

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan adalah usaha agar manusia dapat mengembangkan potensi yang ada pada dirinya. Selain itu pendidikan merupakan sarana utama dalam menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas sebagai modal utama dalam pembangunan bangsa. Manusia yang berkualitas adalah manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, cerdas, serta memiliki keterampilan yang diperlukan bagi dirinya, masyarakat bangsa dan negara. Pendapat tersebut sesuai dengan makna pendidikan yang tertuang dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu:

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara.

Pendidikan yang diupayakan oleh pemerintah dikelompokkan menjadi tiga, yaitu pendidikan nonformal, informal dan formal. Pendidikan nonformal berupa pelatihan, kursus-kursus dan bimbingan belajar, pendidikan informal yang dilakukan di lingkungan keluarga, dan pendidikan formal adalah pendidikan berjenjang yang dilakukan di sekolah.

Pendidikan formal yang dilakukan di sekolah terbagi dalam beberapa jenjang pendidikan, yaitu pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Salah satu pendidikan menengah adalah pendidikan kejuruan atau disebut

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sekolah Menengah Kejuruan sistem pendidikannya dipersiapkan untuk menghasilkan peserta didik yang memiliki kemampuan untuk bekerja sesuai dengan keterampilan dan minatnya. Keterampilan yang dimiliki masing-masing lulusan akan berbeda tergantung program keahlian yang dipilihnya. Program keahlian SMK menurut kurikulum SMK 1994 terdiri dari 6 kelompok keahlian yaitu Pertanian dan Kehutanan, Kelompok Kesejahteraan Masyarakat, Kelompok Teknologi dan Industri, Kelompok Bisnis dan Manajemen, Kelompok Seni dan Kerajinan, dan Kelompok Pariwisata.

SMKN 3 Cimahi adalah salah satu SMK kelompok pariwisata yang terdiri dari tiga program keahlian yaitu Tata Busana, Akomodasi Perhotelan dan Restoran. Program keahlian Restoran dengan bidang keahlian Tata Boga di SMKN 3 Cimahi memiliki tujuan umum, yaitu membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam :

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, utama dan penutup.
2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan penutup.
3. Melayani makanan dan minuman baik di restoran maupun kamar tamu serta menata meja makan dan meja prasmanan.
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol.
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di restoran.

Upaya untuk mencapai tujuan tersebut, maka SMKN 3 Cimahi membekali peserta didik dengan seperangkat pengetahuan dan keterampilan dalam bentuk mata diklat. Program mata diklat keahlian Restoran terdiri dari tiga kelompok yakni kelompok normatif, adaptif dan produktif. Program produktif adalah

kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), dengan kata lain bahwa mata diklat produktif tidak hanya sebatas belajar teori akan tetapi peserta didik dituntut untuk terampil dalam mempraktekan apa yang sudah mereka dapatkan dalam teori.

Mata diklat yang termasuk ke dalam program produktif salah satunya adalah Pengolahan Makanan. Salah satu hasil belajar peserta didik pada mata diklat Pengolahan Makanan adalah mampu menyiapkan dan merencanakan menu seimbang. Materi tentang menyiapkan dan merencanakan menu seimbang disajikan dalam bentuk kompetensi yang bernama "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan". Kompetensi "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" memiliki tujuan seperti yang tercantum dalam MKKS kelompok Parwisata (2004) yaitu :

Peserta didik mampu menyiapkan dan mengolah hidangan yang sehat, memenuhi seluruh unsur gizi yang dibutuhkan tubuh, memahami dan mengerti tentang menghitung kebutuhan energi dan menyusun menu seimbang untuk berbagai golongan umur dan dapat menterjemakan dalam susunan menu dan pola makan sehari-hari.

Setelah mengikuti proses belajar tentang materi "Menyiapkan Rencana Hidangan untuk Meningkatkan Kesehatan tersebut, maka akan terjadi perubahan pada diri peserta didik. Perubahan tersebut menurut Bloom dalam Angkowo (2007:35) mencakup tiga ranah, yakni kognitif, afektif dan psikomotor.

Suatu perubahan yang di dapatkan setelah proses kegiatan belajar disebut sebagai hasil belajar. Hasil belajar Pengolahan Makanan yang tersirat pada kompetensi "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan

Kesehatan” secara khusus terbagi ke dalam tiga kemampuan yakni kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Pendapat tersebut dikemukakan oleh Sudjana (2008:3) yang menyatakan ”Hasil belajar siswa dari proses pembelajaran nampak dalam perubahan tingkah laku yakni kognitif, afektif dan psikomotor”.

Kemampuan kognitif peserta didik setelah pembelajaran ”Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan” adalah mengerti dan memahami tentang pengertian, kelompok, fungsi dan sumber zat gizi, Daftar Kecukupan Gizi (DKG) dan persyaratan makan bagi berbagai kelompok umur. Kemampuan afektif yang diharapkan adalah peserta didik memiliki sikap teliti, hati-hati, cermat dan sungguh-sungguh dalam menghitung kebutuhan gizi bagi berbagai kelompok umur, menggunakan Daftar Kebutuhan Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Bahan Makanan Penukar, menyusun menu dan mengolah makanan. Pada kemampuan psikomotor peserta didik diharapkan terampil menghitung kebutuhan gizi, mengidentifikasi persyaratan makan berbagai kelompok umur, menggunakan DKBM dan DBMP, dan menyusun menu.

Upaya untuk mencapai hasil belajar tersebut maka kegiatan belajar dilakukan secara teori dan praktek. Materi teori yang diberikan berisi tentang pengetahuan (kognitif), sikap (afektif) dan keterampilan (psikomotor) yang harus dipelajari dan dikuasai oleh peserta didik sebelum melakukan kegiatan praktek. Pendapat tersebut sesuai dengan Haryati (2006:10) bahwa ”Secara garis besar materi/bahan ajar berisikan pengetahuan (kognitif), sikap (afektif) dan keterampilan (psikomotor) yang harus dipelajari dan dikuasai siswa sebagai subjek didik”. Materi ”Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk

Meningkatkan Kesehatan” berisi tentang fungsi dan sumber gizi, Daftar Kecukupan Gizi (DKG) dan persyaratan makan bagi berbagai kelompok umur, Daftar Kebutuhan Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Bahan Makanan Penukar, serta menyusun menu seimbang. Praktek adalah kegiatan belajar untuk mengaplikasikan materi yang telah di pelajari peserta didik sehingga memiliki keterampilan (psikomotor), dan dalam kegiatan belajar ”Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan” peserta didik harus terampil dalam menyusun menu seimbang.

Menu seimbang menurut Hanim (MKKS, 2004:51) adalah ”Rangkaian dari beberapa macam hidangan untuk tiap kali makan yang dapat menyehatkan tubuh orang yang memakannya dengan menggunakan semua golongan bahan makanan dan penggantinya dengan memperhatikan keseimbangan zat-zat gizi yang terkandung didalamnya”. Praktek menyusun menu seimbang ini diharapkan dapat diterapkan dan digunakan oleh peserta didik khususnya bidang keahlian tata boga yang akan menjadi tenaga ahli bidang pengolahan makanan maupun dalam kehidupan sehari-hari, karena pada hakikatnya makanan yang kita makan harus mengandung gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Hal ini sesuai dengan salah satu tujuan menyusun menu seimbang yang dikemukakan oleh Iin (MKKS, 2004:53) bahwa ”Salah satu tujuan penyusunan menu seimbang ini adalah agar makanan yang akan dihidangkan dapat menjamin terpenuhinya kecukupan gizi atau kebutuhan gizi seseorang karena syarat pertama yang harus diperhatikan dalam menyusun menu adalah terpenuhinya kebutuhan gizi bagi tubuh”.

Berdasarkan pengamatan penulis selama kegiatan Program Latihan Profesi (PLP) pada beberapa sekolah menengah kejuruan, peserta didik mengalami kesulitan dalam menghitung kebutuhan gizi dan menyusun menu seimbang, padahal kemampuan menyusun menu seimbang penting dimiliki oleh peserta didik sebagai pengetahuan yang dapat menunjang dalam kegiatan praktek kerja industri di rumah sakit dan restoran terutama dalam menyusun menu dan mengolah makanan sehari-hari. Harapan lain dengan adanya pembelajaran "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" dapat mengatasi masalah yang terjadi di masyarakat yakni sebagian besar belum mampu menyusun dan menghadirkan menu seimbang. Pendapat tersebut dikemukakan oleh Hanim (MKKS, 2004:51) bahwa "Masyarakat Indonesia belum mampu menghadirkan menu seimbang, dengan pembelajaran ini diharapkan peserta didik dapat mewujudkan masyarakat yang sehat dan sadar gizi".

Penulis sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Katering yang *output* pembelajarannya hampir sama dengan Mata Kuliah Dasar Boga yaitu setelah mempelajari tentang gizi diharapkan memiliki pengetahuan gizi, dapat membuat dan menghadirkan makanan yang bergizi dan dapat mengaplikasikannya kedalam kehidupan sehari-hari sehingga terwujud keluarga yang sehat dan sejahtera. Penulis sekaligus sebagai calon tenaga pendidik di SMK perlu mengetahui pendapat peserta didik tentang hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" karena dapat dijadikan masukan untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik selanjutnya, untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian bagaimana pendapat peserta didik tentang

hasil belajar “Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan” pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan awal dari kegiatan suatu penelitian, sesuai dengan pendapat Arikunto, S. (1998:30) yang mengemukakan bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah pertama dalam merumuskan suatu problematika penelitian dan merupakan pokok dari kegiatan penelitian”. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar “Menyiapkan Rencana Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan Pada Praktek Menyusun Menu Seimbang”.

Penelitian mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar “Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan Pada Praktek Menyusun Menu Seimbang” akan lebih terarah jika dibatasi permasalahannya, karena keterbatasan waktu, kemampuan tenaga dan pengetahuan yang penulis miliki. Penelitian dibatasi sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar ”Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan” pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja di tinjau dari kemampuan kognitif yang meliputi fungsi zat gizi, sumber gizi, kecukupan gizi bagi remaja, dan menu seimbang.
2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar ”Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan” pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja ditinjau dari kemampuan afektif meliputi

ketelitian dalam menghitung kecukupan gizi, memilih bahan makanan sumber gizi dan menyusun menu seimbang bagi remaja.

3. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan, Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP), pemilihan bahan makanan dan menyusun menu sesuai dengan syarat Empat Sehat Lima Sempurna.

Definisi Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" Pada Praktek Menyusun Menu Seimbang perlu ditampilkan untuk menghindari salah penafsiran antara penulis dan pembaca dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam penelitian ini. Definisi operasional dari judul penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik

a. Pendapat

Pendapat menurut Sarimurti (1998: 18) adalah 'penilaian pribadi berupa pernyataan dan sikap baik lisan maupun tulisan yang bersifat positif atau negatif terhadap objek tertentu dan pernyataan tersebut masih dapat berubah-ubah'.

b. Peserta didik

Peserta didik menurut Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 tahun 2003 yaitu "Anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan

potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu”.

Peserta didik yang dimaksud dalam penelitian ini adalah peserta didik Program Keahlian Restoran SMKN 3 Cimahi

Pengertian pendapat peserta didik dalam penelitian ini mengacu kepada pengertian menurut Sarimurti dan Undang-undang Sisdiknas No. 20 tahun 2003 yaitu penilaian peserta didik SMKN 3 Cimahi berupa pernyataan dan sikap, baik lisan maupun tulisan yang bersifat positif atau negatif terhadap objek tertentu.

2. Hasil belajar Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

a. Hasil Belajar

Sudjana (2008:3) mengemukakan bahwa ”Hasil belajar pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku. Tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang luas mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor”.

b. Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan

Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan dalam kurikulum SMK 2004 adalah salah satu kompetensi dalam program produktif yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki pengetahuan dan keterampilan menyiapkan dan mengolah hidangan yang sehat, memenuhi seluruh unsur gizi yang dibutuhkan tubuh, memahami dan mengerti tentang menghitung kebutuhan energi dan menyusun menu seimbang untuk berbagai golongan umur dan dapat menterjemakan dalam susunan menu dan pola makan sehari-hari.

Pengertian hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" mengacu kepada pengertian Sudjana (2008:3) dan kurikulum SMK 2004 yaitu perubahan kemampuan berupa pengetahuan dan keterampilan dalam menyiapkan dan mengolah hidangan yang sehat, memenuhi seluruh unsur gizi yang dibutuhkan tubuh, memahami dan mengerti tentang menghitung kebutuhan energi dan menyusun menu seimbang untuk berbagai golongan umur dan dapat menterjemakan dalam susunan menu dan pola makan sehari-hari.

3. Praktek Menyusun Menu Seimbang

a. Praktek

Menurut Poerwadarminta (1999:575) bahwa "Praktek/praktikum adalah: bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata hal – hal yang ia dapat dalam teori".

b. Menyusun

Menurut Poerwadarminta (1999:982) menyusun adalah menumpuk; mengatur baik-baik.

c. Menu Seimbang

Menu seimbang menurut Hanim, dkk (MKKS,2004:51) adalah "Rangkaian dari beberapa macam hidangan untuk tiap kali makan yang dapat menyehatkan tubuh orang yang memakannya dengan menggunakan semua golongan bahan makanan dan penggantinya dengan memperhatikan keseimbangan zat-zat gizi yang terkandung didalamnya".

Pengertian praktek menyusun menu seimbang dalam penelitian ini penulis sarikan dari pengertian di atas, yaitu kegiatan belajar yang memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk melaksanakan teori yang telah dipelajari dengan cara mengatur atau membuat rangkaian dari beberapa macam hidangan untuk tiap kali makan yang dapat menyehatkan tubuh dengan menggunakan semua golongan bahan makanan dan penggantinya serta memperhatikan keseimbangan zat-zat gizi yang dibutuhkan.

Pengertian secara keseluruhan tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan Pada Praktek Menyusun Menu Seimbang" adalah penilaian peserta didik Program Keahlian Restoran SMKN 3 Cimahi berupa pernyataan dan sikap tentang perubahan kemampuan meliputi pengetahuan (kognitif), sikap (afektif) dan keterampilan (psikomotor) dalam menyiapkan dan mengolah hidangan untuk tiap kali makan yang dapat menyehatkan tubuh dengan menggunakan semua golongan bahan makanan dan penggantinya serta memperhatikan keseimbangan zat-zat gizi yang terkandung didalamnya.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang pendapat peserta didik tentang hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang :

- a. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja di tinjau dari kemampuan kognitif yang meliputi fungsi zat gizi, sumber gizi, kecukupan gizi bagi remaja, dan menu seimbang.
- b. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja ditinjau dari kemampuan afektif meliputi ketelitian dalam menghitung kecukupan gizi, memilih bahan makanan sumber gizi dan menyusun menu seimbang bagi remaja.
- c. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan" pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan, Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP), pemilihan bahan makanan dan menyusun menu sesuai dengan syarat Empat Sehat Lima Sempurna.

D. Asumsi

Penelitian yang penulis lakukan memiliki asumsi atau anggapan dasar yang dijadikan sebagai titik tolak penelitian yang kebenarannya ditunjang oleh para ahli, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (2000:58) 'Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik'. Berdasarkan pendapat tersebut, maka penulis merumuskan asumsi dalam penelitian ini yaitu :

1. Pendapat peserta didik baik lisan maupun tulisan merupakan sumbangan pemikiran yang dapat dijadikan masukan atau bahan kajian dalam meningkatkan hasil belajar dalam proses pembelajaran "Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan". Anggapan dasar ini didasari oleh pendapat Muslimat (2004:8) bahwa "Setiap pandangan seseorang merupakan sumbangan pikiran, baik lisan maupun tulisan yang ditujukan kepada seseorang berupa saran, kritik dan usulan".
2. Hasil belajar peserta didik adalah adanya perubahan tingkah laku yang meliputi kemampuan kognitif (pengetahuan), kemampuan afektif (sikap) dan kemampuan psikomotor (keterampilan). Hal ini ditunjang dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2008:3) bahwa "Hasil belajar siswa pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor".
3. Praktek dapat menjadi sarana belajar bagi peserta didik untuk memperoleh pengalaman belajar dalam proses pendidikan yang optimal. Asumsi ini diperkuat dengan pernyataan Tirtarahardja dan Lasula (2000:41) yaitu : "Yang

menjadi tujuan utama pengelolaan proses pendidikan yaitu terjadinya proses belajar dan pengalaman belajar yang optimal”

4. Kegiatan praktek dapat memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menggunakan hasil belajarnya, karena dengan praktek peserta didik akan dapat menguji secara langsung teori yang telah mereka pelajari dalam situasi yang sebenarnya atau konkrit. Pendapat serupa dikemukakan oleh Poerwadarminta (1999:575) bahwa praktek/praktikum adalah “Bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata hal-hal yang ia dapat dalam teori”.

E. Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis yaitu suatu metode dalam meneliti status kelompok, manusia suatu set kondisi, suatu pemikiran ataupun kelas peristiwa pada waktu sekarang. Tujuan penelitian deskriptif ini adalah menggambarkan atau melukiskan secara sistematis, fakta, sifat serta hubungan yang diselidiki yaitu bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar “Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan” pada praktek menyusun menu seimbang bagi remaja.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan angket dan studi literatur. Studi literatur yang digunakan untuk mengkaji atau menganalisis beberapa konsep atau teori dan hasil penelitian yang berhubungan dengan pendapat peserta didik tentang hasil belajar “Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan”.

G. Lokasi Dan Sampel

Lokasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah SMK Negeri 3 Cimahi yang terletak di Jalan Sukarasa No.136 Cimahi. Populasi dalam penelitian ini adalah Peserta Didik Program Keahlian Tata Boga kelas XII di SMKN 3 Cimahi. dalam penelitian ini menggunakan sampel total karena jumlah peserta didik kurang dari 100 yakni sebanyak 66 orang. Hal ini sesuai dengan ketentuan yang dikemukakan oleh Arikunto (2002:112) yaitu "Untuk sekedar ancer-ancer maka apabila subjeknya kurang dari 100, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi".

