

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Lokasi, Subjek, dan Waktu Penelitian

Penelitian yang berjudul “ Pendapat Siswa Tentang Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta”, pengambilan data dan penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, yang beralamatkan di Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Agustus 2008. Penelitian ini dilaksanakan pada siswa kelas III. Pemilihan tempat tersebut berdasarkan siswa kelas III SMK N 6 telah melaksanakan pembelajaran mata diklat praktek pengolahan makanan Indonesia Oriental dan melaksanakan kurikulum KTSP. Subjek penelitian adalah semua siswa kelas III yang berjumlah 86 orang.

2. Deskripsi Data Penelitian

Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta diukur menggunakan angket yang diberikan kepada siswa. Unsur-unsur tentang Implementasi Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental terdiri dari :

- 1) perencanaan pembelajaran, 2) pelaksanaan pembelajaran dan 3) evaluasi pembelajaran . Deskripsi hasil penelitian dapat dilihat secara keseluruhan kemudian dideskripsikan tiap-tiap faktor Implementasi Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental.

Pelaksanaan pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, pada saat ini diselenggarakan berdasarkan kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Tahapan pembelajaran sebagai berikut :

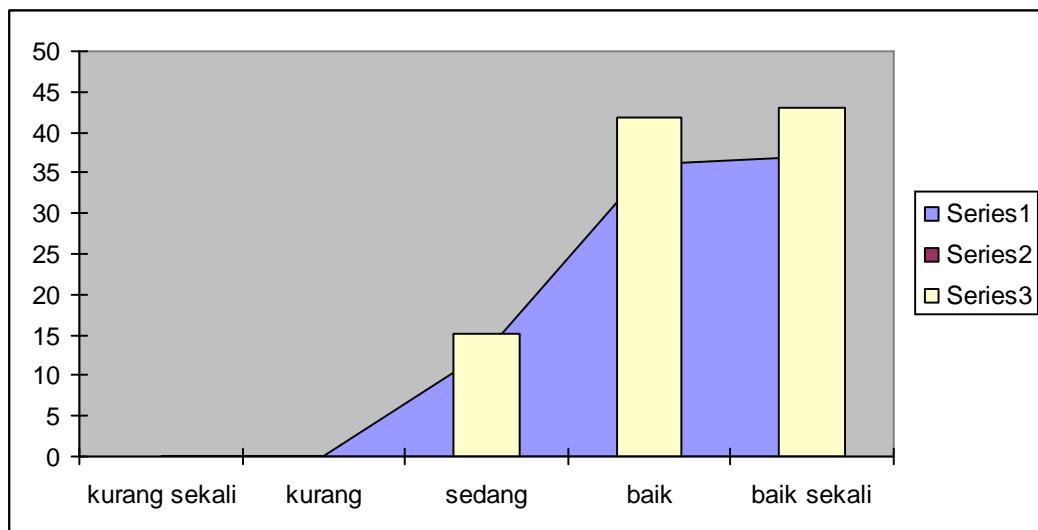
- 1) Siswa belajar selama 12 jam dalam waktu satu minggu.
- 2) Alokasi waktu 20 kali pertemuan yang terdiri dari 4 kali pertemuan pembelajaran teori dan pertemuan pembelajaran praktek 10 kali, 1 kali pertemuan persiapan, 3 kali pertemuan uji kompetensi praktek dan 1 kali pertemuan uji kompetensi teori.

Kegiatan pembelajaran praktek siswa dibagi menjadi 18 kelompok, masing-masing kelompok 2 orang, masing-masing kelompok mempraktekkan satu set menu, sebelum pembelajaran praktek dimulai guru mengadakan pre test tentang menu makanan yang akan dipraktekkan kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi untuk memberikan gambaran nyata terhadap siswa, hal tersebut bertujuan supaya siswa dapat memahami proses dengan hasil yang baik, pada saat praktek guru memberikan evaluasi hasil praktek para siswa dengan memaparkan faktor penyebab kegagalan dan menjelaskan solusinya. Nilai standart kelulusan, standar minimal adalah 7,50 apabila siswa memperoleh nilai kurang dari standart minimal tersebut, maka siswa harus menempuh perbaikan dengan pembelajaran remedial yang diselenggarakan oleh guru, dengan waktu yang sudah diatur, siswa melaksanakan pembelajaran remedial sampai tercapai pada standart nilai minimal.

Tabel 7 Distribusi Data Implementasi Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental

No	Kategori	Interval	frekuensi	Presentase (%)
1	Kurang Sekali	66,0 – 115,4	0	0,00 %
2	Kurang	115,5 – 148,4	0	0,00 %
3	Sedang	148,5 – 181,4	13	15,12 %
4	Baik	181,5 – 214,4	36	41,86 %
5	Baik Sekali	214,5 – 264,0	37	43,02 %
Total			86	100 %

Dari tabel 7 di atas, dapat dibuat dalam bentuk grafik sebagai berikut:



Gambar 3. Grafik Implementasi Mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental.

Secara keseluruhan terdiri dari No. item 1 sampai No. item 82 item yang meliputi indikator silabus, terbagi dalam 6 sub indikator. Penyampaian Silabus perencanaan meliputi indikator silabus yang terdiri dari aspek perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Secara keseluruhan masuk pada kategori **baik** dengan perolehan nilai mean sebesar **208,27**.

Berdasarkan pada perolehan persentase sebesar **41,86%**. Keseluruhan masuk pada kategori baik sekali, yaitu berdasarkan pada perolehan persentase sebesar 43,02%. Keseluruhan masuk pada kategori sedang, yaitu berdasarkan pada perolehan persentase sebesar 15,12%, dan tidak ada satu pun yang berpendapat kurang dan kurang sekali.Untuk mengetahui secara lebih rinci mengenai pendapat siswa tentang implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, berikut ini akan dibahas mengenai unsur-unsurnya.

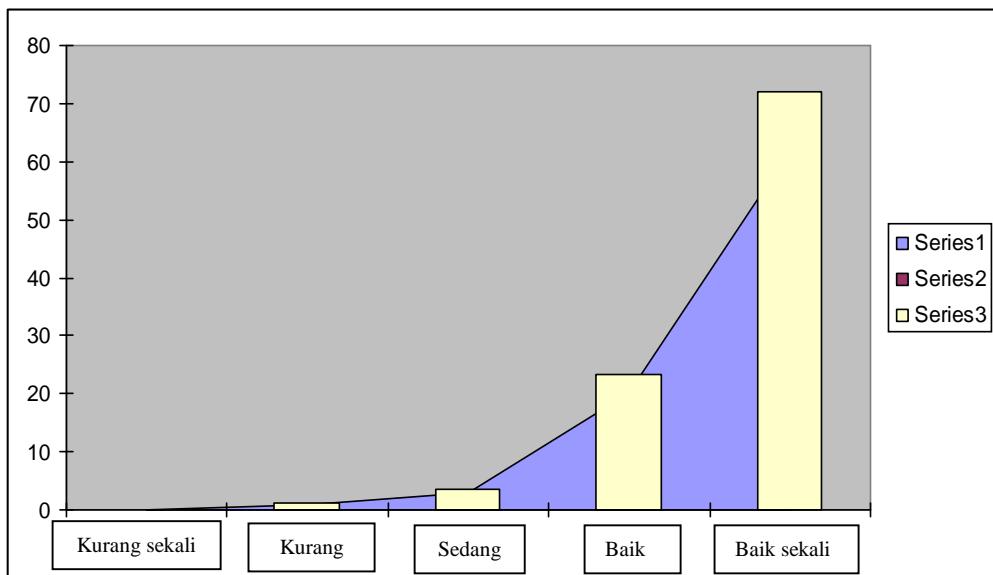
a. Perencanaan pembelajaran

Aspek perencanaan pembelajaran diperoleh mean sebesar **64,47**. Aspek **perencanaan** tersebut berada pada kategori **baik sekali** yaitu berarti perencanaan pembelajaran masuk pada kategori **baik sekali 72,09%**. Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut : baik yaitu (23,26%), sedang (3,49%), kurang (1,16%), dan tidak ada satu pun yang berpendapat kurang sekali. Aspek perencanaan meliputi indikator silabus yang terdiri dari teknik penyampaian, penjelasan silabus, rencana bahan materi yang akan disampaikan dan rencana penilaian dan kriteria penilaian.. guru selalu menyampaikan silabus yang mengacu pada SKSNI. Perencanaan alokasi waktu dapat dilaksanakan dengan baik karena , sesuai dengan KTSP dengan alokasi waktu siswa belajar selama 12 jam dalam waktu satu minggu dan 20 kali pertemuan dalam waktu satu semester melaksanakan uji kompetensi baik praktek maupun teori.

Tabel 8. Distribusi Data Perencanaan dalam Implementasi Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental

No	Kategori	Interval	Frekuensi	Presentase (%)
1	Kurang Sekali	19.0 - 33.2	0	0,00 %
2	Kurang	33.3 - 42.7	1	1,16 %
3	Sedang	42.8 - 52.2	3	3,49 %
4	Baik	52.3 - 61.7	20	23,26 %
5	Baik Sekali	61.8 - 76.0	62	72,09 %
Total			86	100 %

Dari tabel 8 di atas, dapat dibuat dalam bentuk grafik sebagai berikut:



Gambar 4 Grafik Perencanaan Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental.

b. Pelaksanaan

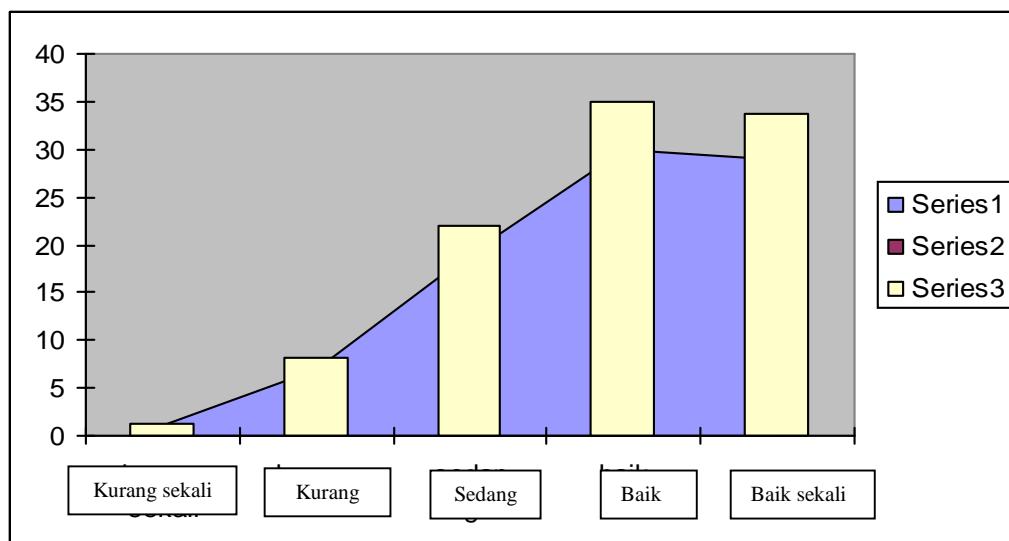
Aspek pelaksanaan meliputi terdiri dari tiga indikator yang meliputi materi, metode, dan media dengan perincian sebagai berikut. Materi meliputi bahan ajar yang akan diajarkan dari teknik pemilihan bahan, penyimpanan bahan, persiapan bahan, pengolahan bahan, dan

teknik penyajian yang mengolah masakan Indonesia Oriental. Metode berbagai macam metode pengajaran yang terdiri dari metode ceramah, diskusi, dan wawancara. Media pembelajaran meliputi modul, *job sheet, handout, layout, chart*, dan media jadi (*media by utilization*).

Tabel 9. Distribusi Data Pelaksanaan dalam Implementasi Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental.

No	Kategori	Interval	Frekuensi	Persentase (%)
1	Kurang Sekali	37 – 64,8	1	1,16 %
2	Kurang	64,9 – 83,3	7	8,14 %
3	Sedang	83,4 – 101,8	19	22,09 %
4	Baik	101,9 – 120,3	30	34,88 %
5	Baik Sekali	120,4 - 148	29	33,72 %
Total			86	100 %

Dari tabel 9 di atas, dapat dibuat dalam bentuk grafik sebagai berikut:



Gambar 5. Grafik Pelaksanaan Implementasi Pembelajaran Mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental

Berdasarkan tabel 9 dan gambar 5 dapat dilihat bahwa diantaranya berpendapat bahwa **pelaksanaan mean sebesar 110,52.** yang berarti bahwa pelaksanaan pembelajaran masuk pada kategori **baik (34,88%).** Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut: kategori baik sekali (33,72%), sedang (22,09%), kurang (8,14%), dan kurang sekali yaitu berdasarkan pada perolehan persentase sebesar 1,16%. Hal tersebut berarti bahwa guru pada saat melakukan evaluasi proses pembelajaran sudah baik sekali dan perlu dipertahankan. guru menilai hasil praktik siswa yang dinilai dari karakteristik produk yang meliputi: rasa, tekstur, warna, dan bentuk. telah melaksanakan evaluasi KTSP, yaitu dapat dilihat dengan adanya pre test sebelum praktikum dimulai, penilaian produk dan penilaian portofolio.

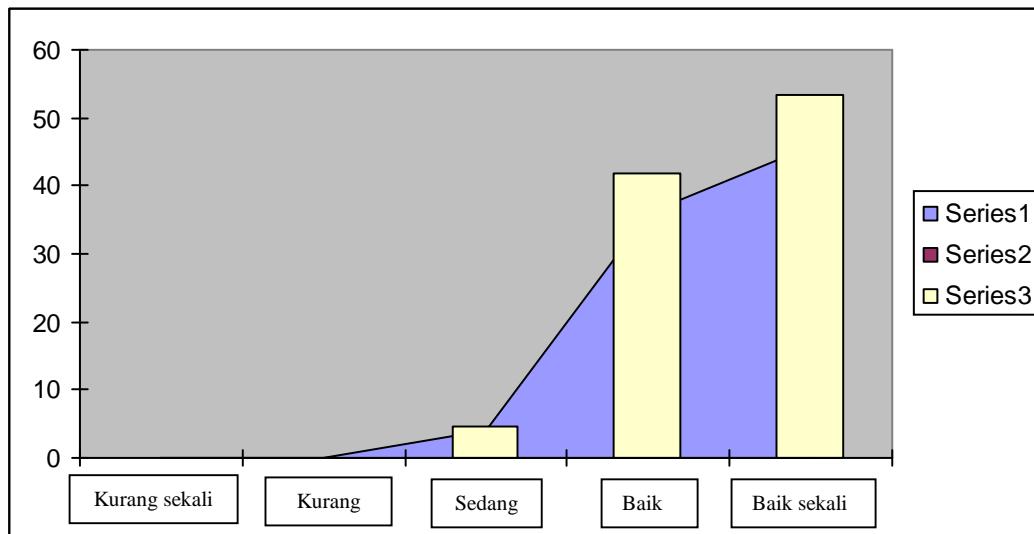
c. Evaluasi

Aspek evaluasi mencakup indikator evaluasi yang terdiri dari tes tertulis, post tes, tes wawancara, remidi, uji kompetensi, dan model penilaian portofolio.

Tabel 10. Distribusi Data Evaluasi dalam Implementasi Mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental

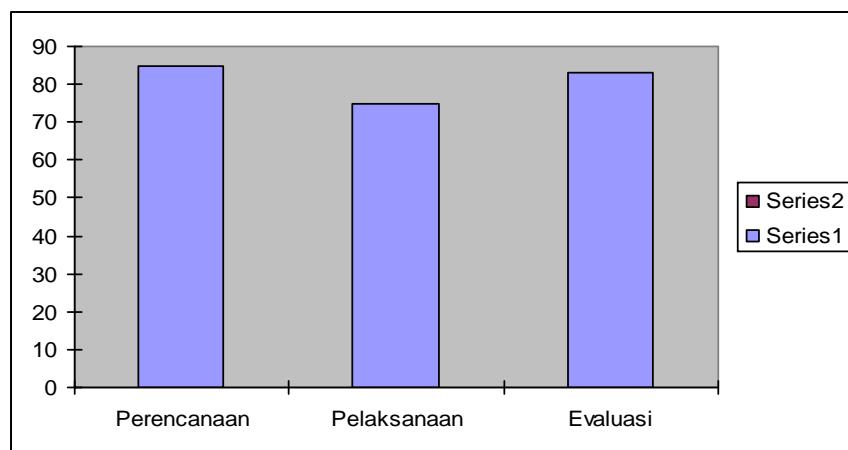
No	Kategori	Interval	Frekuensi	Presentase (%)
1	Kurang Sekali	10 - 17,5	0	0,00 %
2	Kurang	17,6 - 22,5	0	0,00 %
3	Sedang	22,6 - 27,5	4	4,65 %
4	Baik	27,6 - 32,5	36	41,86 %
5	Baik Sekali	32,5 - 40	46	53,49 %
Total			86	100 %

Dari tabel 10. di atas, dapat dibuat dalam bentuk grafik sebagai berikut:



Gambar 6. Grafik Evaluasi dalam Implementasi Pembelajaran Mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental

1. Berdasarkan tabel 10 dan gambar 6 dapat dilihat bahwa diantaranya berpendapat, **aspek evaluasi pembelajaran** diperoleh **mean** sebesar **33,28**, yang berarti evaluasi pembelajaran masuk pada kategori **baik sekali 53,49%**. Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut: baik (41,86%), sedang (4,65%), dan tidak ada satu pun yang berpendapat kurang dan kurang sekali. Hal tersebut berarti bahwa guru pada saat melakukan evaluasi proses pembelajaran sudah baik sekali dan perlu dipertahankan. guru menilai hasil praktik siswa yang dinilai dari karakteristik produk yang meliputi: rasa, tekstur, warna, dan bentuk. telah melaksanakan evaluasi KTSP, yaitu dapat dilihat dengan adanya pre test sebelum praktikum dimulai, penilaian produk dan penilaian portofolio.



Gambar 7. Grafik Keseluruhan Hasil Perhitungan Presentase dalam Implementasi Pembelajaran Mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental

Berdasarkan tabel 10 dan gambar 6 dapat dilihat dari 86 responden,pendapat siswa tentang evaluasi dalam implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta tergolong baik sekali dengan perincian sebagai berikut :

Perencanaan : 84,828%, pelaksanaan : 74,675%, dan evaluasi 83,2%.

B. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapat siswa tentang implementasi pembelajaran pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental yang terdiri dari :

1. Perencanaan pembelajaran

Perencanaan implementasi pembelajaran pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, sebagian besar siswa

memberikan pendapat baik sekali, karena persiapan pembelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta kompetensi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, memberikan teori sebelum kegiatan praktik dilaksanakan dan mendemonstrasikannya teknik membuat makanan. Selain itu, guru juga mengontrol persiapan peralatan yang akan digunakan untuk praktik serta menyampaikan modul dan memberikan penjelasan mengenai penilaian dalam pembelajaran, guru selalu menyampaikan silabus yang mengacu pada SKSNI. Perencanaan alokasi waktu dapat dilaksanakan dengan baik karena , sesuai dengan KTSP dengan alokasi waktu siswa belajar selama 12 jam dalam waktu satu minggu dan 20 kali pertemuan dalam waktu satu semester melaksanakan uji kompetensi baik praktek maupun teori. Hasil dari perhitungan distribusi data diperoleh **mean** sebesar **64,47** yang berarti perencanaan pembelajaran masuk pada kategori **baik sekali (72,09%)**. Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut : baik (23,26%), sedang (3,49%), kurang (1,16%), dan tidak ada satu pun yang berpendapata kurang sekali.

2 Pelaksanaan pembelajaran

Pelaksanaan implementasi pembelajaran pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, sebagian besar siswa memberikan pendapat baik, karena pelaksanaa pembelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang terdiri dari metode , materi dan media , dapat diperinci sebagai berikut metode ceramah digunakan pada saat pembelajaran teori dan praktikum. Metode diskusi digunakan pada saat

pembelajaran teori, siswa diberi tugas untuk mempresentasikan makalah lalu siswa yang lain diberi kesempatan untuk memberi tanggapan dan didiskusikan bersama. Metode tanya-jawab digunakan pada saat pembelajaran teori dan praktikum, siswa diberi kesempatan untuk bertanya setelah guru selesai menerangkan, dan metode demonstrasi digunakan pada saat pembelajaran praktikum, metode ini memperlihatkan seorang guru mendemokan proses membuat makanan didepan seluruh kelas. kepada udah baik tetapi kurang bervariasi, sedangkan materi pembelaran sudah disampaikan dengan baik hal ini dapat dilihat dari ketercapaian nilai minimal standart kelulusan 7,50. Media pembelajaran yang digunakan adalah chart, papan tulis, OHP dan OHT, LCD dan Laptop digunakan pada saat pembelajaran teori, sedangkan pada pembelajaran menggunakan media jadi, media dari benda sebenarnya seperti alat-alat yang digunakan pada proses membuat makanan dan contoh produk yang sudah dibuat sebelumnya oleh guru. Namun media pembelajaran belum dilaksanakan secara optimal karena pada pelaksanaan pembelajaran media tidak digunakan setiap pertemuan pembelajaran. Hasil dari perhitungan distribusi data diperoleh **mean** sebesar **110,52**, yang berarti perencanaan pembelajaran masuk pada kategori **baik (34,88%)**. Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut : baik sekali (33,72%), sedang (22,09%), kurang (8,14), dan kurang sekali (1,16%).

3 Evaluasi pembelajaran

Evaluasi implementasi pembelajaran pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, sebagian besar siswa memberikan pendapat baik sekali, karena pelaksanaa pembelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta telah melaksanakan evaluasi KTSP, yaitu dapat dilihat dengan adanya pre test sebelum praktikum dimulai, penilaian produk dan penilaian portofolio. Hasil dari perhitungan distribusi data diperoleh **nilai mean** sebesar **33,28** yang berarti evaluasi pembelajaran masuk pada kategori **baik sekali (53,49%)**. Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut : baik (41,86%), sedang (4,65%) dan tidak ada satu pun yang berpendapata kurang. Hal tersebut berarti bahwa guru pada saat melakukan evaluasi proses pembelajaran sudah baik sekali dan perlu dipertahankan. Guru menilai hasil praktik siswa yang dinilai dari karakteristik produk yang meliputi: rasa, tekstur, warna, dan bentuk.

Secara keseluruhan pembelajaran pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, yang dilaksanakan sudah cukup berhasil karena secara keseluruhan, pembelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta, telah melaksanakan perencanaan pembelajaran, pelaksanaan pembelajaran dan evaluasi pembelajaran dengan baik. Hasil dari perhitungan distribusi data diperoleh **mean** sebesar **206,27**, yang berarti bahwa pembelajaran secara keseluruhan masuk pada kategori **baik (41,86%)**. Hasilnya dapat diperinci sebagai berikut : baik sekali (43,86%), sedang (15,12%), dan tidak ada satu pun yang berpendapat kurang dan kurang sekali.

