

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Winarno Surachmad (2002:140) mengemukakan tentang ciri metode deskriptif, yaitu :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan masalah-masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula di susun, dijelaskan dan kemudian di analisa (karena itu metode ini sering juga disebut metode deskriptif analitik).

Metode deskriptif yang telah dikemukakan tersebut, penulis gunakan dalam mengumpulkan data mengenai “Pendapat Peserta tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Sebagai Kesiapan Perintisan Usaha *Cafeteria*”.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

Objek penelitian digunakan untuk memperoleh data, objek penelitian tersebut mudah diperoleh apabila terlebih dahulu ditentukan populasi dan sampel penelitian.

1. Populasi

Suatu penelitian memerlukan subjek penelitian sebagai sumber data untuk memperoleh atau mendapatkan data yang diperlukan. Sumber data tersebut merupakan subjek data (responden) yaitu orang yang menjawab pertanyaan penelitian baik tertulis maupun lisan. Suharsimi (2002:108) menyatakan bahwa

“populasi adalah keseluruhan subjek penelitian”. Sejalan dengan pendapat tersebut, populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas 2 Restoran 2 program keahlian restoran Jurusan Tata boga SMKN 2 Baleendah yaitu 32 orang.

b. Sampel

Suharsimi Arikunto (2005:109) mengemukakan bahwa “Sampel penelitian adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti” (Suharsimi Arikunto, 2005:109). Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan sampel total. Sampel total adalah sampel yang diambil dari seluruh subjek populasi sebagai sumber data, sesuai dengan pendapat Winarno Surakhmad (1985:100) bahwa “Sampel yang jumlahnya sebesar populasi sering disebut sampel total”. Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas 2 Restoran 2 program keahlian restoran Jurusan Tata boga SMKN 2 Baleendah yaitu 32 orang.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu proses penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini terdiri dari 2 jenis yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data data yang di olah dalam penelitian dan data sekunder adalah data yang tidak diolah tetapi menunjang dalam penelitian.

1. Data primer

a) Angket

Suharsimi Arikunto (2002:128) mengemukakan bahwa angket adalah “sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari

responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui". Angket dalam penelitian dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*. Angket ini memuat sejumlah pertanyaan yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dengan jumlah pertanyaan 33 soal ini ditujukan kepada peserta didik kelas II Program Keahlian Restoran Jurusan Tata boga SMKN 2 Baleendah

b) Metoda Observasi

"Metoda observasi adalah suatu usaha sadar untuk mengumpulkan data yang dilakukan secara sistematis, dengan prosedur yang terstandar" (Suharsimi Arikunto, 2002:197). Observasi atau yang disebut pula dengan pengamatan, meliputi kegiatan pemusatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra. Metoda ini digunakan sebagai alat untuk melihat pelaksanaan praktikum pembuatan hidangan nasi dan mie dengan menggunakan kriteria unjuk kerja.

2. Data sekunder

Data sekunder yang termasuk dalam penelitian ini adalah studi literature. Studi literature menurut Suharsimi Arikunto (1992:75) diartikan sebagai "kegiatan mendalami, mencermati, menelaah dan mengidentifikasi pengetahuan". Pengumpulan data dengan menggunakan sumber data dilakukan dengan menggunakan sumber-sumber bacaan untuk melengkapi dan membantu dalam penelitian.

D. Teknik Pengolahan Data dan Penafsiran Penelitian

1. Pengolahan data

Pengolahan data bertujuan untuk mengubah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang dapat diinterpretasikan, sehingga dapat memberikan arah untuk pengkajian lebih lanjut. Teknik pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah persentase, yaitu persentase dari jawaban hasil angket yang disebarkan kepada responden. Rumus persentase yang digunakan mengacu pada pendapat Mochamad Ali (1985:184), yaitu :

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

Keterangan :

P = Persentase (jumlah persentase yang dicari)

f = Frekuensi jawaban responden

n = Jumlah responden

100 % = Bilangan tetap

Data yang telah dipersentasikan kemudian dianalisis dengan menggunakan

batasan-batasan menurut Mochamad Ali (1985:184), yaitu :

100%	: Seluruhnya
76%-99%	: Sebagian besar
51%-75%	: Lebih dari setengah
50%	: Setengahnya
26%-49%	: kurang dari setengah
1%-25%	: Sebagian kecil
0%	: Tidak seorangpun

2. Penafsiran data penelitian

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap pertanyaan yang diajukan. Penafsiran data dalam penelitian ini dibagi dalam dua kriteria. Pertama, pertanyaan dalam angket yang boleh dijawab hanya satu kemungkinan jawaban, sehingga jumlah frekuensi jawaban sama dengan jumlah

responden. Kedua, pertanyaan dalam angket yang boleh dijawab lebih dari satu jawaban, sehingga jumlah frekuensi bervariasi dengan jumlah jawaban. Data yang telah dianalisis selanjutnya dijumlah kemudian dibagi sesuai dengan jumlah jawaban untuk memperoleh rata-rata yang kemudian ditafsirkan menurut Suharsimi Arikunto (2002:196), yaitu sebagai berikut :

80%-100%	: Tinggi
60%-80%	: Cukup
40%-60%	: Agak rendah
20%-40%	: Rendah
0%-20%	: Sangat rendah

E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian merupakan urutan kerja atau langkah-langkah yang dilakukan selama penelitian dari awal sampai penelitian berakhir. Prosedur dalam penelitian ini melalui langkah-langkah sebagai berikut :

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi kepada peserta didik ditempat penelitian khususnya pada peserta didik kelas 2 Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Baleendah.
2. Penyusunan proposal penelitian, meliputi penyusunan latar belakang masalahnya, perumusan masalah, perumusan tujuan penelitian, dan perumusan asumsi atau anggapan dasar.
3. Penyusunan BAB II tentang tinjauan teoritis Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie sebagai Hasil Belajar dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Cafeteria*.
4. Penyusunan BAB III tentang Metodologi penelitian.
5. Penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian.

6. Penyebaran instrumen yang ditujukan kepada peserta didik kelas 2 Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Baleendah.
7. Pengumpulan kembali instrumen penelitian yang telah diisi oleh responden.
8. Pengolahan data dengan menggunakan persentase dan penafsiran data
9. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
10. Penarikan Kesimpulan dan pembuatan implikasi penelitian
11. Pembuatan rekomendasi penelitian, ditujukan kepada yang berkepentingan atau yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini.

