

### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Lokasi dan Subjek Penelitian**

Penelitian dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi, Jl. Sukarasa No.136 Telp (022) 6628404, Cimahi-Jawa Barat. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa keahlian Jasa Boga kelas X yang sedang mempelajari standar kompetensi “Mengolah Hidangan *Soup*” pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan jumlah populasi 4 kelas berdasarkan data yang diperoleh dari SMK Negeri 3 Cimahi.

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah *Simple Random Sampling* menurut Sugiyono (2009, hlm 81) yaitu: “pengambilan anggota sample dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut”. Pengambilan sample apabila populasi sudah diketahui berpedoman pada Surakhmad pada Riduwan (2007, hlm 65) berpendapat apabila “populasi cukup homogeny terhadap populasi dibawah 100 dapat dipergunakan sample sebesar 50%, jika populasi dibawah 1000 dapat dipergunakan 25% dan apabila populasi diatas 1000 dapat diambil 15%”. Penentuan jumlah sample dari populasi sebanyak 155 siswa di kelas X Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi adalah sebagai berikut:

Tabel 3.1  
Daftar Jumlah Populasi Siswa Kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3  
Cimahi Tahun Ajaran 2014/2015

<b>No.</b>	<b>Nama Kelas</b>	<b>Jumlah Siswa</b>
1.	X JB 1	40
2.	X JB 2	37
3.	X JB 3	39
4.	X JB 4	39
<b>Jumlah</b>		<b>155</b>

Keterangan: Sumber data diperoleh dari daftar siswa di SMKN 3 Cimahi

Perhitungan pada tabel 3.1 halaman 25 menunjukkan jumlah sampel yang diambil dalam penelitian ini ada 155 orang, yaitu siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

Penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik sampel acak *Simple Random Sampling* dimana sampel diacak pada setiap kelompoknya yaitu sebanyak 25% dari 155 peserta didik kelas XI Program Keahlian Jasa Boga yakni sebanyak orang yang penulis ambil dari kelas yaitu:

Kelas X Jasa Boga 1 :  $25\% \times 40 = 10$  Subjek penelitian

Kelas X Jasa Boga 2 :  $25\% \times 37 = 9$  Subjek penelitian

Kelas X Jasa Boga 3 :  $25\% \times 39 = 10$  Subjek penelitian

Kelas X Jasa Boga 4 :  $25\% \times 39 = 9$  Subjek penelitian +

Julmah = 38 Subjek penelitian

## **B. Desain Penelitian**

Desain penelitian merupakan urutan kerja atau langkah-langkah yang dilakukan selama penelitian dari awal sampai penelitian berakhir. Adapun rancangan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menentukan masalah penelitian
2. Mengidentifikasi dan membatasi ruang lingkup permasalahan yang akan diteliti
3. Merumuskan masalah penelitian
4. Menentukan populasi dan sampel penelitian
5. Melakukan studi literature untuk permasalahan yang akan diteliti
6. Menentukan teknik pengambilan data
7. Melakukan penyusunan instrumen penelitian

8. Melakukan pengumpulan data
9. Melakukan analisis data
10. Melakukan pengolahan data yang sudah terkumpul dan menyimpulkannya.

### **C. Metode Penelitian**

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan penelitian yang termasuk dalam jenis penelitian kualitatif. Tujuan dari penelitian deskriptif kualitatif yaitu untuk mengungkap fakta, keadaan, fenomena, variable dan keadaan yang terjadi saat penelitian berjalan dan menyuguhkan apa adanya. Dikemukakan oleh Musfiqon (2012,hlm.70) bahwa “Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang jenis datanya bersifat nonakngka. Bias berupa kalimat, pernyataan, dokumentasi, serta data lain yang bersifat kualitatif untuk dianalisis secara kualitatif”.

Kesimpulan dari penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk memperoleh gambaran dari segala aspek fenomena sosial tertentu yang relevan dengan penelitian searah dengan rumusan masalah, pertanyaan penulis/ identifikasi masalah yang ingin dicapai, maka dengan dipilihnya metode ini supaya diperoleh gambaran jelas yang pada akhirnya tujuan penelitian dapat tercapai.

Metode deskriptif kualitatif seperti yang telah dikemukakan, penulis gunakan dalam mengumpulkan data mengenai Studi Pelaksanaan Praktek Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa SMKN 3 Cimahi.

### **D. Definisi Opresional**

Definisi operasional ini dikemukakan dalam upaya menghindari terjadinya salah pengertian antara pembaca dengan penulis pada istilah – istilah yang terdapat pada judul skripsi Studi Pelaksanaan Praktek Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa SMKN 3 Cimahi.

Definisi operasional membantu peneliti kearah mantapnya kerangka acuan di dalam mendekati masalah yang akan ditelitinya, maka definisi operasional dirumuskan sebagai berikut:

### 1. Studi

Pengertian studi yang di maksud dalam penelitian ini adalah mengkaji atau menelaah kemampuan siswa SMKN 3 Cimahi pada praktek pengolahan makanan kontinental terutama pada kompetensi pengolahan hidangan *Soup* yang meliputi *Chicken Broth*, *Clear Vegetable Soup* dan *Paysane Soup*.

### 2. Pelaksanaan Praktik “Pengolahan Makanan Kontinental”

Pelaksanaan Praktik pengolahan makanan kontinental dimaksudkan dalam skripsi ini adalah teramatinya proses pembelajaran siswa dalam pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental yang dibatasi pada pengolahan hidangan *Chicken Broth*, *Clear Vegetable Soup* dan *Paysane Soup*. Penilaian perilaku pada saat pembuatan hidangan *soup* yang meliputi tahap persiapan, pengolahan dan penyajian dilakukan pada siswa, sebagian dari proses pembelajaran mengolah hidangan *soup* yang ada dalam Kurikulum di SMKN 3 Cimahi.

### E. Instrumen Penelitian

Menurut Arikunto (2006, h1m. 60) “Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah”. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi dan wawancara.

Pedoman observasi digunakan untuk mengetahui secara langsung pelaksanaan kegiatan praktik mengolah hidangan *soup*. Observasi yang dilakukan pada penelitian

ini yaitu mengamati siswa yang sedang melaksanakan kegiatan praktik pengolahan makanan kontinental membuat hidangan *soup* dengan menggunakan pedoman observasi. Pedoman observasi digunakan oleh penulis merujuk pada materi mengolah hidangan *Soup* di SMKN 3 Cimahi. Pembuatan pedoman observasi dilakukan dengan pembagian kelompok menjadi tiga kelompok besar yaitu kelompok yang membuat hidangan *Clear Vegetable Soup*, *Chicken Broth* dan *Paysane Soup*. Setiap hidangan terdiri dari tiga kelompok kecil yang berjumlah 4-5 siswa perkelompok.

Pedoman wawancara digunakan untuk mencari data tentang persiapan proses pembelajaran, media yang digunakan dan kesiapan materi yang diberikan pada siswa. Wawancara yang dilakukan pada penelitian ini yaitu untuk mengetahui konsep pembelajaran dalam praktik pengolahan hidangan *soup*.

#### **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 yang digunakan penulis dalam penelitian ini yaitu dengan cara observasi. Observasi yang dilakukan penulis yaitu dengan mengambil *sample* dari semua kelas yang penulis ambil tiap kelas nya 9-10 siswa menjadi total 38 siswa. Siswa dibagi menjadi 9 kelompok yang terdiri dari 3 kelompok membuat hidangan *chicken broth* terdiri dari 4 siswa/ kelompok, 3 kelompok membuat *clear vegetable soup* terdiri dari 4-5 siswa/kelompok dan 3 kelompok membuat *paysane soup* terdiri dari 4 siswa/ kelompok

Sebelum kegiatan praktik dimulai penulis meminta bantuan 3 observer (Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga) untuk melakukan observasi pada pengolahan hidangan *soup*, observer terdiri dari 3 observer yang diberi tugas

mengamati tiga kelompok perobserver, observer diberikan pengarahan tentang cara penilaian pada saat praktik yaitu pemberian ceklis untuk pernyataan yang menggambarkan perilaku siswa saat membuat *chicken broth*, *clear vegetable soup* dan *paysane soup*. Penilaian diberikan perindividu siswa karena penulis ingin mengetahui pengetahuan dan kemampuan siswa dalam pelaksanaan praktik mengolah hidangan *soup*.

## **G. Analisis Data**

Pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan terhadap jawaban subjek penelitian melalui pedoman observasi dan pedoman wawancara. Teknik pengolahan data yang dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

### **1. Tahap Persiapan**

Pedoman observasi yang digunakan dalam penelitian ini disusun mengacu pada materi mengolah hidangan *soup* di SMKN 3 Cimahi. Pedoman pengamatan terhadap tahapan proses praktik *chicken broth*, *clear vegetable soup* dan *paysane soup* dengan menggunakan model ceklis. Pengelompokan lembar hasil pengamatan berdasarkan kelompok kasus group praktik *chicken broth*, *clear vegetable soup* dan *paysane soup* untuk memudahkan pemahaman penafsiran bagi penulis, dibuat tabel perhitungan persentase dari kelompok kasus berbeda.

### **2. Tahap Pelaksanaan**

Proses pelaksanaan penelitian ini yaitu dengan menggunakan pedoman observasi. Subjek penelitian yang akan diamati oleh peneliti yaitu siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga yang sedang mempelajari pengolahan hidangan *soup* sebanyak 38 subjek penelitian. Observasi yang dilakukan penulis yaitu dengan mengambil *sampling* dari semua kelas yang penulis ambil tiap kelas nya 9-10 subjek

penelitian dan dibagi menjadi tiga kelompok besar untuk mengolah hidangan *Chicken Broth*, *Clear Vegetable Soup* dan *Paysane Soup*. Setiap kelompok terdiri dari 4-5 subjek penelitian.

### 3. Tahap Pengolahan Data

Data hasil observasi yang telah diamati oleh peneliti dengan subjek penelitian siswa yang sedang praktik dibahas menggunakan data tabulasi dengan perhitungan persentase seperti pada gambar 3.1 dan hasil wawancara guru mata pelajaran dengan refleksi hasil wawancara dibahas berdasarkan hasil wawancara melalui refleksi yang dilakukan penulis dilaporkan dalam bentuk narasi. Pembahasan data penelitian disajikan secara narasi untuk studi kasus, pada setiap kelompok praktik yang telah dilaksanakan oleh subjek penelitian skripsi ini.

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

Gambar 3.1

Keterangan:

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

### 4. Penafsiran Data

Menafsirkan data perkasus dengan catatan tidak dapat diambil kesimpulan yang menggambarkan seluruh kemampuan subjek penelitian pada pembuatan produk *soup* yang sama. Namun demikian penulis tetap menggunakan penafsiran data seperti yang dikemukakan oleh Ali, M (1985, hlm. 184), yaitu:

Kania Rachmah, 2015

*Studi pelaksanaan praktikum pengolahan makanan kontinental pada siswa SMKN 3 Cimahi*  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

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

Batasan yang dikemukakan oleh Ali tersebut kemudian ditafsirkan oleh penulis dengan menggunakan kriteria penafsiran data sebagai berikut:

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