

BAB III METODE 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. Ciri-ciri metode deskriptif menurut pendapat Surakhmad (2006:140), yaitu:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masalah sekarang dan masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisis.

Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum tentang masalah yang sedang dihadapi dan menganalisis masalah tersebut, sehingga kemudian dapat dicari pemecahan masalahnya mengenai “Manfaat Kompetensi Mengolah Kue Indonesia Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*”.

B. Definisi Operasional

Definisi operasional diperuntukkan untuk lebih memperjelas maksud dan tujuan pengambilan judul penelitian sehingga tidak terjadi kesalahpahaman penulis dan pembaca didalam menafsirkan istilah-istilah yang terdapat dalam judul penelitian “Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*”

1. Manfaat Kompetensi Mengolah Kue Indonesia

a. Manfaat

Manfaat menurut Poerwadarminta (1984:630) adalah “Guna, faedah”.

b. Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia”

Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” yang merupakan kompetensi dasar yang harus dimiliki oleh peserta didik tingkat I. Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” dalam kurikulum SMK edisi 2008 Program Studi Keahlian Tata Boga, adalah “kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan, keterampilan, dan sikap dalam pengolahan kue Indonesia”.

Pengertian manfaat kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” adalah guna atau faedah perubahan tingkah laku yang meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dimiliki oleh peserta didik dalam melakukan pengolahan kue Indonesia di Bakery.

2. Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*

a. Kesiapan

Kesiapan merupakan salah satu faktor yang harus ada pada setiap individu dalam melaksanakan semua kegiatan termasuk menghadapi suatu pekerjaan. Slameto (2003:59) mengungkapkan bahwa:

Kesiapan adalah keadaan untuk memberi respon atau bereaksi. Kesiapan itu timbul dari dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melakukan kecakapan. Kesiapan ini perlu diperhatikan dalam proses belajar, karena jika siswa belajar dan padanya sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya lebih baik.

Kesiapan yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu seorang peserta didik dikatakan siap untuk melaksanakan prakerin di *bakery* dan memiliki kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada pengolahan kue Indonesia.

b. Praktek Kerja Industri (Prakerin)

Praktek Kerja Industri (Prakerin) dalam Kurikulum SMK (Dikmenjur, 2008) adalah pola penyelenggaraan diklat yang dikelola bersama-sama antara SMK dengan industri/asosiasi profesi sebagai institusi pasangan (IP), mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi dan sertifikasi yang merupakan satu kesatuan program dengan menggunakan berbagai bentuk alternatif pelaksanaan, seperti *day release*, *block release*, dan sebagainya.

c. Bakery

Bakery merupakan salah satu industri bidang boga yang memproduksi kue dan roti untuk dipasarkan. Webster dalam *dictionary* (1959:205), mengemukakan bahwa: "*Bakery is place for baking bread, a bake house also a shop for realiting bread, cakes*", artinya Bakery adalah tempat untuk "membuat roti" (rumah tempat pemanggangan), toko yang menjual cake dan roti. Bakery dalam *the contemporary English-Indonesia dictionary* artinya "toko kue"

Pengertian Kesiapan Praktek Kerja Industri (Prakerin) di Bakery adalah keadaan untuk merespon dalam melaksanakan prakerin yaitu melakukan pengolahan kue Indonesia yang dilaksanakan di Bakery.

Dari definisi operasional mengenai Manfaat kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Prakerin yaitu memanfaatkan kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” yang meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk merespon dalam melaksanakan prakerin di *Bakery*.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

Untuk memperoleh data dalam suatu penelitian diperlukan objek penelitian. Objek penelitian tersebut akan mudah diperoleh apabila terlebih dahulu ditentukan populasi dan sampel penelitian.

1. Populasi

Pengertian populasi sebagaimana yang dikemukakan oleh Sugiyono (2008:117) adalah “wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik SMK Negeri 3 Garut Program Studi Keahlian Tata Boga yang dijadikan sumber data.

2. Sampel

Arikunto (2002:109) mengemukakan bahwa “Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti”. Sampel jenuh adalah sampel yang digunakan dalam penelitian ini, sebagaimana yang dikemukakan Sugiyono (2008:124) “Teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel”. Sampel

jenuh dalam penelitian ini berjumlah 38 orang, yaitu peserta didik kelas XI Program Studi Keahlian Tata Boga SMKN 3 Garut.

D. Teknik Pengumpulan Data

Sugiyono (2008:401) menjelaskan bahwa teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar yang ditetapkan. Teknik pengumpulan data menurut Sugiyono (2008: 194) dapat dilakukan dengan interview (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya. Teknik yang akan penulis gunakan dalam penelitian ini adalah angket.

Angket menurut Sugiyono adalah “teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Angket diberikan kepada peserta didik kelas XI Program Studi Keahlian Tata Boga SMKN 3 Garut mengenai manfaat kompetensi mengolah kue Indonesia pada kesiapan praktek kerja industri di *bakery*.

E. Teknik Pengolahan Data Penelitian

Pengolahan dan penelitian dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pesiapan dan Pengumpulan Data Penelitian

Langkah yang ditempuh penulis dalam persiapan pengumpulan data penelitian yaitu melalui penyusunan instrument penelitian. Data yang diperlukan penulis tentang

manfaat kompetensi “ Mengolah Kue Indonesia” sebagai kesiapan Prakerin di Bakery.

2. Pengolahan Data Penelitian

Data yang diperoleh berdasarkan angket atau kuesioner yang telah disebar dan dijawab oleh peserta didik sebagai responden. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan persentase yang bertujuan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban angket yang diberikan responden. Rumus ini mengacu pada pendapat Muhamad Ali (1998:184), yaitu:

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

Keterangan:

P : Persentase (Jumlah Responden Yang Dicari)

n : Jumlah Responden

f : Frekuensi Jawaban Responden

100 % : Bilangan Tetap

3. Penafsiran Data Penelitian

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

Selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan yang dikemukakan oleh Djamarah dan Zaim (2002:121), yaitu:

86%-100%	: Sangat Bermanfaat
66%-86%	: Bermanfaat
50%-65%	: Cukup Bermanfaat
31%-49%	: Kurang Bermanfaat
0%-30%	: Sangat Kurang Bermanfaat

F. Prosedur Penelitian

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

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi ke objek penelitian
2. Penyusunan *outline* meliputi penyusunan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, indikator, manfaat penelitian, metode penelitian secara singkat dan daftar pustaka dalam bentuk kolom.
3. Seminar judul penelitian.
4. Penyusunan BAB I tentang pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, asumsi penelitian, pertanyaan penelitian, metode penelitian, lokasi dan sampel penelitian.

5. Penyusunan BAB II tentang kajian pustaka kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” sebagai kesiapan Prakerin di *Bakery*.
6. Penyusunan BAB III tentang metodologi penelitian.
7. Penyusunan kisi-kisi penelitian dan instrument penelitian berupa angket penelitian.
8. Seminar proposal penelitian
9. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang manfaat kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” sebagai kesiapan Prakerin di *Bakery*.
10. Mengumpulkan kembali angket yang telah diisi oleh responden.
11. Mentabulasi data yang diperoleh dari angket penelitian, menghitung skor yang diperoleh kemudian mempresentasekannya.
12. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
13. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian yang ditujukan pada:
 - a. Peserta didik tingkat II Tata Boga Program studi Patiseri SMK Negeri 3 Garut.
 - b. Guru kompetensi “Mengolah Kue Indonesia”.