

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di SMK R.A. Kartini Bandung yang terletak di Jl. Kartini No.12 Bandung.

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan yang menjadi objek penelitian. Sesuai dengan pendapat Sugiyono (2004 : 72) bahwa : “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang telah ditetapkan peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan”. Populasi dalam penelitian ini merujuk pada pengertian di atas adalah seluruh siswa Program Keahlian Boga kelas XI SMK R.A Kartini Bandung.

**Tabel 3.1
Jumlah Populasi Penelitian**

No.	Kelas	Jumlah
1.	XI 1	34 orang
2.	XI 2	33 orang
Jumlah		67 orang

2. Sampel

Sampel merupakan bagian dari populasi yang akan mewakili seluruh populasi yang akan diteliti. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sample *cluster random* atau sampel acak kelompok.

Dari segala keterbatasan, peneliti mengambil sampel sebanyak 40 responden, dan peneliti menggunakan sampel *random* untuk menentukan sampel tersebut. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh M.B.A, Ridwan (2008:67), bahwa rumus untuk menghitung sampel *random*, yaitu :

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Keterangan:

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi

d^2 = Derajat kepercayaan (presisi)

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1} = \frac{67}{(67) \cdot (0,1)^2 + 1} = \frac{67}{1,67} = 40,11 \text{ dibulatkan menjadi } 40$$

responden. Selanjutnya mencari sampel berstrata dengan rumus :

$$ni = (Ni : N) \cdot n$$

a) Kelas XI 1 = $34 : 67 \times 40,11 = 20,35$ dibulatkan menjadi 20 siswa

b) Kelas XI 2 = $33 : 67 \times 40,11 = 19,75$ dibulatkan menjadi 20 siswa

Tabel 3.2
Jumlah Sampel Penelitian

No.	Kelas	Jumlah
1.	XI 1	20 orang
2.	XI 2	20 orang
Jumlah		40 orang

B. Desain Penelitian

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

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi ke objek penelitian.

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR "MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)" SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

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

2. Penyusunan proposal penelitian.
3. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka
4. Penyusunan BAB III tentang metodologi penelitian.
5. Penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian yaitu berupa angket penelitian.
6. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data
7. Mengumpulkan kembali angket
8. Mentabulasi data yang diperoleh dari instrumen penelitian.
9. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
10. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian

C. Metode Penelitian

Metode penelitian adalah usaha untuk menemukan, mengembangkan dan menguji kebenaran suatu pengetahuan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif karena masalah yang diteliti adalah masalah yang terjadi pada masa sekarang. Surachmad (1998 : 139) mengemukakan bahwa : “Penyelidikan deskriptif tertuju pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang”.

Pelaksanaan dalam penelitian ini dilakukan dengan cara data yang terkumpul akan disusun, dijelaskan dan dianalisis untuk ditarik kesimpulan, sehingga didapat gambaran yang objektif dari data tersebut, seperti yang diungkapkan oleh Surakhmad (1998 : 140), yaitu :

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

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

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang pada masalah yang actual
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisa, (karena itu metode ini sering pula disebut metode analitik).

Metode deskriptif yang telah dikemukakan diatas, penulis gunakan dalam pengolahan data mengenai “Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu Pada Kesiapan Membuka Usaha Makanan Pasta” pada Siswa Program Keahlian Tata Boga Kelas XI SMK Kartini Bandung Tahun Ajaran 2012/2013.

D. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dirumuskan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis mengenai beberapa istilah dalam judul penelitian ini, maka penulis menjelaskan istilah-istilah yang terdapat dalam judul penelitian ini. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan yaitu :

a. Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Berbahan Dasar Terigu

1) Manfaat

Manfaat menurut WJS. Poerwadinata, (1999:101), “Manfaat adalah guna, faedah”.

2) Hasil Belajar

“Kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. (Sudjana, 2006: 3)

3) Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)

Mengolah hidangan berbahan dasar terigu merupakan salah satu kompetensi dasar di SMK dalam program keahlian tata boga yang bertujuan agar peserta

didik mampu menjelaskan, mengidentifikasi, mengolah dan menyajikan hidangan pasta sesuai standar yang berlaku.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian para ahli adalah kemampuan yang dimiliki oleh siswa setelah mempelajari tentang hidangan berbahan terigu (pasta) dapat berguna sebagai bekal membuka usaha pasta.

b. Kesiapan Usaha Pasta

1) Kesiapan

Kesiapan adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. (Slameto, 2010:113)

2) Usaha

Usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008 : 1538) adalah “kegiatan di bidang perdagangan (dengan maksud mencari untung)”.

3) Pasta

Pasta adalah “Sejenis makanan yang terbuat dari tepung dan air dengan variasi bentuk, ukuran, nama serta banyak mengandung karbohidrat”. (Supiyati, 2004:6)

Pengertian kesiapan usaha pasta yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian Slameto, Kamus Besar Bahasa Indonesia dan Supiyati adalah

kondisi siswa untuk membuka kegiatan di bidang boga khususnya makanan yang berbahan tepung terigu (pasta).

E. Instrument Penelitian

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 dalam pengolahan data. Variasi jenis instrument menurut Arikunto (2002 : 137) adalah : “Angket, ceklis (*chek-list*) atau daftar centang, pedoman wawancara, pedoman pengamatan”.

Dengan demikian dapat disimpulkan : “Peneliti di dalam menerapkan metode penelitian menggunakan instrument atau alat, agar data yang diperoleh lebih baik”. (Arikunto, 2002 : 137).

Instrument yang digunakan dalam penelitian ini ialah angket, dalam penelitian menggunakan angket yang bersifat kuantitatif yang diutamakan adalah respon yang dapat dikuantifikasi agar dapat diolah secara statistik.

F. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan langkah penting dalam suatu penelitian. Langkah pertama yang harus ditempuh dalam mengumpulkan data, yaitu menentukan alat pengumpulan data, memperbanyak alat pengumpulan data, menyebarkan, sampai terkumpul kembali untuk diolah. Teknik pengumpulan data penulis dalam penelitian ini menggunakan Angket (kuesioner)

Angket (kuesioner) menurut Sugiyono (2006 : 158) merupakan “....teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab”. Angket pada penelitian ini dimaksudkan sebagai alat untuk mendapatkan data tentang Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu Pada Kesiapan Membuka Usaha Makanan Pasta.

Angket menurut Suharsimi Arikunto (2002 : 128) mengemukakan bahwa : “Angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden tentang hal-hal yang ia ketahui”. Angket dibedakan ke dalam dua jenis yaitu angket terbuka dan angket tertutup.

Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup yaitu dengan memberikan sejumlah daftar pertanyaan untuk menggali manfaat hasil belajar kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu sebagai kesiapan membuka usaha pasta yang dirancang dalam bentuk pertanyaan tertulis yang ditujukan kepada responden.

G. Analisis Data

1. Tahap Persiapan

Data yang diperlukan mengenai Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu Pada Kesiapan Usaha Pasta adalah melalui instrumen penelitian yaitu berupa angket.

2. Tahap Pelaksanaan

Proses pelaksanaan penelitian melalui beberapa tahapan, diantaranya adalah :

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

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

- a. Melakukan observasi ke lokasi penelitian yaitu SMK R.A. Kartini Bandung.
- b. Menginventaris jumlah responden.
- c. Penyebaran instrumen penelitian
- d. Pengumpulan kembali instrumen yang telah diisi oleh responden.
- e. Tabulasi data

3. Tahapan Pengolahan Data

Terdapat beberapa tahapan dalam pengolahan data, diantaranya adalah pengolahan data dilakukan terhadap jawaban responden melalui penyebaran angket yang terdiri dari :

- a) Menentukan persentase data

Persentase data digunakan untuk melihat besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jawaban pada setiap angket berbeda. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Ali (1985:184), bahwa rumus untuk menghitung persentase adalah:

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan :

n = nilai yang diperoleh
N = jumlah seluruh nilai

- b) Penafsiran data

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali (1985:184), yaitu :

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR "MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)" SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

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 seorang pun

Data yang dianalisis selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan sebagaimana yang dikemukakan oleh Ali (1985:184), yaitu :

81% - 100% = Sangat baik
62% - 80% = Baik
41% - 61% = Cukup baik
21% - 40% = Kurang baik
0% - 20% = Sangat kurang baik

