

BAB III

METODE PENELITIAN

Pada bab ini merupakan bagian yang bersifat prosedural, yakni bagian yang mengarahkan pembaca untuk mengetahui bagaimana peneliti merancang alur penelitiannya dari mulai pendekatan penelitian yang diterapkan, instrumen yang digunakan dan tahap pengumpulan data hingga menganalisis data.

A. Desain Penelitian

Desain penelitian diperlukan untuk melakukan suatu kegiatan penelitian. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif dengan analisis statistik deskriptif. Statistik deskriptif menurut Sugiyono (2015, hlm. 207) mengemukakan bahwa “ statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi”.

Penelitian ini menggunakan analisis statistik deskriptif karena bertujuan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan data berupa gambaran pengetahuan hasil belajar siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan.

B. Partisipan dan Tempat Pengumpulan Data

Partisipan dalam penelitian ini adalah seluruh siswa SMK R.A Kartini Bandung program keahlian Tata Boga kelas X. Jumlah partisipan yang terlibat adalah 36 orang. Dasar pemilihan partisipan ini adalah siswa yang telah mempelajari materi ikan dan hasil olahannya dalam mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.

Penelitian akan dilakukan di SMK R.A Kartini Bandung. Penulis memilih penelitian di SMK R.A Kartini Bandung berdasarkan pengalaman mengajar dan wawancara yang penulis lakukan kepada guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Sugiyono (2015, hlm. 117) berpendapat bahwa “populasi adalah wilayah yang terdiri atas objek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.” Adapun yang dijadikan populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X program keahlian Jasa Boga yang telah mempelajari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan yang didalamnya diajarkan tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya. Jumlah siswa kelas X program keahlian jasa boga SMK R.A Kartini Bandung yaitu sebanyak 36 orang.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini merupakan siswa yang sedang mempelajari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *sampling* jenuh yang merupakan *nonprobability sampling*. Sugiyono (2015, hlm.124) mengemukakan bahwa “*Sampling* Jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel”. Peneliti menggunakan teknik *sampling* jenuh karena jumlah populasi yang relatif kecil, sehingga memungkinkan untuk melakukan penelitian terhadap keseluruhan populasi. Sampel dalam penelitian ini yaitu seluruh siswa SMK R.A Kartini Bandung Kelas X Jasa Boga yang berjumlah 36 orang.

D. Instrumen Penelitian

Suatu penelitian memerlukan alat untuk mengukur variabel-variabel penelitian yang akan diteliti, alat tersebut dinamakan instrumen penelitian sesuai dengan pernyataan Arikunto (2006, hlm. 149) yaitu “Instrumen adalah alat pada waktu penelitian menggunakan suatu metode”.

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah tes. Arikunto (2001, hlm. 53) menjelaskan “tes adalah alat atau prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur sesuatu dalam suasana, dengan cara dan aturan-aturan yang sudah ditentukan”. Tes digunakan untuk melihat gambaran pengetahuan hasil belajar bahan makanan siswa. Tes dalam penelitian ini menggunakan tes tertulis dalam bentuk tes objektif yaitu tes pilihan ganda (*multiple choice test*). Tes

Dety Seftia Koswara, 2017

ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG “MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHANNYA” SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG

ini digunakan oleh penulis untuk melakukan pengukuran tingkat pengetahuan siswa seperti yang terdapat didalam indikator pembelajaran pengetahuan bahan makanan.. Alternatif jawaban pada tes sebanyak 5 butir, dan setiap jawaban benar akan diberikan skor 1 dan jawaban salah akan diberikan skor 0. Sebelum melakukan tes, penulis melakukan pengujian validitas. Hal ini dilakukan untuk mengetahui apakah instrumen tes yang digunakan dapat mengukur apa yang hendak diukur dan seharusnya diukur. Uji validitas yang digunakan dalam tes ini adalah validitas konstruk, dapat digunakan pendapat dari ahli (*expert judgment*) dalam hal ini setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan para ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun, kemudian para ahli akan memberikan keputusan instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan, atau dirombak total. Jumlah tenaga ahli yang digunakan minimal tiga orang dan umumnya mereka telah bergelar doktor sesuai dengan lingkup yang diteliti. (Sugiyono, 2015, hlm. 177)

E. Prosedur Penelitian

Bagian ini memaparkan secara kronologis langkah-langkah penelitian yang peneliti lakukan adalah sebagai berikut:

1. Menentukan topik penelitian dengan meneliti data hasil belajar pengetahuan bahan makanan siswa kelas X Jasa Boga dan melakukan wawancara dengan guru mata pelajaran yang bersangkutan.
2. Menyusun outline yang berisi judul, latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat, dan metode penelitian. Penelitian tersebut adalah “Analisis Pengetahuan Siswa tentang “Menganalisis Bahan Makanan dari Ikan dan Hasil Olahnyanya” Sebagai Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan di SMK R.A Kartini Bandung”.
3. Penyusunan kajian pustaka: hasil belajar pengetahuan bahan makanan, gambaran umum mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, bahan makanan dari ikan dan hasil olahnyanya, fungsi ikan dan hasil perairan lainnya, macam-macam potongan ikan, komposisi kimia ikan, mutu ikan, hasil olah ikan, penelitian terdahulu, dan kerangka berfikir.

Dety Seftia Koswara, 2017

ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG “MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHNYA” SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG

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

4. Penyusunan metode penelitian: desain penelitian, partisipan dan tempat pengumpulan data, populasi dan sampel, instrument penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
5. Penyusunan kisi-kisi instrumen penelitian.
6. Penyusunan instrumen penelitian yaitu dengan menggunakan tes pilihan ganda untuk mengetahui gambaran pengetahuan siswa sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan.
7. Uji validitas untuk mengetahui kelayakan instrumen penelitian.
8. Penyebaran instrumen penelitian untuk memperoleh data.
9. Mentabulasi data yang diperoleh:
 - a. Memberi skor pada item jawaban
 - b. Menjumlah skor yang didapat dari setiap indikator
10. Menafsirkan data hasil penelitian, membuat pembahasan hasil, dan menarik kesimpulan dari hasil penelitian.
11. Pembuatan rekomendasi penelitian kepada yang berkepentingan dalam permasalahan penelitian ini.

F. Analisis Data

Analisis data merupakan tahap yang dilakukan setelah peneliti mengumpulkan data. Tahap analisis data yang dilakukan penulis adalah sebagai berikut :

1. Verifikasi data, yaitu dengan mengecek identitas dan jawaban dari setiap lembar instrumen.
2. Scoring tes dilakukan untuk mengukur skor dari soal pilihan ganda. Untuk soal yang dijawab dengan benar responden mendapatkan skor 1 sedangkan untuk jawaban yang salah diberi skor 0.
3. Tabulasi data, tabulasi data dilakukan untuk memperoleh hasil mengenai frekuensi nilai jawaban dalam setiap item yang dijawab oleh responden.
4. Persentase data yaitu persentase dari jawaban tes yang disebarkan kepada responden. Rumus untuk menghitung persentase menurut Sudjana (2009, hlm. 129) yaitu :

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

Keterangan :

- P = Persentase (jumlah presentase yang dicari)
 f = Frekuensi jawaban responden
 n = Jumlah responden
 100% = Bilangan tetap

5. Penafsiran dalam penelitian digunakan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban pada pertanyaan yang telah diajukan. Data yang telah dipersentasikan kemudian dianalisis dengan mengadopsi pendapat yang dikemukakan Riduwan (2010, hlm. 304) yang kemudian penulis modifikasi menjadi 7 kriteria, yaitu :

Persentase	Kriteria
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

Sumber: Riduwan (2010, hlm. 304)

6. Persentase tingkat penguasaan tersebut kemudian dikonversikan menggunakan tingkat pengetahuan responden sesuai dengan pendapat Djamarah dan Zain (2002, hlm. 121), yaitu:

Persentase	Tingkat Pengetahuan
86%-100%	Baik Sekali
66%-85%	Baik
50%-65%	Cukup
31%-49%	Kurang
0%-30%	Sangat Kurang

Sumber: Djamarah dan Zain (2002, hlm.121)

Dety Seftia Koswara, 2017

ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG "MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHNYA" SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG

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