

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 menginterpretasikan 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 Winarno Surakhman (2001:132), yaitu :

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

Pendapat yang dikemukakan oleh dua pakar di atas, dijadikan acuan oleh penulis dalam menginterpretasikan penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental 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 tingkat II kelas 2 Restoran 2 Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga, sebanyak 32 orang.

2. Sampel

Sampel menurut 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 tingkat II kelas 2 Restoran 2 Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga, 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 angket dan observasi:

1. Angket

Angket merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden. 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 yang digunakan oleh penulis adalah angket tertutup, karena jawabannya telah disediakan sehingga responden tinggal memilih. Angket ini digunakan untuk mengukur aspek kognitif dari peserta didik.

2. Observasi

Observasi adalah teknik yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan langsung terhadap objek penelitian dengan cara menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) pada praktek pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan utama yang dilakukan oleh peserta didik tingkat II Program Restoran, meliputi proses persiapan, pengolahan, penyajian *seafood*, pembuatan saus untuk *seafood*, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Observasi yang dilakukan untuk mengukur aspek afektif dan psikomotor dari peserta didik.

D. Teknik Pengumpulan Data, Pengolahan Data, dan Penafsiran Data Penelitian

1. Persiapan Pengumpulan Data

a. Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan penulis tentang penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental 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 dalam angket untuk aspek kognitif dan observasi untuk aspek afektif dan psikomotorik.

b. Penyebaran Instrumen Penelitian

Penyebaran angket dilakukan penulis untuk aspek kognitif dengan memberikan pertanyaan yang terdiri dari 15 item. Pengerjaan angket dilakukan secara individu.

c. Observasi

Observasi dilakukan penulis pada praktikum *poach fish Florentine with hollandaise sauce* dan *fish of meuniere with gravy sauce* sebagai penerapan dari kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan *seafood* (*prepare and cook seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental secara kelompok. Observasi dilakukan dengan menggunakan pedoman KUK yang telah disusun sebelumnya.

2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan angket dan praktek yang disembarkan. Langkah – langkah pengolahan data penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Observasi ke SMK mendata jumlah peserta didik
- b. Mengecek jumlah lembaran jawaban angket dan lembaran observasi
- c. Memeriksa kebenaran angket dan lembaran observasi
- d. Memeriksa kelengkapan angket dan lembaran observasi
- e. Menghitung jawaban angket dan kelengkapan cek list observasi
- 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 angket dan kelengkapan obeservasi.
- b. Responden menjawab sesuai panduan observasi, 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 dengan pendapat yang dikemukakan oleh Mohamad Ali (1998:184), bahwa rumus untuk menghitung presentase adalah:

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

Keterangan :

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

3. Penafsiran Data

Penafsiran data yang dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Muhamad Ali.

Data yang telah dipersentasekan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria sebagaimana dikemukakan oleh Muhamad Ali (2002:184), yaitu:

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

Nilai persentase dari perhitungan diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas terhadap pertanyaan-pertanyaan yang diajukan. Menurut beberapa pakar , data yang dipersentasekan dianalisis dengan menggunakan kriteria :

86 % - 100 %	=	Baik sekali
66 % - 85 %	=	Baik
50 % - 65 %	=	Cukup
31 % - 49 %	=	Kurang
0 - 30 %	=	Kurang sekali

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 Persiapan

Studi pendahuluan melalui dialog dengan peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat II yang telah mengikuti kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* dan praktek pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan utama, mengenai gambaran umum penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyusunan *outline* dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat pembatasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian yaitu: penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental.
- b. Perumusan tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam penelitian penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental.

- c. Penyusunan BAB II kajian pustaka penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental.
- d. Penyusunan instrumen penelitian, dalam penelitian ini penulis menggunakan angket dan observasi
- e. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan cara menginventarisir data dan menyebarkan angket dan melakukan observasi kepada responden.

3. Tahap Akhir

- a. Pengumpulan kembali instrumen penelitian yang telah diisi oleh responden.
- b. Pengolahan data penelitian
- c. Pembuatan pembahasan penelitian yaitu penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental.
- d. Penarikan kesimpulan dan pembuatan implikasi penelitian penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental.
- e. Pembuatan rekomendasi penelitian ditujukan kepada yang berkepentingan atau yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini, yaitu peserta didik di SMKN 9 Bandung.