

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metodologi penelitian adalah suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif karena penelitian ini bertujuan untuk membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang yang dikemukakan oleh Surakhmad (2006:140).

Ciri-ciri metode deskriptif menurut 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 dan pemecahan masalah yang sedang terjadi pada penelitian ini.

B. Definisi Operasional

Definisi oprasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang istilah yang digunakan dalam judul penelitian, sehingga tidak terjadi kesalahpahaman antara penulis dan pembaca mengenai istilah yang terdapat di dalam judul skripsi, yaitu : “Pemanfaatan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras“.

Definisi operasional yang digunakan untuk istilah sebagai berikut :

1. Pemanfaatan Hasil Belajar Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan

a. Pemanfaatan

Pemanfaatan menurut Tim Pustaka Phoenix (2007: 626) adalah “proses, cara, pembuatan memanfaatkan”.

b. Hasil belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2009: 22) adalah “kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.

c. Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Teknik Dasar Pengolahan Makanan menurut Kurikulum SMK (Tahun 2004) adalah “kemampuan yang harus dimiliki peserta didik berupa teori dan praktek yang mempelajari tentang peralatan pengolahan, pengolahan makanan dan metode dasar pengolahan makanan mencakup teknik *boiling*, teknik *poaching*, teknik *stewing*, teknik *roasting*, teknik *baking*, dan teknik *grilling*”.

Pengertian pemanfaatan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Tim Pustaka Phoenix, Sudjana dan Kurikulum SMK Tahun 2004 adalah pembuatan memanfaatkan kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar berupa teori dan praktek yang mempelajari tentang peralatan pengolahan, pengolahan makanan dan metode dasar pengolahan makanan mencakup teknik *boiling*, teknik *poaching*, teknik *stewing*, teknik *roasting*, teknik *baking*, dan teknik *griling*

2. Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras

a. Praktikum

Praktikum menurut Poerwadarminta (2002: 1092) adalah “bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah didapatkan”.

b. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan menurut Rosmaidar (1997: 4) adalah “salah satu proses penerapan panas dari bahan yang mentah menjadi matang dengan tujuan tertentu”.

c. Berbahan dasar

Berbahan dasar menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999) adalah “segala sesuatu yang dapat dipakai untuk pedoman”

d. Beras

Beras menurut Kusmiati (1997: 19) adalah “bahan makanan nabati sebagai sumber karbohidrat yang banyak mengandung vitamin B1”.

Pengertian praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Poerwadarminta, Rosmaidar, Kamus Besar Bahasa Indonesia, dan Kusmiati adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan untuk melaksanakan teori yang telah didapatkan proses penerapan panas dari bahan yang mentah menjadi matang dengan bahan dasarnya makanan nabati sebagai sumber karbohidrat.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Sugiyono (2008: 118) mengemukakan bahwa : “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XII SMKN 2 Baleendah yang telah mengikuti pembelajaran menggunakan teknik dasar pengolahan makanan yang berjumlah 152 peserta didik dari 4 kelas, sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3. 1
Populasi Penelitian
Peserta Didik Kelas XI Progran Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah

No.	Sub Populasi	Jumlah
1.	Kelas XII Restoran 1	40 orang
2.	Kelas XII Restoran 2	39 orang
3.	Kelas XII Restoran 3	36 orang
4.	Kelas XII Restoran 4	37 orang
Jumlah		152 orang

(Sumber: Tata Usaha SMK Negeri 2 Baleendah)

2. Sampel

Sugiyono (2008: 118) mengemukakan : “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Bila populasi besar dan peneliti tidak mungkin semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi tersebut. Untuk itu sampel diambil dari populasi harus benar-benar resrepresentatif (mewakili)”.

Teknik pengambilan sampel yaitu “*cluster random sampling* (Area Sampling)” dimana teknik pengambilan datanya sangat luas, sehingga

pengambilan anggota sampelnya berdasarkan populasi yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2008:121). Adapun rumus yang digunakan yaitu rumus pengambilan sampel untuk jumlah peserta didik yang diteliti dengan menggunakan derajat kepercayaan $\alpha = 0,05$ dan *bound or error* ditetapkan sebesar 15% dengan alasan bahwa kondisi populasinya bersifat homogen, menurut Riduwan (2003:22) menggunakan rumus Al-Rasyid sebagai berikut :

$$n_0 = \left[\frac{Z\alpha}{2BE} \right]^2$$

Dengan kriteria sebagai berikut :

Jika $n_0 \leq 0,05 N$, maka $N = n_0$

Jika $n_0 > 0,05 N$, maka $n = \frac{n_0}{1 + \frac{n_0 - 1}{N}}$

Dimana :

A : Taraf kesalahan yang besarnya ditetapkan 0,05

N : Jumlah Populasi

BE : *Bound of error* 15 %

$Z \alpha$: Nilai dalam tabel $Z = 1,99$

Dengan rumus tersebut, maka dapat dihitung :

$$\begin{aligned} n_0 &= \left[\frac{1,99}{2(0,15)} \right]^2 \\ &= (6,63)^2 \\ &= 43,96 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Dan } n_0 &= 0,05 N \\ &= 0,05 (152) \\ &= 7,6 \end{aligned}$$

Karena $n_0 > 0,05 N$, maka besarnya sampel dapat dihitung dengan :

$$\begin{aligned} n &= \frac{n_0}{1 + \frac{n_0 - 1}{N}} \\ n &= \frac{43,96}{1 + 0,29} \\ n &= 34,08 \sim 34 \end{aligned}$$

Dengan demikian, diperoleh jumlah sampel penelitian sebanyak 34 orang.

Untuk proporsi tiap-tiap kelasnya dihitung dengan rumus :

$$n_i = (N_i / N) n$$

Dimana :

- n_i : Jumlah sampel menurut kelas
 n : Jumlah sampel seluruh
 N_i : Jumlah populasi menurut kelas
 N : Jumlah populasi seluruhnya

Maka, sampel dalam penelitian ini adalah :

Tabel 3.2
Sampel Penelitian

No	Kelas	Jumlah Siswa	Sampel
1	XII Restoran 1	40 orang	$(40/152) 34 = 8,8 = 9$ Orang
2	XII Restoran 2	39 orang	$(39/152) 34 = 8,8 = 9$ Orang
3	XII Restoran 3	36 orang	$(36/152) 34 = 8,2 = 8$ Orang
4	XII Restoran 4	37 orang	$(37/152) 34 = 8,2 = 8$ Orang
Jumlah		152 orang	34 orang

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah : Angket atau kuesioner

Menurut Sugiyono (2008: 199) angket atau kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Teknik ini untuk mengumpulkan data dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan secara tertulis kepada responden. Responden dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XII sebanyak 34 orang.

E. Teknik Pengolahan Data

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

1. Persiapan dan Pengumpulan Data Penelitian

Persiapan yang dilakukan dalam pengolahan data dalam penelitian ini adalah membuat angket yang disusun dengan mengacu pada kisi-kisi penelitian. Kisi-kisi penelitian ini berkaitan dengan “Pemanfaatan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras“.

Proses pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penelitian ini adalah dengan menyebarkan angket yang akan diisi oleh responden yaitu peserta didik kelas XII sebanyak 34 orang.

2. Pengolahan Data Penelitian

Langkah-langkah dalam mengolah data yang diperoleh melalui penyebaran angket adalah sebagai berikut :

a. Mengecek data

Angket yang telah diisi oleh responden kemudian dikumpulkan dan diperiksa kelengkapan jawaban responden pada setiap item pertanyaan yang ada pada angket.

b. Tabulasi data

Tabulasi data bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi tiap *option* sehingga terlihat frekuensi jawaban responden. Responden yang menjawab lebih dari satu jawaban, sehingga frekuensi bervariasi.

c. Persentase data

Persentase data digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jawaban pada setiap angket berbeda. Rumus untuk menghitung angka persentase adalah :

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

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

3. Penafsiran Data Penelitian

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

Selanjutnya penafsiran data berpedoman pada batasan-batasan yang dikemukakan oleh Djamarah dan Zain (2002:121) yaitu :

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

F. 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 melalui observasi ke objek penelitian dan dialog dengan guru mata diklat.
2. Penyusunan *outline* penelitian dengan menggambarkan latar belakang masalah yang akan diteliti, membuat pembatasan masalah yang dipergunakan untuk merumuskan masalah yang dijadikan judul penelitian Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Tahun Angkatan 2008-2009).
3. Perumusan tujuan penelitian dan manfaat penelitian serta asumsi yang terdapat dalam penelitian Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Tahun Angkatan 2008-2009).
4. Penyusunan BAB II kajian pustaka Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Tahun Angkatan 2008-2009).

5. Penyusunan kisi-kisi penelitian untuk memudahkan dalam penyusunan instrument penelitian.
6. Penyusunan instrument penelitian ini, penulis menggunakan teknik angket.
7. Pengumpulan data tentang penelitian dengan cara penyebaran instrument penelitian kepada responden.
8. Pengumpulan kembali instrument penelitian yang telah diisi responden, apabila ada pertanyaan yang belum dijawab responden diminta untuk menjawabnya.
9. Mentabulasi data yang diperoleh dari intrumen penelitian, menghitung skor yang diperoleh kemudian mempresentasekannya.
10. Membuat penafsiran, pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan dan pembuatan implikasi hasil penelitian.
11. Membuat rekomendasi penelitian ditujukan kepada yang berkepentingan atau yang terkait dengan permasalahan dalam penelitian ini.