

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

### **A. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskripsi yaitu metode yang memusatkan diri pada keadaan yang terjadi pada masa sekarang, sesuai dengan pendapat Nazir (1983:63) bahwa “Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang”

Ciri-ciri metode deskriptif menurut pendapat Surakhmad (2002:140), yaitu:

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

Pendapat yang dikemukakan Nazir dan Surakhmad, dijadikan acuan penulis dalam menginterpretasikan penerapan Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad dengan cara data yang terkumpul disusun terlebih dahulu, lalu dijelaskan, dan dianalisa. Setelah itu diambil kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi. Penelitian ini berhubungan dengan kondisi atau hubungan yang ada, praktek-praktek yang sedang dilakukan, keyakinan, sudut pandang, atau sikap yang dimiliki, proses yang sedang berlangsung, pengaruh yang sedang dirasakan atau kecenderungan yang sedang berkembang.

## B. Populasi dan Sampel

### 1. Populasi

“Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek, menjadi karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti yang dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan”. (Sugiono 2008:117)”. Populasi yang penulis tentukan pada penelitian ini adalah peserta didik kelas 2 Program Restoran SMK Negeri 2 Baleendah tahun ajaran 2008/2009 sebanyak 132 orang yang terbagi dalam 4 kelas.

**Tabel 3.1**  
**Daftar Rincian Jumlah Populasi Peserta Didik Kelas 2 Program Restoran**  
**Smk Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2008/2009**

| No                        | Kelas        | Jumlah Peserta Didik |
|---------------------------|--------------|----------------------|
| 1.                        | 2 Restoran 1 | 35 orang             |
| 2.                        | 2 Restoran 2 | 34 orang             |
| 3.                        | 2 Restoran 3 | 30 orang             |
| 4.                        | 2 Restoran 4 | 33 orang             |
| <b>Jumlah Keseluruhan</b> |              | <b>132 orang</b>     |

Sumber: Daftar nama peserta didik SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2008/2009

### 2. Sampel

Pada dasarnya sampel merupakan bagian dari keseluruhan populasi yang diteliti dan karakteristiknya mewakili populasi tersebut. Nazir (1983:325) mengemukakan bahwa “Sebuah sampel adalah bagian dari populasi”. Untuk menentukan jumlah sampel pada penelitian ini berdasarkan pertimbangan masalah, tujuan metoda, dan instrument penelitian. Disamping itu juga perlu diperhatikan masalah waktu, tenaga, dan dana.

Tehnik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah *Cluster random sampling*, yaitu penarikan sampel dengan cara mengundi secara acak siswa dari tiap-tiap kelompok/kelas.

Penentuan jumlah sampel pada penelitian ini mengacu pada pendapat Surakhmad (2002:100) yaitu “Populasi dibawah 100 dapat digunakan sampel

sebanyak 50%, jika populasi dibawah 1000 dapat dipergunakan sampel 25% dan bila diatas 1000 dapat diambil 15%”. Karena dalam penelitian ini jumlah populasinya berjumlah 132 maka penulis menentukan jumlah sampel yang diambil adalah 25% dari jumlah populasi dengan perincian sebagai berikut:

**Tabel 3.2**  
**Daftar Rincian Jumlah Sampel Peserta Didik Kelas 2 Program Restoran**  
**SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2008/2009**

| No            | Kelas        | Jumlah Populasi  | Perhitungan Sampel      | Jumlah Sampel   |
|---------------|--------------|------------------|-------------------------|-----------------|
| 1.            | 2 Restoran 1 | 35 orang         | $25\% \times 35 = 8,75$ | 9               |
| 2.            | 2 Restoran 2 | 34 orang         | $25\% \times 30 = 8,50$ | 9               |
| 3.            | 2 Restoran 3 | 30 orang         | $25\% \times 30 = 7,50$ | 8               |
| 4.            | 2 Restoran 4 | 33 orang         | $25\% \times 33 = 8,25$ | 8               |
| <b>Jumlah</b> |              | <b>132 orang</b> |                         | <b>34 orang</b> |

Sumber: Daftar nama peserta didik SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2008/2009

Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas 2 Program Restoran SMK Negeri 2 Baleendah tahun ajaran 2008/2009 sebanyak 34 orang.

### C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis digunakan dalam penelitian ini yaitu:

#### 1. Angket

Sukmadinata mengungkapkan (2006:219) bahwa “Angket atau kuesioner merupakan teknik atau cara pengumpulan data secara tidak langsung. Angket berisi sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab atau di respon oleh responden”. Angket dalam penelitian ini digunakan untuk memperoleh data mengenai aspek kognitif tentang penerapan penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.

## 2. Observasi

“Observasi atau pengamatan merupakan suatu teknik atau cara mengumpulkan data dengan jalan mengadakan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung” (Sukmadinata 2006:220). Kegiatan yang diamati pada penelitian ini adalah kegiatan peserta didik dalam pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad. Pedoman yang digunakan dalam observasi adalah format kriteria unjuk kerja (KUK).

### D. Teknik Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian

#### 1. Pengolahan data

Pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah persentase, yaitu persentase dari hasil jawaban hasil angket yang disebarkan kepada responden. Rumus persentase yang digunakan menurut Ali (1985:184) yaitu:

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

Keterangan:

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

Untuk pengolahan data dari hasil observasi menggunakan rumus persentase:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor ideal}} \times 100\%$$

## 2. Penafsiran Data

Data yang telah dipersentasekan kemudian di analisis dengan menggunakan batasan-batasan menurut Ali (1985:184):

|           |   |                         |
|-----------|---|-------------------------|
| 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        |

Data yang telah dianalisis selajutnya di rata-ratakan dan ditafsirkan dengan batasan menurut para ahli yang dimodifikasi oleh penulis yaitu:

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

## E. Prosedur Penelitian

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

1. Studi pendahuluan, dengan menggunakan metode wawancara dan observasi ke Sekolah yang akan dijadikan objek penelitian.
2. Merumusan masalah berdasarkan informasi dan kondisi lapangan. Pemasalahan di lapangan dirumuskan menjadi judul penelitian yaitu Penerapkan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad

3. Merumuskan tujuan penelitian, manfaat penelitian, anggapan dasar, pertanyaan penelitian, lokasi dan objek penelitian.
4. Menyusun instrumen penelitian, yang terdiri dari angket dan KUK. Angket digunakan sebagai alat ukur kemampuan peserta didik ditinjau dari aspek kognitif. KUK digunakan sebagai pedoman observasi untuk mengukur kemampuan peserta didik ditinjau dari aspek afektif dan aspek psikomotor .
5. Mengumpulkan data penelitian dilakukan dengan cara menginventaris data, menyebarkan angket dan melakukan observasi pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.
6. Mengumpulkan kembali angket yang telah diisi oleh responden untuk dicek, diolah dan dianalisis
7. Mengolah dan menganalisis data hasil penelitian.
8. Membuat penafsiran, pembahasan hasil penelitian kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
9. Membuat implikasi dan rekomendasi berdasarkan kesimpulan hasil penelitian.