BAB III
METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian yang dilakukan penulis bertempat di SMK R.A Kartini Bandung yang terletak di jalan R.A Kartini No.12 Bandung. 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 (Sugiyono, 2013:119). Populasi yang digunakan dalampenelitian ini yaitu peserta didik kelas XI program keahlian jasa boga SMK R.A Kartini Bandung yang sedang mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia sebanyak 20 orang.

2. Sampel Penelitian

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel jenuh selaras dengan pendapat Sugiono (2013, hlm.126) yang mengatakan bahwa, "Sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel". Hal ini dikarenakan jumlah populasi yang relaif kecil kurang dari 30 orang, sampel dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik kelas XI program keahlian jasa boga SMK R.A Kartini Bandung sebanyak 20 orang.

B. Desain Penelitian

Desain penelitian yang dilakukan yaitu secara deskriptif yang berkenaan dengan KUK (Kriteria Unjuk Kerja) yang dibuat pedoman observasi terhadap penerapan hasil belajar "Menggunakan Metode Dasar Memasak" pada praktikum mengolah hidangan penutup Indonesia dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi kegiatan praktikum mengolah hidangan penutup Indonesia dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Data yang peneliti kumpulkan selanjutnya dideskripsikan melalui penyajian data untuk memperoleh gambaran mengenai bagaimana penerapan hasil belajar menggunakan metode memasak pada

pelaksanaan praktikum mengolah hidangan penutup Indonesia dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.

C. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, metode yang digunakan sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Azwar (2012, hlm.7), bahwa:

> Penelitian deskriptif melakukan analisis hanya sampai taraf deskripsi, yaitu menganalisis dan menyajikan fakta secara sistematik sehingga dapat lebih mudah untuk difahami dan disimpulkan.

Pendapat yang dikemukakan oleh Azwar di atas penuis jadikan acuan dalam menginterpretasikan penerapan hasi belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak Pada Pelaksanaan praktikum Pengolahan Makanan Indonesia. Peneliti menggunakan metode deskriptif dikarenakan penelitian ini dimaksudkan untuk memeroleh jawaban atas masalah yang ada pada masa sekarang dengan mengungkapkan pelaksanaan praktikum Pengolahan Makanan Indonesia oleh peserta didik kelas XI program keahlian jasa boga SMK R.A Kartini Bandung.

Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum tentang masalah yang sedang dihadapi dan menganalisis masalah tersebut, sehingga dapat dicari pemecahan masalahnya mengenai "Penerapan Hasil Belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia".

D. Definisi Operasional

Definisi Operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari kesalah pahaman antara pembaca dengan penulis dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian "Penerapan Hasil Belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia. Uraian definisi operasional pada judul penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. **Penerapan Hasil Belajar "Menggunakan Metode Dasar Memasak"**

a. Penerapan

Penerapan menurut Uno (2011, hlm.36) adalah "Kemampuan untuk menggunakan pengetahuan dalam memecahkan berbagai masalah yang timbul dalam kehidupan sehari-hari.

b. Hasil Belajar

Hasil belajar diartikan sebagai kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah ia menerima pengalaman belajarnya. (Sudjana, 2009, hlm.22).

c. "Menggunakan Metode Dasar Memasak"

"Menggunakan Metode Dasar Memasak" merupakan kompetensi dasar yang harus dimiliki oleh peserta didik tingkat I. Kompetensi menggunakan metode dasar memasak diaplikasikan pada setiap praktikum pengolahan makanan.

Penerapan hasil belajar menggunakan metode dasar memasak merujuk pada pendapat para ahli di atas dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta didik untuk menggunakan materi yang telah dipelajari dan diikuti oleh perubahan tingkah laku yang mencangkup ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap pada saat menerapkan kompetensi menggunakan metode dasar memasak pada pengolahan makanan Indonesia.

2. Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia

a. Praktikum

Praktikum adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan agar peserta didik mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang telah diperoleh dalam teori. (KBBI, hlm.893)

b. Mengolah

Pengolahan merupakan proses, cara (KBBI, hlm.796). Mengolah adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penyerapan panas maupun tidak (Minantya, 2011, hlm.145)

c. Hidangan Penutup Indonesia

Hidangan penutup Indonesia termasuk ke dalam susunan menu makanan Indonesia, yang merupakan makanan yang berasal dari berbagai daerah di Nusantara. Menurut Handayani (2011, hlm.1) "Makanan Indonesia ialah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan dan minuman". Hidangan penutup Indonesia memuat materi mengenai kue-kue atau kudapan traisional Indonesia. Hidangan yang dibuat disesuaikan dengan bahan dan teknik yang digunakan dalam pengolahan. Metode dasar yang digunakan terdiri dari metode anas kering menggunakan lemak/minyak pada pembuatan cucur, pukis, misro, combro dan sambal oncom untuk combro. Metode panas basah pada pembuatan klepon.

E. Instrumen Penelitian

Sugiono (2013, hlm.148) mengemukakan "Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Secara spesifik semua fenomena tersebut adalah variabel penelitian. Instrumen penelitian merupakan alat bantu yang dapat diwujudkan dalam dalam benda misalnya angket, daftar cocok atau pedoman wawancara, panduan pengamatan atau lembar pengamatan, tes dan sebagainya.

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu pedoman observasi dengan menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK). Observasi merupakan Teknik pengumpulan data yang digunakan apabila penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar (Sugiyono, 2008, hlm.203).

Teknik observasi yang dilakukan berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) dengan mengamati secara langsung Penerapan Hasil Belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak Pada Pelaksanaan Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia di SMK R.A Kartini Bandung. Peneliti mengobservasi dengan tujuan untuk memperoleh data dengan cara mengamati proses kerja kepada responden. Responden dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI Jasa Boga sebanyak 20 orang.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis yaitu dengan melakukan pengamatan secara langsung menggunakan pedoman observasi yang bertujuan untuk mengetahui proses terjadinya kegiatan yang sedang diamati dalam situasi sebenarnya. Hasil observasi diharapkan dapat mengukur proses belajar berupa tingkah laku peserta didik pada saat praktikum.

Observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi langsung, seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2013, hlm.85) "Observasi langsung yaitu pengamatan yang dilakukan terhadap gejala atau proses yang terjadi dalam situasi sebenarnya dan langsung diamati oleh pengamat".

Peneliti melakukan observasi dengan menggunakan lembar observasi yaitu kriteria unjuk kerja sejalan dengan pendapat Yoyoh dan Karpin (2013, hlm.65)

> "Lembar observasi ialah lembar yang digunakan untuk mengobservasi keberadaan suatu benda atau kemunculan aspek-aspek keterampilan yang diamati. Lembar observasi dapat berbentuk daftar periksa/*check list* atau skala penilaian (*rating scale*). Daftar periksa berupa daftar pernyataan atau pertanyaan yang jawabannya tinggal memberi *check* (centang) pada jawaban yang sesuai dengan aspek yang diamati".

Penelitian bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta didik menerapkan materi menggunakan metode dasar memasak yang telah diperoleh pada kelas X pada pelaksanaan praktikum mengolah hidangan penutup Indonesia.

Penelitian dilakukan dengan bantuan anumerator, sebelum melakukan penelitian penulis dengan anumerator menyamakan persepsi terlebih dahulu tentang kriteria-kriteria yang akan diamati dan dinilai.rubrik terdiri atas dua hal yang saling berhubungan. Hal pertama adalah skor dan hal lainnya adalah kriteria yang harus dipenuhi untuk mencapai skor itu. Sejalan dengan yang dikemukakan oleh Yoyoh dan Karpin (2013, hlm.67), bahwa "Kriteria (*rubrics*) ialah pedoman penilaian kerja atau hasil kerja peserta didik".

G. Analisis Data

Pengolahan data menurut Sugiyono (2010, hlm.207) "Pengolahan data merupakan kegiatan menganalisis data setelah sumber data terkumpul". Pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan terhadap jawaban responden melalui pedoman observasi dengan kriteria unjuk kerja (KUK). Teknik pengolahan data yang dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Persiapan penelitian merupakan tahapan pembuatan perencanaan penelitian yang memiliki fungsi sebagai kerangka awal penelitian yang akan dilaksanakan.

2. Pengujian Instrumen

Instrumen yang akan digunakan haruslah valid dan reliabel sebab benarnya data yang diambil melalui instrumen menentukan kualitas suatu penelitian. Penulis melakukan uji validitas dengan cara *Expert judgement*. Menurut Sugiyono (2013, hlm.172) "Untuk menguji validitas konstruksi, dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgement expert*)". Pengujian dilakukan dengan mengkonsultasikan instrumen tersebut kepada dosen pembimbing dan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK R.A Kartini Bandung.

3. Pelaksanaan

Proses pelaksanaan penelitian ini yaitu dengan menggunakan pedoman observasi berupa kriteria unjuk kerja (KUK) dengan kriteria r*ubrics*. Responden yang akan diamati yaitu siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga yang telah mempelajari kompetensi "Menggunakan Metode Memasak" sebanyak 20 orang. Dalam mengamati kegiatan praktikum peneliti dibantu anumerator untuk menilai setiap kegiatan yang dilakukan peserta didik dengan mengacu pada kriteria unjuk kerja.pada saat kegiatan praktikum yang dilaksanakan oleh peserta didik sebagai responden, kemudian diproses melalui pengolahan data dengan menghitung setiap item menggunakan gradasi skor (4, 3, 2, 1). Untuk menilai setiap item kegiatan yang dilakukan peserta didik diberi nilai 4 apabila melakukan dengan baik dan sempurna. Peserta didik diberi nilai 3 apabila melakukan dengan baik. Peserta didik diberi nilai 2 apabila melakukan dengan cukup baik. Peserta didik diberi nilai 1 apabila melakukan dengan kurang baik.

4. Pengolahan Data

Data diolah berdasarkan pada pedoman observasi berupa kriteria unjuk kerja (KUK) yang telah diamati oleh peneliti dengan responden peserta didik yang sedang praktik. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan persentase yang bertujuan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi setiap aspek pada pedoman observasi yang diamati oleh peneliti.

a. Menjumlahkan skor kegiatan responden

Setelah mendapatkan skor untuk masing-masing aspek yang telah dilaksanakan oleh responden, maka dilakukan penjumlahan skor. Penentuan total skor yaitu dengan cara mengkalikan skor yang didapat responden dengan jumlah kegiatan yang dilakukan responden dan jumlah seluruh responden. Sugiono (2013, hlm. 147) "Jumlah skor kriterium (bila setiap kegiatan mendapat skor tertinggi) = 4 X 7 X 20 = 560. Untuk ini skor tertinggi tiap butir = 4, jumlah butir = 7 dan jumlah responden 20".

b. Presentase Data

Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan persentase yang bertujuan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi aspek kegiatan pada pedoman observasi yang diamati oleh peneliti. Rumus ini mengacu pada pendapat Ali (2010: 129), yaitu

$$\% = \frac{n}{N} \, x \, 100$$

Keterangan:

% = Presentase (jumlah presentase yang dicari)

n = Nilai yang diperoleh

N = Jumlah seluruh nilai

100% = Bilangan tetap

c. 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

Kriteria penafsiran data untuk kepentingan penelitian ini adalah merujuk pada pendapat Riduan (2010, hlm. 41), yaitu:

Tabel 3.1 Kriteria Hasil Kegiatan Unjuk Kerja (KUK)

%	Keterangan
81% - 100%	Sangat Diterapkan
61% - 80%	Diterapkan
41% - 60%	Cukup Diterapkan
21% - 40%	Kurang Diterapkan
0% - 20%	Sangat Kurang Diterapkan

Sumber: Riduwan (2010:41)