

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Pacet yang beralamat di Jln. Hanjawar-Pacet no. 25 Desa. Cibodas Kec. Pacet Cianjur Jawa Barat.

2. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa yang telah mempelajari kompetensi dasar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” namun belum melaksanakan program Praktek Kerja Industri. Yaitu siswa kelas XI Program Keahlian Jaasa Boga di SMKN 1 Pacet tahun ajaran 2014/2015. Jumlah siswa sebanyak 47 orang.

3. Sampel

Menurut Sugiono (2013, hlm.118) “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi”. Pada penelitian ini dilakukan uji coba instrumen dengan mengambil sampel dari populasi sebanyak 7 orang sehingga sampel yang digunakan adalah sampel *purposive*. Sampel *purposive* yang digunakan adalah peserta didik di SMKN 1 Pacet jurusan Jasa Boga (JB) kelas XI tahun ajaran 2014/2015 yang tidak dijadikan sampel pada uji coba instrumen. Jumlah sampel pada penelitian ini adalah 40 orang dengan rincian kelas XI JB 1 sebanyak 20 orang dan kelas XI JB 2 sebanyak 20 orang.

B. Desain Penelitian

Desain penelitian adalah prosedur strategi yang dilakukan dalam sebuah penelitian. Langkah awal dalam penelitian ini adalah studi pendahuluan dengan melakukan wawancara ke objek penelitian yang dilanjutkan dengan perumusan proposal penelitian yang terdiri dari BAB I. kemudian dilanjutkan dengan penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka hasil belajar KD “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum”, penyusunan BAB III tentang metodologi

penelitian dan diteruskan dengan penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian berupa angket penelitian. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data mengenai bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri. Data yang telah dikumpulkan peneliti dari penyebaran instrumen kemudian dideskripsikan melalui penyajian data untuk memperoleh gambaran tentang bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar “mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri.

C. Metode Penelitian

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode penelitian yang digunakan pada 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 “Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan Dan Minum Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industry Di Restoran Hotel”.

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 “Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel”. Penulis akan mengemukakan definisi operasional sebagai berikut :

Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan Dan Minum Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industry Di Restoran Hotel

1. Pendapat Peserta Didik Hasil Belajar Mengoperasikan Peralatan Layanan makan dan Minum

a. Pendapat

Pendapat adalah “Pandangan atau tanggapan mengenai suatu hal” (kamus Besar Bahasa Indonesia, 2006, hlm. 311). Pendapat yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pandangan atau tanggapan peserta didik mengenai hasil belajar kompetensi dasar mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum sebagai kesiapan untuk melakukan praktek kerja industri sebagai *trainee waiter/ss*.

b. Peserta Didik

Peserta didik merupakan “anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu”. (UU SISDIKNAS no.20 tahun 2003) pada penelitian ini peserta didik yang dimaksud adalah anak yang telah mengikuti proses pembelajaran mengenai pengoperasian peralatan di kelas X yaitu kelas XI Jasa Boga SMKN 1 Pacet tahun ajaran 2014/2015.

c. Hasil Belajar

Hasil belajar adalah “perubahan tingkah laku yang mencakup bidang kognitif, afektif dan psikomotor”. (Sudjana, 2013, hlm. 3). Hasil belajar yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perubahan tingkah laku peserta didik dalam aspek kognitif, afektif dan psikomotor berkaitan dengan mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum setelah mengikuti kegiatan pembelajaran selama 3 tiga kali pertemuan teori dan 6 kali kegiatan praktikum di sekolah.

d. Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan Dan Minum

Mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum adalah salah satu kompetensi dasar dalam mata pelajaran *Food & Beverage Service*. “mengoperasikan peralatan layanan makan dan mium” secara teoritis berisi materi tentang pengenalan alat-alat hidang (*tableware, glassware, chinaware*) dan perabotan restoran (*furniture dan linen*), peralatan

tambahan untuk hidangan khusus, penggunaan peralatan pada persiapan restoran (*mise en place, mise en scene, table setting*), perawatan alat layanan makan dan minum (*washing, polishing, storing tableware, glassware, chinaware*).

“Pendapat peserta didik tentang hasil belajar mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum” adalah pandangan atau tanggapan peserta didik mengenai perubahan dalam aspek kognitif, afektif dan psikomotor yang didapatnya setelah mengikuti pembelajaran mengenai pengoperasian peralatan layanan makan dan minum yang meliputi pengenalan alat-alat hidang (*table ware, glass ware, china ware*) dan perabotan restoran (*furniture dan linen*), peralatan tambahan untuk hidangan khusus, penggunaan peralatan pada persiapan restoran (*Mise en place, mise en scene, Table setting*), perawatan alat layanan makan dan minum (*washing, polishing, storing tableware, glassware, chinaware*).

2. Kesiapan Praktek kerja Industri di Restoran Hotel

a. Kesiapan

Kesiapan menurut James Drever dalam Slameto (2013, hlm. 113) adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap memberikan respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi, kondisi tersebut mencakup tiga aspek yaitu kondisi fisik, mental dan emosional, kebutuhan-kebutuhan, motivasi dan tujuan serta keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari.” penjelasan mengenai pengertian kesiapan menurut James Drever tersebut menjadi acuan dalam penelitian ini sehingga dapat disimpulkan bahwa seorang peserta didik dikatakan siap untuk praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *trainee waiter/ss* apabila mereka memiliki kemampuan dalam kondisi fisik dan mental dalam memberi respon pada suatu keadaan ketika bekerja, keterampilan dan pengetahuannya mengenai pekerjaan serta kebutuhan, motivasi dan tujuan yang ada dalam peserta didik untuk melakukan tugas yang diberikan khususnya dalam mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum

b. Praktek Kerja Industri

Praktik Kerja Industri merupakan “bagian dari program pembelajaran yang harus dilaksanakan oleh setiap peserta didik di Dunia Kerja, sebagai wujud nyata dari pelaksanaan sistim pendidikan di SMK yaitu Pendidikan Sistim Ganda (PSG). (Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2008, hlm. 1). Praktek kerja industri yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kegiatan praktik kerja yang dilakukan peserta didik di dunia industri khususnya di restoran hotel sebagai *trainee waiter/waitress*.

c. Restoran Hotel

Hotel adalah “jenis akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum, serta pelayanan lainnya”. (Bagyono. 2007, hlm. 63). Sedangkan Restoran adalah “salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan”. (Wiwoho, 2008, hlm. 1). Mengacu pada pengertian hotel dan restoran di atas, pengertian restoran hotel dalam penelitian ini adalah jenis usaha pelayanan makan dan minum sebagai salah satu departemen pada sebuah hotel yang mencakup kegiatan pelayanan makan dan minum khususnya pada bagian *service/pelayanannya*.

“Kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel” adalah seluruh kondisi peserta didik yang mencakup kondisi fisik, mental dan emosional, keterampilan dan pengetahuan, serta kebutuhan, motivasi dan tujuan bekerja yang siap untuk melakukan praktek kerja di dunia industri khususnya di restoran hotel pada bagian pelayanan makan dan minum sebagai seorang *trainee waiter/waitress*.

E. Instrumen Penelitian

Menyusun instrumen merupakan pekerjaan yang penting di dalam proses penerapan metode penelitian. Sudjana (2013, hlm. 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 (2013, hlm. 148) menjelaskan bahwa “Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati”. 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

Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Sugiono (2013, hlm. 199) mengemukakan pendapatnya bahwa “Angket adalah adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Pemberian angket atau kuesioner dalam penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tertulis dari responden yaitu Peserta Didik kelas XI jurusan Jasa Boga SMKN 1 Pacet tahun ajaran 2014/2015 yang telah mengikuti dan lulus pada kompetensi dasar mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah angket. Arikunto (2002, hlm. 140) mengemukakan bahwa “angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dan responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang diketahui”.

Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup dengan pilihan jawaban semua benar yang bertujuan untuk memperoleh data mengenai Pendapat Peserta Didik SMKN 1 Pacet Tentang Hasil Belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum” Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri

Setiani, 2014

PENDAPAT PESERTA DIDIK SMKN 1 PACET TENTANG HASIL BELAJAR “MENGOPERASIKAN PERALATAN LAYANAN MAKAN DAN MINUM” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

di Restoran Hotel. Angket dalam penelitian ini disusun berdasarkan kisi-kisi instrumen yang telah ditetapkan sebelumnya.

Setelah angket yang akan digunakan siap, kemudian angket disebar kepada responden yaitu peserta didik SMKN 1 Pacet jurusan Jasa Boga kelas XI tahun ajaran 2014/2015 sebanyak 40 orang. Setelah disebar kemudian angket dikumpulkan kembali untuk diperiksa dan diolah datanya.

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 pendapat peserta didik tentang hasil belajar mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan menyebarkan angket yang akan diisi oleh responden yaitu Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga tahun ajaran 2014/2015 yang telah mengikuti dan lulus pada kompetensi dasar mengoperasikan peralatan layanan makan dan minum.

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 kelengkapan identitas, mengecek kelengkapan data dan mengecek isian data. Kemudian kelengkapan jawaban dicek pada setiap pertanyaan dalam angket.

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 (2002, hlm. 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 (2002, hlm. 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

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