

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi, Populasi, Sampel Penelitian

Setiap penelitian membutuhkan data dan informasi yang akurat dari sumber – sumber yang terpercaya. Semua data dan informasi tersebut haruslah sesuai dengan kebutuhan penelitian sehingga dapat menjawab masalah penelitian dan menganalisis pertanyaan, dengan demikian maka diharapkan tujuan penelitianpun dapat tercapai dengan baik. Data atau informasi yang dibutuhkan tersebut dapat diperoleh dari populasi dan sampel pada lokasi tersebut.

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dipilih untuk penelitian ini adalah siswa Program keahlian Jasa Boga Jurusan Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah, yang beralamatkan Jln. RAA. Wiranata Kusumah No 11 Baleendah Bandung.

2. Populasi Penelitian

Populasi merupakan kumpulan dari semua objek penelitian yang memiliki karakteristik yang sama dan berada pada lokasi yang sama. Menurut Arikunto (2010:173) menyebutkan bahwa “Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian” pengertian lain dikemukakan oleh Sugiyono (2010:80) adalah “wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karateristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini yaitu pada siswa Program Keahlian Jasa Boga siswa kelas XI angkatan 2014.

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa SMK Negeri 2 Baleendah Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga yang berjumlah 147 orang. Sebaran populasi dapat dilihat pada tabel 3.1:

Tabel 3.1
Jumlah Siswa Kelas XI
Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran
2014/2015

No	Nama Kelas	Banyaknya
1	XI JB 1	29
2	XI JB 2	30
3	X1 JB 3	30
4	XI JB 4	29
5	XI JB 5	29
Jumlah		147

Sumber: Tata Usaha SMK Negeri 2 Baleendah

3. Sampel Penelitian

Sampel merupakan bagian tertentu dari populasi yang ditentukan peneliti untuk dijadikan objek penelitian. Arikunto (2010:174) menyebutkan bahwa “Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti”. Sampel penelitian dapat diambil sebagian ataupun seluruh bagian populasi. *Teknik Pengambilan sampel* yang digunakan pada penelitian ini adalah *cluster sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dimana pemilihannya mengacu pada kelompok bukan pada individu. Adapun sampel dalam penelitian ini yaitu satu kelompok yang merupakan salah satu kelas sebanyak 30 siswa kelas XI Jasa Boga 2 angkatan 2014 karena sesuai dengan jumlah responden yang akan diteliti dan jumlah siswa dalam keadaan lengkap (hadir seluruhnya).

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

B. Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan urutan kerja yang dilakukan selama penelitian dari awal sampai penelitian berakhir. Urutan kerja dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi kepada objek penelitian
2. Penyusunan BAB I mengenai latar belakang, tujuan, manfaat, metode, dan struktur organisasi penelitian
3. Penyusunan BAB II mengenai kajian teoritis
4. Penyusunan BAB III tentang metode penelitian
5. Penyusunan kisi – kisi instrumen dan instrumen penelitian
6. Penyebaran instrumen tes dan pedoman observasi Kriteria Unjuk Kerja dimaksudkan untuk pengambilan data.
7. Mengumpulkan kembali tes dan pedoman observasi Kriteria Unjuk Kerja
8. Menstabilasi data yang diperoleh dari hasil penelitian.
9. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
10. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian.

C. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan cara yang digunakan dalam penelitian untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Arikunto (2010:3) metode deskriptif adalah “penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

laporan penelitian”. Ciri-ciri metode deskriptif menurut Surakhmad (2006:140), yaitu:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masalah sekarang dan masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula – mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis.

D. Definisi Operasional

Definisi operasional dimaksudkan untuk menghindari kesalahpahaman penafsiran antara penulis dan pembaca mengenai istilah – istilah yang terdapat pada judul penelitian ini, oleh karena itu penulis perlu menjelaskan istilah – istilah yang terdapat pada judul **ANALISIS HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA PRAKTIK MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL SISWA KELAS XI SMK NEGERI 2 BALEENDAH** sebagai berikut:

1. Analisis

Analisis sebagai mana yang dikemukakan oleh Saliman dan Sudarsono (1993:20) bahwa analisis yaitu “Serangkaian perbuatan meneliti atau mengupas atau menguraikan secara mendalam”.

2. Hasil Belajar

Hasil Belajar menurut Sudjana (2009:22) adalah “kemampuan – kemampuan yang dimiliki setelah ia menerima pengalaman belajarnya”

3. Pengetahuan Bahan Makanan

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

“Pengetahuan bahan makanan” adalah suatu ilmu yang mempelajari berbagai bahan makanan yang harus ditempuh oleh siswa kelas X dengan topik: daging, unggas, ikan, sayuran, telur, susu dan keju

4. Praktik

Kamus Bahasa Indonesia (2002:892) praktik yaitu pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dalam teori.

5. Mengolah Makanan Kontinental

Mengolah Makanan Kontinental merupakan salah satu kegiatan praktik yang ditempuh oleh siswa kelas XI. Mengolah Makanan Kontinental yang berasal dari negara Eropa, salah satunya *main course* dan *sauce*.

Pengertian Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental yang mengacu pada pendapat pakar diatas adalah untuk menilai dan mengetahui sejauh mana kemampuan pengetahuan dan kemampuan keterampilan yang diperoleh oleh siswa dari hasil belajar mata pelajaran “Pengetahuan Bahan Makanan” pada persiapan, pengolahan dan penyajian pada praktik makanan yang berasal dari Eropa. Adapun salah satu Mengolah Makanan Kontinental yang akan dipraktikkan yaitu *grilled chicken, boiled potatoes, butter vegetable* dan *veloute sauce*.

E. Instrumen Penelitian

Sugiyono,(2010: 148) menjelaskan bahwa “instrumen penelitian adalah alat ukur yang digunakan dalam penelitian”. Instrumen harus mengukur/menilai

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

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 sebagai berikut :

1. Tes

Arikunto (2010:193) “Tes adalah serentetan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok”. Adapun tes yang dilakukan penulis yaitu berupa tes prestasi atau *achievement test* yang dikemukakan oleh Arikunto (2010:193) bahwa tes prestasi atau *achievement test*, yaitu “test yang digunakan untuk mengukur pencapaian seseorang setelah mempelajari sesuatu”. Tes dilakukan untuk menilai kemampuan pengetahuan siswa. Tes ini terdiri dari 30 pertanyaan, untuk pertanyaan yang dijawab dengan benar diberi nilai 1 dan 0 untuk pertanyaan yang jawabannya salah.

2. Pedoman Observasi Yang Mengacu pada Kriteria Unjuk Kerja

Riduwan (2009:76) mengemukakan bahwa “observasi (pengamatan) adalah melakukan pengamatan secara langsung untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Pedoman observasi yang penulis buat untuk memperoleh data mengenai praktik Mengolah Makanan Kontinental yang dilakukan pada siswa kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah. Pedoman observasi dalam penelitian ini adalah tes yang ditujukan untuk siswa dengan mengacu pada sistem penilaian Kriteria Unjuk Kerja. Penilaian unjuk kerja merupakan penilaian yang dilakukan dengan mengamati kegiatan siswa dalam melakukan sesuatu. Penilaian ini cocok digunakan untuk menilai ketercapaian yang menuntut siswa melakukan tugas tertentu. Cara penilaian ini dianggap

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

otentik karena apa yang dinilai lebih mencerminkan kemampuan keterampilan siswa yang sebenarnya. Pedoman observasi ini terdiri dari tiga tahapan penilaian yaitu persiapan, pengolahan dan penyajian. Setiap pertanyaan diberi nilai 1 untuk yang dilakukan dan 0 untuk yang tidak dilakukan.

F. Teknik Pengolahan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah paling strategis dalam penelitian, tujuan utama dari penelitian yaitu untuk memperoleh data yang lebih rinci mengenai Pembelajaran “Pengetahuan Bahan Makanan” yang sudah siswa peroleh pada praktik Mengolah Makanan Kontinental. Teknik pengumpulan data penelitian ini adalah:

1. Penyebaran instrumen

Tes disebarakan kepada siswa Program keahlian Jasa Boga angkatan 2014 sebanyak 30 responden.

2. Pengumpulan Instrumen

Responden mengumpulkan kembali instrumen yang telah diisi.

3. Memeriksa kelengkapan jawaban dari pengisian instrumen

G. Analisis Data

Musfiqon (2012:149) menyatakan bahwa kegiatan analisis ini dilaksanakan setelah data terkumpul dan direduksi, sesuai dengan fokus masalah penelitian. Pengolahan data dilakukan berdasarkan tes yang diberikan kepada responden. Tahapan pengolahan data ialah sebagai berikut :

1. Mengumpulkan serta melakukan pengecekan jumlah tes.
2. Menghitung jawaban pada tes.

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

3. Tabulasi data bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi dalam setiap item yang dijawab oleh responden.
4. Persentase data yaitu persentase dari jawaban tes yang disebarkan kepada mahasiswa sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana, (1989:129), rumus untuk menghitung persentase yaitu :

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

Keterangan:

- P : Persentase (jumlah presentase yang dicari)
 f : Frekuensi jawaban responden
 n : Jumlah responden
 100% : Bilangan tetap

5. Kriteria

a) Tes

Kriteria yang diperoleh dari data untuk kemampuan pengetahuan pada praktik Mengolah Makanan Kontinental merujuk pada pendapat yang dikemukakan Riduwan (2010:15), yaitu:

Tabel 3.2
 Kriteria Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Persentase Skor

Tingkat Penguasaan	Kriteria
86% - 100%	Baik sekali
66% - 85%	Baik
50% - 65%	Cukup baik
31% - 49%	Kurang baik
0% - 30%	Sangat kurang baik

b) Kriteria Unjuk Kerja

Kriteria yang diperoleh dari data untuk kemampuan keterampilan pada praktik Mengolah Makanan Kontinental merujuk pada pendapat yang dikemukakan Riduwan (2010:41), yaitu:

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

Tabel 3.3
Kriteria Tingkat Keterampilan Berdasarkan Persentase Skor

Tingkat Penguasaan	Kriteria
81% - 100%	Sangat kompeten
61% - 80%	Kompeten
40% - 60%	Cukup kompeten
21% - 40%	Tidak kompeten
0% - 20%	Sangat tidak kompeten

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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