

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode 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 memecahkan masalah yang terjadi masa sekarang, sesuai dengan pendapat Faisal (1982 : 119), bahwa :

Studi deskriptif berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasi apa yang ada, bisa mengenai kondisi atau hubungan yang ada, pendidikan yang sedang tumbuh, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi atau kecenderungan yang sedang berkembang terutama berkenaan dengan masa kini meskipun jarang juga memperhitungkan peristiwa masa lampau dan pengaruh terhadap kondisi masa kini.

Ciri-ciri metode deskriptif menurut pendapat Winarno Surakhman (2001 : 132), yaitu:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang pada masa yang actual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis, karena itu metode ini disebut metode analisis.

Pendapat yang dikemukakan oleh kedua pakar di atas, dijadikan acuan oleh penulis dalam menginterpretasikan penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) dengan cara mengumpulkan data, kemudian disusun dan dianalisis.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

“Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya merupakan penelitian populasi” (Suharsimi Arikunto 2006:130). Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas II kelompok restoran 2, sebanyak 32 orang.

2. Sampel

Sampel menurut Suharsimi Arikunto (2006 :131) adalah “ Sebagian atau wakil populasi yang diteliti”. Jumlah populasi dapat menjadi sampel, seperti yang dikemukakan oleh Winarno (1990 : 110) adalah “Sampel yang jumlahnya sebesar populasi disebut sampel total”. Penelitian ini menggunakan sampel total. Penjelasan tersebut menegaskan bahwa yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah peserta didik kelas II kelompok Restoran 2, sebanyak 32 orang.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu proses penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpulan data menurut Suharsimi Arikunto (2002:207) adalah ”Mengamati variabel yang akan diteliti dengan metode *interview*, tes, observasi, kuesioner dan sebagainya”. Teknik yang akan penulis gunakan dalam penelitian ini adalah tes dan observasi :

1. Tes

Pengertian tes yang penulis sarikan dari Suharsimi Arikunto (2002:127),”Tes adalah serentetan atau pertanyaan atau latihan atau alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan, intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok”.

Tes yang digunakan adalah tes objektif pilihan ganda. Tes ini dimaksudkan untuk mengumpulkan data seberapa besar kemampuan kognitif peserta didik yang akan dicapai, dengan skor maksimal 1 (satu) dan skor minimal 0 (nol). Tes ini ditujukan kepada peserta didik SMK Negeri 2 Baleendah kelas II Program Restoran 2, sebanyak

32 orang tentang Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama.

2. Observasi

Observasi adalah teknik yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan langsung terhadap objek penelitian dengan menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama yang dilakukan oleh peserta didik kelas II Program Restoran 2, meliputi memilih daging, menyiapkan dan menyajikan potongan daging, pengolahan daging dan menyajikan daging sebagai hidangan utama.

D. Teknik Pengumpulan, Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian

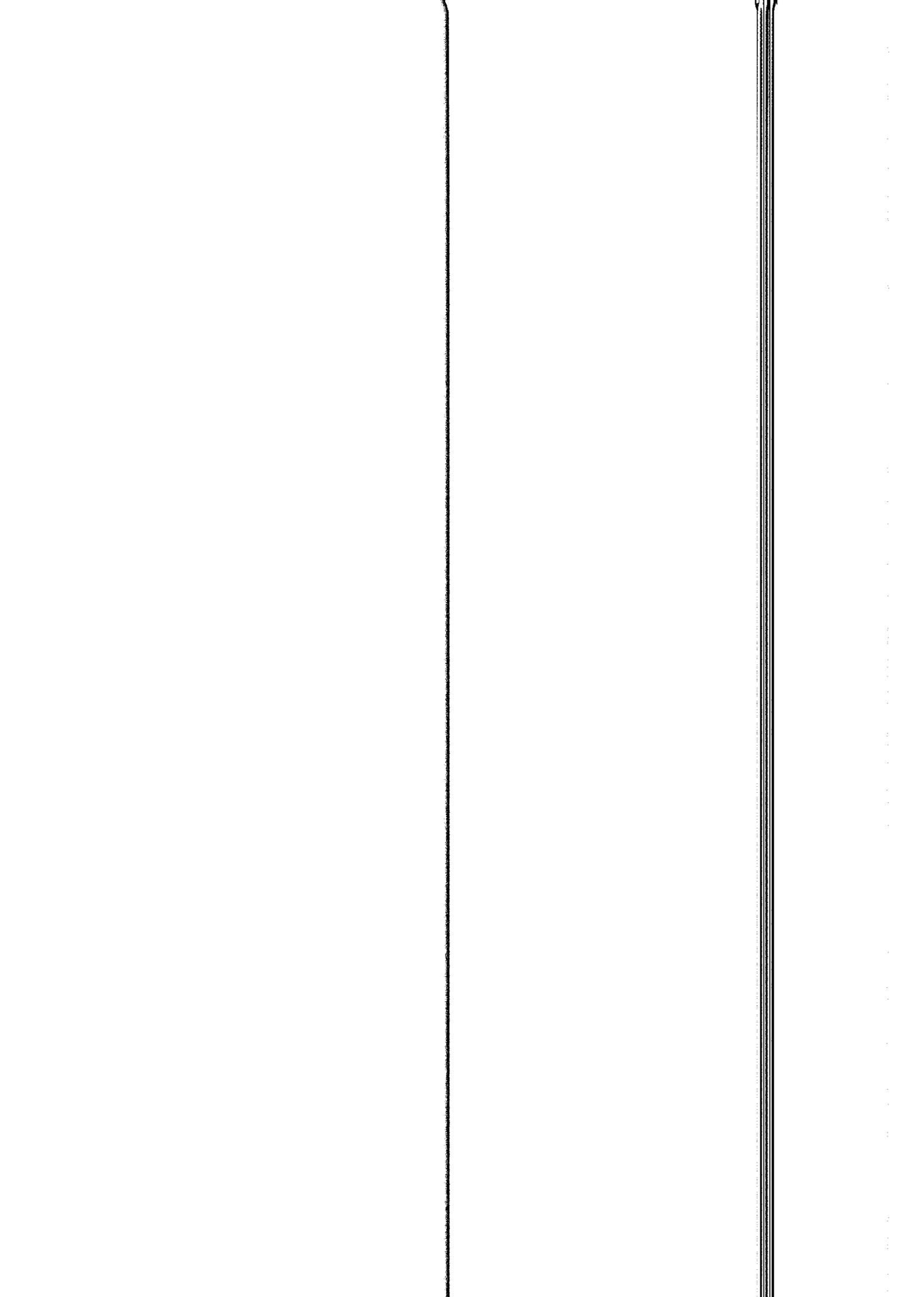
1. Persiapan Pengumpulan Data

a. Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan penulis tentang penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada pelaksanaan praktikum pembuatan hidangan utama (*main course*) sebagai responden penelitian diperoleh dari peserta didik Tingkat II Kelas 2 Restoran 2 Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga. Data diperoleh dengan cara menjawab pertanyaan tes tertulis untuk aspek kognitif dari Kriteria Unjuk Kerja untuk aspek afektif dan psikomotor.

b. Penyebaran Instrumen

Penyebaran instrumen dilakukan penulis untuk aspek pengetahuan dengan memberikan tes tertulis yang terdiri dari 13 item. Tes pengetahuan dilakukan secara individu.



c. Observasi Kriteria Unjuk Kerja (KUK)

Observasi KUK dilakukan penulis pada praktikum pembuatan hidangan sapi lada hitam, *fillet of beef stroganof*, *italian beef* dan *beef galatine* sebagai penerapan dari Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging secara kelompok. Observasi dilakukan dengan menggunakan pedoman KUK yang telah disusun sebelumnya.

2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan tes tulis dan praktek yang disebarkan. Langkah-langkah pengolahan data penelitian adalah sebagai berikut :

- a. Observasi ke SMK mendata jumlah peserta didik
- b. Mengecek jumlah lembaran jawaban tes tertulis dan lembaran KUK
- c. Memeriksa kebenaran tes tulis dan lembaran KUK
- d. Memeriksa kelengkapan tes tulis dan lembaran KUK
- e. Menghitung jawaban tes tulis dan kelengkapan cek list KUK
- f. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi jawaban responden. Terdapat dua kriteria dalam penentuan jawaban pengisian angket:

- a. Responden menjawab salah satu alternatif jawaban, pengisian tes tertulis dan kelengkapan KUK.
- b. Responden menjawab sesuai dengan panduan KUK, maka jumlah frekuensi jawaban sesuai dengan jawaban responden.

Tabulasi data juga digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sesuai pendapat yang dikemukakan oleh Mohamad ali (1998 : 184), bahwa rumus untuk menghitung prosentase adalah :

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

keterangan :

P = Persentase
 f = Frekuensi jawaban responden
 n = Jumlah responden
 100 % = Bilangan tetap

Data yang telah dipresentasikan 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

3. Penafsiran Data

Penafsiran data dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

Pertanyaan yang boleh dijawab lebih dari satu jawaban. Data yang telah dianalisis dan dirata-ratakan selanjutnya ditafsirkan menurut Suharsimi Arikunto (1996 : 221), dalam Skripsi Dena Arif (2007:49) yaitu sebagai berikut :

81% - 100% = Tinggi
 61% - 80% = Cukup
 41% - 60% = Agak rendah
 21% - 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. Langkah-langkah penelitian adalah sebagai berikut :

1. Tahap Penelitian

Studi pendahuluan melalui dialog dengan peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat II yang telah mengikuti Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging dan pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama, mengenai gambaran umum penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyusunan *outline* penelitian dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat pembatasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian yaitu: Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).
- b. Perumusan tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam penelitian Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*main course*).
- c. Penyusunan BAB II kajian pustaka Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*main course*)

- d. Penyusunan Instrumen penelitian, dalam penelitian, dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik tes dan Kriteria Unjuk Kerja..
- e. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan cara menginventarisir data dan menyebarkan tes dan KUK serta melakukan observasi kepada responden.

3. Tahap akhir

- a. Pengumpulan kembali instrument penelitian yang telah diisi oleh responden.
- b. Pengolahan data penelitian
- c. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Meyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*main course*)
- d. Penarikan kesimpulan dan pembuatan implikasi penelitian Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Meyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*main course*)
- e. Pembuatan rekomendasi penelitian ditujukan kepada yang berkepentingan atau yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini, yaitu peserta didik di SMKN 2 Baleendah.

