

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode yang tertuju pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang. Ciri-ciri metode deskriptif, menurut Surakhmad, (1998:140), yaitu:

- a) Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masalah-masalah yang aktual.
- b) Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa”.

Pendapat yang dikemukakan tersebut menjelaskan bahwa penelitian mengenai penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*Use Basic Method Of Cookery*) pada praktikum makanan Indonesia yang ada pada masa sekarang dan aktual kemudian di susun dan dianalisis.

#### **B. Populasi dan Sampel Penelitian**

Populasi adalah sejumlah orang atau benda yang dijadikan objek penelitian atau sumber data. Arikunto (2006:130) mengungkapkan bahwa “Populasi adalah keseluruhan obyek penelitian”. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta diklat SMK Negeri 3 Cimahi kelas XI Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2008/2009. Penelitian ini akan dilakukan terhadap 25% dari total populasi penelitian sebanyak 120 orang yang mewakili subjek penelitian.

Pengertian sampel menurut Arikunto (2006:131) adalah “sebagian atau wakil populasi yang diteliti”. mengemukakan bahwa :

Untuk sekedar ancer-ancer maka apabila subjeknya kurang dari 100, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya jika jumlah subyeknya besar dapat diambil 10-15% atau 20-25% atau lebih.

Pengambilan sampel dilakukan secara acak melalui tabel-tabel angka random dari nama siswa perkelas. Sampel acak yang penulis gunakan menyebabkan penelitian yang dilakukan mempunyai cara objektif untuk menilai hasil yang diperoleh. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa kemampuan menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia peserta diklat tiap kelas dari keseluruhan kelas XI SMK Negeri 3 Cimahi dapat dipandang homogen serta guru bidang studi kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada dasarnya sama. Sample yang diambil 25% dari populasi sejumlah 120 orang, sehingga jumlah sample sebanyak 30 orang, dengan rincian sebagai berikut:

**Tabel 3.1**  
**Jumlah Peserta Didik Tingkat II Tahun Ajaran 2008/2009 Program Keahlian Restoran SMK negeri 3 Cimahi**

No	Jenis Kelamin	Jumlah Peserta
1	Perempuan	31
2	Laki – laki	5
Jumlah peserta didik		36

Sumber data: daftar jumlah peserta didik program keahlian restoran.

### C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :

#### 1. Observasi

Metode observasi cara yang paling efektif adalah melengkapinya dengan format atau blangko pengamatan sebagai instrumen. Format yang disusun berisi item-item tentang kejadian atau tingkah laku yang digambarkan akan terjadi. Arikunto (2006:229)

Teknik observasi yang akan penulis lakukan berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) dengan mengamati secara langsung penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia.

#### 2. Teknik Angket atau Kuesioner

Pengertian angket sebagaimana yang dikemukakan oleh Arikunto (2006:225) 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 ini digunakan untuk memperoleh data mengenai kemampuan kognitif tentang penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*Use Basic Method Of Cookery*), pada praktikum makanan Indonesia, dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan tertulis kepada responden.

Angket merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang penulis gunakan untuk memperoleh data responden tentang belajar teknik dasar pengolahan makanan dengan pelaksanaan peraktek makanan Indonesia.

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

##### **1. Persiapan dan pengumpulan data penelitian**

###### **a. Menyusun Angket**

Data yang diperlukan penulis mengenai penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*Use Basic Method Of Cookery*), pada praktikum makanan Indonesia, diperoleh dari peserta didik kelas XI program keahlian Restoran SMK Negeri 3 Cimahi. Data mengenai kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan dapat diperoleh dengan menjawab pertanyaan berupa angket yang disampaikan kepada responden.

###### **b. Menyebarkan Angket**

Penyebaran angket dilakukan penulis dengan cara mendatangi sekolah yaitu SMK Negeri 3 Cimahi dan memberikan angket kepada peserta didik kelas XI Restoran. Angket disebarkan sebanyak 30 orang.

###### **c. KUK (Kriteria Unjuk Kerja)**

Kriteria unjuk kerja merupakan penilaian yang menekankan pada kemampuan afektif dan psikomotorr sesuai dengan pendapat Haryati (2006:27) mengemukakan bahwa “penilaian hasil belajar psikomotor atau keterampilan harus mencakup persiapan, proses, dan produk. Penilaian dapat dilakukan pada saat proses belajar (Unjuk Kerja) berlangsung dan setelah proses belajar”. Berdasarkan observasi melalui KUK maka akan diperoleh data kemampuan

afektif dan psikomotor peserta didik mengenai penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia seperti dalam pengolahan nasi pepes, nasi bakar, nasi kapau, ayam goreng Padang, ayam goreng Bandung, ayam panggang Klaten, urap, sayur lodeh serta tempe dan tahu bacem.

## 2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan angket yang disebrkan dan dijawab oeh peserta didik sebagai responden. Langkah-langkah pengolahan data yang dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Mengecek jumlah lembar jawaban angket dan KUK
- b. Menghitung angket dan lembar KUK
- c. Memeriksa kelengkapan angket dan KUK
- d. Memeriksa hasil angket dan KUK
- e. Tabulasi data hasil angket dan lembar KUK

Pengolahan data dalam penelitian ini meggunakan persentase dengan tujuan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban angket yang diberikan responden. Rumus persentasi yang digunakan mengacu pada pendapat Resa (Ali, 1985:184)

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

Keterangan :

P: Persentasi (jumlah persentasi yang dicari)

f : Prekuensi jawaban responden

n : Jumlah 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 berpendapat pada batasan yang dikemukakan Mohamad Ali (1985:184).

100 %	: Seluruhnya
76 % - 99 %	: Sebagian besar
51 % - 75 %	: Lebih dari setengahnya
26 % - 49 %	: Kurang dari setengahnya
1 % - 25 %	: Sebagian kecil
0 %	: Tidak seorangpun .

Pendapat dari beberapa pakar, menentukan kriteria sebagai berikut:

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

### E. Prosedur Penelitian

Penelitian merupakan suatu upaya sistematika untuk memecahkan suatu masalah. Prosedur penelitian merupakan langkah-langkah yang disampaikan secara singkat dalam penyusunan penelitian. Prosedur penelitian dilakukan dengan langkah-langkah:

### 1. Tahap Persiapan

- a. Melakukan pengamatan lapangan dan mempelajari buku-buku sebagai acuan untuk membuat proposal
- b. Pemilihan masalah dan perumusan masalah
- c. Pembuatan proposal penelitian
- d. Seminar judul
- e. Proses bimbingan BAB I, BAB II, dan BAB III
- f. Penyusunan instrumen penelitian
- g. Seminar I

### 2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyebaran instrumen penelitian
- b. Pengumpulan kembali instrumen penelitian
- c. Pengecekan data dan mengolah data penelitian
- d. Penyusunan laporan hasil penelitian
- e. Pembuatan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi
- f. Seminar II

### 3. Tahap pelaporan

Draft skripsi yang telah disetujui dijadikan bahan untuk ujian sidang skripsi

1. Persiapan dilakukan dengan pembuatan rancangan penelitian yang meliputi penyusunan latar belakang perumusan masalah dan pembatasan masalah, tujuan penelitian serta menentukan alat pengumpulan data.
2. Observasi atau studi peninjauan dapat dilakukan secara langsung ke sekolah yang akan dijadikan sampel penelitian.
3. Penyusunan instrumen penelitian dengan menggunakan angket untuk kemampuan kognitif dan KUK untuk kemampuan afektif dan psikomotor. Angket dan KUK dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia.
4. Pelaksanaan seminar
5. Menyebarkan instrumen penelitian berupa angket untuk kemampuan kognitif dan observasi berdasarkan KUK untuk kemampuan sikap dan keterampilan.
6. Mengumpulkan data hasil angket yang telah diisi oleh responden dan menginventarisir ceklist dari lembar KUK.
7. Mengecek data hasil angket dan lembar KUK
8. Mentabulasi data yang diperlukan dari instrumen penelitian kemudian mengumpulkan dan menghitung skor yang diperoleh dan terakhir mempersentasikan jawaban yang diperoleh dari responden.
9. Membuat penafsiran, pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan dari hasil penelitian.



10. Membuat implikasi penelitian
11. Membuat rekomendasi penelitian kepada lembaga, kelompok, dan individu yang terkait dengan penelitian. Diantaranya untuk jurusan PKK FPTK UPI, SMKN Negeri 3 Cimahi, dan peserta didik kelas XI program keahlian Restoran
12. Pelaksanaan seminar II.
13. Tahap pelaporan skripsi.

