

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian yang akan dilakukan oleh penulis bertempat di SMK Negeri 3 Cimahi yang terletak di Jl. Sukarasa No. 136 Cimahi Utara 40512.

2. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa program keahlian Jasa Boga kelas X di SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2013/2014 yang telah mempelajari standar kompetensi “Mendeskripsikan Bahan Makanan Dari Ikan dan Hasil Laut (*Fish and Seafood*)” pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dengan jumlah populasi 143 orang seperti yang tersedia dalam Tabel 3.1 di bawah ini:

Tabel 3.1

Daftar Nama Kelas X dan Jumlah Siswa Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi Tahun Ajaran 2013/2014

No.	Nama Kelas	Jumlah Siswa
1.	X JB 1	36
2.	X JB 2	36
3.	X JB 3	35
4.	X JB 4	36
Jumlah		143

Sumber : Dokumentasi PPL SMK Negeri 3 Cimahi (2013)

3. Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Simple Random Sampling* menurut Sugiyono (2013:120) 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 dalam Riduwan (2007:65) berpendapat apabila “populasi

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

cukupmogen terhadap terhadap populasi di bawah 100 dapat dipergunakan sampel sebesar 50%, jika populasi di bawah 1000 dapat dipergunakan sampel 25% dan bila di atas 1000 dapat diambil 15%”. Penentuan jumlah sampel dari populasi sebanyak 143 orang siswa kelas X program keahlian jasa boga SMK Negeri 3 Cimahi yang dilakukan secara acak dapat dijelaskan sebagai berikut :

Kelas X JB 1 = $25\% \times 36 = 9$ orang

Kelas X JB 2 = $25\% \times 36 = 9$ orang

Kelas X JB 3 = $25\% \times 35 = 8,75 \approx 9$ orang

Kelas X JB 4 = $25\% \times 36 = 9$ orang

Maka, jumlah sampel adalah 36 orang siswa.

B. Desain Penelitian

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.

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

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”.

D. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini bertujuan untuk menghindari kesalahpahaman pembaca tentang istilah dalam judul penelitian “ Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Pembuatan Main Course Dari Seafood”.

1. Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan”

a. Manfaat

“Manfaat adalah arti, faedah, fungsi, kegunaan, khasiat, maslahat, relevansi, utilitas”. (Endarmoko, 2009:22)

b. Hasil Belajar

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

c. Pengetahuan Bahan Makanan

“ Pengetahuan Bahan Makanan adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang bahan makanan hewani, nabati, sayuran, buah, bumbu, teknik penyimpanan bahan makanan, teknik penanganan bahan makanan”. (Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran, 2004)

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

Berdasarkan pengertian di atas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa yang dimaksud dengan manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan adalah siswa mendapatkan pengetahuan melalui proses belajar mengajar setelah siswa menerima pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.

2. Praktik Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*

a. Praktik

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

b. Pembuatan

“Pembuatan adalah berasal dari kata “buat” yang berarti cara atau proses untuk menghasilkan sesuatu”. (Poerwadarminta, 2003:763)

c. *Main Course*

“*Main Course* atau makanan utama adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer*”. (Mochantoyo, 1999:97)

d. *Seafood*

“*Seafood* merupakan hidangan laut yang mengandung lemak dan nilai gizi yang tinggi.” (Nurani, 2011:10)

Pengertian Praktik Pembuatan *Main Course* dari *Seafood* mengacu pada pendapat para pakar di atas dalam penelitian ini yaitu suatu cara atau proses dalam menghasilkan suatu benda menjadi hidangan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* atau *dinner* yang berbahan utama dari *seafood*.

E. Instrumen Penelitian

Menyusun instrumen merupakan pekerjaan penting di dalam proses penerapan metode penelitian. Sudjana (2004:97) mengemukakan bahwa “keberhasilan

penelitian banyak ditentukan oleh instrumen yang digunakan, sebab data yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan penelitian (masalah) dan menguji hipotesis diperoleh melalui instrumen”. 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 angket atau kuesioner. Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Sugiyono (2013:199) mengemukakan bahwa “angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara member seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Pemberian angket atau kuesioner dalam penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tertulis dari responden yaitu siswa keahlian Jasa Boga kelas X di SMK Negeri 3 Cimahi yang berjumlah 36 orang.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah angket. Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. Angket yang digunakan oleh penulis adalah angket tertutup, karena jawabannya telah disediakan sehingga responden tinggal memilih.

Angket dalam penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan tertulis kepada responden. Angket dalam penelitian ini disusun berdasarkan kisi-kisi instrumen penelitian yang telah ditetapkan sebelumnya.

G. Analisis Data

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

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 manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood*.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan menyebarkan angket yang akan diisi oleh responden yaitu siswa keahlian Jasa Boga kelas X yang berjumlah 36 orang.

3. Tahap Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari angket yang disebar, selanjutnya akan diolah. Proses pengolahan data dilakukan melalui beberapa tahapan, diantaranya sebagai berikut:

- a. Mengecek Data

Melakukan pengecekan data dari angket 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 angket.

- b. Tabulasi Data

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

- c. Persentase Data

Persentase data digunakan untuk memfrekuensikan jawaban dalam angket untuk melihat besar kecilnya perbandingan dalam bentuk persentase. Hal ini

dilakukan karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Rumus persentase yang digunakan menurut Sudjana (2006:129) 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 dianalisis dengan menggunakan kriteria interpretasi skor dengan mengadopsi pendapat yang dikemukakan oleh Effendi dan Tukiran (2012:304) yang kemudian penulis kembangkan sesuai dengan tujuan penelitian menjadi tujuh criteria sebagai berikut :

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

Data selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan yang dikemukakan oleh Riduwan (2011:41) dan disesuaikan dengan penelitian yang dilakukan yaitu studi manfaat yang selanjutnya dijadikan sebagai acuan untuk manafsirkan data, maka penafsirannya adalah sebagai berikut :

86% - 100%	= Sangat bermanfaat
66% - 85%	= Bermanfaat
50% - 65%	= Cukup bermanfaat
31% - 49%	= Kurang bermanfaat
0% - 30%	= Sangat kurang bermanfaat

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

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar "pengetahuan bahan makanan" pada praktik "pembuatan main course dari seafood"

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