

**PENGANTAR**

Kepada Yth:

Siswa / Siswi

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Pada kesempatan ini perkenankanlah saya meminta bantuan siswa / siswi untuk mengisi angket yang akan saya berikan untuk mendapatkan data tentang “Pendapat siswa tentang implementasi mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia Oriental siswa di SMK N 6 Yogyakarta”.

Hasil penelitian ini sangat berguna bagi saya dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir skripsi. Untuk itu saya mengharap agar dalam mengisi angket ini dilakukan dengan sungguh-sungguh sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Pengisian angket ini tidak akan mempengaruhi nilai siswa/siswi di sekolah.

Atas kesediaan siswa / siswi dalam mengisi angket ini saya mengucapkan banyak terima kasih. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan siswa/siswi sekalian.

Hormat Saya,

Peneliti

Dewi Aryati

Nama :

Kelas :

No. Absen :

### ANGKET PENELITIAN

#### PENDAPAT SISWA TENTANG IMPLEMENTASI MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA ORIENTAL SISWA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Petunjuk Pengisian:

1. Bacalah setiap butir pernyataan/pertanyaan dengan cermat
2. Untuk setiap butir pertanyaan disediakan 4 alternatif jawaban dengan skala penilaian berjenjang yaitu:
  - a. SL : Selalu, apabila pernyataan selalu dilakukan, skornya 4
  - b. SR : Sering, apabila pernyataan sering dilakukan, skornya 3.
  - c. KD : Kadang-kadang, apabila butir pernyataan kadang-kadang dilakukan, skor penilaiannya 2.
  - d. TP : Tidak pernah, apabila butir pernyataan tidak pernah dilakukan, skornya 1.
3. Pilihlah salah satu alternatif jawaban yang anda anggap sesuai pada saat pelaksanaan pembelajaran, dengan memberikan tanda *check list* (  $\checkmark$  ) pada kolom yang tersedia.

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
	<b>A. Perencanaan</b>				
1.	Guru menyampaikan silabus di awal pelajaran				
2.	Guru memberikan pelajaran teori sebelum praktek dilangsungkan?				
3.	Rencana penilaian dan kriteria penilaian diberitahukan?				
4	Guru menunjukkan RPP ?				
5	Setiap praktek selalu diadakan perencanaan, persiapan alat sebelum praktek dimulai ?				
6	Siswa mengontrol alat sebelum praktek dimulai?				
7	Setiap praktek selalu diadakan perencanaan bahan sebelum praktek di mulai?				
8	Siswa mengukur bahan sebelum praktek dimulai?				

9.	Guru menjelaskan teknik penilaian diawal pertemuan ?				
10	Guru menjelaskan indikator ketercapaian siswa				
11	Guru menyampaikan standar kompetensi ketercapaian siswa?				
12	Guru memberikan resep sebelum praktik dilangsungkan ?				
13	Guru menyampaikan modul yang digunakan dalam mengajar ?				
14	Guru mengontrol peralatan pengolahan makanan Indonesia oriental baik sebelum dan sesudah praktik dilaksanakan ?				
15	Guru memberikan kesempatan untuk bertanya pelajaran teori pada siswa ?				
16	Guru menjelaskan bahwa penilaian siswa dinilai dari keaktifan siswa dalam menjawab pertanyaan ?				
17	Guru menjelaskan bahwa penilaian siswa berdasarkan kehadiran 70% siswa?				
18	Guru menunjukkan bentuk lay-out hasil dari resep sebelum praktikum ?				
19	Guru mendemokan teknik membuat makanan siswa mengikuti ?				
	<b>B. Pelaksanaan</b>				
1.	Siswa menanyakan, hal-hal yang belum dipahami pada saat guru menyampaikan materi?				
2	Siswa mencoba membuat pengolahan masakan Indonesia oriental setelah guru memberikan contoh bagaimana langkah-langkah ?				
3.	Materi menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka salad (rujak, lotes, pecel, lotek, gado-gado dan urap) dijelaskan dengan langkah kerja?				
4.	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China simmering, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan Egg Simmer tomato sauce ?				
5.	Guru menyampaikan materi secara jelas ?				
6.	Siswa menanyakan, hal-hal yang belum dipahami pada saat guru menyampaikan materi?				
7.	Setiap diadakan diskusi siswa mempresentasikan hasil diskusi?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
8.	Siswa mencoba membuat pengolahan masakan Indonesia oriental setelah guru memberikan contoh bagaimana langkah-langkah ?				
9.	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>braising</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan salmon <i>braising with vegetable</i> ?				
10	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>roasting</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan beef <i>roasting mushroom sauce</i> ?				
11	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>barberque</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan bebek <i>peking sauce barbeque</i> ?				
12	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>stewing</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan kerang <i>stew with vegetables</i> ?				
13	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>steaming</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan siomay?				
14	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>marinating</i> atau <i>mencencam</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>fried chicken</i> ?				
15	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan <i>stir frying</i> /( <i>saute</i> ), metode ini digunakan dalam pengolahan masakan nasi goreng, bakmie goreng, kwetiau dan cap cay ?				
16	Materi menjelaskan <i>terminology</i> atau sejarah masakan China ?				
17	Materi penyajian dan membersihkan peralatan, disertai penjelasan seperti bagaimana penghidangannya sampai dengan membersihkan peralatan ?				
18	Dalam pelaksanaan pembelajaran diadakan diskusi ?				
19	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>deep frying</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan tempura?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
20	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>braising</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan salmon <i>braising with vegetable</i> ?				
21	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan China <i>roasting</i> , metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>beef roasting mushroom sauce</i> ?				
22	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan barbeque, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan bebek <i>peking sauce barbeque</i> ?				
23	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan stewing, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan kerang <i>stew with vegetables</i> ?				
24	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan steaming, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan siomay?				
25	Materi menjelaskan dan mempraktekkan teknik mengolah masakan marinating atau mencencam, metode ini digunakan dalam pengolahan masakan <i>fried chicken</i> ?				
26	Materi menjelaskan terminology atau sejarah masakan China ?				
27	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian utara (Peking) ?				
28	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian timur (Shanghai) ?				
29	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian selatan (Canton) ?				
30	Guru menjelaskan pengetahuan masakan China bagian barat (Szechuan) ?				
31	Menggunakan metode CTL ?				
32	Menggunakan metode ceramah dalam pembelajaran ?				
33	Menggunakan metode diskusi dalam pembelajaran ?				
34	Menggunakan media chart dalam pembelajaran ?				
35	Menggunakan media jadi (media by utilization) dalam pembelajaran ?				

No.	Pernyataan/Pernyataan	Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
36	Menggunakan job sheet dalam pembelajaran ?				
37	Menggunakan hand –out dalam pembelajaran ?				
	<b>C. Evaluasi</b>				
1.	Diadakan tes tertulis sebelum dilakukan praktik, untuk melihat kesiapan praktik?				
2.	Diadakan post test diakhir pelajaran ?				
3.	Diadakan test wawancara menjelang ujian ?				
4.	Apabila ada siswa yang gagal dalam praktek dilakukan remidi atau perbaikan?				
5.	Diadakan ujian ulang saat siswa gagal dalam ujian ?				
6.	Menggunakan model penilaian porto folio dalam mengevaluasi siswa?				
7.	Uji kompetensi dilakukan pada setiap sub kompetensi yang harus dicapai siswa?				
8.	Guru menilai hasil praktik siswa yang dinilai dari karakteristik produk yang meliputi: rasa, tekstur, warna, dan bentuk?				
9.	Guru memberikan kesempatan untuk remidi kepada siswa yang gagal dalam melaksanakan praktek ?				
10	Siswa dilibatkan dalam penilaian hasil praktik ?				