

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Menurut Sugiyono (2008: 3) metodologi penelitian adalah “cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu”. Metode penelitian adalah kegiatan sistematis terencana yang dilakukan penulis untuk memecahkan suatu permasalahan untuk mencapai tujuan tertentu. Sesuai dengan permasalahan yang diteliti, maka metode penelitian yang di gunakan penulis adalah metode deskriptif, yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari fenomena yang terjadi pada masa sekarang. Seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (2004: 140) bahwa penelitian deskriptif :

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

Setelah data diperoleh dari hasil penelitian lapangan, disusun dan dijelaskan serta dianalisa. Kemudian berdasarkan data yang telah dianalisa barulah diambil suatu kesimpulan dan saran-saran.

Metode deskriptif yang penulis gunakan bertujuan untuk mengumpulkan data mengenai “Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung”.

B. Populasi dan Sampel Penelitian

Untuk memperoleh data dalam suatu penelitian diperlukan sumber data. Sumber data tersebut akan lebih mudah diperoleh apabila terlebih dahulu ditentukan populasi dan sampelnya.

1. Populasi Penelitian

Pengumpulan data untuk penelitian didapat dari sumber data yang disebut dengan populasi. Sugiyono (2008: 117) berpendapat bahwa populasi adalah "wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan". Sesuai dengan pendapat tersebut, maka yang menjadi populasi penelitian ini adalah seluruh peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung sebanyak 147 peserta didik yang terbagi dalam 4 kelas.

2. Sampel Penelitian

Sampel merupakan bagian dari populasi yang diteliti, yang karakteristiknya mewakili populasi tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Sugiyono (2008: 118) menjelaskan bahwa "Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut". Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu *Purposive Sampling* adalah "teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu" (Sugiyono, 2008: 124). Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga yang telah lulus melaksanakan prakerin di restoran hotel bintang 3 di Bandung sebanyak 61 peserta didik yang tersebar di 4 kelas yang berbeda.

Tabel 3.1
Rekapitulasi Penyebaran Peserta Didik Kelas XII pada Pelaksanaan
Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung

No	Kelas	Jumlah Peserta Didik
1	XII Restoran 1	15
2	XII Restoran 2	20
3	XII Restoran 3	14
4	XII Restoran 4	12
Jumlah		61

Sumber: Daftar Peserta Praktek Kerja Industri Tahun Ajaran 2009/2010
SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung

Tabel 3.2
Data Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung yang dijadikan tempat praktek kerja
industri oleh peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMK
Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung yang Tersebar di 4 Kelas Berbeda

No	Nama Restoran Hotel Bintang 3	Jumlah Peserta Didik
1	Hotel Gumilang Sari	10
2	Hotel Karang Setra Cottage, Spa, and Hotel	10
3	Hotel Puri Khatulistiwa	9
4	Hotel Perdana Wisata	7
5	Hotel Grand Serella	7
6	Hotel Sangria	6
7	Hotel Lingga	6
8	Hotel Bumi Asih	3
9	Hotel Topaz	2
10	Hotel Santika	1
Jumlah		61

Sumber: Daftar Peserta Praktek Kerja Industri Tahun Ajaran 2009/2010
SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang istilah yang digunakan dalam judul penelitian, agar diperoleh persamaan pandangan dan pengertian istilah antara pembaca dan penulis dalam menafsirkan judul penelitian. Istilah yang dipakai dalam penelitian ini, yaitu:

1. Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan

a. Upaya

Upaya menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008: 1534) yaitu “Usaha atau ikhtiar (yang bertujuan untuk mencapai suatu maksud)”.

b. Peserta Didik

Definisi peserta didik menurut UU RI No. 20 Tahun 2003 (2003: 3) tentang Sisdiknas adalah “Anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu”.

c. Meningkatkan

Arti kata meningkatkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008: 1470) adalah “menaikkan; mempertinggi; memperhebat; mengangkat diri”.

d. Kemampuan

Kemampuan menurut Robbins (Eman, 2008: 5) yaitu “Kesanggupan yang dapat berasal dari bawaan sejak lahir, atau merupakan hasil latihan/praktek”.

Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan upaya peserta didik dalam meningkatkan kemampuan yaitu segala usaha yang dilakukan peserta didik untuk memperhebat kemampuan dalam pengoperasian peralatan boga. Peserta didik melakukan suatu cara atau usaha yang dilakukan oleh peserta didik untuk mencapai tujuan belajar. Tujuan belajar yang ingin dicapai adalah peserta didik mampu mengoperasikan peralatan boga.

2. Mengoperasikan Peralatan Boga

a. Mengoperasikan

Definisi mengoperasikan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008: 984) yaitu “membedahkan; menjalankan”.

b. Peralatan

Arti kata peralatan menurut kamus yang ditulis oleh Wahyu, dkk (2006: 22) yaitu “segala sesuatu yang dipakai untuk mencapai tujuan; semua macam benda yang digunakan untuk memudahkan pekerjaan”.

c. Boga

Definisi boga yaitu “memasak; hidangan; makanan” (Wahyu, dkk, 2006: 28). Maksud dari mengoperasikan peralatan boga pada penelitian ini yaitu kemampuan peserta didik dalam menjalankan peralatan-peralatan yang digunakan ketika memasak. Peserta didik harus mampu mengoperasikan peralatan boga sesuai dengan fungsinya.

3. Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3

a. Praktek Kerja Industri

Praktek Kerja Industri (PRAKERIN) menurut disdik propinsi Jabar Mustikawanto yang dikutip oleh Kamajaya (2009) adalah merupakan suatu sistem pembelajaran yang dilakukan diluar Proses Belajar Mengajar dan dilaksanakan pada perusahaan/industri atau instansi yang relevan.

b. Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum (Marsum, 2008: 14).

c. Hotel Bintang 3

Definisi hotel menurut SK Menteri Perhubungan No. PM 10/PW 301/Phb 77 dan SK Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi (Menparpostel) No. Km 37/Pw 340 MPPT 86 adalah sebagai berikut :

Hotel adalah sebuah akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makanan, dan minuman serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Hotel diklasifikasikan sesuai dengan kapasitas dan fasilitas yang dapat diberikan kepada tamu, pendapat tersebut sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Perhubungan No.PPM 10.301/Phb-77 yang dikutip dalam Marsum (2008: 86) bahwa hotel diklasifikasikan berdasarkan:

- 1) Jumlah kamar yang tersedia
- 2) Fasilitas yang tersedia
- 3) Peralatan yang digunakan
- 4) Mutu pelayanan (yang dimiliki)

Berdasarkan kriteria tersebut, hotel diklasifikasikan kedalam 6 golongan yaitu:

- 1) Hotel kelas Bintang 1 (*)
- 2) Hotel kelas Bintang 2 (**)
- 3) Hotel kelas Bintang 3 (***)
- 4) Hotel kelas Bintang 4 (****)
- 5) Hotel kelas Bintang 5 (*****)
- 6) Hotel kelas Bintang 5 Berlian

Praktek kerja industri di restoran hotel bintang 3 pada penelitian ini yaitu suatu pembelajaran secara langsung di tempat kerja yang dilakukan oleh peserta didik di restoran hotel bintang 3. Kegiatan peserta didik di restoran hotel bintang 3 merupakan kegiatan bekerja langsung pada pekerjaan yang sesungguhnya.

Pelaksanaan yang demikian dimaksudkan agar peserta didik menguasai kompetensi keahlian standar yang baik.

4. Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung

Pada penelitian ini bermaksud untuk mengetahui segala usaha yang dilakukan peserta didik untuk memperhebat kemampuan dalam pengoperasian peralatan boga. Peserta didik melakukan suatu cara atau usaha yang dilakukan oleh peserta didik untuk mencapai tujuan belajar. Tujuan belajar yang ingin dicapai adalah peserta didik mampu mengoperasikan peralatan boga. Suatu pembelajaran secara langsung di tempat kerja yang dilakukan oleh peserta didik di restoran hotel bintang 3. Kegiatan peserta didik di restoran hotel bintang 3 merupakan kegiatan bekerja langsung pada pekerjaan yang sesungguhnya. Pelaksanaan yang demikian dimaksudkan agar peserta didik menguasai kompetensi keahlian yaitu mengoperasikan peralatan boga dengan baik.

D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data Penelitian

Teknik pengumpulan data merupakan suatu cara untuk menerapkan metode pada masalah yang diteliti. Teknik pengumpulan data menurut Sugiyono (2009: 137) adalah “ketepatan cara-cara yang digunakan untuk mengumpulkan data yang akan diteliti dengan metode *interview*, angket, observasi, *kuisisioner*, dan sebagainya”. Teknik yang akan penulis gunakan pada penelitian ini adalah angket (*questionnaire*).

Menurut Sugiyono (2008: 199) angket merupakan “teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Angket dilakukan pada lingkup yang tidak terlalu luas, serta dapat langsung diberikan pada responden secara langsung dalam waktu yang tidak terlalu lama. Angket yang diberikan kepada responden dapat berupa pertanyaan atau pernyataan tertutup maupun terbuka.

2. Teknik Pengolahan Data Penelitian

Teknik pengolahan data yang dilakukan dalam penelitian ini dengan tahapan sebagai berikut :

a. Persiapan dan Pengumpulan Data Penelitian

Langkah-langkah persiapan dan pengumpulan data penelitian yang penulis lakukan adalah:

a) Menyusun instrumen penelitian

Data yang diperlukan penulis mengenai Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung, meliputi aspek kognitif, afektif, dan psikomotor. Data diperoleh dengan cara menjawab pertanyaan penelitian.

b) Penyebaran instrumen

Penyebaran instrument dilakukan penulis dengan cara datang langsung ke SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung dan memberikan angket kepada peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Keahlian Tata Boga yang telah

lulus melaksanakan praktek kerja industri di restoran Hotel Bintang 3 di Bandung. Angket yang disebarakan sebanyak 61 eksemplar.

b. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan dari hasil angket yang akan penulis sebarakan kepada responden, kemudian diproses melalui pengolahan data dengan mencari persentase dari tiap jawaban untuk selajutnya di tafsirkan. Proses pengolahan data dari hasil angket menggunakan langkah-langkah sebagai berikut:

- a) Mengecek jumlah lembar jawaban angket
- b) Menghitung angket
- c) Memeriksa kelengkapan angket
- d) Tabulasi data

Tujuan tabulasi data adalah untuk mengolah gambaran mengenai frekuensi tiap *options* pada setiap *item instrument*, sehingga terlihat frekuensi jawaban responden. Kriteria dalam penentuan jawaban pengisian angket adalah responden menjawab lebih dari satu jawaban, sehingga jumlah frekuensi jawaban bervariasi.

a) Presentase Data

Perhitungan ini digunakan untuk mengetahui perbandingan besar kecilnya jawaban yang diberikan responden. Hal ini dikarenakan jumlah jawaban responden untuk tiap item tidak sama. Untuk menghitung persentase, penulis menggunakan rumus sesuai dengan pendapat Ali (2002: 184), yaitu:

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

Keterangan :

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

3. Penafsiran Data Penelitian

Penafsiran data yaitu pengolahan data bentuk kuantitatif. Setelah dipersentasekan, data tersebut kemudian ditafsirkan yang diambil dari 0 – 100 %. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali (2002:184). Penafsiran data berpedoman pada batasan-batasan, yaitu sebagai berikut:

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

Atas dasar pendapat dari beberapa pakar, penulis menentukan kriteria sebagai berikut:

80% - 100%	= Sangat Baik
60% - 80%	= Baik
40% - 60%	= cukup baik
20% - 40%	= Rendah
0%	= Sangat rendah

E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini telah dan akan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. Tahap perencanaan

Studi pendahuluan dilakukan melalui observasi langsung ke SMK Negeri 2

Baleendah mengenai kelengkapan peralatan boga.

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyusunan *outline* penelitian dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat batasan masalah yang digunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian yaitu Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII Program Stud Keahlian Tata Boga Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung).
- b. Perumusan tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam penelitian Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung).
- c. Penyusunan BAB II kajian pustaka Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung).
- d. Penyusunan kisi-kisi penelitian untuk memudahkan dalam penyusunan instrument penelitian.

- e. Penyusunan instrumen penelitian ini, penulis menggunakan angket.
- f. Penyebaran instrumen penelitian kepada responden.
- g. Pengumpulan kembali instrumen penelitian yang telah diisi responden, apabila ada pertanyaan yang belum dijawab responden diminta untuk menjawabnya.

3. Tahap akhir

- a. Pengolahan data penelitian
- b. Pembahasan hasil penelitian Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung).
- c. Penarikan kesimpulan dan membuat implikasi penelitian Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung).
- d. Pembuatan rekomendasi penelitian ditunjukkan kepada yang berkepentingan atau yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini.