

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian yang akan dilakukan oleh penulis bertempat di SMK Negeri 1 Pacet yang terletak di Jalan Hanjawar Pacet No. 25 Desa Cibodas Kecamatan Pacet-Cianjur. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa keahlian Jasa Boga kelas XI yang telah mempelajari standar kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan jumlah populasi 70 orang berdasarkan data yang diperoleh dari SMKN 1 Pacet.

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah *Simple Random Sampling* menurut Sugiyono (2009:81) yaitu “pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut”. Pengambilan sampel apabila populasi sudah diketahui berpedoman pada Surakhmad pada Riduwan (2007: 65) berpendapat apabila “populasi cukup homogen terhadap populasi dibawah 100 dapat dipergunakan sampel sebesar 50%, jika populasi dibawah 1000 dapat dipergunakan 25% dan bila populasi diatas 1000 dapat diambil 15%”. Penentuan jumlah sampel dari populasi sebanyak 70 orang peserta didik kelas XI keahlian Jasa Boga SMKN 1 Pacet adalah sebagai berikut:

Kelas XI JB 1 = 50% x 36 = 18 responden

Kelas XI JB 2 = 50% x 34 = 17 responden

Maka jumlah sampel adalah 35 responden. Pengambilan sampel dari populasi tersebut ditentukan oleh undian.

B. Desain Penelitian

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

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

1. Mencari masalah yang terjadi di lingkungan sebagai bahan penelitian.
2. Menganalisa masalah untuk merumuskan masalah yang terjadi di lingkungan.
3. Penyusunan BAB I mengenai latar belakang, tujuan, manfaat, metode dan struktur organisasi penelitian.
4. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka.
5. Penyusunan BAB III tentang metodologi penelitian.
6. Penyusunan kisi-kisi instrument dan instrument penelitian, yaitu berupa angket penelitian.
7. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data.
8. Mengumpulkan kembali angket.
9. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrument penelitian.
10. Membuat pembahasan hasil penelitian kemudian menarik kesimpulan dari hasil penelitian.
11. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian.

C. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Metode yang digunakan tersebut sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2004 :64) bahwa, “Penelitian deskriptif mengambil masalah atau memusatkan perhatian kepada masalah-masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian dilaksanakan”.

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

D. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini bertujuan untuk menghindari kesalahpahaman pembaca tentang istilah dalam judul penelitian “ Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*) sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental”.

1. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)”

a. Pemahaman

“Pemahaman adalah kemampuan menangkap pengertian-pengertian seperti mampu mengungkapkan suatu materi yang disajikan dalam bentuk lain dan mampu memberikan interpretasi serta mampu mengklasifikasikannya”. (Ernawati, 2003:8)

b. Hasil Belajar

“Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. (Sudjana, 2009 : 22)

c. Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)

“Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*) adalah suatu kompetensi yang mempelajari tentang makanan yang berasa manis yang disajikan pada akhir *course menu* setelah hidangan utama (*main course*), teknik pengolahan serta peralatan pengolahan dan penyajiannya”. (Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran, 2004)

Berdasarkan pengertian di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa yang dimaksud dengan pemahaman hasil belajar Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*) adalah peserta didik mendapatkan pengetahuan melalui proses belajar mengajar setelah siswa

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

menerima pembelajaran dalam kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*).

2. Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet

a. Kesiapan

“Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi suatu respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi.” (Slameto, 2010: 3)

b. Praktik

“Praktik adalah cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut di dalam teori”. (KBBI Online)

c. Pengolahan Makanan Kontinental

“Pengolahan Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran teori dan praktik yang berisi tentang penyiapan, pengolahan dan penyajian macam-macam hidangan kontinental (Eropa dan Amerika) meliputi *appetizer, soup, main course,* dan *dessert*.”

(Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran, 2004)

d. SMKN 1 Pacet

“SMKN 1 Pacet merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang merupakan salah satu SMK kelompok Pariwisata. SMKN 1 Pacet memiliki program keahlian Jasa Boga yang mempelajari salah satu mata pelajaran yaitu Pengolahan Makanan Kontinental.

Pengertian Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet mengacu pada pendapat para pakar di atas dalam penelitian ini yaitu keseluruhan kondisi pada peserta didik SMKN 1 Pacet yang membuat dirinya siap dalam mengikuti praktik Pengolahan Makanan Kontinental meliputi penyiapan, pengolahan dan penyajian macam-macam hidangan kontinental terutama hidangan penutup (*dessert*) setelah diberikan pembelajaran secara teori.

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat ukur dalam mengukur variabel yang ada dalam penelitian, sejalan dengan pendapat Sugiyono (2010: 102), “instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati secara spesifik, semua fenomena ini adalah variabel. Instrumen sebagai alat pengumpul data harus betul-betul dirancang dan dibuat sedemikian rupa sehingga menghasilkan data empiris sebagaimana adanya.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes. Tes pada penelitian ini digunakan untuk menilai dan mengukur hasil belajar siswa, terutama hasil belajar kognitif pada aspek pemahaman. Tes dilakukan untuk mengetahui penguasaan materi pembelajaran yang dituangkan dalam bentuk pemahaman para peserta didik. Penggunaan tes dalam penelitian ini adalah tes objektif. Menurut Arikunto (2009: 164) “Tes objektif adalah tes yang pemeriksaannya dapat dilakukan secara objektif”. Sudjana (2011: 25) mengemukakan bahwa “dalam tes objektif, tipe pilihan ganda banyak mengungkapkan aspek pemahaman”.

Mengacu pada pendapat para ahli, maka jenis tes objektif yang digunakan pada penelitian ini adalah pilihan ganda (*multiple choice*). Pemberian tes dalam penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tertulis dari responden yaitu peserta didik keahlian Jasa Boga kelas XI di SMK Negeri 1 Pacet yang berjumlah 35 orang.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu cara penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah tes. Arikunto (2006: 15) mengemukakan bahwa tes adalah “serentetan pertanyaan atau latihan atau alat lain yang digunakan untuk

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

mengukur keterampilan, pengetahuan, intelegensi dan kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok”.

Tes dalam penelitian ini digunakan untuk mengukur pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Tes dalam penelitian ini disusun berdasarkan kisi-kisi instrumen penelitian yang telah ditetapkan sebelumnya.

G. Analisis Data

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

1. Tahap Persiapan

Menyusun tes yang akan digunakan dalam penelitian yang mengacu pada kisi-kisi penelitian yang telah dibuat, tes berkaitan dengan pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan menyebarkan tes yang akan diisi oleh responden yaitu peserta didik keahlian Jasa Boga kelas XI yang berjumlah 35 orang.

3. Tahap Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari tes yang disebar, selanjutnya akan diolah. Pengolahan data bertujuan untuk mengolah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang dapat diinterpretasikan, sehingga dapat memberikan arahan untuk mengkaji lebih lanjut. Proses pengolahan data dilakukan melalui beberapa tahapan, diantaranya sebagai berikut:

a. Mengecek Data

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

Melakukan pengecekan data dari tes yang sudah terkumpul, dimulai dari mengecek nama dan kelengkapan identitas pengisi, mengecek kelengkapan data dan mengecek isian data. Kemudian mengecek kelengkapan jawaban dari responden pada setiap item pertanyaan dalam tes.

b. Tabulasi Data

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

c. Persentase Data

Persentase data digunakan untuk memfrekuensikan jawaban dalam tes untuk melihat besar kecilnya perbandingan dalam bentuk persentase. Hal ini dilakukan karena jumlah jawaban pada setiap tes berbeda. Rumus persentase yang digunakan menurut Sudjana (2004:129) adalah sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{n} \times 100$$

Keterangan :

- P = Persentase (jumlah persentase yang dicari)
 f = Frekuensi jawaban responden
 n = Jumlah responden
 100 = Bilangan tetap

d. Penafsiran Data

Data yang telah dipersentasekan kemudian dibuat kriteria berdasarkan batasan-batasan sebagaimana dikemukakan oleh Santoso (2001: 57) yaitu sebagai berikut :

100 %	= Seluruhnya
75% - 99%	= Sebagian besar
51% - 74%	= Lebih dari setengahnya
50%	= Setengahnya
25% - 49%	= Kurang dari setengahnya
24% - 1%	= Sebagian kecil

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

0% = Tidak seorang pun

Selanjutnya data dianalisis untuk lebih mengetahui kategori pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental dengan mengkonversikan skor ke dalam skala 100. Konversi skor dengan skala 100 mengacu pada Penilaian acuan Patokan (PAP). Penilaian ini dilakukan dengan tujuan agar kemampuan peserta didik dapat dilihat ketercapaiannya. Hal ini selaras dengan tujuan PAP menurut Arifin (2009: 235) yang memaparkan bahwa “tujuan penilaian acuan patokan adalah untuk mengukur secara pasti tujuan atau kompetensi yang ditetapkan sebagai kriteria keberhasilannya”. Konversi skor dilakukan dengan menggunakan Rumus T yang dikemukakan oleh Arikunto (2009: 271) sebagai berikut:

$$T = 50 + \frac{(X-M)}{s} \cdot 10$$

Keterangan :

- T = Skor yang dicari
- X = Skor ideal
- M = Mean ideal ($M = \frac{1}{2} \cdot \text{skor ideal}$)
- S = Simpangan baku ($S = \frac{1}{3} \cdot X \text{ ideal}$)
- 50 = Bilangan tetap
- 10 = Bilangan tetap

Data yang diperoleh setelah mengkonversi skor kedalam Rumus T, pemahaman dari hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dikategorikan dengan mengacu pada pendapat Arikunto dan Jabar (2008: 35). Batasan tersebut tercantum pada Tabel 3.1 berikut ini:

Tabel 3.1 Kriteria Data

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Interval Nilai	Kriteria Pemahaman
81 – 100	Baik Sekali
61 – 80	Baik
41 – 60	Cukup
21– 40	Kurang
0 - 20	Kurang Sekali

Sumber: Arikunto dan Jabar, 2008

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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