

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain dan Metode Penelitian**

Desain penelitian merupakan urutan kerja yang dilakukan selama penelitian dari awal sampai penelitian berakhir. Nasution (2009, hlm. 23) menyebutkan bahwa "desain penelitian merupakan rencana tentang cara mengumpulkan dan menganalisis data agar dapat dilaksanakan secara ekonomis, serta serasi dengan tujuan penelitian". Urutan kerja dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mencari masalah yang terjadi di lapangan sebagai bahan penelitian.
2. Menganalisa masalah untuk merumuskan masalah yang terjadi di lapangan.
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 metode penelitian.
6. Penyusunan kisi-kisi instrument dan instrument penelitian, yaitu berupa pedoman observasi Kriteria Unjuk Kerja (KUK).
7. Melaksanakan observasi ke lapangan.
8. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrument penelitian.
9. Membuat pembahasan hasil penelitian kemudian menarik simpulan dari hasil penelitian.
10. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian.

Metode Penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu untuk memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang. Ciri-ciri metode deskriptif menurut Surakhmad (2011, hlm. 205), 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.

Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran mengenai praktikum Pengolahan Makanan Kontinental pada peserta

didik di SMK Negeri 9 Bandung yang berkaitan dengan pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce*.

## **B. Partisipan**

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 penelitian pun dapat tercapai dengan baik. Data atau informasi yang dibutuhkan tersebut dapat diperoleh dari populasi dan sampel pada lokasi tersebut.

### **1. Partisipan**

Partisipan adalah orang yang terlibat dalam penelitian. Partisipan dalam penelitian ini yaitu siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 9 Bandung sebagai objek atau sampel yang akan diteliti. Guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sebagai orang yang memberikan informasi mengenai penelitian, teman-teman terdekat yang membantu pada saat mengambil atau mengumpulkan data di lapangan dan pihak sekolah yang berperan memberikan izin untuk melakukan penelitian.

### **2. Tempat Penelitian**

Tempat penelitian dipilih untuk penelitian ini adalah siswa Program keahlian Jasa Boga Jurusan Tata Boga SMK Negeri 9 Bandung, yang beralamatkan Jl. Soekarno-hatta KM 09 Bandung, Jawa Barat.

## **C. Populasi dan Sampel**

Populasi dan sampel adalah objek yang akan diteliti. Adapun populasi dan sampel yang akan diteliti pada penelitian ini yaitu:

### **1. Populasi**

Populasi merupakan kumpulan dari semua objek penelitian yang memiliki karakteristik yang sama dan berada pada lokasi yang sama. Menurut Arikunto (2010, hlm. 173) menyebutkan bahwa “populasi adalah keseluruhan subjek penelitian” pengertian lain dikemukakan oleh Sugiyono (2013, hlm. 115) adalah “wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas

dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 9 Bandung Program Keahlian Jasa Boga yang berjumlah 143 orang. Sebaran populasi dapat dilihat pada Tabel 3.1 :

**Tabel 3.1**  
**Jumlah Siswa Kelas XI**  
**Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 9 Bandung Tahun Ajaran**  
**2015/2016**

No	Nama Kelas	Banyaknya
1	XI JB 1	37 siswa
2	XI JB 2	35 siswa
3	XI JB 3	35 siswa
4	XI JB 4	36 siswa
	<b>Jumlah</b>	<b>143 siswa</b>

## 2. Sampel

Menurut Sugiyono (2013, hlm. 118), “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi”. Sampel yang digunakan dalam penelitian adalah *Cluster Random Sampling*. Pengambilan sampel apabila populasi sudah diketahui berpedoman pada Surakhmad dalam Riduwan (2007, hlm. 65) berpendapat apabila “populasi cukup homogen terhadap populasi dibawah 100 dapat dipergunakan sampel sebesar 50%, jika populasi dibawah 1000 dapat dipergunakan 25% dan bila populasi diatas 1000 dapat diambil 15%”. Penentuan jumlah sampel dari populasi sebanyak 143 orang peserta didik kelas XI program keahlian Jasa Boga SMK Negeri 9 Bandung adalah sebagai berikut:

Kelas XI JB 1 = 25% x 37 = 9 sampel

Kelas XI JB 2 = 25% x 35 = 9 sampel

Kelas XI JB 3 = 25% x 35 = 9 sampel

Kelas XI JB 4 = 25% x 36 = 9 sampel

Maka jumlah sampel adalah 36 siswa. Pengambilan sampel dari populasi tersebut ditentukan oleh undian.

#### D. Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2013, hlm. 305) menjelaskan bahwa “Instrumen penelitian adalah alat ukur yang digunakan dalam penelitian”. Dari pemaparan diatas instrument merupakan alat ukur dalam suatu penelitian. Instrumen harus mengukur / menilai secara objektif, ini berarti bahwa nilai atau informasi yang diberikan individu tidak dipengaruhi oleh orang yang menilai atau fakta lain yang tidak berkepentingan.

Teknik pengumpulan data adalah suatu cara penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah observasi. Menurut Sutrisno (1986, hlm. 203) mengemukakan bahwa, observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Teknik observasi menggunakan instrumen pedoman observasi berupa Kriteria Unjuk Kerja (KUK) dengan mengamati secara langsung penerapan hasil belajar “Membedakan *sauce* dan turunannya” pada praktikum Pengolahan Makanan Kontinental pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya di SMK Negeri 9 Bandung.

#### E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian merupakan aturan dan langkah-langkah yang disampaikan secara singkat dalam penyusunan penelitian. Adapun langkah-langkah prosedur penelitian untuk observasi yang akan dilakukan sebagai berikut:

##### 1. Tahap Persiapan

- a. Melakukan pengamatan di lapangan.
- b. Melakukan studi kepustakaan.
- c. Identifikasi dan perumusan masalah.
- d. Mengajukan judul kepada Tim Skripsi.
- e. Penyusunan judul proposal penelitian yang kemudian dipaparkan dalam seminar proposal.
- g. Penyusunan BAB I, II, dan III.
- h. Penyusunan instrumen.
- i. Bimbingan dan revisi draft skripsi.

## 2. Tahap Pelaksanaan

### a. Persiapan Observasi

- 1) Lembar observasi yang meliputi persiapan alat dan bahan, pengolahan dan penyajian.
- 2) Mengkondisikan kelas.
- 3) Membuat 18 kelompok yang terdiri dari 2 orang.
- 4) Setiap kelompok membuat hidangan *salad* yang menggunakan *mayonnaise sauce*.
- 5) Hidangan *salad* yang dipraktikkan adalah *windsor salad* dan *waldorf salad*.
- 6) Setiap kelompok membuat turunan *mayonnaise sauce* seperti *tartare sauce* dan *remoulade sauce*.
- 7) Persiapan terkait praktikum meliputi alat dan bahan yang digunakan.
- 8) Proses pengolahan *sauce* dan penyajian *sauce*.

### b. Pelaksanaan Observasi

Pelaksanaan penelitian dilaksanakan pada tanggal 27 September 2016 di *laboratorium SMK Negeri 9 Bandung*. Observasi dilakukan oleh 9 orang observer, dimana observer sebelum melakukan observasi telah diberikan pengarahan oleh peneliti untuk menyamakan persepsi terkait tahapan penelitian untuk mengobservasi kegiatan praktik siswa. Setiap observer melakukan observasi pada 2 kelompok siswa, dimana setiap kelompok terdiri dari 2 orang siswa. Kelompok yang harus diobservasi sebanyak 18 kelompok siswa dan pembagian kelompok ditentukan oleh peneliti.

Observasi dilakukan mulai dari tahap persiapan alat dan bahan, pengolahan dan penyajian. Tahap persiapan meliputi persiapan bahan dan alat, tahap pengolahan meliputi mengkocok dan mencampur, sedangkan tahap penyajian meliputi penyajian *sauce* yang dicampur atau dipisah dan kriteria *sauce* yang dibuat. Materi yang diobservasi terkait dengan pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya yaitu *tartare sauce* dan *remoulade sauce*.

## 3. Tahap Penyusunan Laporan

- a. Mengumpulkan seluruh data instrumen penelitian.
- b. Memeriksa kebenaran dan kelengkapan hasil observasi.

- c. Mentabulasi data.
- d. Mendeskripsikan hasil penelitian.
- e. Membuat pembahasan dan kesimpulan hasil penelitian.
- f. Penyusunan laporan hasil penelitian.

## **F. Analisis Data**

Analisis data merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengubah data hasil dari penelitian menjadi informasi yang dapat digunakan untuk mengambil kesimpulan. Tujuan analisis data adalah untuk membuat kesimpulan mengenai data yang didapatkan. 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 digunakan haruslah valid dan reliabel sebab benarnya data yang diambil melalui instrumen menentukan kualitas suatu penelitian. Peneliti 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 bapak Tomi Distomi guru jasa boga di SMK Sandhy Putra Bandung.

### 3. Pelaksanaan Penelitian

Proses pelaksanaan penelitian ini yaitu dengan menggunakan pedoman observasi berupa kriteria unjuk kerja (KUK). Responden yang diamati yaitu siswa kelas XI Jasa Boga yang sedang mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sebanyak 36 siswa. Setiap observer akan mengamati terkait dengan tahap persiapan, pengolahan dan penyajian, observer dalam melakukan pengamatan berpedoman pada lembar observasi berupa kriteria unjuk kerja (KUK). Setiap kegiatan yang dilakukan dan sesuai dengan yang seharusnya pada lembar kriteria unjuk kerja (KUK), observer memberikan skor 0 apabila

responden tidak diterapkan, skor 1 apabila responden kurang diterapkan dan skor 2 apabila responden diterapkan.

4. Pengolahan Data meliputi tahapan :

a) Menjumlahkan Skor Kegiatan Responden

Setelah mendapatkan skor untuk masing-masing aspek yang telah dilaksanakan oleh responden, maka dilakukan penjumlahan skor ideal. Penentuan total skor yaitu dengan cara mengalikan skor maksimal dengan jumlah kegiatan yang dilakukan responden dan jumlah seluruh responden. Sehingga skor tertinggi dengan mengacu pada rumus Menurut Sugiyono (2013, hlm. 177) pada Tabel 3.2 :

**Tabel 3.2**  
**Skor Kegiatan Responden**

No	Keterangan	Skor Maksimal	Jumlah Soal	Jumlah Responden	Hasil skor : jumlah butir soal	Skor ideal
1	<b>Persiapan Bahan</b>					
	<i>Mayonnaise Sauce</i>	2	8	36	576	<b>72</b>
	<i>Tartare Sauce</i>	2	4	36	288	<b>72</b>
	<i>Remoulade Sauce</i>	2	6	36	432	<b>72</b>
2	<b>Persiapanan Alat</b>					
	<i>Mayonnaise Sauce</i>	2	8	36	576	<b>72</b>
	<i>Tartare Sauce</i>	2	7	36	504	<b>72</b>
	<i>Remoulade Sauce</i>	2	6	36	432	<b>72</b>
3	<b>Pengolahan</b>					
	<i>Mayonnaise Sauce</i>	2	9	36	648	<b>72</b>
	<i>Tartare Sauce</i>	2	12	36	864	<b>72</b>
	<i>Remoulade Sauce</i>	2	12	36	864	<b>72</b>
4	<b>Penyajian Hasil Produk</b>					
	<i>Mayonnaise Sauce</i>	2	9	36	648	<b>72</b>
	<i>Salad</i>	2	13	36	936	<b>72</b>
	<i>Tartare Sauce</i>	2	9	36	648	<b>72</b>
	<i>Remoulade Sauce</i>	2	9	36	648	<b>72</b>

Menghitung jumlah skor akhir seluruh responden diperoleh dengan cara membagi jumlah skor responden dengan skor ideal kemudian dikalikan 100 %, seperti rumus :

$$\rho = \frac{\sum X}{xi} \times 100 \%$$

Keterangan :

- $\rho$  = Presentase  
 $\sum X$  = Jumlah skor responden  
 $xi$  = Skor ideal  
 100 = Bilangan tetap

#### b) 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 Ali (2010, hlm. 221) pada Tabel 3.3 :

**Tabel 3.3**  
**Tabel Penafsiran Data**

Persentase	Kategori
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 Djamarah & Zain (2002, hlm. 121) pada Tabel 3.4 :

**Tabel 3.4**  
**Tabel Penafsiran Data**

Persentase	Kategori
81 % - 100 %	Sangat Baik
61 % - 80 %	Baik
41 % - 60 %	Cukup Baik
21 % - 40 %	Kurang Baik
0 % - 20 %	Sangat Kurang Baik

#### c) Kategori Data

Kategori data dilakukan dengan cara membandingkan presentase jumlah skor akhir tiap responden dengan mengacu pada pendapat Djamarah & Zain, yang dijadikan rujukan oleh penulis dengan membuat lima kategori data pada Tabel 3.5 :



**Tabel 3.5**  
**Tabel Kategori Data**

<b>Persentase</b>	<b>Kategori</b>
81 % - 100 %	Sangat Diterapkan
61 % - 80 %	Diterapkan
41 % - 60 %	Cukup Diterapkan
21 % - 40 %	Kurang Diterapkan
0 % - 20 %	Sangat Kurang Diterapkan