menentukan skor hasil pengukuran, melalui tabel-tabel distribusi frekuensi jawaban untuk angket yang menghasilkan data nominal.

c) Persentase data

Persentase data digunakan untuk frekuensi jawaban dalam angket untuk melihat hasil berapa besar dan kecilnya perbandingan dalam bentuk persentase. Persentase data ini dilakukan karena jumlah jawaban setiap angket berbeda. Rumus persentase yang digunakan dalam Ali (1985:184) adalah sebagai berikut :

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

Keterangan :

P = Persentasi (Jumlah persentasi yang dicari)

f = Frekuensi jawaban responden

n = Jumlah responden

100 % = Bilangan tetap

d) Penafsiran Data

Penafsiran dapat dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap hasil observasi pada alat observasi yang dilakukan. Kriteria penafsiran persentase yang berpedoman pada Ali (1985 : 184). Berikut adalah persentase batasan penafsiran tersebut

100% = Seluruh
 76% - 99% = Sebagian besar
 51% - 75% = Lebih dari setengahnya
 50% = Setengahnya
 26% - 49% = Kurang dari setengahnya
 1% - 25% = Sebagian kecil
 0% = Tidak seorangpun

Batasan yang dikemukakan oleh Ali tersebut kemudian ditafsirkan dengan menggunakan kriteria penafsiran data yang merujuk pada pendapat Riduwan dalam Rahmi (2014:58) sebagai berikut :

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai

Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

81% - 100%	= Sangat bermanfaat
61% - 80%	= Bermanfaat
41% - 60%	= Cukup Bermanfaat
21% - 40%	= Kurang Bermanfaat
0% - 20%	= Sangat Kurang Bermanfaat

Nilai persentase dari perhitungan di atas diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas terhadap pertanyaan-pertanyaan yang diajukan.