

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu cara yang digunakan untuk mengumpulkan data dari lapangan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif analitik yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari fenomena yang terjadi di masa sekarang. Pendapat ini sesuai dengan yang dikemukakan Syaodih (2005: 72) “penelitian deskriptif analitik ditujukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik yang bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia”. Ciri-ciri penelitian dengan menggunakan metode deskriptif adalah:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan masalah-masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisa (karena itu metode ini sering disebut metode analitik).

Metode penelitian deskriptif ini digunakan untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Sumber data yang dijadikan sebagai subjek penelitian adalah dengan mengadakan penelitian populasi. Arikunto (2002: 108) mengemukakan pendapatnya tentang populasi yaitu “keseluruhan subjek penelitian”. Populasi dari

penelitian ini adalah seluruh peserta didik Program Keahlian Restoran tingkat II tahun 2006/2007 SMK Negeri 9 Bandung.

2. Sampel

“Sampel merupakan sebagian atau wakil populasi yang diteliti.” (Arikunto 2002 : 109). Sampel dalam penelitian ini menggunakan sample bertujuan/*purposive sample*. Sampel bertujuan menurut Surakhmad (2002 : 117) adalah “Sampel yang dilakukan dengan cara mengambil subjek bukan didasarkan atas strata, random, tetapi didasarkan atas adanya tujuan tertentu.” Adapun tujuan dari penelitian adalah mengetahui seberapa besar manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran dengan penelitian dilakukan pada siswa peserta didik Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung. Sampel dalam penelitian ini adalah siswa tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung yang telah melaksanakan praktek industri di restoran sebanyak 32 orang.

C. Teknik Pengumpulan Data

Metode yang dipilih untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan kuesioner atau angket. Kuesioner adalah alat pengumpul data digunakan untuk mendapatkan informasi yang berkenaan dengan pendapat, manfaat, harapan, persepsi, dan lain-lain dalam bentuk tertulis baik pertanyaan ataupun jawaban yang diberikan.

D. Teknik Pengolahan Data Penelitian

Pengolahan data yang digunakan dalam penelitian yaitu dengan menjabarkan hasil perhitungan persentase dari penyebaran frekuensi jawaban. Teknik pengolahan data dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Persiapan Pengumpulan data

Langkah yang ditempuh penulis dalam persiapan pengumpulan data penelitian yaitu melalui penyusunan angket dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan kepada responden. Data yang diperlukan penulis tentang manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran penulis peroleh dengan menggunakan angket yang diberikan kepada peserta didik Program Keahlian Tata Boga kelas 2 Restoran 2 SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 32 orang.

2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan pada angket yang telah disebar dan dijawab oleh siswa 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 Ali (1998: 184), yaitu:

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

Keterangan : P : Persentase (jumlah Prosentase yang dicari)
 n : Jumlah responden
 f : Frekuensi jawaban responden
 100 % : Bilangan mutlak

3. Penafsiran Data

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 Ali (1998: 221)

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

Batasan yang dikemukakan oleh Mochamad Ali, selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan menurut Djamarah dan Zain (2002:121) yang telah dimodifikasi juga oleh penulis, yaitu:

1. Sangat bermanfaat : Apabila seluruh bahan pelajaran yang diajarkan itu dapat dikuasai oleh siswa.
2. Bermanfaat : Apabila sebagian besar (76% s.d 99%) bahan pelajaran yang diajarkan dapat dikuasai oleh siswa.
3. Cukup bermanfaat : Apabila bahan pelajaran yang diajarkan hanya 60% s.d 75% saja dikuasai oleh siswa.
4. Kurang bermanfaat : Apabila bahan pelajaran yang diajarkan kurang dari 60% dikuasai oleh siswa.

E. Prosedur Penelitian

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

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi ke objek penelitian dan wawancara kepada guru Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 9 Bandung.

2. Penyusunan proposal penelitian, meliputi penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan, pertanyaan penelitian, dan metodologi penelitian.
3. Penyusunan angket kemudian menyebarkan angket. Penyebaran angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan menjadi *cook helper* di restoran.
4. Pengumpulan data dengan mengumpulkan kembali angket yang telah diisi oleh responden dan menginventarisir jawaban.
5. Mentabulasi data yang diperoleh dari angket, menghitung skor yang diperoleh kemudian mempersentasikannya.
6. Membuat penafsiran, pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
7. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian.