

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi Dan Sampel Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu bertempat di SMK Negeri 3 Cimahi terletak di Jln. Sukarasa No. 136 Citeureup, Cimahi Utara Kota Cimahi.

2. Populasi

Populasi menurut Sugiyono (2012, hlm. 117) bahwa “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”. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa SMK Negeri 3 Cimahi Program keahlian Jasa Boga, khususnya siswa yang telah mengikuti Kompetensi Dasar Membuat Saus (*Sauce*) Turunan dapat dilihat pada tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1
Populasi Siswa Kelas XII Program Keahlian Tata Boga
SMK Negeri 3 Cimahi 2012/2013

Kelas	Jumlah
Kelas Jasa Boga I	37 orang
Kelas Jasa Boga II	36 orang
Kelas Jasa Boga III	36 orang
Kelas Jasa Boga IV	37 orang
Total	146 orang

Sumber: Data SMK Negeri 3 Cimahi Tahun 2014

3. Sampel Penelitian

Menurut Sugiyono (2012 hlm. 118) bahwa “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi”. Penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan Teknik *Simple Random Sampling*. Menurut Riduwan (2012, hlm. 41) “*Simple Random Sampling* adalah cara pengambilan sampel dari anggota populasi dengan menggunakan acak tanpa memperhatikan strata (tingkatan) dalam anggota populasi tersebut.”

Pengambilan sample mengacu pada Arikunto (2002, hlm. 112) yang berpendapat bahwa:

Untuk sekedar ancer-ancer apabila subjeknya kurang dari 100 lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya, jika jumlah subjeknya besar dapat diambil antara 10-15% atau 20-25% atau lebih.

Peneliti mengambil masing-masing sebesar 25% dari sejumlah siswa yang ada pada setiap kelasnya, yaitu:

Kelas XI Jasa Boga 1 $25\% \times 37 = 9$ orang

Kelas XI Jasa Boga 2 $25\% \times 36 = 9$ orang

Kelas XI Jasa Boga 3 $25\% \times 36 = 9$ orang

Kelas XI Jasa Boga 4 $25\% \times 37 = 9$ orang

Perhitungan diatas menunjukkan jumlah sampel yang diambil dalam penelitian ini ada 36 orang, yaitu siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi. Subjek penelitian yang diambil dalam penelitian ini ada 6 subjek penelitian yang terdiri dari 6 kelompok yang keseluruhannya berjumlah 36 orang.

B. Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan tahapan berupa gambaran secara umum tentang rancangan yang digunakan dalam melakukan penelitian. Adapun rancangan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tahap persiapan
 - a. Pengamatan lapangan dan mempelajari buku sumber sebagai acuan untuk membuat proposal.

Fitri Mulyani Saputra, 2014

Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (Sauce) Turunan” Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Siswa Smkn 3 Cimahi

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

- b. Pemilihan masalah dan perumusan masalah.
 - c. Pembuatan proposal penelitian.
 - d. Pengajuan dosen pembimbing
 - e. Proses bimbingan.
 - f. Seminar proposal skripsi.
 - g. Penyusunan BAB I sampai BAB III dan instrument penelitian.
 - h. Seminar I.
 - i. Perbaikan hasil seminar I.
2. Tahap pelaksanaan
- a. Pelaksanaan observasi dengan KUK (Kriteria Unjuk Kerja).
 - b. Pengolahan data penelitian.
 - c. Penyusunan laporan hasil penelitian.
 - d. Pembuatan kesimpulan.
 - e. Seminar II.
3. Tahap akhir penelitian
- a. Pembuatan laporan penelitian draft dari skripsi yang telah disusun siap untuk dilaporkan kemudian dilaksanakan ujian sidang.

C. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif dan metode kualitatif. Menurut Setyosari (2010, hlm. 33) “Metode deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan suatu keadaan, peristiwa, objek apakah orang, atau segala sesuatu yang terkait dengan variabel-variabel yang bisa dijelaskan baik dengan angka-angka maupun kata-kata”.

Dalam penelitian deskriptif, peneliti menggunakan strategi kuantitatif (misalnya, teknik kuesioner atau observasi) untuk mengumpulkan data (misalnya berupa skor) atau informasi tentang ciri-ciri orang, kelompok orang, program, atau sesuatu yang berkaitan dengan pendidikan.

Menurut Sugiyono (2009, hlm. 1) “Metode kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara

Fitri Mulyani Saputra, 2014

Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (Sauce) Turunan” Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Siswa Smkn 3 Cimahi

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

trianggulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Obyek yang alamiah yang dimaksudkan Sugiyono (2009, hlm. 2) adalah obyek yang apa adanya, tidak dimanipulasi oleh peneliti sehingga kondisi pada saat peneliti memasuki obyek, setelah berada di obyek dan setelah keluar dari obyek relatif tidak berubah. Jadi selama melakukan penelitian mengenai penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan ini peneliti sama sekali tidak mengatur kondisi tempat penelitian berlangsung maupun melakukan manipulasi terhadap variabel.

Salah satu ciri utama penelitian kualitatif menurut Gall *et al* (2003) dalam Setyosari (2010, hlm. 34) terletak pada fokus penelitian, yaitu kajian secara intensif tentang keadaan tertentu, yang berupa kasus atau fenomena. Melalui penelitian kualitatif, peneliti menggunakan strategi kualitatif untuk mengumpulkan data atau informasi secara mendalam tentang ciri-ciri khusus orang, kelompok orang program, atau segala sesuatu yang berhubungan dengan pendidikan.

Jumlah responden yang digunakan dalam membuat *Bechamel Sauce* berjumlah 36 responden, sedangkan 6 kelompok kecil yang terdiri dari 6 subjek penelitian membuat *small sauce* (*cream sauce, mornay sauce, cheddar cheese sauce, mustard sauce, soubise sauce* dan *natua sauce*).

Sehingga metode deskriptif dan metode kualitatif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum tentang masalah yang sedang dihadapi dan menganalisis masalah tersebut, sehingga kemudian dapat dicari pemecahan masalahnya mengenai “Penerapan Kompetensi Dasar Membuat Saus (*Sauce*) Turunan Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental.

D. Definisi Operasional

Definisi Operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (*Sauce*) Turunan” Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental” uraian operasional pada judul penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerapan Kompetensi Dasar Membuat Saus (*Sauce*) Turunan

Penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan yang dimaksud dalam skripsi ini merujuk pada pernyataan yang dikemukakan oleh kurikulum tentang rambu-rambu kemampuan siswa untuk kompetensi inti mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung dalam membuat saus (*sauce*) turunan, dengan indikator kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam membuat *béchamel sauce* sebagai *mother sauce* yang diturunkan menjadi 6 *small sauce* yaitu *cream sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mornay sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce* sebagai turunannya dalam mata pelajaran praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

2. Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental

Praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang dimaksud dalam skripsi ini adalah teramatinya pembelajaran siswa dalam proses pembuatan produk makanan yang berasal dari negara Eropa dan Amerika. Pengamatan pembuatan produk makanan kontinental dibatasi pada pembuatan *béchamel sauce* dan 6 macam saus turunannya yaitu *cream sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mornay sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*. Perilaku pembuatan saus (*sauce*) yang dilakukan oleh siswa sebagian dari proses pembelajaran kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan di dalam kurikulum SMKN 3 Cimahi tahun 2014.

E. Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2012, hlm.147) bahwa “Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati”. Bentuk instrument penelitian yang digunakan oleh penulis dalam skripsi ini adalah pedoman observasi dengan menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK). Penulis memilih pedoman observasi sebagai instrument penelitian dengan tujuan untuk mengamati perilaku praktik siswa dalam membuat produk *béchamel sauce* dan turunannya yaitu

cream sauce, cheddar cheese sauce, mornay sauce, mustard sauce, soubice sauce, dan *natua sauce*. Pedoman observasi berisi tentang:

1. Aktivitas yang dilakukan oleh 36 siswa dalam membuat *béchamel sauce*.
2. Aktivitas yang menggambarkan kemampuan individual siswa yang menggunakan “uji petik” dalam membuat satu macam saus turunan, yaitu:
 - a. Membuat *cream sauce* yang terdiri dari 6 subjek penelitian.
 - b. Membuat *cheddar cheese sauce* terdiri dari 6 subjek penelitian.
 - c. Membuat *mornay sauce* terdiri dari 6 subjek penelitian.
 - d. Membuat *mustard sauce* terdiri dari 6 subjek penelitian.
 - e. Membuat *soubice sauce* terdiri dari 6 subjek penelitian.
 - f. Membuat *natua sauce* terdiri dari 6 subjek penelitian.

Pedoman observasi yang dibuat penulis merujuk pada kurikulum SMKN 3 Cimahi, digunakan hanya untuk kepentingan penulisan skripsi ini.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.

Teknik pengumpulan data untuk mengukur keterampilan siswa yaitu dengan cara menghitung persentase tiap keterampilan siswa. Keterampilan siswa yang dimaksud adalah keterampilan dalam pembelajaran pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam penelitian ini yaitu dengan cara observasi menggunakan pedoman kriteria unjuk kerja (KUK). Observasi yang dilakukan penulis yaitu dengan mengambil *sampling* dari empat kelas yang ada di SMKN 3 Cimahi masing-masing berjumlah 9 orang dengan total 36 orang. Siswa dibagi menjadi 6 kelompok dengan 6 subjek penelitian membuat *cream sauce*, 6 subjek penelitian membuat *mornay sauce*, 6 subjek penelitian membuat *cheddar cheese sauce*, 6 subjek penelitian membuat *mustard sauce*, 6 subjek penelitian membuat *soubice sauce*, dan 6 subjek penelitian membuat *natua sauce*.

Fitri Mulyani Saputra, 2014

Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (Sauce) Turunan” Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Siswa Smkn 3 Cimahi

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

Sebelum kegiatan praktik dimulai penulis meminta bantuan 5 observer (Mahasiswa Pendidikan Tata Boga) untuk membantu melakukan observasi pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental, masing-masing observer mengamati satu kelompok. Observer diberikan pengarahan tentang cara penilaian pada saat praktik, agar tidak ada kesalahan dalam pemberian nilai. Penilaian dilakukan perindividu dengan tujuan agar penulis mengetahui pengetahuan dan kemampuan siswa dalam praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

G. Analisis Data

Teknik pengolahan data berupa aktivitas dari pedoman observasi yang berupa Kriteria Unjuk Kerja (KUK) dengan cara melihat kemunculan apakah dilakukan (ya) atau tidak dilakukan (tidak) dengan skor 1 dan 0, dengan skor max 100% dan skor min 0% yang dijadikan panduan untuk menilai responden secara individual yang diperlakukan oleh peneliti, yaitu responden ditugaskan membuat *béchamel sauce*, masing-masing subjek penelitian membuat satu macam saus turunan (*cream sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mornay sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*). Penentuan kelompok atas dasar pembagian peneliti sendiri untuk kepentingan skripsi ini. Teknik pengolahan data yang dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pedoman observasi yang digunakan dalam penelitian ini disusun dengan mengacu pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Pedoman observasi terdiri dari beberapa *point* yang berupa penilaian pengamatan terhadap responden dan subjek penelitian.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan penelitian ini dilakukan dengan mengkoordinasikan responden dalam kelas khusus untuk praktik membuat saus (*sauce*) turunan. Sesi pertama yang dilakukan yaitu responden membuat *béchamel sauce* terlebih dahulu. Sesi dua yang dilakukan yaitu kelompok kecil yang terdiri masing-masing 6 subjek

penelitian membuat saus turunan (*cream sauce, cheddar cheese sauce, mornay sauce, mustard sauce, soubice sauce, dan natua sauce*).

Tujuan dari tahap pelaksanaan ini untuk memperoleh gambaran umum bagaimana responden dan subjek penelitian dapat menunjukkan hasil karyanya sebagai bagian untuk dipelajari selanjutnya.

3. Tahap Pengolahan Data

Pengolahan data kelompok besar yang terdiri dari 36 responden dalam pembuatan *béchamel sauce* menggunakan persentase dengan metode deskriptif.

Pengolahan data 6 kelompok kecil yang masing-masing terdiri dari 6 subjek penelitian dalam pembuatan saus turunan (*cream sauce, cheddar cheese sauce, mornay sauce, mustard sauce, soubice sauce, dan natua sauce*) menggunakan “studi kasus” untuk memperoleh gambaran spesifik terkait masing-masing kemampuan subjek penelitian dalam menerapkan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Pegolahannya menggunakan persentase dengan rumus ini yang mengacu pada pendapat Nana Sudjana (2010, hlm.129), yaitu:

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

Keterangan:

- p : persentase (jumlah persentase yang dicari)
 n : jumlah responden
 f : frekuensi jawaban responden
 100% : bilangan tetap

4. Penafsiran Data

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban pada pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Mochamad Ali (1998:221) yaitu:

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

Batasan yang dikemukakan oleh Mochamad Ali, selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan menurut para ahli dan ditentukan oleh penulis yaitu:

86% - 100%	: Sangat diterapkan
66% - 85%	: Diterapkan
50% - 65%	: Cukup diterapkan
31% - 49%	: Kurang diterapkan
0% - 30%	: Sangat kurang diterapkan