# BAB III METODE PENELITIAN

#### A. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi masa sekarang, sesuai dengan pendapat Santoso (2005:29), bahwa:

Penelitian deskriptif, umumnya bertujuan mendeskripsi secara sistematis, untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan populasi atau daerah tertentu yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Ciri-ciri metode deskriptif menurut pendapat Surakhmad (1998:140), yaitu :

- 1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang pada masa aktual.
- 2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis, karena itu metode ini disebut metode analisis.

Pendapat yang dikemukakan oleh kedua pakar di atas, dijadikan acuan oleh penulis dalam menginteprestasikan penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktek pembuatan *main course* dengan cara mengumpulkan data, kemudian disusun dan dianalisis.

### B. Populasi dan Sampel Penelitian

Untuk memperoleh data dalam suatu penelitian diperlukan objek penelitian. Objek penelitian tersebut akan mudah diperoleh apabila terlebih dahulu ditentukan populasi dan sampel penelitian.

### 1. Populasi

"Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya merupakan penelitian populasi" (Suharsimi Arikunto 2006:130). Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI program keahlian restoran sebanyak 36 orang.

# 2. Sampel

Sampel menurut Arikunto (2006:131) adalah "Sebagian atau wakil populasi yang diteliti". Jumlah populasi dapat menjadi sampel, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998:121) adalah "Sampel yang jumlahnya sebesar populasi disebut sampel total". Penelitian ini menggunakan sampel total. Penjelasan tersebut menegaskan bahwa yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah peserta didik kelas XI program keahlian restoran sebanyak 36 orang.

### C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu proses penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti. Teknik pengumpulan data menurut Arikunto (2007:207) adalah "Mengamati variabel yang akan diteliti dengan metode *interview*, tes, observasi, kuesioner dan sebagainya".

Teknik yang akan penulis gunakan dalam penelitian ini adalah:

#### 1. Observasi

"Metoda observasi adalah suatu usaha sadar untuk mengumpulkan data yang dilakukan secara sistematis, dengan prosedur yang terstandar" Arikunto (2002:197). Observasi atau yang disebut pula dengan pengamatan, meliputi kegiatan pemuatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra. Metoda ini digunakan sebagai alat untuk memperoleh data dengan cara pengamatan langsung terhadap objek penelitian yaitu kegiatan unjuk kerja peserta didik dalam melaksanakan praktikum pembuatan *main course*.

# 2. Angket

Arikunto (2002:128) mengemukakan bahwa angket adalah "Sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui". Dalam penelitian ini angket dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang Penerapan Kompetensi "Menyiapkan dan Mengolah Unggas" Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course*. Angket ini ditujukan kepada peserta didik SMK Negeri 9 Bandung kelas XI Program Keahlian Restoran sebanyak 36 orang.

# D. Teknik Pengumpulan, Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

### 1. Persiapan Pengumpulan Data

#### a. Menyusun Instrumen Penelitian

Data yang diperlukan penulis tentang penerapan Kompetensi "Menyiapkan dan Mengolah Unggas" Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course* sebagai

respoden penelitian diperoleh dari peserta didik Kelas XI Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga. Data diperoleh dengan cara menjawab pertanyaan angket dan tes praktek mengenai penguasaan aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Responden setelah selesai belajar kompetensi menyiapkan dan mengolah unggas, penerapannya pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.

# b. Penyebaran Instrumen

Penyebaran instrumen dilakukan penulis dengan cara datang langsung ke sekolah SMKN 9 Bandung dan memberikan angket kepada peserta didik kelas XI. Angket yang disebarkan sebanyak 36 eksemplar.

## c. Observasi Kriteria Unjuk Kerja (KUK)

Observasi KUK dilakukan penulis pada praktikum pembuatan hidangan *chicken* cordon bleu, carrot clamart, backed jacket potatoes sebagai penerapan dari Kompetensi "Menyiapkan dan Mengolah Unggas" secara kelompok. Observasi dilakukan dengan menggunakan pedoman KUK yang telah disusun sebelumnya.

## 2. Pengolahan Data Penelitian

Data diolah berdasarkan tes tertulis dan praktek yang disebarkan. Langkah-langkah pengolahan data penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Mengecek jumlah lembaran jawaban angket dan hasil observasi KUK
- b. Menghitung angket dan hasil observasi KUK
- c. Memeriksa kebenaran dan kelengkapan angket dan hasil observasi KUK
- d. Tabulasi data

Tabulasi data dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai frekuensi jawaban responden. Penentuan jawaban pengisian angket, yaitu responden menjawab lebih dari satu jawaban sehingga jumlah frekuensi jawaban bervariasi.

Tabulasi data juga digunakan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentase, karena jumlah jawaban pada setiap angket berbeda. Sesuai pendapat yang dikemukakan oleh Ali (1985:184), bahwa rumus untuk menghitung persentase adalah:

# Keterangan:

P = Persentase

f = Frekuensi jawaban responden

n = Jumlah responden 100% = Bilangan tetap  $P = \frac{f}{x} \times 100\%$ 

KAP

Data yang telah dipersentasikan kemudian dianalisis dengan menggunakan batasan-batasan menurut Ali (1985:184), yaitu :

100% = Seluruhnya 76% - 99% = Sebagian Besar 51% - 75% = Lebih dari setengah 50% = Setengahnya 26% - 49% = Kurang dari setengah 1% - 25% = Sebagian kecil 0% = Tidak seorangpun Batasan menurut para ahli, dimodifikasi oleh penulis yaitu:

```
86-100% = Baik sekali

66-85% = Baik

50-65% = Cukup

31-49% = Kurang

0-30% = Sangat Kurang
```

# E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian 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 kepada peserta didik yang telah mengikuti kompetensi "Menyiapkan dan Mengolah Unggas".
- 2. Penyusunan proposal penelitian, meliputi penyusunan latar belakang masalah, penyusunan pembatasan dan perumusan masalah, penyusunan tujuan dan perumusan pertanyaan penelitian.
- Penyusunan instrumen penelitian dengan menggunakan angket dan KUK. Angket dan KUK dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan Main Course.
- 4. Menyebarkan alat pengumpul data berupa angket dan observasi KUK kepada responden dan pengumpulan data kembali instrumen penelitian yang telah diisi oleh responden. Pengumpulan data dari responden. Mengumpulkan data dilakukan dengan cara menginventarisir jawaban item.

- 5. Melakukan pengolahan data dengan tujuan untuk menentukan dan menghitung skor yang diperoleh, mentabulasi data yang diperoleh dari instrumen penelitian yang terakhir mengolah data untuk menjawab pertanyaan penelitian.
- 6. Membuat penafsiran, pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
- 7. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian yang ditujukan kepada lembaga, kelompok dan individu yang terkait dengan penelitian, diantaranya:
  - a) Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung
  - b) Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung

FAPU

c) Lembaga Pendidikan (SMKN 9 Bandung dan Jurusan PKK FPTK UPI)