

**PENGEMBANGAN MODUL MENYEDIAKAN LAYANAN MAKANAN
DAN MINUMAN DI RESTORAN BAGI PESERTA DIDIK KELAS X
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Teknik**



**Oleh
Fitriani Diah Utami
NIM 10511247005**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JULI 2012**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **"Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Magelang"** yang disusun oleh **Fitriani Diah Utami, NIM 10511247005** ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, 02 Juli 2012

Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Prihastuti Ekawatiningsih'.

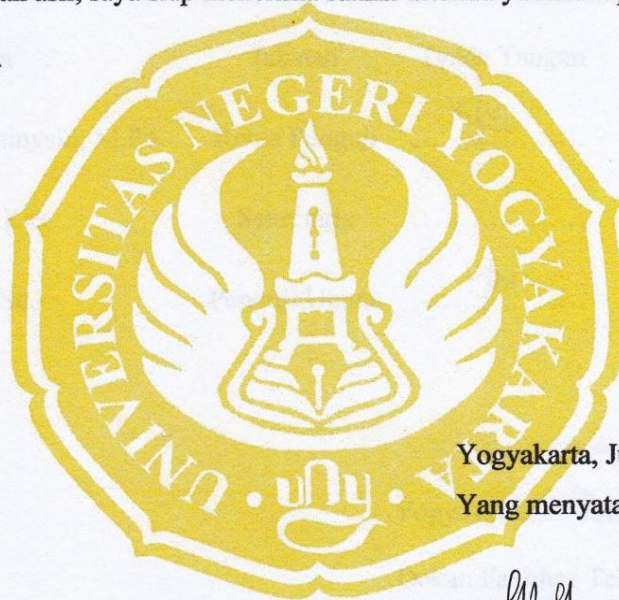
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP 19750428 199903 2 002

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Tanda tangan dosen penguji yang tertera dalam halaman pengesahan adalah asli. Jika tidak asli, saya siap menerima sanksi ditunda yudisium pada periode berikutnya.



Yogyakarta, Juni 2012

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fitriani Diah Utami', written over a faint watermark of the UNY logo.

Fitriani Diah Utami
NIM 10511247005

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Magelang" ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 13 Juli 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.	Ketua Penguji		13 Juli 2012
Rizqie Auliana, M.Kes	Sekretaris		13 Juli 2012
Minta Harsana, M.Sc.	Penguji Utama		13 Juli 2012

Yogyakarta, 13 Juli 2012

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Mecha. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

MOTTO DAN KATA MUTIARA

Motto :

“Mengawali keberhasilan dengan belajar”

Kata Mutiara :

- *Pergilah dengan penuh keyakinan, niscaya akan engkau temukan apa yang telah engkau tinggalkan. Dan bekerja keraslah karena hidup akan terasa lebih nikmat setelah bekerja keras. (Ustadz Salman)*
- *Disaat kita terjatuh, kita akan belajar untuk bangkit. Saat kita terluka, kita akan belajar menjadi pribadi yang kuat dan disaat kita memiliki semangat, kita akan belajar memperjuangkan arti sebuah impian. (penulis)*

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan kepada:

- *Yang tercinta "Bapak dan Ibu", terima kasih atas dukungan dan do'anya.*
- *Iyunkku ndut; mas Edi Raharjo Suryowaskito, thanks for all.*
- *Kakakku Haris, mbak Betty, adikku Iwan, Pendi dan Ayu, terima kasih atas perhatian kalian.*
- *Adik - adik kosku Dwi Renbi, Ema Noniekh, Sule, Lisa, Fitri Syamsaihun, dan Ika Fosis, terima kasih atas kebersamaan kalian.*
- *Teman-teman S1 PKS '09 dan '10, terima kasih atas bantuan kalian.*
- *Rekan - rekan seperjuangan se-almamater, terima kasih.*

Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X SMK Negeri 3 Magelang

Oleh:
Fitriani Diah Utami
10511247005

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengembangkan modul menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang; 2) Mengetahui kelayakan modul menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran yang layak dipergunakan sebagai sumber belajar.

Penelitian ini merupakan penelitian *research and development* (R&D). Subyek penelitian peserta didik kelas X Jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang. Objek dalam penelitian ini adalah modul menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran. Uji coba produk dan instrumen dilakukan pada 35 responden. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan angket. Instrumen yang digunakan yaitu meliputi observasi, wawancara, angket untuk ahli media, angket untuk ahli materi dan angket untuk peserta didik. Uji validitas konstruk dilakukan untuk instrumen observasi, wawancara, angket untuk ahli media, angket untuk ahli materi dan angket untuk peserta didik dengan konsultasi ahli (*judgement expert*) yang sesuai dengan bidangnya. Dari 15 butir angket untuk peserta didik dinyatakan semua valid tidak ada butir soal yang gugur. Teknik analisis data untuk kelayakan modul menggunakan statistik deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini melalui beberapa tahap yaitu: analisis kebutuhan modul, pengumpulan referensi materi, merancang modul, menyusun modul, validasi modul, dan revisi; 2) Kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran meliputi aspek 2 aspek yaitu aspek media pembelajaran pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 91,4% dan kategori layak 8,6% sedangkan dari aspek manfaat pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 71,4% dan kategori layak sebesar 28,6%. Secara keseluruhan tingkat kelayakan modul sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 85,7% dan kategori layak sebesar 14,3%. Hal ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini sangat layak dan sesuai untuk digunakan sebagai sumber belajar bagi guru dan peserta didik di SMK Negeri 3 Magelang.

Kata kunci: pengembangan, modul, kompetensi layanan makanan dan minuman di restoran

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memlimpahkan berkah, rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini, untuk memenuhi sebagian persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan.

Penyusunan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

Banyak hambatan yang menimbulkan kesulitan dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, namun berkat bantuan dari berbagai pihak akhirnya kesulitan yang timbul dapat teratasi. Untuk kesempatan yang berbahagia ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih atas segala bantuannya kepada yang terhormat:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si, Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ichda Chayati, M.P selaku Dosen Pembimbing Akademik PKS 2010.
5. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan pada penyusunan laporan ini.
6. Fitri Rahmawati, M.P selaku Dosen Validasi Ahli Media.
7. Minta Harsana, M.Sc selaku Dosen Validasi Ahli Materi.
8. Ninik Fatimah Yuniati, M. Pd selaku Pembimbing di SMK N 3 Magelang.
9. Seluruh staf pengajar dan karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan pelayanan dengan baik.

10. Ayah, ibu, kakak, adik dan iyunkku yang selalu memberikan do'a dan semangat sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini.

11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi dukungan untuk penelitian ini.

Dengan iringan do'a, semoga amal kebaikan semua pihak tersebut mendapatkan imbalan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan-kekurangan di dalam penulisan Skripsi ini yang sebenarnya tidak dikehendaki. Akhir kata penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan dapat meningkatkan kualitas pendidikan seperti yang diharapkan oleh semua pihak. Semoga Allah SWT selalu membimbing kita semua. Amin.

Yogyakarta, Juni 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN MOTTO DAN KATA MUTIARA.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB I KAJIAN PUSTAKA	8
A. Kajian Pustaka.....	8
1. Tinjauan Modul Sebagai Sumber Belajar.....	8
a. Pengertian Sumber Belajar.....	8
b. Jenis-jenis Sumber Belajar.....	9
c. Fungsi Sumber Belajar.....	11
d. Kriteria Pemilihan Sumber Belajar.....	12
e. Pengertian Modul.....	14
f. Tujuan Penulisan Modul.....	15

g. Karakteristik Modul.....	16
h. Kualitas Tampilan Modul.....	19
i. Langkah Penyusunan Modul.....	22
j. Keuntungan Modul.....	25
k. Kerangka Penulisan Modul.....	26
2. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.....	29
3. Kelayakan Modul sebagai Sumber Belajar.....	32
a. Aspek Kualitas Materi.....	34
b. Aspek Tampilan Modul.....	35
c. Aspek Daya Tarik Modul.....	36
d. Aspek Manfaat.....	36
e. Aspek Karakteristik Modul sebagai Sumber Belajar.....	38
B. Penelitian yang Relevan... ..	39
C. Kerangka Berfikir.....	40
BAB III METODE PENELITIAN.....	43
A. Model Pengembangan.....	43
B. Prosedur Pengembangan.....	44
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	49
D. Subjek Penelitian.....	50
E. Objek Penelitian.....	50
F. Populasi dan Sampel.....	50
G. Metode Pengumpulan Data.....	53
H. Instrumen Penelitian.....	56
I. Uji Coba Instrumen.....	59
1. Validasi Instrumen.....	59
2. Realibitas Instrumen.....	60
J. Teknik Analisis Data.....	62

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	64
A. Hasil.....	64
B. Pembahasan	92
BAB V PENUTUP.....	102
A. Kesimpulan.....	102
B. Saran.....	103
C. Keterbatasan Penelitian.....	103
DAFTAR PUSTAKA.....	104
LAMPIRAN	106

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Langkah-langkah Penyusunan Modul.....	22
Gambar 2. Bagan Kerangka Berfikir.....	42
Gambar 3. Bagan Tahap-tahap Pengembangan Modul.....	45
Gambar 4. Diagram Kelayakan Modul berdasarkan Aspek Daya tarik.....	86
Gambar 5. Diagram Kelayakan Modul berdasarkan Aspek Karakteristik Modul.....	87
Gambar 6. Diagram Kelayakan Modul berdasarkan Aspek Media Pembelajaran.....	89
Gambar 7. Diagram Kelayakan Modul berdasarkan Aspek Manfaat Modul.....	90
Gambar 8. Diagram Kelayakan Modul berdasarkan Aspek Keseluruhan.....	92

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.....	32
Tabel 2. Jumlah Peserta Didik SMK Negeri 3 Magelang.....	51
Tabel 3. Jumlah Sampel Penelitian.....	53
Tabel 4. Aspek yang diamati dalam Observasi.....	54
Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Wawancara untuk Guru.....	55
Tabel 6. Kisi-kisi Instrumen Wawancara untuk Peserta Didik.....	55
Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen untuk Ahli Materi.....	56
Tabel 8. Kisi-kisi Instrumen untuk Ahli Media Pembelajaran.....	57
Tabel 9. Kisi-kisi Instrumen untuk Guru Mata Pelajaran.....	58
Tabel 10. Kisi-kisi Instrumen untuk Peserta Didik.....	59
Tabel 11. Interpretasi Koefisien Alfa Cronbach.....	61
Tabel 12. Kategorisasi Kelayakan Modul.....	63
Tabel 13. Hasil Perhitungan Aspek Kualitas Materi oleh Ahli Materi.....	78
Tabel 14. Hasil Perhitungan Aspek Kualitas Materi oleh Guru.....	79
Tabel 15. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Karakteristik Modul sebagai Sumber Belajar oleh Guru.....	79
Tabel 16. Hasil Perhitungan Aspek Manfaat Modul oleh Guru.....	80
Tabel 17. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Keseluruhan Modul oleh Guru.....	81
Tabel 18. Hasil Perhitungan Aspek Tampilan Modul oleh Ahli Media.....	82
Tabel 19. Hasil Perhitungan Aspek Karakteristik Modul oleh Ahli Media.....	82
Tabel 20. Hasil Perhitungan Aspek Keseluruhan Modul oleh Ahli Media.....	83
Tabel 21. Revisi Modul oleh Ahli Media.....	84
Tabel 22. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Daya Tarik Modul.....	86
Tabel 23. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Karakteristik Modul.....	87

Tabel 24. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Media Pembelajaran oleh Peserta Didik	88
Tabel 25. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Manfaat Modul oleh Peserta Didik.....	90
Tabel 26. Hasil Perhitungan Penelitian Aspek Keseluruhan Modul oleh Peserta Didik.....	91

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Observasi, Wawancara dan Silabus
- Lampiran 2. Instrumen Kelayakan Modul
- Lampiran 3. Hasil validasi
- Lampiran 4. Hasil Uji Coba Instrumen
- Lampiran 5. Hasil Kelayakan Modul oleh Peserta Didik
- Lampiran 6. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 7. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Era globalisasi adalah era persaingan pasar bebas yang menuntut adanya berbagai perubahan disemua aspek kehidupan. Dengan adanya era globalisasi ini, sekolah dituntut untuk melakukan berbagai upaya yang berorientasi pada penciptaan kompetensi lulusan yang berdaya saing global agar sesuai dengan tuntutan dunia kerja, dunia usaha/industri dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Dalam menghadapi era globalisasi diperlukan perbaikan kualitas sumber daya manusia (SDM) melalui peningkatan kualitas pendidikan.

Pendidikan pada dasarnya merupakan usaha sadar manusia dalam mengembangkan potensi dirinya melalui proses pembelajaran. Dalam konteks inilah pendidikan akan semakin dituntut peranannya untuk dapat menghasilkan manusia yang berkualitas. Kualitas pendidikan melibatkan masukan, proses, dan keluaran. Hal ini berarti untuk memperoleh kualitas pendidikan yang tinggi tidak dapat dilepaskan dari faktor peserta didik, bahan pengajaran, guru dan metode mengajar yang dipergunakan. Diantara faktor tersebut di atas, peserta merupakan unsur penting, sebab dari mereka diharapkan timbulnya perubahan sebagai akibat proses pembelajaran yang telah dirancang dan dilaksanakan.

Pembelajaran merupakan proses peserta didik belajar dan guru mengajar, dimana proses tersebut terjadi interaksi antara peserta didik, guru, metode, kurikulum, sarana dan aspek lingkungan yang terkait untuk mencapai kompetensi

pembelajaran. Kompetensi akan tercapai dengan maksimal ketika semua komponen terpenuhi sesuai dengan fungsinya masing-masing.

Pendidikan menengah kejuruan merupakan pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk dapat bekerja pada bidang tertentu. Bentuk satuan pendidikannya adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK memiliki tugas mempersiapkan peserta didiknya dengan membekali pengetahuan dan keterampilan untuk dapat bekerja yang sesuai dengan kompetensi dan program keahlian masing-masing.

SMK Negeri 3 Magelang merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Magelang Jawa Tengah yang membuka berbagai program keahlian salah satunya adalah program keahlian Jasa Boga. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan guru mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 3 Magelang bahwa peserta didik belum dapat mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang ditetapkan sekolah untuk mata pelajaran Tata Hidang yaitu 7,5. Hal ini dapat dibuktikan dari rendahnya nilai ulangan peserta didik pada mata pelajaran Tata Hidang, nilai terendah adalah 4,8 dan rerata nilainya 6,4.

Dalam mata pelajaran Tata Hidang terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh. Salah satu standar kompetensi yang terdapat di program keahlian Tata Boga adalah Melayani Makan dan Minum, dengan kompetensi dasar Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Kompetensi Melayani Makanan dan Minuman di Restoran. Materi pada kompetensi ini

memberikan pemahaman tentang kegiatan operasional seorang pramusaji dalam memberikan pelayanan kepada tamu sebelum restoran dibuka sampai restoran ditutup.

Dalam proses penyampaian materi pelajaran Tata Hidang, guru hanya menggunakan metode ceramah yang monoton dalam menjelaskan materi, peserta didik lebih sering mencatat. Hal ini memungkinkan terjadi kebosanan bagi peserta didik. Selain itu keterbatasan sumber belajar yang digunakan guru dalam mengajar masih terbatas yaitu buku paket dan handout untuk peserta didik. Kendala lain yang dihadapi peserta didik adalah kurangnya sumber referensi tentang buku mata pelajaran Tata Hidang, ketersediaan sumber belajar berupa buku-buku untuk mata pelajaran Tata Hidang di perpustakaan SMK Negeri 3 Magelang hanya ada 3 sumber referensi. Sehingga dibutuhkan sumber belajar lain untuk membantu proses pembelajaran guna menambah wawasan dan pengetahuan guru dan peserta didik. Pemanfaatan sumber belajar juga bertujuan mengembangkan proses belajar mengajar yang menarik. Hal menarik yang dapat dijumpai ketika guru memanfaatkan sumber belajar adalah adanya interaksi banyak arah, yakni antara peserta didik dengan peserta didik, peserta didik dengan guru.

Adapun sumber belajar yang dapat digunakan salah satunya adalah modul. pemilihan modul ini disesuaikan dengan memperhatikan karakteristik dan kemampuan serta kondisi sekolah. Modul adalah bahan ajar yang bersisi tentang materi, metode, batasan-batasan, dan evaluasi yang disusun secara sistematis dan menarik. Modul mampu digunakan secara mandiri karena di dalam modul

terdapat contoh yang mendukung kejelasan materi, terdapat soal latihan dan tugas, terdapat rangkuman dan evaluasi (*Self Instructional*). Materi pembelajaran yang terdapat dalam modul dikemas dalam unit kegiatan yang utuh, sehingga memudahkan dipelajari secara tuntas (*Self Contained*), modul memiliki karakteristik *Stand Alone* yaitu modul tidak tergantung pada media lain, sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta fleksible (*Adaptif*) dan bersahabat dengan penggunanya (*User Friendly*), membantu kemudahan pemakai untuk merespon atau diakses.

Selain itu juga pemilihan modul ini dikarenakan dengan menggunakan modul peserta didik dapat belajar dan maju sesuai dengan kecepatan masing-masing. Adapun kelebihan modul yang akan penulis buat yaitu memiliki perpaduan teks dan gambar yang akan menambah daya tarik bagi peserta didik.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X SMK Negeri 3 Magelang**, dengan adanya pembuatan modul ini diharapkan peserta didik lebih memahami kegiatan operasional seorang pramusaji dalam memberikan pelayanan kepada tamu sebelum restoran dibuka sampai restoran di tutup. Sehingga kompetensi yang telah ditetapkan tercapai dengan baik.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka masalah-masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Rendahnya nilai ulangan peserta didik yaitu 4,8 dengan nilai terendahnya dan reratanya adalah 6,4.
2. Metode pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang masih didominasi dengan metode ceramah, sehingga mengakibatkan kebosanan pada peserta didik.
3. Ketersediaan sumber belajar yang digunakan dalam proses belajar mengajar pada mata pelajaran Tata Hidang masih terbatas yaitu guru hanya menggunakan buku paket yang ada di perpustakaan sekolah SMK Negeri 3 Magelang.
4. Di sekolah SMK Negeri 3 Magelang belum tersedia modul yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan pengajaran pada mata pelajaran Tata Hidang.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah tersebut, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian yang berjudul Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X SMK Negeri 3 Magelang. Penelitian ini difokuskan pada pengembangan modul dan kelayakannya.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana mengembangkan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang?
2. Apakah modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini layak dipergunakan sebagai sumber belajar bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengembangkan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.
2. Mengetahui kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang layak dipergunakan sebagai sumber belajar bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

F. Manfaat Pengembangan

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah dapat membawa dampak positif :

1. Bagi peserta didik
 - a. Membantu peserta didik untuk belajar mandiri dan bersifat individual.
 - b. Untuk menambah referensi/sumber belajar bagi peserta didik.

2. Bagi Guru

- a. Untuk menambah pengetahuan tentang modul pembelajaran tentang Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.
- b. Untuk mengatasi keterbatasan interaksi guru dan peserta didik.

3. Bagi Sekolah

- a. Sebagai bahan informasi bagi lembaga pendidikan tentang modul pembelajaran.
- b. Sebagai salah satu media untuk proses pembelajaran di sekolah.

4. Bagi peneliti

- a. Menambah pengalaman dalam melakukan penelitian.
- b. Dapat mengetahui cara penyusunan modul pembelajaran yang baik, benar, serta menarik peserta didik sehingga dapat membantu di dalam proses belajar mengajar.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. DESKRIPSI TEORI

1. Tinjauan Modul sebagai Sumber Belajar

a. Pengertian sumber belajar

Kegiatan proses belajar memerlukan adanya interaksi antara pebelajar (*learner*) dengan sumber belajar. Jadi, belajar hanya terjadi jika terjadi interaksi antara pebelajar dengan sumber belajar. Tanpa terpenuhi syarat itu, mustahil kegiatan belajar akan terjadi. Peran yang seharusnya dilakukan guru adalah mengusahakan agar setiap peserta didik dapat berinteraksi secara aktif dengan berbagai sumber belajar yang ada.

Kata “sumber” ada kaitannya dengan “asal” yang mendukung terjadinya suatu peristiwa (Nur’aini, 2008: 102). Dalam memberikan pengertian sumber belajar, Abdul Majid (2006: 170) menyatakan bahwa segala tempat atau lingkungan yang ada disekitar, benda dan orang yang mengandung informasi juga dapat digunakan sebagai sumber belajar.

Menurut Wina Sanjaya (2006: 172) mengemukakan sumber belajar adalah segala sesuatu yang dapat dimanfaatkan oleh siswa untuk mempelajari bahan dan pengalaman belajar sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai.

Menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008: 61) mengemukakan bahwa sumber belajar adalah rujukan, objek, dan/atau alat/bahan yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran. Sumber belajar dapat

berupa media cetak dan elektronik, nara sumber, lingkungan fisik, alam, sosial, dan budaya.

Dari beberapa uraian di atas diketahui bahwa sumber belajar adalah segala sesuatu yang dapat digunakan peserta didik dalam kegiatan pembelajaran sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai. Segala sesuatu ini dapat berupa bahan/alat pengajaran, orang, pesan, lingkungan, dan metode pengajaran.

b. Jenis-jenis Sumber Belajar

Menurut Abdul Majid (2006: 170-171) sumber belajar dapat dikategorikan menjadi beberapa jenis, diantaranya sebagai berikut :

- 1) Tempat atau lingkungan alam sekitar, yaitu dimana saja seseorang dapat melakukan belajar maka tempat itu dapat dikategorikan sebagai tempat belajar yang berarti sumber belajar. Contoh : kebun binatang, museum, sungai, sawah, waduk, tempat pembuangan sampah, kolam ikan, dan sebagainya.
- 2) Benda yaitu segala benda yang memungkinkan terjadinya perubahan tingkah laku atau belajar bagi peserta didik, maka benda itu dapat dikategorikan sebagai sumber belajar. Misalnya jangka sorong, situs, candi, benda peninggalan lainnya.
- 3) Orang yaitu siapa saja yang memiliki keahlian tertentu dimana peserta didik dapat belajar sesuatu, maka yang bersangkutan dapat dikategorikan sebagai

sumber belajar. Misalnya dokter, petani, guru, dosen, ahli geologi, polisi, dan ahli-ahli lainnya.

4) Buku yaitu segala macam buku yang dapat dibaca secara mandiri oleh peserta didik dapat dikategorikan sebagai sumber belajar. Misalnya buku pelajaran, buku teks, kamus, majalah, ensiklopedia, fiksi dan lain sebagainya.

5) Peristiwa dan fakta yang sedang terjadi ataupun yang sudah terjadi, misalnya peristiwa kerusuhan, peristiwa bencana, dan peristiwa lainnya.

Adapun jenis sumber belajar menurut Nur'aini (2008: 103-104) yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran, antara lain :

1) Orang (nara sumber)

Orang dapat dijadikan sebagai narasumber oleh peserta didik dalam mempelajari sesuatu. Contohnya yaitu: dosen, orang tua, satpam, sopir, desainer, koki, penjahit, ketua RW/RT dan lain-lain.

2) Pesan (message)

Pesan merupakan informasi yang disalurkan oleh orang lain. Pesan tersebut dapat berupa ide, gagasan, pendapat. Contoh: film, buku, saran dan nasehat.

3) Bahan pengajaran

Bahan pengajaran merupakan salah satu media pengajaran yang digunakan peserta didik sebagai sumber belajar. Bahan pengajaran itu meliputi media cetak dan media elektronik. Media cetak dapat berupa buku, modul, handout, jobsheet, transparansi, chart, dan lain-lain. Sedangkan

media elektronik dapat berupa kaset, film, LCD proyektor, OHT, video, dan sebagainya.

Bahan pengajaran dikembangkan sesuai dengan bahan pelajaran yang akan diajarkan kepada peserta didik.

4) Lingkungan

Lingkungan yaitu dimana saja peserta didik dapat melakukan belajar. Karena lingkungan tersebut dapat digunakan sebagai tempat belajar maka tempat itu termasuk kategori sebagai sumber belajar. Sebagai sumber belajar lingkungan harus kondusif, yaitu: memenuhi syarat untuk berlangsungnya proses belajar. Contoh: dam, tambak, pabrik, pasar, terminal, bandara, puskesmas, dan sebagainya.

5) Aktivitas (metode).

Aktivitas yang dimaksud yaitu berupa penerapan metode pembelajaran yang dilakukan seseorang dalam kegiatan belajar mengajar. Misalnya metode *Inquiry, Problem Solving, Discovery Learning*, Praktik dan Latihan, diskusi dan lain sebagainya.

c. Fungsi Sumber Belajar

Berdasarkan definisi sumber belajar diatas, sumber belajar memiliki nilai atau fungsi yang sangat bermanfaat dalam proses belajar mengajar baik bagi guru dan bagi peserta didik maupun bagi hasil belajar itu sendiri.

Menurut Nur'aini (2008: 102-103) sumber belajar dapat berfungsi dengan baik, untuk :

- 1) Meningkatkan produktifitas pendidikan yaitu dengan adanya sumber belajar, bisa mengurangi beban guru dalam menyajikan informasi sehingga dapat membantu guru dalam menggunakan waktu sebaik-baiknya.
- 2) Memberikan kesempatan peserta didik untuk berkembang sesuai dengan kemampuan, dengan memberi kesempatan belajar secara individual maupun klasikal.
- 3) Perencanaan pembelajaran yang lebih sistematis dan terprogram dalam pengembangan materi pembelajaran. Sehingga bahan pembelajaran tidak hanya terbatas yang ada pada kurikulum.
- 4) Penyajian informasi dan data secara konkrit/nyata dengan menggunakan media komunikasi.
- 5) Dapat memberikan pengetahuan secara langsung, sehingga pengalaman yang didapat oleh peserta didik bisa lebih konkrit.

d. Kriteria Pemilihan Sumber Belajar

Kriteria pemilihan sumber belajar menurut Nur'aini (2008: 104-105) menyatakan bahwa ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih sumber belajar yakni :

1. Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran.

Kesesuaian sumber belajar dengan tujuan pembelajaran dimaksudkan untuk membantu dalam pencapaian tujuan pembelajaran itu sendiri sehingga tujuan pembelajaran bisa tercapai.

2. Karakteristik peserta didik.

Pemanfaatan lingkungan sebagai sumber belajar harus memperhatikan kondisi peserta didik, baik kondisi secara fisik maupun psikis.

3. Kemampuan guru.

Kemampuan guru menjadi pertimbangan karena adakalanya guru tidak mampu dalam menggunakan sumber belajar. Apabila guru tidak mampu maka guru harus berlatih terlebih dahulu sebelum menentukan pilihannya agar hasilnya optimal.

4. Kepraktisan dan mudah digunakan.

Sumber belajar yang akan digunakan hendaknya mudah dalam melaksanakannya dan dapat digunakan secara efektif dan efisien dalam mencapai tujuan pembelajaran.

5. Kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lain.

Dalam memilih sumber belajar harus sesuai dengan materi pelajaran karena tidak semua lingkungan dapat dijadikan sebagai sumber belajar. Oleh karena itu penting untuk diketahui jenis dan pengetahuan yang akan diberikan kepada peserta didik supaya dapat menentukan apakah perlu penggunaan sumber belajar yang lain.

Sumber belajar yang berupa bahan/alat pengajaran terdiri dari media cetak dan media elektronik. Jenis-jenis sumber belajar yang berupa bahan/alat pengajaran berbentuk media cetak dapat berupa Handout, modul, papan flannel, chart, dan jobsheet. Dan dalam proses mengajar, pendidik harus mampu memilih dan menetapkan sumber belajar yang sesuai dengan tujuan

pembelajaran, karakteristik peserta didik, kepraktisan dan mudah digunakan serta kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lainnya. Dengan pemilihan sumber belajar yang tepat diharapkan dapat menunjang proses belajar mengajar dapat berjalan lancar, baik secara sebagian maupun keseluruhan dan bisa dimanfaatkan untuk memfasilitasi seseorang untuk belajar.

e. Pengertian Modul

Modul merupakan alat atau sarana pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi sesuai dengan tujuan pembelajaran.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002: 751), menyatakan modul adalah program pembelajaran yang dapat dipelajari oleh siswa dengan bantuan yang minimal dari guru pembimbing meliputi perencanaan tujuan yang akan dicapai secara jelas, penyediaan materi pelajaran, alat yang dibutuhkan, serta alat ukur penilaian, mengukur keberhasilan siswa dalam penyelesaian pelajaran.

Abdul Majid (2006: 176) menyatakan modul adalah sebuah buku yang berisi tentang segala komponen dasar bahan ajar yang telah ditulis secara sistematis dengan tujuan agar peserta didik dapat belajar secara mandiri tanpa atau dengan bimbingan guru.

Sejalan dengan Abdul Majid (2006), S. Nasution (2005: 205) berpendapat bahwa modul sebagai suatu unit yang lengkap yang berdiri sendiri dan terdiri atas suatu rangkaian kegiatan belajar yang disusun secara sistematis

untuk membantu peserta didik mencapai sejumlah tujuan yang dirumuskan secara khusus dan jelas.

Modul mempunyai banyak arti berkenaan dengan kegiatan belajar mandiri. Orang bisa belajar kapan saja dan di mana saja secara mandiri. Karena konsep belajarnya berciri demikian, maka kegiatan belajar itu sendiri juga tidak terbatas pada masalah tempat, dan bahkan orang yang berdiam di tempat yang jauh dari pusat penyelenggara pun bisa mengikuti pola belajar menggunakan modul. Terkait dengan hal tersebut, maka tujuan dari modul adalah untuk meningkatkan efisien dan efektivitas pembelajaran di sekolah, dana, fasilitas, maupun tenaga guna mencapai tujuan secara optimal (E. Mulyasa: 2004).

f. Tujuan Penulisan Modul

Menurut E. Mulyasa (2005: 43) tujuan utama dari modul adalah untuk meningkatkan efisien dan efektivitas pembelajaran di sekolah, baik waktu, dana, fasilitas, maupun tenaga guna mencapai tujuan secara optimal.

Sedangkan tujuan pengajaran modul menurut S. Nasution (2005: 205) antara lain :

1. Membuka kesempatan bagi peserta didik untuk belajar menurut kecepatan masing-masing. Dianggap bahwa peserta didik tidak akan mencapai hasil yang sama dalam waktu yang sama.
2. Memberi kesempatan bagi siswa untuk belajar menurut cara masing-masing, tergantung pada latar belakang pengetahuan dan kebiasaan belajar masing-masing peserta didik.

3. Memberi pilihan dari sejumlah besar topik dalam suatu mata pelajaran atau bidang studi tertentu pada peserta didik yang tidak mempunyai minat yang sama atau motivasi yang sama untuk mencapai tujuan yang sama.
4. Memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengenal kelebihan dan kekurangannya serta memperbaiki kelemahan masing-masing peserta didik melalui modul remedial, ulangan-ulangan atau variasi dalam cara belajar.

Dengan memerhatikan tujuan di atas, modul sebagai sumber belajar akan sama efektifnya dengan pembelajaran tatap muka. Hal ini tergantung pada proses penulisan modul. Penulis modul yang baik akan menulis seolah-olah sedang mengajarkan kepada seorang peserta didik mengenai suatu topik melalui tulisan. Segala sesuatu yang ingin disampaikan oleh penulis saat pembelajaran, dikemukakan dalam modul yang ditulisnya. Penggunaan modul dapat dikatakan sebagai kegiatan tutorial secara tertulis.

g. Karakteristik Modul

Adapun karakteristik penulisan modul yang baik menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008: 4-8) antara lain sebagai berikut:

1. Self Instructional

Self Instructional; yaitu melalui modul seseorang atau peserta didik mampu belajar mandiri, tidak tergantung pada pihak lain. Untuk memenuhi karakter tersebut, maka modul harus:

- a. Memuat tujuan pembelajaran yang jelas.

- b. Memuat materi pembelajaran yang dikemas dalam unit kegiatan yang spesifik, sehingga memudahkan dipelajari secara tuntas.
- c. Tersedia contoh dan ilustrasi yang mendukung kejelasan materi.
- d. Terdapat soal-soal latihan dan tugas, untuk mengukur penguasaan peserta didik.
- e. Terdapat rangkuman materi pembelajaran.
- f. Terdapat instrumen penilaian dan terdapat informasi referensi yang mendukung materi pembelajaran.

2. *Self Contained*

Self Contained yaitu seluruh materi pembelajaran dari satu unit kompetensi atau sub kompetensi yang dipelajari terdapat di dalam satu modul secara utuh. Tujuan dari konsep ini adalah memberikan kesempatan peserta didik mempelajari materi pembelajaran yang tuntas.

3. *Stand Alone* (berdiri sendiri)

Stand alone yaitu modul yang dikembangkan tidak tergantung pada media lain. Dalam mempelajari dan mengerjakan tugas yang ada dalam modul, peserta didik tidak tergantung pada media lain selain modul yang digunakan.

4. Adaptif

Adaptif artinya modul dapat menyesuaikan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta fleksibel. Modul yang adaptif adalah jika isi materi pembelajaran dapat digunakan sampai dengan kurun waktu tertentu.

5. *User Friendly*

User Friendly artinya modul yang dikembangkan bersahabat dengan pemakainya. Setiap instruksi dan paparan informasi yang ada dalam modul bersifat membantu dan bersahabat dengan pemakainya, termasuk kemudahan peserta didik dalam merespon, mengakses sesuai dengan keinginan. Penggunaan bahasa yang sederhana, mudah dimengerti serta menggunakan istilah yang umum digunakan.

Secara rinci dikemukakan oleh Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2007: 133) yang menyatakan beberapa hal tentang karakteristik modul, diantaranya yaitu :

1. Berbentuk unit lengkap pengajaran terkecil dan lengkap.
2. Berisi rangkaian kegiatan belajar yang dirancang secara sistematis.
3. Berisi tujuan belajar yang dirumuskan secara jelas dan khusus.
4. Memungkinkan peserta didik belajar mandiri.
5. Merupakan realisasi perbedaan individual serta perwujudan pengajaran individual.

Sistem pembelajaran dengan menggunakan modul memiliki perbedaan dengan sistem pembelajaran lainnya yaitu sistem pembelajaran modul lebih mementingkan dan memfokuskan pada peserta didik untuk belajar secara mandiri tanpa sepenuhnya di bawah perintah guru. Peranan guru lebih cenderung sebagai pembimbing, motivator dan fasilitator terhadap kegiatan belajar peserta didik.

h. Kualitas Tampilan Modul

Untuk menghasilkan modul yang berfungsi sebagai sarana belajar bagi peserta didik, maka modul perlu dirancang dan dikembangkan dengan mengikuti akidah dan elemen-elemen yang telah ditetapkan. Menurut Azhar Arsyad (2006: 87-90), media berbasis cetakan seperti modul, menuntut enam elemen yang perlu diperhatikan pada saat merancang modul antara lain yaitu :

1. Konsistensi

Konsistensi yang digunakan dalam menyusun modul antara lain meliputi :

- a) Konsistensi pola pengetikan maupun margin/batas-batas pengetikan dari halaman ke halaman. Usahakan agar tidak menggabungkan cetakan huruf dan ukuran huruf.
- b) Jarak dan spasi yang konsisten. Jarak antara judul dengan baris pertama, antara judul dengan isi naskah, jarak antara baris dan spasi harus disesuaikan.

2. Format

- a) Jika isi paragraf panjang gunakan tampilan satu kolom. Sebaliknya, jika isi paragraf pendek-pendek, dapat menggunakan tampilan dua kolom.
- b) Menggunakan lebel atau tanda-tanda (*icon*) yang mudah ditangkap serta menekankan pada hal-hal yang dianggap penting atau khusus.
- c) Menggunakan format kertas (vertikal atau horisontal) yang tepat. Penggunaan format kertas harus memperhatikan tata letak dan format pengetikan.

3. Organisasi

- a) Mengorganisasikan antar bab, judul, sub judul, antar paragraf dan uraian materi dengan menyusun alur yang memudahkan peserta didik memahaminya.
- b) Susunlah teks sedemikian rupa sehingga informasi mudah diperoleh. Penggunaan kotak-kotak dapat digunakan untuk memisahkan bagian-bagian dari teks.

4. Daya tarik

Daya tarik dapat dapat digunakan pada setiap bab atau bagian baru dengan cara yang berbeda seperti menempatkan beberapa gambar ilustrasi, pengetikan huruf tebal, miring, garis bawah atau warna. Hal ini diharapkan dapat memotivasi siswa untuk membaca terus.

5. Ukuran huruf

- a) Pilihlah ukuran huruf yang sesuai dengan siswa, pesan, dan lingkungannya. Ukuran huruf yang baik untuk teks (buku teks atau buku penuntun) adalah 12 poin.
- b) Menghindari penggunaan huruf kapital untuk seluruh teks, karena dapat membuat proses membaca menjadi sulit.

6. Ruang (spasi kosong)

a) Menggunakan spasi kosong tanpa teks atau gambar untuk menambah kontras penampilan. Spasi kosong dapat berfungsi memberikan kesempatan pembaca untuk beristirahat pada titik-titik tertentu pada saat matanya bergerak menyusuri teks. Ruang kosong dapat berbentuk :

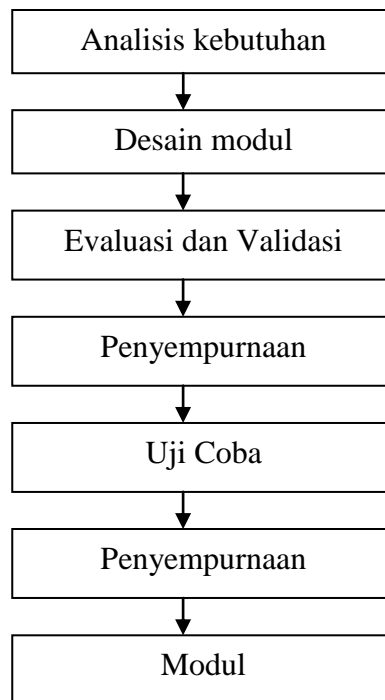
- (1) Ruang sekitar bab, judul bab dan sub bab.
- (2) Batas tepi (*margin*), batas tepi yang luas memaksa perhatian peserta didik untuk masuk ke tengah-tengah halaman.
- (3) Spasi antar kolom kosong, semakin lebar kolomnya, semakin luas spasinya.
- (4) Pergantian antar paragraf.

b) Sesuaikan spasi antarbaris dan antarpagraf untuk meningkatkan tampilan dan tingkat keterbacaan.

Beberapa cara yang digunakan untuk menarik perhatian pembaca pada modul adalah penggunaan warna, huruf, dan gambar. Warna digunakan sebagai alat penuntun dan penarik perhatian pada informasi yang penting, misalnya kata kunci dapat diberi tekanan dengan cetakan warna merah. Selanjutnya, huruf yang dicetak tebal atau dicetak miring. Penggunaan garis bawah sebagai alat penuntun sedapat mungkin dihindari karena membuat kata sulit dibaca.

i. Langkah-langkah Penyusunan Modul

Tahap-tahap penulisan modul menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan tahun 2008 dan Nana Sudjana tahun 2007, dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:



Gambar 1. Langkah-langkah Penyusunan Modul (Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan: 2008)

Keterangan :

1. Analisis kebutuhan modul merupakan kegiatan menganalisis silabus untuk memperoleh informasi modul yang dibutuhkan peserta didik dalam mempelajari kompetensi yang telah diprogramkan. Nama/judul sebaiknya disesuaikan dengan kompetensi yang terdapat pada silabus. Tujuan analisis kebutuhan modul adalah untuk mengidentifikasi dan menetapkan jumlah

dan judul modul yang harus dikembangkan dalam satu satuan program tertentu.

Analisis kebutuhan modul dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Menetapkan satuan program yang akan dijadikan batas/lingkup kegiatan.
- b. Mengidentifikasi dan menentukan ruang lingkup unit kompetensi.
- c. Mengidentifikasi unit modul yang dibutuhkan, mana yang sudah ada dan yang belum ada/belum tersedia di sekolah.
- d. Penyusunan modul berdasarkan prioritas kebutuhannya.

2. Desain modul

Penulisan modul dilakukan sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran). Namun apabila RPP belum ada, maka dapat dilakukan dengan langkah-langkah menurut Nana Sudjana (2007: 217):

- a. Menyusun komponen kerangka modul yang terdiri dari: menyusun tujuan instruksional, menyusun butir-butir soal evaluasi, menyusun pokok materi, menyusun langkah-langkah kegiatan belajar, mengidentifikasi alat-alat/media yang diperlukan dalam kegiatan belajar.
- b. Menulis program: lembaran kegiatan peserta didik/tugas, lembaran kerja peserta didik, lembaran tes, lembaran jawaban, lembaran jawaban tes/kunci jawaban; lembaran ini berisi tentang jawaban pertanyaan dari tes formatif dan evaluasi.

3. Evaluasi dan Validasi

Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui dan mengukur apakah implementasi pembelajaran dengan modul dapat dilaksanakan sesuai desain pengembangannya. Dalam tahap evaluasi ini dapat menggunakan instrumen penilaian yang didasarkan pada karakteristik modul. Instrumen tersebut ditujukan baik untuk guru maupun peserta didik.

Validasi merupakan proses untuk menguji kesesuaian modul dengan kompetensi yang menjadi target belajar. Validasi dapat dilakukan dengan cara meminta bantuan ahli atau guru yang menguasai kompetensi yang dipelajari.

4. Penyempurnaan

Langkah yang dilakukan pada tahap ini adalah memperbaiki kekurangan dan kelemahan modul hasil evaluasi dan validasi oleh ahli media.

Jika isi modul sesuai dengan kompetensi, maka modul dinyatakan valid (sahih). Namun bila modul ternyata tidak valid maka modul perlu diperbaiki (revisi) sehingga menjadi valid.

5. Uji coba

Modul yang sudah dinyatakan valid dapat diuji cobakan kepada peserta didik. Uji coba modul dimaksudkan untuk mengetahui apakah modul dapat diimplementasikan pada situasi dan kondisi sesungguhnya.

6. Penyempurnaan

Bila hasil uji coba modul layak, berarti modul tersebut siap diimplementasikan untuk kepentingan pembelajaran yang sesungguhnya, siap dicetak dan diperbanyak. Sebaliknya bila belum layak, maka harus dilakukan perbaikan seperlunya sesuai dengan masukan pada saat uji coba.

7. Modul

Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran merupakan produk dalam penelitian ini.

j. Keuntungan Modul

Menurut E. Mulyasa (2005: 43) tujuan utama dari modul adalah untuk meningkatkan efisien dan efektivitas pembelajaran di sekolah, baik waktu, dana, fasilitas, maupun tenaga guna mencapai tujuan secara optimal.

Sedangkan tujuan pengajaran modul bagi peserta didik menurut S. Nasution (2005: 205) antara lain :

1. Membuka kesempatan bagi peserta didik untuk belajar menurut kecepatan masing-masing. Dianggap bahwa peserta didik tidak akan mencapai hasil yang sama dalam waktu yang sama.
2. Memberi kesempatan bagi peserta didik untuk belajar menurut cara masing-masing, tergantung pada latar belakang pengetahuan dan kebiasaan belajar masing-masing peserta didik.

3. Memberi pilihan dari sejumlah besar topik dalam suatu mata pelajaran atau bidang studi tertentu pada peserta didik yang tidak mempunyai minat yang sama atau motivasi yang sama untuk mencapai tujuan yang sama.
4. Memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengenal kelebihan dan kekurangannya serta memperbaiki kelemahan masing-masing peserta didik melalui modul remedial, ulangan-ulangan atau variasi dalam cara belajar.

Dengan adanya modul, selain memberi keuntungan bagi peserta didik juga memberi keuntungan bagi pendidik/guru yaitu Dapat memberikan waktu luang bagi pendidik/guru, meningkatkan prestasi keguruan serta menimbulkan rasa kepuasan dan kebanggan tersendiri bagi pendidik/guru.

Adapun kelemahan media cetak seperti modul ini antara lain sukar menyatukan perhatian peserta didik, tiap peserta didik memerlukan satu eksemplar pada saat yang sama, isi dari modul itu sendiri juga bisa cepat ketinggalan jaman dan tidak bisa segera dikorelasi (Nur'aini, 2008: 84).

k. Kerangka Penulisan Modul

Berdasarkan Nur'aini (2008: 100-102) kerangka penulisan modul terdiri dari beberapa komponen, diantaranya yaitu:

1) Halaman depan:

- (a) Halaman sampul: judul modul, kode modul, keterangan revisi, gambar ilustrasi, institusi penerbit, dan edisi atau tahun terbit.
- (b) Halaman francis (sampul depan): judul modul, nama penyusun, nama editor, tahun cetak, tahun revisi.

- (c) Kata pengantar: informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran di SMK.
- (d) Daftar isi: outline modul dan disertai dengan nomor halaman.
- (e) Peta kedudukan modul: diagram yang menunjukkan kedudukan modul dalam keseluruhan program pembelajaran pada program keahlian.
- (f) Glosarium: memuat kata-kata atau istilah sulit dan asing yang terdapat dalam modul berikut artinya dan disusun menurut abjad.

2) Pendahuluan:

- (a) Deskripsi: penjelasan singkat tentang nama dan ruang lingkup isi modul, hasil belajar yang akan dicapai setelah mempelajari modul.
- (b) Prasyarat: kemampuan awal yang dipersyaratkan untuk mempelajari modul tersebut.
- (c) Petunjuk penggunaan modul: merupakan panduan penggunaan modul, baik panduan bagi peserta didik maupun bagi guru.
- (d) Tujuan akhir: spesifikasi kinerja yang diharapkan dikuasai setelah mengikuti seluruh kegiatan belajar.
- (e) Kompetensi: uraian kompetensi yang terdapat pada standar kompetensi.
- (f) Cek kemampuan: daftar pertanyaan yang akan mengukur penguasaan kompetensi peserta didik terhadap kompetensi yang akan dipelajari dalam modul ini.

3) Rencana belajar peserta didik: berisi tentang jenis kegiatan, tanggal, waktu dan tempat pencapaian, alasan perubahan dan disetujui oleh guru. Dalam rencana belajar peserta didik, disajikan dalam satu satuan aktivitas belajar

yang bertujuan agar peserta didik mudah dalam menguasai kompetensi yang dipelajari dalam modul.

(a) Kegiatan belajar I,

1. tujuan kegiatan belajar: kemampuan yang harus dikuasai untuk mencapai suatu kompetensi setelah mengikuti satu satuan pembelajaran.
2. Uraian materi: sejumlah pengetahuan yang dibutuhkan untuk membentuk penguasaan kemampuan peserta didik sesuai dengan tujuan pembelajaran.
3. Rangkuman: sejumlah pengetahuan yang essensial yang terdapat pada uraian materi.
4. Tugas;
Instruksi untuk peserta didik meliputi:
 - a. Kegiatan observasi untuk mengenal fakta
 - b. Melakukan diskusi bersama teman belajar
 - c. Tutorial dengan guru, dan lain-lain.
5. Tes formatif: tes tertulis sebagai bahan pertimbangan bagi peserta didik didik dan guru untuk mengetahui sejauh mana penguasaan kegiatan belajar yang telah dicapai.
6. Lembar kerja: sejumlah kegiatan yang harus dilakukan peserta didik yang memuat alat, bahan, langkah kerja sesuai tujuan yang akan dicapai.

(b) Kegiatan belajar II: uraiannya sama dengan kegiatan belajar I

(c) Kegiatan belajar N: uraiannya sama dengan kegiatan belajar I

4) Evaluasi

Bagian ini berisi bagian akhir belajar peserta didik setelah menyelesaikan satu modul. Evaluasi akhir hendaknya meliputi penguasaan pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagaimana dipersyaratkan dalam kriteria untuk kerja pada standar kompetensi.

Evaluasi dalam modul dapat meliputi teknik pengujian, strategi pengujian, instrumen pengujian, rambu-rambu tes teori, rambu-rambu tes wawancara, format penilaian, format pengujian praktek, lembar penilaian, kunci jawaban pertanyaan dari tes formatif dan evaluasi.

5) Penutup: berisi informasi tentang cara peserta didik memperoleh sertifikat setelah menyelesaikan suatu kompetensi dan melanjutkan ke modul berikutnya.

6) Daftar pustaka: berisikan daftar buku atau referensi yang digunakan untuk acuan dalam menulis modul dan disusun secara alfabetis.

2. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran

Menurut E. Mulyasa (2005: 37) menyatakan kompetensi merupakan perpaduan dari pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan berpikir dan bertindak.

Menurut Martinis Yamin (2006: 126) Kompetensi adalah kemampuan dasar yang dapat dilakukan oleh para peserta didik pada tahap pengetahuan, keterampilan, dan sikap.

Kompetensi menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah kejuruan (2008: 5) mengartikan bahwa kompetensi adalah kemampuan bersikap, berfikir, dan bertindak secara konsisten sebagai perwujudan dari pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta didik.

Dari definisi di atas, kompetensi dapat diartikan sebagai kemampuan seseorang dalam bersikap, berfikir, dan bertindak secara konsisten sebagai hasil dari pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dimilikinya. Kompetensi pada dasarnya adalah daya cakup, daya rasa, dan daya tindak seseorang yang siap diaktualisasikan ketika menghadapi tantangan kehidupannya, baik pada masa kini maupun masa yang akan datang.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Magelang merupakan lembaga pendidikan kejuruan dengan salah satu programnya yaitu Tata Boga. Pada program keahlian tata boga peserta didik mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga, salah satu mata pelajaran yang diberikan kepada peserta didik adalah Tata Hidang. Tata Hidang ialah cara menata dan menghias makanan dan minuman dengan menggunakan alat yang tepat serta cara menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu sesuai dengan standar operasional perusahaan.

Pada pelajaran tata hidang kelas X, terdapat satu kompetensi dasar yang harus dipelajari yaitu tentang kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan

Minuman di Restoran. Kompetensi ini terdapat pada semester dua yang pelaksanaan pembelajarannya bersifat teori dan praktikum. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran merupakan suatu persiapan yang sangat penting bagi peserta didik untuk mempersiapkan diri menjadi tenaga kerja yang terdidik, terlatih dan terampil, dalam hal ini adalah upaya persiapan peserta didik sebagai pramusaji yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum secara professional kepada para tamu di restoran hotel. Materi pembelajaran yang diajarkan mengacu pada silabus SMK Negeri 3 Magelang.

Materi pelajaran tersebut antara lain meliputi materi tentang :

- 1) Persiapan peralatan dan perlengkapan restoran.
- 2) Membersihkan area restoran.
- 3) Persiapan pengaturan meja (*table set up*).
- 4) Penyambutan tamu.
- 5) Pengambilan pesanan (*tacking order*).
- 6) Penyajian makan dan minum.
- 7) Teknik *clear up* dan *crumbing down* (pembersihan meja makan).
- 8) Prosedur penyampaian tagihan (*bill*) pada tamu.
- 9) Mengantar tamu keluar restoran.
- 10) Membersihkan area restoran setelah pengoperasian.

Sumber:Silabus SMK Negeri 3 Magelang.

Keberhasilan dari kompetensi ini diharapkan agar peserta didik mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam melayani kebutuhan

pelayanan makan dan minum kepada tamu. Kompetensi dasar Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran

Standar kompetensi	Kompetensi dasar
Melayani makan dan minum	3.1 Menjelaskan Ruang Lingkup Pelayanan Makanan dan Minuman 3.2 Mengoperasikan Peralatan Layanan Makanan dan Minuman 3.3 Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran 3.4 Menyediakan <i>Room Service</i> 3.5 Membuat Minuman Non Alkohol.

Sumber : Kurikulum SMK Edisi 2006

Tujuan program keahlian restoran ini secara umum mengacu pada isi tujuan SMK Negeri 3 Magelang yaitu mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha/dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi keahlian pilihannya.

Dari tujuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa setelah peserta didik mempelajari kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran, diharapkan peserta didik mengalami perubahan perilaku yang meliputi aspek-aspek kognitif (pengetahuan), afektif (sikap), psikomotor (keterampilan) dibidang pelayanan jasa di restoran.

3. Kelayakan Modul sebagai sumber belajar

Kelayakan adalah kriteria penentuan apakah suatu subyek layak untuk digunakan atau tidak. Suatu subyek dianggap memenuhi kriteria kelayakan

apabila memenuhi kriteria. Kriteria kelayakan mengatur subyek, tetapi tidak mengatur isi dari subyek itu.

Modul merupakan alat atau sarana pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi yang diharapkan.

Dalam penyusunan modul sebagai salah satu sumber belajar yang masuk dalam kategori bahan/alat pengajaran harus mampu sesuai dengan tujuan pembelajaran, karakteristik peserta didik, kepraktisan dan kemudahan dalam penggunaannya, serta kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lainnya. Dengan memperhatikan syarat tersebut, diharapkan dapat menunjang proses belajar mengajar agar bisa dimanfaatkan untuk memfasilitasi seseorang untuk belajar.

Agar modul dalam penelitian ini layak digunakan dalam pembelajaran di kelas dapat dilihat dari aspek materi, aspek kemanfaatan dan aspek media pembelajaran. Adapun penilaian modul ditinjau dari para ahli dan peserta didik yang meliputi beberapa aspek.

Modul yang layak digunakan untuk pembelajaran di kelas dapat dilihat dari aspek materi, aspek kemanfaatan dan aspek media pembelajaran. Adapun penilaian kelayakan modul dilihat dari para ahli dan juga peserta didik. Aspek penilaian perlu ditetapkan untuk mengukur kualitas program pembelajaran yang akan dikembangkan agar nantinya tidak menimbulkan berbagai persepsi tentang media pembelajaran yang dibuat. Adapun Aspek penilaian tersebut meliputi:

a. Aspek Kualitas Materi

Materi atau bahan pelajaran adalah isi yang diberikan kepada peserta didik saat berlangsungnya proses belajar mengajar (Nana Sudjana, 1995: 67).

Materi pelajaran merupakan salah satu unsur atau komponen yang penting untuk mencapai tujuan pengajaran. Menurut W.S. Wingkel (2004: 331) materi pelajaran harus memenuhi kriteria sebagai berikut :

1. Materi/bahan pengajaran harus relevan terhadap tujuan instruksional yang harus dicapai, ini berarti bahwa :
 - a. Materi pelajaran harus memungkinkan memperoleh jenis perilaku yang akan dituntut dari siswa, yaitu jenis perilaku di ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik.
 - b. Materi pelajaran harus memungkinkan untuk menguasai tujuan instruksional menurut aspek isi.
2. Materi/bahan pelajaran harus sesuai dengan taraf kesulitannya dengan kemampuan siswa untuk menerima dan mengolah bahan itu (keadaan siswa yang aktual).
3. Materi/bahan pelajaran harus dapat menunjang motivasi siswa, antara lain karena relevan dengan pengalaman hidup sehari-hari siswa.
4. Materi/bahan pelajaran harus membantu untuk melibatkan diri secara aktif, baik dengan berfikir sendiri maupun dengan melakukan berbagai kegiatan.
5. Materi/bahan pelajaran harus sesuai dengan prosedur didaktis yang diikuti. Misalnya materi pelajaran akan lain bila guru menggunakan bentuk ceramah, dibanding dengan pelajaran bentuk diskusi kelompok.
6. Materi/bahan pelajaran harus sesuai dengan media pengajaran yang tersedia.

Adapun kriteria materi pembelajaran menurut R. Ibrahim dan Nana Syaodih S. (2003: 102) yaitu:

- a) Materi pelajaran hendaknya sesuai dengan/menunjang tercapainya tujuan instruksional.
- b) Materi pelajaran hendaknya sesuai dengan tingkat pendidikan/perkembangan siswa pada umumnya.
- c) Materi pelajaran hendaknya terorganisir secara sistematis dan berkesinambungan.
- d) Materi pelajaran hendaknya mencakup hal-hal yang bersifat faktual maupun konseptual.

Berdasarkan pengertian tersebut, indikator yang digunakan dalam penilaian modul dari aspek materi antara lain:

- a) Materi/bahan pengajaran harus relevan terhadap tujuan instruksional.
- b) Materi pelajaran harus sesuai dengan taraf berfikir peserta didik atau harus sesuai dengan tingkat kesulitan peserta didik dalam memahami isi materi.
- c) Materi pelajaran harus dapat memotivasi peserta didik.
- d) Materi pelajaran harus dapat membantu peserta didik untuk melibatkan diri secara aktif baik aktif dalam berfikir maupun dengan melakukan berbagai kegiatan.
- e) Materi pelajaran harus sesuai dengan prosedur didaktis yang digunakan dalam pembelajaran. Contohnya seperti kesesuaian materi dengan metode pembelajaran yang akan digunakan.
- f) Materi pelajaran harus sesuai dengan media pembelajaran yang tersedia.
- g) Materi pelajaran mencakup hal-hal yang bersifat faktual maupun konseptual.

b. Aspek Tampilan Modul

Penilaian aspek tampilan modul yang dimaksud adalah bagaimanakah kualitas tampilan visual yang dihasilkan dari modul. Dengan berpedoman pada Azhar Arsyad (2006: 87-90), indikator yang menyusun aspek tampilan modul antara lain: konsistensi, format, organisasi, daya tarik, ukuran huruf, dan penggunaan ruang (spasi kosong).

c. Aspek Daya Tarik Modul

Penilaian aspek kemenarikan modul merupakan aspek yang digunakan kepada peserta didik untuk menarik perhatian dalam membaca. Adapun indikator yang digunakan meliputi penggunaan warna, huruf dan gambar (Azhar Arsyad, 2006).

Warna digunakan sebagai alat penuntun dan penarik perhatian pada informasi yang penting, misalnya kata kunci dapat diberi tekanan dengan cetakan warna merah. Selanjutnya, huruf yang dicetak tebal atau dicetak miring. Penggunaan garis bawah sebagai alat penuntun sedapat mungkin dihindari karena membuat kata sulit dibaca.

d. Aspek Manfaat

Pengajaran dengan menggunakan modul banyak memberikan keuntungan baik bagi guru maupun bagi peserta didik. Menurut Nasution (2003: 206) keuntungan dari modul bagi peserta didik adalah adanya balikan (feedback), tujuan yang jelas, motivasi, fleksibilitas, kerjasama dan perbaikan (remedial). Keuntungan yang diperoleh guru adalah timbulnya rasa puas, dapat memberikan bantuan individual dan mengadakan pengayaan, adanya kebebasan rutinitas, menghemat waktu, meningkatkan prestasi keguruan serta adanya evaluasi formatif.

Modul sebagai salah satu media pembelajaran, memiliki nilai manfaat media pembelajaran, antara lain (Arif S. Sadiman, 2003: 15-16):

1. Memperjelas penyajian pesan agar tidak terlalu verbalistis.
2. Mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera.
3. Dengan menggunakan media pendidikan secara tepat dan bervariasi dapat diatasi sikap pasif anak didik. Dalam hal ini media pendidikan berguna untuk:
 - a. Menimbulkan kegairahan belajar.
 - b. Memungkinkan interaksi yang lebih langsung antara anak didik dengan lingkungan dan kenyataan.
 - c. Memungkinkan anak didik belajar sendiri-sendiri menurut kemampuan dan minatnya.
4. Dengan sifat yang unik pada setiap siswa ditambah lagi dengan lingkungan dan pengalaman yang berbeda, sedangkan kurikulum dan materi pendidikan ditentukan sama untuk setiap siswa, maka guru akan banyak mengalami kesulitan bilamana semuanya itu harus diatasi sendiri. Masalah ini dapat diatasi dengan media pendidikan, yaitu dengan kemampuan dalam :
 - a. Memberikan perangsang yang sama.
 - b. Mempersamakan pengalaman.
 - c. Menimbulkan persepsi yang sama.
5. Meletakkan dasar-dasar yang penting untuk perkembangan belajar, oleh karena itu membuat pelajaran lebih mantab.
6. Memberikan pengalaman yang nyata yang dapat menumbuhkan pemikiran yang teratur dan *continue*, hal ini terutama terdapat dalam gambar hidup.
7. Membantu tumbuhnya pengertian sehingga membantu perkembangan berbahasa.
8. Memberikan pengalaman-pengalaman yang tidak mudah diperoleh dengan cara lain serta membantu perkembangannya efisiensi yang lebih mendalam serta keragaman yang lebih banyak dalam belajar.

Aspek kemanfaatan yang dimaksud yaitu media yang dihasilkan mampu membantu peserta didik dalam belajar dan membantu pendidik dalam proses belajar mengajar.

Kajian terhadap aspek kemanfaatan mencakup penilaian terhadap indikator:

1. Meningkatkan motivasi kepada peserta didik.
2. Menambah pengetahuan/wawasan kepada peserta didik.
3. Menambah dan memperkaya referensi bagi peserta didik.

4. Memberikan bantuan kepada peserta didik karena modul dapat memperjelas penyajian materi sehingga mempermudah proses belajar.
5. Memberikan bantuan individual kepada pendidik karena penyampaian pesan menjadi tidak terlalu verbal.
6. Mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera.
7. Menimbulkan persepsi yang sama pada peserta didik.
8. Memungkinkan peserta didik dapat mengukur atau mengevaluasi sendiri hasil belajarnya.

e. Aspek Karakteristik Modul sebagai Sumber Belajar

Aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar merupakan aspek yang lebih mengarah pada penggunaan modul sebagai sumber belajar bagi peserta didik. Adapun indikator yang dinilai berpedoman pada Nur'aini (2008: 104-105) antara lain:

1. Kesesuaian modul dengan tujuan pembelajaran.
2. Dalam pembuatan modul sebagai sumber belajar, harus memperhatikan kondisi peserta didik baik kondisi fisik maupun kondisi psikis.
3. Modul dapat digunakan sesuai dengan kemampuan guru dalam mengajar.
4. Modul memiliki kepraktisan atau mudah digunakan bagi peserta didik dan juga bagi pendidik.
5. Modul memiliki kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lain.

B. Penelitian Yang Relevan

Penelitian yang relevan yang dilakukan oleh Darwati Augustine Dalyono (2009) yang berjudul “Pengembangan modul pengolahan cake substitusi labu kuning bagi peserta diklat program keahlian restoran di SMK Negeri 2 Godean”. Hasil dari penelitiannya yaitu dalam pengembangan modul dilakukan melalui beberapa tahap yaitu pengumpulan referensi, penyusunan rancangan modul, penyusunan modul, validasi modul, revisi modul, dan uji coba modul dari aspek materi, aspek kemanfaatan, aspek media pembelajaran serta aspek secara keseluruhan. Penilaian tingkat kelayakan modul pengolahan cake substitusi labu kuning dilihat dari keseluruhan dikategorikan layak dipergunakan sebagai media pembelajaran di kelas.

Hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Syaripah Mumtahanah (2009) dengan judul “Pengembangan modul muatan lokal kitchen bagi siswa kelas XI SMK PI Ambarrukmo” menyatakan bahwa modul yang telah dikembangkannya sudah layak digunakan sebagai media pembelajaran dan modul muatan lokal kitchen sangat efektif untuk digunakan siswa di SMK PI Ambarrukmo.

Penelitian oleh Sartini (2011) dengan judul: “Pengembangan modul kerajinan makrame untuk pembelajaran keterampilan PKK di SMP Negeri 1 Yogyakarta”. Penelitian ini menghasilkan modul kerajinan makrame untuk pembelajaran keterampilan PKK di SMP Negeri 1 Yogyakarta. Kualitas kelayakan modul kerajinan makrame untuk pembelajaran keterampilan PKK menyatakan bahwa modul tersebut telah teruji/berkualitas menurut ahli materi,

ahli guru dan ahli media sehingga layak dipergunakan sebagai sumber belajar dalam membantu proses belajar mengajar.

Penelitian lain juga dilakukan oleh Mariana (2011) dengan judul “Pembuatan video pembelajaran dalam pengolahan kue putung mayang dari tepung beras hitam untuk mata pelajaran muatan lokal di kelas XII SMKN 2 Godean Sleman”. Penelitian tersebut menghasilkan video pembelajaran yang layak digunakan sebagai sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran Mulok di SMKN 2 Godean. Oleh karena itu penelitian tentang pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kelayakan modul sebagai sumber belajar bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

C. Kerangka Berfikir

Dalam proses pembelajaran terjadi proses interaksi peserta didik dengan guru, metode, kurikulum, sarana dan aspek lingkungan yang terkait untuk mencapai kompetensi pembelajaran. Kompetensi akan tercapai dengan maksimal ketika semua komponen terpenuhi sesuai dengan fungsinya masing-masing.

Berdasarkan identifikasi masalah yang ada di SMK Negeri 3 Magelang, Kriteria Ketuntasan Miniman (KKM) peserta didik pada kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran belum tercapai, nilai terendahnya 4,8 dan rerata nilainya 6,4. Ketersediaan sumber belajar yang ada di SMK Negeri 3 Megelang terbatas, dalam proses pembelajaran pendidik hanya

menggunakan buku paket yang ada di perpustakaan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Magelang.

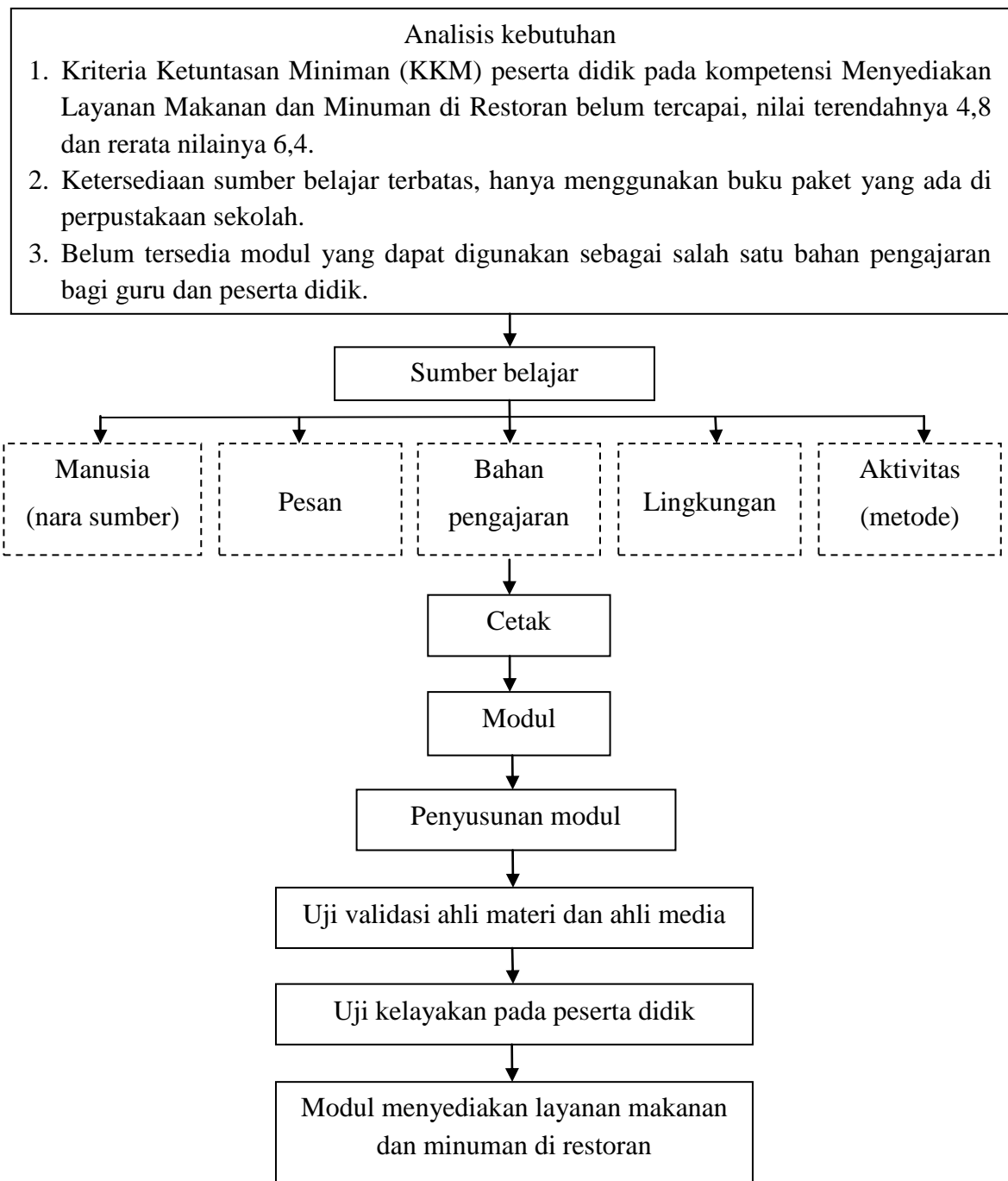
Sumber belajar merupakan alat/bahan yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran. Sumber belajar dapat berupa orang, lingkungan, bahan pengajaran dan benda. Sumber belajar yang berupa bahan pengajaran meliputi : media cetak, elektronik, media film, kaset, chart, dan sebagainya. Sumber belajar dalam bentuk media cetakan meliputi handout, papan flannel, modul, dan jobsheet. Sedangkan nara sumber dapat berupa guru, tutor, konseler, dan dosen. Sedangkan lingkungan dapat berupa lingkungan alam sekitar seperti pasar, kebun binatang, museum, sungai, sawah, waduk, kolam ikan, dan sebagainya.

Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran sebagai sumber belajar adalah salah satu bentuk sumber belajar yang dirancang dan dibuat untuk mendukung proses pembelajaran Tata Hidang, dengan adanya modul diharapkan akan mempermudah siswa dalam belajar secara individual. Sehingga peserta didik dapat belajar sewaktu-waktu tanpa perlu menunggu guru untuk menyampaikan materi. Dengan adanya modul ini diharapkan peserta didik akan lebih mudah memahami materi pelajaran tentang prosedur pelayanan makanan dan minuman di restoran.

Pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dilakukan dengan beberapa langkah. Langkah tersebut dimulai dari penyusunan modul, uji validitas, uji kelayakan dan produk akhir.

Produk akhir penelitian ini adalah modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X di SMKN 3 Magelang.

Untuk lebih jelasnya kerangka berfikir dapat dilihat pada bagan di bawah ini yaitu sebagai berikut:



Keterangan :

- : Bagian diteliti
- : Bagian tidak diteliti

Gambar 2. Bagan Kerangka Berfikir

BAB III METODE PENELITIAN

A. Model Pengembangan

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan *Research and Development/ R&D* (Penelitian dan Pengembangan). Penelitian dan pengembangan adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada, yang dapat dipertanggungjawabkan (Nana Syaodih Sukmadinata, 2005: 163).

Produk dalam kaitannya dengan pendidikan dan pembelajaran dapat berupa kurikulum, model pembelajaran, sistem manajemen, sistem pembelajaran bahan/materi pembelajaran dan lain-lain. Dengan dihasilkannya berbagai produk pendidikan dan pembelajaran, maka pihak-pihak yang berkepentingan tinggal menerapkan produk-produk tersebut dalam kegiatan pendidikan dan pembelajaran.

Dalam penelitian pengembangan ini, peneliti menggunakan model pengembangan Borg & Gall sebagai bahan acuannya. Model pengembangan menurut Borg & Gall yang dikutip oleh Nana Syaodih Sukmadinata (2005: 168-169) memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut :

1. Penelitian dan pengumpulan data (*research and information collecting*).
2. Melakukan perencanaan (*planning*).
3. Pengembangan draf produk (*develop preliminary form product*).
4. Uji coba lapangan awal (*preliminary field testing*).
5. Merevisi hasil uji coba (*main product revision*).

6. Melakukan uji lapangan (*main field testing*).
7. Penyempurnaan produk hasil uji lapangan (*operational product revision*).
8. Melakukan uji pelaksanaan lapangan (*operational field testing*).
9. Penyempurnaan produk akhir (*final product revision*).
10. Deseminasi dan implementasi (*dissemination and implementation*), yaitu melaporkan dan menyebarluaskan produk.

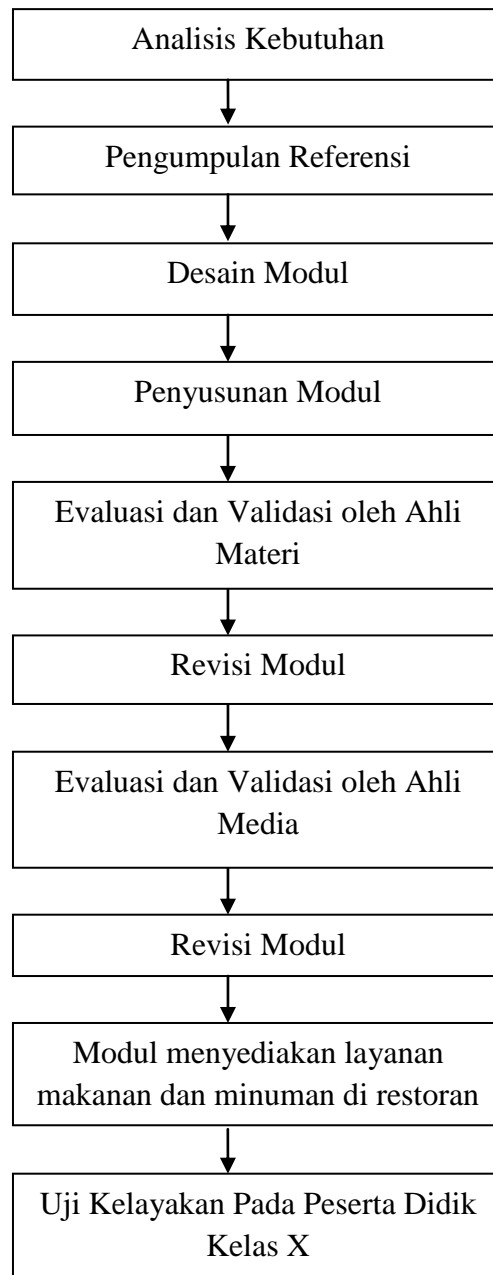
Menurut Borg and Gall dalam Sugiyono (2008: 9) menyatakan bahwa penelitian dan pengembangan, (*Research and Development/ R&D*) merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mengembangkan atau memvalidasi produk-produk yang digunakan dalam pendidikan.

Penelitian ini pada tahap selanjutnya bertujuan untuk mengetahui kelayakan media pembelajaran modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X. Sasaran penelitian ini adalah hasil dari pembuatan media berupa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang diperuntukkan bagi SMK Negeri 3 Magelang. Data kelayakan modul ini diperoleh dengan cara memberi angket pada ahli media, ahli materi beserta peserta didik kelas X Jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang.

B. Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian ini mengacu pada Borg & Gall, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan tahun 2008 dan Nana Sudjana tahun 2007.

Prosedur pengembangan yang digunakan, merupakan penjabaran dari model pengembangan hasil modifikasi peneliti yang disesuaikan dengan kebutuhan. Adapun pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dapat dilihat pada gambar 3 berikut:



Gambar 3. Bagan Tahap-tahap Pengembangan Modul

Keterangan :

1. Analisis kebutuhan

Analisis kebutuhan digunakan untuk mengetahui kebutuhan modul. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui keadaan pembelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 3 Magelang, sehingga dapat diketahui produk yang akan dikembangkan sesuai atau tidak. Analisis kebutuhan yang dilakukan meliputi:

a. Observasi kelas

Kegiatan observasi kelas atau pengamatan kelas dilakukan pada saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung.

b. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan guru mata pelajaran Tata Hidang. Wawancara dengan guru bertujuan untuk mengetahui kompetensi pembelajaran Tata Hidang dan hasil belajar peserta didik.

Analisis kebutuhan modul melayani layanan makanan dan minuman di restoran ada beberapa tahap yang dilakukan antara lain:

2. Pengumpulan referensi materi

a. Mengkaji kurikulum

Mengkaji kurikulum yaitu dengan mempelajari silabus yang ada di SMK Negeri 3 Magelang, agar pembelajaran yang akan dihasilkan tidak menyimpang dari tujuan pembelajaran.

b. Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan modul

Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan modul dilakukan dengan bertukar pendapat dengan guru mata pelajaran tata hidang mengenai beberapa materi pembelajaran tata hidang. Dari bertukar pendapat dengan guru mata pelajaran, ada materi pelajaran tertentu yang ada dalam pembelajaran.

Setelah bertukar pendapat dengan guru mata pelajaran, langkah selanjutnya yaitu mengumpulkan informasi tentang materi yang dibutuhkan. Informasi ini diperoleh dari berbagai teori dan sumber buku penunjang yang ada di lapangan.

3. Desain modul

Penulisan desain modul menurut Sudjana (2007: 217) diawali dengan menyusun :

- a. Komponen kerangka modul; kerangka modul ini disusun berdasarkan tujuan instruksional, menyusun butir-butir soal evaluasi, menyusun pokok-pokok materi pelajaran yang sesuai dengan tujuan khusus, menyusun langkah-langkah kegiatan belajar, serta mengidentifikasi alat-alat yang diperlukan dalam kegiatan belajar dengan modul tersebut.
- b. Menulis program secara rinci yang meliputi pembuatan lembaran kegiatan siswa, lembaran kerja siswa, lembaran tes, lembaran jawaban, dan lembaran jawaban tes.

4. Penyusunan Modul

Tahap ini merupakan sebuah rangkaian proses pembuatan produk dari rancangan modul/desain modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran untuk menghasilkan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang diharapkan dapat digunakan pada proses pembelajaran Tata Hidang kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

5. Evaluasi dan Validasi oleh ahli materi

Evaluasi oleh ahli materi dimaksudkan untuk mengevaluasi modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran terhadap kesesuaian materi dan kompetensi yang ada di silabus SMK Negeri 3 Magelang.

Tahap evaluasi dan validasi oleh ahli materi ini terdiri dari 2 orang, yaitu 1 orang dosen ahli materi dan 1 orang guru mata pelajaran.

6. Revisi I

Revisi ini dilakukan berdasarkan atas saran dan komentar pada uji evaluasi dan validasi oleh ahli materi.

7. Evaluasi dan Validasi oleh ahli media

Tahap evaluasi oleh ahli media dimaksudkan untuk mengetahui dan mengukur apakah modul yang dibuat sesuai dengan kualitas tampilan media cetak dan apakah sesuai dengan karakteristik modul pembelajaran.

Sedangkan validasi oleh ahli media merupakan proses persetujuan atau pengesahan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang layak digunakan sebagai media pembelajaran.

8. Revisi II

Langkah yang dilakukan pada tahap ini adalah memperbaiki kekurangan dan kelemahan modul hasil evaluasi dan validasi oleh ahli media hingga media tersebut layak digunakan.

9. Produk modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran

Setelah dilakukan evaluasi dan validasi oleh ahli media dan ahli materi, produk berupa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran siap dicetak untuk selanjutnya dilakukan uji kelayakan pada peserta didik.

10. Uji kelayakan modul pada peserta didik

Uji kelayakan modul dilakukan untuk mengetahui pendapat peserta didik terhadap media pembelajaran Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Uji kelayakan modul ini menggunakan sampel yang diambil secara acak sebanyak 35 peserta didik kelas X di SMK Negeri 3 Magelang. Pengambilan sampel secara acak dengan alasan karena semua peserta didik diberikan kesempatan yang sama untuk dijadikan sampel, akan tetapi karena keterbatasan untuk pelaksanaan penelitian maka sampel diambil dengan perbandingan yang sama untuk masing-masing kelas.

C. Tempat dan waktu penelitian

Tempat yang digunakan dalam penelitian pembuatan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini adalah SMK Negeri 3 Magelang, yang beralamat di Jalan Pierre Tendean no. 01 Magelang, Jawa Tengah.

Sedangkan waktu yang digunakan dalam penelitian pembuatan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini adalah bulan Oktober 2011 sampai Juli 2012.

D. Subjek Penelitian

Menurut Andi Prastowo (2012: 195) subyek penelitian adalah informan. Informan adalah orang yang bisa memberikan informasi-informasi utama yang dibutuhkan dalam penelitian. Melalui subjek penelitian ini, peneliti memperoleh sejumlah informasi yang diperlukan sesuai tujuan penelitian. Subyek penelitian ini meliputi para ahli materi oleh dosen UNY yaitu Minta Harsana, M. Sc dan Guru Mata Pelajaran Tata Hidang yaitu Ninik Fatimah Yuniati, M. Pd., ahli media pembelajaran oleh Fitri Rahmawati, M.P., dan peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang dengan jumlah 35 peserta didik yang dijadikan sampel.

E. Objek Penelitian

Objek penelitian menurut Andi Prastowo (2012: 199) objek penelitian adalah apa yang diselidiki dalam kegiatan penelitian. Objek penelitian ini berupa modul Menyediakan Layanan Makan Dan Minum Di Restoran.

F. Populasi dan Sampel

Populasi menurut Sugiyono (2007: 61) adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas subyek/obyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang

ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik kelas X Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang yang mengambil mata pelajaran Tata Hidang yang terdiri dari tiga kelas yaitu kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2, dan X Jasa Boga 3. Jumlah populasi tercantum pada tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Peserta Didik Masing-masing Kelas X yang Mengikuti Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 3 Magelang.

No.	Kelas	Jumlah peserta didik
1.	X Jasa Boga 1	39 siswa
2.	X Jasa Boga 2	36 siswa
3.	X Jasa Boga 3	40 siswa
	Total	115 siswa

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah peserta didik yang mengikuti mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 3 Magelang adalah 115 peserta didik. Dengan demikian jumlah populasi dalam penelitian ini adalah 115 peserta didik.

Menurut Sugiyono (2006: 62) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Apabila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada populasi karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu. Dalam penelitian ini, pemilihan sampel menggunakan teknik *Simple Random Sampling*. *Simple Random Sampling* yaitu teknik penentuan anggota sampel diambil secara acak dan anggota populasi mempunyai anggota/unsur yang homogen (Sugiyono, 2006: 64). Penggunaan teknik *Simple Random Sampling* karena semua diberikan kesempatan untuk dijadikan sebagai sampel, akan tetapi karena keterbatasan untuk pelaksanaan penelitian maka sampel diambil dengan

perbandingan yang sama untuk masing-masing kelas dan dilakukan pengundian secara acak.

Adapun acuan penelitian sampel dalam penelitian ini menggunakan acuan dari Suharsimi Arikunto (2002: 112) sebagai berikut :

“Apabila subyek kurang dari 100, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi, selanjutnya jika subyeknya besar dapat diambil antara 10%-15%, 20%-25% atau lebih, tergantung setidaknya dari :

- a. Kemampuan peneliti dilihat dari waktu, tenaga, dan dana,
- b. Sempit luasnya wilayah pengamatan dari setiap subyek, karena hal ini menyangkut banyak sedikitnya dana,
- c. Besar kecilnya resiko yang ditanggung oleh peneliti untuk penelitian yang risikonya besar, tentu saja jika besar hasilnya akan lebih baik.”

Dalam penelitian ini cara pengambilan sampel menggunakan 30% dari populasi sebanyak 115 siswa, sehingga didapatkan jumlah sampelnya adalah 30% dari 115 adalah 34,5 dan dibulatkan menjadi 35 peserta didik. Dari sampel 35 peserta didik, maka selanjutnya dapat ditentukan jumlah masing-masing kelas dengan rumus sebagai berikut (Riduwan dan Akdon, 2001: 256):

$$ni = \frac{Ni}{N} \times S$$

Keterangan :

ni : jumlah sampel menurut stratum

Ni : jumlah populasi menurut stratum

N : jumlah populasi seluruhnya (115 peserta didik)

S : jumlah sampel (35 siswa)

Dari rumus tersebut, perhitungan jumlah sampel pada masing-masing kelas dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Sampel Peserta Didik Kelas X yang Mengikuti Mata Pelajaran Tata Hidang

No.	Kelas	Jumlah Peserta Didik	Jumlah Sampel
1.	X Jasa Boga 1	39	$\frac{39}{115} \times 35 = 11,86$ dibulatkan menjadi 12 peserta didik
2.	X Jasa Boga 2	36	$\frac{36}{115} \times 35 = 10,95$ dibulatkan menjadi 11 peserta didik
3.	X Jasa Boga 3	40	$\frac{40}{115} \times 35 = 12,17$ dibulatkan menjadi 12 peserta didik

Pada penelitian ini jumlah sampelnya 35 peserta didik dimana pengambilan samplingnya dengan cara undian yaitu memberikan nomor yang berbeda kepada setiap anggota populasi, apabila mendapat nomor yang tidak dilingkari maka dapat dijadikan sebagai sampel penelitian.

Subjek dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga yang berjumlah 115 peserta didik yang diambil sampel 35 peserta didik dengan menggunakan teknik *Simple Random Sampling*.

G. Metode Pengumpulan Data

Ada tiga teknik untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, yaitu menggunakan metode observasi, wawancara dan angket.

1. Observasi

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 123) observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada subjek penelitian. Dua hal yang terpenting Alat yang digunakan untuk mengobservasi dalam penelitian ini berupa *check list*. Pada alat tersebut, perilaku yang akan

diamati sudah ditulis sehingga pada saat peneliti melakukan pengamatan, peneliti tinggal memberi tanda cek. Berikut ini adalah tabel kisi-kisi instrumen untuk observasi analisis kebutuhan modul.

Tabel 4. Aspek yang diamati dalam observasi.

No.	Aspek yang diamati	Kegiatan pengamatan
1.	Penggunaan metode pembelajaran di kelas X SMK Negeri 3 Magelang pada mata pelajaran Tata Hidang.	Pengamatan terhadap guru dan peserta didik.
2.	Penggunaan media dalam proses pembelajaran di kelas X SMK Negeri 3 Magelang pada mata pelajaran Tata Hidang.	Pengamatan terhadap guru dan peserta didik.
3.	Sikap peserta didik kelas X dalam mengikuti proses pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang.	Pengamatan terhadap peserta didik pada saat mengikuti pembelajaran di kelas.

2. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan secara lisan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 32). Dalam melakukan wawancara harus menggunakan pedoman wawancara (*interview guide*), hal ini dilakukan untuk memfokuskan pertanyaan-pertanyaan sesuai dengan data yang dicari oleh peneliti. Dengan menggunakan pedoman wawancara tersebut, peneliti dapat mengembangkan pertanyaan-pertanyaan yang relevan pada saat melakukan wawancara. Adapun pedoman wawancara yang peneliti gunakan dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Kisi-kisi instrumen wawancara untuk guru

No.	Pernyataan	No. butir
1.	Metode yang digunakan dalam pembelajaran Tata Hidang.	1
2.	Media yang sering digunakan dalam pembelajaran Tata Hidang.	2,3,4,5
3.	Pelaksanaan pembelajaran Tata Hidang.	6
4.	Hasil pelaksanaan pembelajaran Tata Hidang.	7
5.	Hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran Tata Hidang.	8
6.	Cara mengatasi hambatan pelaksanaan pembelajaran Tata Hidang.	9
7.	Kompetensi yang dibutuhkan untuk pembuatan modul.	10

Tabel 6. Kisi-kisi instrumen wawancara untuk peserta didik

No.	Pernyataan	No. butir
1.	Antusiasme peserta didik terhadap mata pelajaran Tata Hidang.	1
2.	Metode yang digunakan dalam pembelajaran Tata Hidang.	2
3.	Media yang sering digunakan dalam pembelajaran Tata Hidang.	3,4
4.	Kendala yang dialami peserta didik dalam proses pembelajaran.	5

3. Angket (Kuesioner)

Angket (kuesioner) merupakan teknik/alat pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab oleh subjek penelitian (Jamal, 2011: 123). Bentuk angket yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup, dimana angket tersebut sudah disediakan jawaban dan responden diminta untuk memberi keterangan atau jawaban atas butir-butir pernyataan yang sesuai dengan keadaan sesungguhnya.

Skala pengukuran instrumen menggunakan model skala likert dengan empat alternatif jawaban yaitu sangat sesuai, sesuai, kurang sesuai dan tidak

sesuai. Pemberian skor tertinggi yaitu 4 dengan alternatif jawaban sangat sesuai, dan skor terendah pada angka 1 dengan alternatif jawaban tidak sesuai.

H. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti adalah pengumpulan data dengan angket tertutup dimana responden tinggal memilih jawaban yang ada dalam angket. Angket tertutup diajukan kepada dosen ahli media pembelajaran, dosen ahli materi, guru dan peserta diklat kelas X SMK N 3 Magelang jurusan Jasa Boga sebagai respondennya.

Berikut ini akan diberikan indikator instrumen untuk masing-masing responden.

1. Instrumen Kelayakan Modul Ditinjau dari Materi

Instrumen untuk ahli materi berisikan kesesuaian modul dilihat dari kualitas materi pembelajaran. Indikator instrumen untuk ahli materi dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen untuk Ahli Materi

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Kualitas Materi	a. Kesesuaian isi materi dengan silabus.	1
		b. Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar.	2
		c. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran.	3
		d. Tingkat kesulitan materi	4
		e. Dapat memotivasi peserta didik	5
		f. Dapat mengaktifkan peserta didik	6
		g. Mencakup hal-hal yang bersifat faktual	7
		h. Materi bersifat konseptual	8,9,10,11,12,13,14,15

2. Instrumen Kelayakan Modul Ditinjau dari Media Pembelajaran

Instrumen untuk ahli media pembelajaran berisikan kesesuaian modul media pembelajaran dilihat dari aspek (1) tampilan modul dan (2) karakteristik modul. Indikator instrumen untuk ahli media pembelajaran dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Kisi-kisi Instrumen untuk Ahli Media Pembelajaran

No.	Aspek	Indikator	No Butir
1.	Tampilan Modul	a. Konsistensi b. Format c. Organisasi d. Daya tarik e. Ukuran huruf f. Ruang (spasi kosong)	1,2 3,4 5,6 7,8,9,10 11,12 13
2.	Karakteristik Modul	a. Belajar mandiri b. Materi terdiri dari sub kompetensi c. Berdiri sendiri d. Memiliki daya adaptif terhadap IPTEK e. Bersahabat dengan penggunaanya	14 15 16 17 18

3. Instrumen Kelayakan Modul Ditinjau dari Guru Mata Pelajaran

Instrumen untuk guru mata pelajaran ditinjau dari aspek : (1) kualitas materi, (2) karakteristik modul sebagai sumber belajar dan (3) manfaat modul,. Kisi-kisi instrumen untuk Guru dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Kisi-kisi Instrumen untuk Guru Mata Pelajaran

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Kualitas materi	a. Kesesuaian materi dengan silabus	1,2,3
		b. Kualitas materi	
		- Tingkat kesulitan materi	4
		- Dapat memotivasi peserta didik	5
		- Dapat mengaktifkan peserta didik	6
		- Sesuai dengan prosedur pengajaran yang ditentukan	7
		- Kesesuaian dengan media yang digunakan	8
- Mencakup hal-hal yang bersifat faktual	9		
		c. Materi bersifat konseptual	10,11,12, 13, 14
2.	Karakteristik Modul sebagai Sumber Belajar	a. Kesesuaian dengan karakter peserta didik	15 16
		b. Kesesuaian dengan kemampuan pendidik	17 18
		c. Kepraktisan atau mudah digunakan	
		d. Kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lain	
3.	Manfaat Modul	a. Memperjelas dan mempermudah penyajian	19
		b. Mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera	20
		c. Menimbulkan persepsi yang sama pada peserta didik	21
		d. Memungkinkan peserta didik dapat mengukur hasil belajarnya	22

4. Instrumen Kelayakan Modul Ditinjau dari Penilaian Peserta Didik

Instrumen untuk peserta didik dilihat dari aspek (1) daya tarik modul serta (2) aspek manfaat modul. Indikator instrumen untuk peserta didik dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Kisi-kisi instrumen untuk peserta didik

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Aspek Media	a. Daya Tarik Modul 1) Huruf mudah dibaca 2) Komposisi warna menarik 3) Tampilan gambar menarik b. Karakteristik modul 1) <i>Self instruction</i> (a) Terdapat contoh/gambar yang mendukung kejelasan materi. (b) Terdapat soal-soal latihan dan tugas. (c) Terdapat rangkuman materi pembelajaran. 2) Modul mudah dimengerti karena menggunakan istilah yang umum digunakan.	1,2,3,4 5 6 7 8 9 10
2.	Manfaat Modul	a. Memberikan motivasi peserta didik b. Menambah pengetahuan/wawasan kepada peserta didik c. Menambah dan memperkaya referensi kepada peserta didik d. Mempermudah peserta didik dalam belajar e. Peserta didik dapat mengukur/mengevaluasi hasil belajarnya.	11 12 13 14 15

I. Uji Coba Instrumen

1. Uji Validasi

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur (Sugiyono, 2007: 348). Nana Syaodih Sukmadinata (2006: 229) menyatakan validitas instrumen menunjukkan bahwa hasil dari suatu pengukuran menggambarkan segi atau aspek yang diukur. Pada penelitian ini yang digunakan adalah validitas konstruk

(*construct validity*), di mana instrumen ini merupakan instrumen non tes. Instrumen yang digunakan yaitu meliputi observasi, wawancara, angket untuk ahli media, angket untuk ahli materi dan angket untuk peserta didik. Uji validitas konstruk dilakukan untuk instrumen observasi, wawancara, angket untuk ahli media, angket untuk ahli materi dan angket untuk peserta didik dengan konsultasi ahli (*judgement expert*) yang sesuai dengan bidangnya.

Hasil dari penilaian lima instrumen tersebut kemudian dijadikan sebagai acuan untuk menyempurnakan instrumen hingga mampu mengukur apa yang seharusnya diukur.

Setelah angket untuk peserta didik diujicobakan kepada 30 orang peserta didik yang tidak diambil sampel, dengan jumlah 15 butir soal diuji validitasnya ternyata valid atau sah. Sehingga butir-butir soal tersebut dapat digunakan dalam penelitian yang sesungguhnya.

2. Reliabilitas Instrumen

Instrumen dikatakan reliabel jika mampu menghasilkan ukuran yang relatif tetap meskipun dilakukan berulang kali. Reliabilitas instrumen dalam penelitian ini menggunakan reliabilitas *Internal Consistency*. Menurut Sugiyono (2006: 185) pengujian reliabilitas *Internal Consistency*, dilakukan dengan cara mencobakan instrumen sekali saja. Adapun teknik menurut reliabilitas yang digunakan adalah Alfa Cronbach yaitu untuk menguji keandalan instrumen non tes yang bersifat gradasi dengan rentang skor 1-4.

Dalam penelitian ini instrumen diuji reliabilitasnya dengan menggunakan uji koefisien Alfa Cronbach (Sugiyono, 2007: 365).

Pengujian dilakukan dengan cara terlebih dahulu mencari butir yang valid dan tidak valid pada masing-masing instrumen. Dari hasil pengujian yang pertama akan didapatkan butir valid dan butir tidak valid. Kemudian dari pengujian yang pertama, butir yang tidak valid tidak dimasukkan dalam pengujian selanjutnya.

Pengujian reliabilitas dengan teknik Alfa Cronbach menggunakan rumus sebagai berikut :

$$r_i = \frac{k}{(k - 1)} \left\{ 1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right\}$$

Keterangan :

k = mean kuadrat antar subyek

$\sum S_i^2$ = mean kuadrat kesalahan

$\sum S_t^2$ = varians total

Nilai koefisien korelasi yang sah apabila $r_{hitung} \geq 0,3$ (Sugiyono, 2008: 257) memberikan pedoman dalam menginterpretasikan hasil koefisien Alfa Cronbach sebagai berikut :

Tabel 11. Interpretasi Koefisien Alfa Cronbach

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,00 - 0,199	Sangat rendah
0,20 - 0,399	Rendah
0,40 - 0,599	Sedang
0,60 - 0,799	Tinggi
0,80 - 1,000	Sangat tinggi

Selanjutnya untuk dapat diputuskan instrument tersebut reliabel atau tidak, data pengujian dapat berpedoman pada tabel 11. Hasil realibilitas instrumen dalam penelitian ini adalah $r_{hitung} = 0,82$ sehingga dapat disimpulkan instrumen tersebut reliabel dan dapat digunakan untuk penelitian. Apabila diinterpretasikan dengan tabel interpretasi koefisien Alpha Cronbach maka memiliki hubungan yang sangat tinggi.

J. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif dilakukan dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasinya (Sugiyono, 2009: 208).

Untuk menentukan kategori kelayakan dari modul ini, dipakai skala pengukuran skala likert. Data yang diperoleh dari pengukuran skala likert berupa angka. Angka tersebut kemudian ditafsirkan dalam pengertian kualitatif (Sugiyono, 2009: 141).

Data kuantitatif yang diperoleh dari pengukuran skala likert ditransformasikan berdasarkan bobot skor yang telah ditetapkan, yakni satu, dua, tiga, empat. Data ini merupakan data kuantitatif yang selanjutnya dianalisis dengan statistik deskriptif.

Teknik penyajian yang digunakan antara lain : nilai rerata ideal (M_i), Simpangan Deviasi (SD_i), sum (jumlah rerata skor yang didapat), skor tertinggi dan skor terendah. Hasil angket dianalisis dengan kriteria sebagai berikut:

Angka 4 = sangat layak

Angka 2 = tidak layak

Angka 3 = layak

Angka 1 = sangat tidak layak

Skor yang diperoleh dari angket kemudian dikonversikan menjadi nilai pada skala 4 (Djemari Mardapi, 2008: 123) yang diperlihatkan seperti tabel 10.

Tabel 12. Kategorisasi Kelayakan Modul

Interval Skor	Kategori
$X > M_i + 1,5 SD_i$	Sangat layak
$M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$	Layak
$M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$	Tidak layak
$X < M_i - 1,5 (SD_i)$	Sangat tidak layak

Keterangan :

X : jumlah skor pada setiap butir soal

M_i : Nilai rerata ideal

SD_i : Standar Deviasi

Pedoman konversi di atas digunakan untuk menentukan kelayakan produk pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Dengan berpedoman pada tabel 12, akan lebih mudah memberikan suatu kriteria bahwa modul pembelajaran hasil pengembangan sudah layak atau belum digunakan dalam kegiatan pembelajaran baik dari aspek materi dan aspek media pembelajaran.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasarkan prosedur pengembangan Borg & Gall, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan dan Nana Sudjana maka diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran Kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

a. Analisis Kebutuhan

Tahap awal yang digunakan untuk mengembangkan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran adalah menganalisis kebutuhan modul. Analisis kebutuhan ini dilakukan dengan dua cara yaitu observasi dan wawancara. Hasil wawancara dilakukan untuk mengetahui keadaan pembelajaran dan kebutuhan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Kegiatan wawancara ini dilakukan kepada dua sumber yaitu guru dan peserta didik. Sedangkan observasi kelas dilakukan untuk mengetahui permasalahan pelaksanaan pembelajaran terhadap penggunaan media yang akan dijadikan dalam pembelajaran.

Hasil observasi yang dilakukan pada bulan Oktober 2011 dalam kegiatan proses pembelajaran pada kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran diketahui bahwa guru menyampaikan materi menggunakan metode ceramah dan peserta didik hanya mendengarkan guru

sehingga peserta didik cenderung lebih pasif. Berdasarkan hasil observasi tersebut, maka diperlukan adanya media yang tepat untuk menyampaikan materi dengan jelas dan lengkap.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap guru, dalam pembelajaran yang telah berlangsung pada kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran diketahui, perlu adanya media yang tepat yaitu modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran untuk membantu guru dalam proses pembelajaran di kelas.

Sedangkan hasil wawancara terhadap peserta didik, diketahui bahwa sebagian dari peserta didik sulit memahami materi pada kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Sehingga diperlukan pengembangan modul pada materi tersebut.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa perlu adanya pengembangan media yang tepat yaitu modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran, oleh karena itu dalam penelitian ini difokuskan pada pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Dengan pengembangan modul pembelajaran diharapkan dapat menambah referensi sumber belajar bagi peserta didik dan membantu guru dalam proses pembelajaran pada kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.

b. Pengumpulan Referensi Materi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005: 939) referensi adalah sumber acuan/rujukan petunjuk. Pengumpulan referensi materi yang disajikan dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini diperoleh dari berbagai sumber yang relevan, yaitu:

- 1) Kerangka penulisan modul yang disusun oleh Dikrektorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- 2) Silabus SMK Negeri 3 Magelang.
- 3) Buku yang berjudul "*Restoran Untuk SMK Jilid 2*" yang disusun oleh Prihastuti Ekawatiningsih dkk, yang diterbitkan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
- 4) Buku yang berjudul "*Pengetahuan Tata Hidang*" oleh Arjuna Wiwoho.
- 5) Modul "*Tata Hidang dan Pelayanan Makanan*" oleh Wahyuningsih yang diterbitkan Unnes Press.
- 6) Buku "*Tata Hidangan dan Minuman*" oleh Simon Siegel yang diterbitkan Sekolah Trauner.
- 7) Buku "*Tata Hidangan*" oleh I Gusti Putu Putra Arnawa yang diterbitkan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- 8) Buku "*Restoran dan Segala Permasalahannya*" oleh Marsum W.A yang diterbitkan Andi Offset.

Sumber buku yang digunakan di atas berdasarkan pada kebutuhan materi sesuai kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang ada disilabus SMK Negeri 3 Magelang.

c. Desain Modul

Penyusunan desain modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini dimulai dari:

1) Menyusun komponen kerangka modul yang terdiri dari:

a. Menyusun tujuan instruksional

Tujuan instruksional pada modul kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran antara lain: Menyusun tujuan instruksional yaitu setelah mempelajari modul ini diharapkan peserta didik dapat menjelaskan, memahami, mengidentifikasi, dan mempraktekkan penyajian dan pelayanan makanan dan minuman di restoran sesuai *Standard Operational Procedure* yang telah ditetapkan.

b. Menyusun butir-butir soal evaluasi

Soal evaluasi dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berbentuk soal essay/uraian.

c. Menyusun pokok materi

Materi yang disajikan dalam modul ini berupa materi tentang persiapan restoran sebelum dibuka (*pre service*), saat melayani hidangan makanan dan minuman kepada tamu (*service*) sesuai dengan *standard operational procedure*, dan menutup area restoran (*post service*) sesuai *Standard Operational Procedure*.

d. Menyusun langkah-langkah kegiatan belajar

(i) Kegiatan belajar 1 terdiri dari: persiapan yang harus dilakukan *waiter* sebelum restoran.

- (ii) Kegiatan belajar 2 terdiri dari: persiapan perabot restoran yang meliputi meja, kursi dan *side stand*.
 - (iii) Kegiatan belajar 3 terdiri dari: pengertian pelayanan, tipe-tipe pelayanan.
 - (iv) Kegiatan belajar 4 terdiri dari: prosedur menyambut tamu dan menagambil pesanan (*taking order*).
 - (v) Kegiatan belajar 5 terdiri dari: prosedur mengangkat peralatan kotor (*clear up*) dan prosedur menutup area restoran.
- e. Mengidentifikasi alat-alat/media yang diperlukan dalam kegiatan belajar; media yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran modul berupa benda asli yang dimiliki oleh sekolah dan benda asli yang dimiliki oleh masing-masing peserta didik di rumah.

2) Menulis program:

a. Lembaran kegiatan peserta didik/tugas:

Tugas yang terdapat dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran meliputi tugas tentang: praktik dan observasi.

b. Lembaran kerja peserta didik

Lembar kerja dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran memuat alat, bahan dan langkah kerja sesuai dengan tujuan pembelajaran pada masing-masing kegiatan pembelajaran.

c. Lembaran tes

Lembaran tes ini berisi tes formatif/latihan. Adapun model tes formatif/latihan yang terdapat dalam modul Menyediakan Layanan

Makanan dan Minuman di Restoran terdiri dari: tes benar-salah (*true-false test*), soal isian (*essay test*) dengan bentuk teka teki silang dan kotak kata (*word square*), tes menjodohkan dan tes pilihan ganda (*multiple choice test*).

d. Lembaran jawaban

Lembaran jawaban kosong pada modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini terdapat pada soal yang berbentuk essay/uraian.

e. Lembaran jawaban tes/kunci jawaban; lembaran ini berisi tentang jawaban pertanyaan dari tes formatif dan evaluasi.

Setelah menyusun desain modul, dilanjutkan dengan menyusun modul berdasarkan kerangka penulisan modul menurut Nur'aini (2008: 100-102), yaitu terdiri dari:

- 1) Halaman sampul berisi: Judul modul yaitu Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran, gambar ilustrasi : *table set up* di restoran hotel, kode modul: ITHHBFBS03AIS, nama penyusun: Fitriani Diah Utami, nama lembaga: Universitas Negeri Yogyakarta.
- 2) Halaman francis: Judul modul yaitu Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran, Nama Penyusun: Fitriani Diah Utami, Tahun Cetak: 2012, Nama Editor: Fitri Rahmawati, M.P., Minta Harsana, M.Sc., Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd., Foto Sampul: diunduh dari *table manners* by Becca Clark., Editor dan Desainer Sampul: Edi Raharjo Suryowaskito.

- 3) Kata pengantar: memuat informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran dan berisi ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kelancaran proses penyusunan modul.
- 4) Daftar isi: yang berisi tentang daftar halaman tiap-tiap komponen yang terdapat dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.
- 5) Peta kedudukan modul berisi kedudukan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dalam satu semester. Pada modul ini berisi kompetensi tentang Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang meliputi: ruang lingkup persiapan peralatan dan perlengkapan restoran, menyiapkan dan mengatur meja, pelayanan dan tipe-tipe pelayanan, prosedur menyambut tamu, prosedur mengangkat peralatan kotor (*clear up*).
- 6) Glosarium: memuat kata-kata atau istilah asing dan sulit yang ada di dalam modul beserta pengertiannya.
- 7) Bab I Pendahuluan:
 - (a) Deskripsi: penjelasan singkat tentang materi yang terdapat dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.
 - (b) Ruang lingkup: ruang lingkup dalam modul ini meliputi persiapan pelayanan di restoran, pengertian pelayanan dan tipe-tipe pelayanan, prosedur dan teknik pelayanan dan prosedur menutup area restoran.
 - (c) Prasyarat: prasyarat yang dikemukakan dalam modul ini adalah melakukan prosedur *Hygiene* di tempat kerja, membersihkan area kerja dan peralatan, mengorganisir dan menyiapkan makanan.

- (d) Petunjuk penggunaan modul: merupakan panduan penggunaan modul, baik panduan bagi peserta didik maupun bagi guru.
- (e) Tujuan akhir: tujuan yang akan dicapai setelah mempelajari modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.
- (f) Kompetensi: kompetensi yang terdapat dalam modul ini adalah Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.
- (g) Cek kemampuan: berisi daftar pertanyaan yang akan mengukur penguasaan kompetensi peserta didik terhadap kompetensi yang akan dipelajari pada modul yaitu mengenai ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman di restoran.

8) Bab II Pembelajaran

(a) Rencana Belajar Peserta Diklat

Berisi tentang jenis kegiatan, hari/tanggal, waktu, metode pembelajaran, tempat, alasan perubahan dan tanda tangan guru.

Kegiatan belajar 1 meliputi pengertian persiapan pelayanan restoran yang terdiri dari materi tentang pengertian *mise en place*, jenis-jenis peralatan *silverware*, jenis-jenis peralatan *chinaware*, jenis-jenis peralatan *glassware*, cara *polishing* (memoles) peralatan restoran.

Kegiatan belajar 2 meliputi menyiapkan perabot restoran seperti meja, kursi dan *side stand*. Kegiatan belajar 2 ini meliputi materi tentang teknik memasang taplak meja, pedoman *table set up*, tahapan *table set up*, dan jenis-jenis *table set up*.

Kegiatan belajar 3 meliputi pelayanan, materi ini terdiri dari pengertian pelayanan, tipe-tipe pelayanan, langkah-langkah pelayanan *American Service*, langkah-langkah pelayanan *English Service*, langkah-langkah pelayanan *French Service*, langkah-langkah pelayanan *Russian Service*, serta teknik menggunakan *clamp* dan *platter*.

Kegiatan belajar 4 meliputi teknik dan prosedur pelayanan I. Materi ini terdiri dari alur pelayanan sesuai *Standard Operational Procedure*, prosedur menyambut tamu di restoran, teknik *taking order*, dan teknik menyajikan makanan.

Kegiatan belajar 5 meliputi teknik dan prosedur pelayanan II. Kegiatan belajar 5 ini meliputi materi tentang teknik *clear up*, teknik *crumbing down*, teknik pembayaran/*bill*, serta prosedur menutup area restoran.

(b) Kegiatan Belajar

1. Tujuan kegiatan pembelajaran

Tujuan kegiatan belajar pada modul ini adalah peserta didik mampu memahami dan mampu mengidentifikasi jenis-jenis peralatan serta perlengkapan yang digunakan dalam menyiapkan hidangan makan dan minum di restoran, mampu memahami dan mampu mempraktekkan cara-cara pelayanan di restoran sesuai dengan *Standard Operational Procedure* serta mampu memahami prosedur menutup area restoran sesuai *Standard Operational Procedure*.

2. Uraian materi

Materi yang disajikan dalam modul ini berupa materi tentang kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Kompetensi ini terdiri dari materi tentang persiapan peralatan dan perlengkapan restoran, persiapan perabot (kursi, meja dan *side stand*), pelayanan dan tipe-tipe pelayanan, prosedur menyambut tamu, pengambilan pesanan (*taking order*), menyajikan makanan, prosedur mengangkat peralatan kotor (*clear up*), membersihkan remah roti, memberikan daftar tagihan (*bill*), dan prosedur menutup area restoran.

3. Rangkuman Materi

Rangkuman materi dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini meliputi sejumlah pengetahuan yang essential yang terdapat pada uraian materi.

a) Kegiatan belajar 1 terdiri dari:

Persiapan yang harus dilakukan *waiter* sebelum restoran dibuka antara lain tentang pengertian *mise en scene*, pengertian *mise en place*, menyiapkan peralatan dan perlengkapan restoran yang meliputi *polishing* peralatan, menyiapkan *linen*, menyiapkan bumbu dan menyiapkan *miscellaneous*, yaitu menyiapkan jenis-jenis peralatan untuk *Gueridon Service*.

b) Kegiatan belajar 2 terdiri dari:

Persiapan perabot restoran yang meliputi meja, kursi dan *side stand*, pengertian mengatur meja (*table set up*), jenis-jenis *table set up*, hal-

hal yang harus diperhatikan dalam menyiapkan kursi, peralatan dan perlengkapan yang harus ada di *side stand*.

c) Kegiatan belajar 3 terdiri dari:

Pengertian pelayanan, jenis-jenis pelayanan yang terdiri dari: pengertian *table service* jenis-jenis *table service*, pengertian *counter service*, pengertian *self service*, pengertian *carry out service*.

d) Kegiatan belajar 4 terdiri dari:

Prosedur dan teknik pelayanan di restoran I meliputi: tahapan/alur pelayanan di restoran sesuai *Standard Operational Procedure*, cara menyambut tamu, cara mengambil pesanan (*taking order*); pengertian *taking order* dan tujuan *taking order*, cara menyajikan makanan.

e) Kegiatan belajar 5 terdiri dari:

Prosedur dan teknik pelayanan di restoran II: prosedur peralatan kotor (*clear up*), prosedur membersihkan remah roti (*crumbing down*), prosedur mengganti asbak, prosedur memberikan daftar tagihan (*bill*), prosedur *expressing gratitude*, prosedur membersihkan dan menata ulang meja, dan prosedur menutup area restoran.

4. Tugas

Tugas yang terdapat dalam modul ini meliputi, tugas tentang: Praktik cara memoles *polishing glassware* dan cutlery, praktik memasang taplak meja, observasi jenis tipe pelayanan yang digunakan

dalam suatu usaha boga di daerah masing-masing, praktik membawa piring, dan praktik mengangkat peralatan kotor (*clear up*) piring, gelas dan *cutlery*.

5. Tes Formatif

Model tes formatif/latihan yang terdapat dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dapat berupa:

- a. Tes benar-salah (*true-false test*),
- b. Soal isian (*essay test*) dengan bentuk teka teki silang dan kotak kata (*word square*).
- c. Tes menjodohkan.
- d. Tes pilihan ganda (*multiple choice test*).

6. Lembar Kerja

Lembar kerja dalam modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini memuat alat, bahan dan langkah kerja sesuai dengan tujuan pembelajaran pada masing-masing kegiatan pembelajaran.

9) Bab III Evaluasi

- (a) Teknik pengujian: teknik pengujian yang direncanakan akan digunakan untuk mengukur kemampuan peserta didik meliputi presentasi, tes tertulis, observasi praktik dan tes wawancara.

- (b) Rambu-rambu tes tertulis berisi pertanyaan-pertanyaan yang terdiri dari pengertian *mise en place*, tipe-tipe pelayanan, pengertian *table set up* dan jenis-jenis *table set up*, *taking order*, dan *crumbing down*.
- (c) Rambu-rambu wawancara merupakan beberapa aspek yang harus dicatat penguji saat tes praktik dan dapat dijadikan bahan saat wawancara antara lain persiapan membuka restoran, tahapan pelayanan di restoran dan pedoman kegiatan saat menutup restoran.
- (d) Format penilaian praktik 1 merupakan format untuk ujian praktik penataan meja makan (*table set up*) oleh peserta didik. Format berupa tabel dengan daftar pertanyaan tentang aspek persiapan pribadi, persiapan ruangan, persiapan peralatan makan dan peralatan tata hidang, proses menata peralatan makan di atas meja (*table set up*), dan hasil kerja. Jika sesuai dengan keadaan sebenarnya maka penguji memberikan tanda checklist di kolom “ya” dan jika tidak sesuai dengan keadaan sebenarnya peserta didik diberikan tanda checklist di kolom “tidak”.
- (e) Format penilaian praktik 2 merupakan format untuk ujian praktik pelayanan (*service*) oleh peserta didik. Format berupa tabel dengan daftar pertanyaan tentang aspek persiapan pribadi, persiapan ruangan, persiapan alat, proses melayani tamu dari tamu datang sampai tamu meninggalkan restoran, dan hasil kerja. Jika sesuai dengan keadaan sebenarnya maka penguji memberikan tanda checklist di kolom “ya” dan jika tidak sesuai dengan keadaan sebenarnya peserta didik diberikan tanda *checklist* di kolom “tidak”.

(f) Kunci Jawaban Formatif

Berisi jawaban pertanyaan dari tes formatif dan evaluasi.

10) Bab IV Penutup: berisi tentang harapan penyusunan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran setelah peserta didik menguasai kompetensi maka berhak mengikuti uji kompetensi. Dan peserta didik harus mengajukan kepada fasilitator.

11) Daftar Pustaka: daftar buku-buku yang digunakan sebagai sumber informasi dalam penyusunan modul.

d. Validasi Ahli

Modul menyediakan layanan makanan dan minuman ini sebelum diuji cobakan kepada peserta didik, terlebih dahulu diuji kepada ahli. Modul menyediakan layanan makanan dan minuman ini divalidasi oleh satu orang ahli media, satu orang ahli ahli materi, dan satu orang guru mata pelajaran di SMK Negeri 3 Magelang.

1) Validasi Modul oleh Dosen Ahli Materi.

Perhitungan tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini dinilai oleh satu orang dosen ahli materi. Penilaian yang diberikan meliputi aspek kualitas materi.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek kualitas materi ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 15 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 15 dan skor tertinggi idealnya 60, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 37,5

dan standar deviasi (SDi) sebesar 7,5. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi untuk aspek kualitas materi dapat dilihat pada tabel 13 berikut:

Tabel 13. Hasil Perhitungan Pada Aspek Kualitas Materi oleh Ahli Materi

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 48,75$	Sangat layak	3	20%
$37,5 < X < 48,75$	Layak	12	80%
$26,25 < X < 37,5$	Kurang Layak	0	0%
$X < 26,25$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		15	100%

Berdasarkan tabel 13 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek kualitas materi termasuk pada kategori layak dan valid untuk digunakan dan diuji cobakan pada peserta didik.

2) Validasi Modul oleh Guru Mata Pelajaran.

Pada tahap validasi oleh guru mata pelajaran, perhitungan tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini dilihat dari aspek kualitas materi, aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar dan aspek manfaat modul.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek kualitas materi ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 14 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 14 dan skor tertinggi idealnya 56, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 35 dan standar deviasi (SDi) sebesar 7. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi untuk aspek kualitas materi dapat dilihat pada tabel 14 berikut:

Tabel 14. Hasil Perhitungan Pada Aspek Kualitas Materi oleh Guru

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 45,5$	Sangat layak	9	64,3%
$35 < X < 45,5$	Layak	5	35,7%
$24,5 < X < 35$	Kurang Layak	0	0%
$X < 24,5$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		14	100%

Berdasarkan tabel 14 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek kualitas materi termasuk pada kategori sangat layak.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 4 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 4 dan skor tertinggi idealnya 16, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (M_i) sebesar 10 dan standar deviasi (SD_i) sebesar 2. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar dapat dilihat pada tabel 15 berikut ini:

Tabel 15. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Karakteristik Modul sebagai Sumber Belajar oleh Guru

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 13$	Sangat layak	1	25%
$10 < X < 13$	Layak	3	75%
$7 < X < 10$	Kurang Layak	0	0%
$X < 7$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		4	100%

Berdasarkan tabel 15 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar termasuk pada kategori layak.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek manfaat modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 4 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 4 dan skor tertinggi idealnya 16, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 10 dan standar deviasi (SDi) sebesar 2. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi aspek manfaat modul dapat dilihat pada tabel 16 berikut ini:

Tabel 16. Hasil Perhitungan Pada Aspek Manfaat Modul oleh Guru

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 13$	Sangat layak	4	100%
$10 < X < 13$	Layak	0	0%
$7 < X < 10$	Kurang Layak	0	0%
$X < 7$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		4	100%

Berdasarkan tabel 16 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek manfaat modul termasuk pada kategori sangat layak.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada penilaian validasi dari guru mata pelajaran secara keseluruhan yang berupa aspek kualitas materi, aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar dan aspek manfaat modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 22 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 4 dan skor tertinggi idealnya 16, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 55 dan standar deviasi (SDi) sebesar 19.

Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi aspek keseluruhan dapat dilihat pada tabel 17 berikut:

Tabel 17. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Keseluruhan Modul oleh Guru

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 71,5$	Sangat layak	14	63,6%
$55 < X < 71,5$	Layak	8	36,4%
$38,5 < X < 55$	Kurang Layak	0	0%
$X < 38,5$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		22	100%

Berdasarkan tabel 17 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek keseluruhan modul sebagai sumber belajar termasuk pada kategori sangat layak.

Berdasarkan penilaian ahli media pembelajaran dan ahli materi modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini menunjukkan kevalidan sehingga bisa digunakan untuk uji coba peserta didik dalam proses pembelajaran setelah melalui proses revisi.

3) Validasi Modul oleh Dosen Ahli Media.

Pada tahap validasi ini, ahli media memberikan penilaian, komentar dan saran terhadap modul dilihat dari aspek tampilan modul dan karakteristik modul.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek tampilan modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 13 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 13 dan skor tertinggi idealnya 52, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (M_i) sebesar 32,5 dan standar deviasi (SD_i) sebesar 6,5. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli media untuk aspek tampilan modul dapat dilihat pada tabel 18 berikut ini:

Tabel 18. Hasil Perhitungan pada Aspek Tampilan Modul oleh Ahli Media

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 42,25$	Sangat layak	0	0%
$22,75 < X < 42,25$	Layak	13	100%
$32,5 < X < 22,75$	Kurang Layak	0	0%
$X < 32,5$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		13	100%

Berdasarkan tabel 18 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran menurut ahli media berdasar aspek karakteristik modul termasuk pada kategori layak.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek karakteristik modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 5 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 5 dan skor tertinggi idealnya 20, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (M_i) sebesar 12,5 dan standar deviasi (SD_i) sebesar 2,5. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli media untuk aspek karakteristik modul dapat dilihat pada tabel 19 berikut:

Tabel 19. Hasil Perhitungan pada Aspek Karakteristik Modul oleh Ahli Media

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 16,25$	Sangat layak	0	0%
$12,5 < X < 16,25$	Layak	5	100%
$8,75 < X < 12,5$	Kurang Layak	0	0%
$X < 8,75$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		5	100%

Berdasarkan tabel 19 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran menurut ahli media berdasar aspek karakteristik modul termasuk pada kategori layak.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada aspek keseluruhan modul yang meliputi aspek tampilan modul, aspek karakteristik modul, aspek manfaat modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 18 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 18 dan skor tertinggi idealnya 72, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 45 dan standar deviasi (SDi) sebesar 9. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli media untuk aspek manfaat keseluruhan modul dapat dilihat pada tabel 20 berikut:

Tabel 20. Hasil Perhitungan Pada Aspek Keseluruhan Modul oleh Ahli Media

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 58,5$	Sangat layak	0	0%
$45 < X < 58,5$	Layak	18	100%
$31,5 < X < 45$	Kurang Layak	0	0%
$X < 31,5$	Tidak Layak	0	0%
Jumlah		18	100%

Berdasarkan tabel 20 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran menurut ahli media berdasar aspek keseluruhan modul termasuk pada kategori layak dan valid untuk digunakan dan diuji cobakan pada peserta didik.

e. Revisi Modul

1) Ahli Materi dan Guru Mata Pelajaran

Pada tahap ini ahli materi (Dosen Pendidikan Teknik Boga UNY dan Guru SMK) memberikan penilaian, komentar, saran terhadap modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dari aspek kualitas materi, aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar dan aspek

manfaat modul. Hasil dari penilaian oleh dua ahli materi menyatakan bahwa tidak ada yang perlu direvisi sehingga modul ini valid dan dapat digunakan untuk diujicobakan kepada peserta didik.

2) Ahli Media

Pada tahap ini ahli media memberikan penilaian, komentar, saran terhadap modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dari aspek tampilan modul, karakteristik modul serta manfaat modul.

Revisi oleh ahli media untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 21 berikut:

Tabel 21. Revisi Modul oleh Ahli Media

Komentar	Tindak Lanjut
a. Warna pada penomoran halaman terlalu soft sehingga tidak terlihat.	a. Mengganti warna dengan warna yang lebih jelas.
b. Peta kedudukan modul, gambar bagannya dipertebal (diblok) dengan warna lain.	b. Memberi warna pada bagan kompetensi dengan memblok dengan warna terang.
c. Pemberian referensi sumber pada gambar yang diunduh dari internet.	c. Menambahkan alamat website pada gambar yang diunduh dari internet.

Setelah dilakukan pengujian validasi oleh ahli media diperoleh saran untuk memperbaiki modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Kemudian dilakukan tindak lanjut untuk lebih menyempurnakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan komentar dan saran perbaikan. Dari pengujian ulang tersebut didapatkan hasil bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan

Minuman di Restoran ini valid dan dapat digunakan untuk diujicobakan kepada peserta didik.

f. Uji Coba Modul pada Peserta Didik

Untuk mengetahui kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini kemudian dilakukan dengan menguji cobakan kepada peserta didik kelas X SMK Negeri Magelang, jumlah peserta uji coba 35 peserta didik. Peserta didik diminta untuk menilai beberapa aspek yaitu: aspek media pembelajaran yang terdiri dari aspek kemenarikan, serta aspek karakteristik modul dan aspek kemanfaatan modul. Tujuan dari uji coba modul ini adalah mengetahui kemampuan dan kemudahan peserta didik dalam menggunakan modul.

2. Kelayakan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran

a. Aspek Media

Perhitungan data pada 35 peserta didik untuk tingkat kelayakan aspek daya tarik modul dan aspek karakteristik modul.

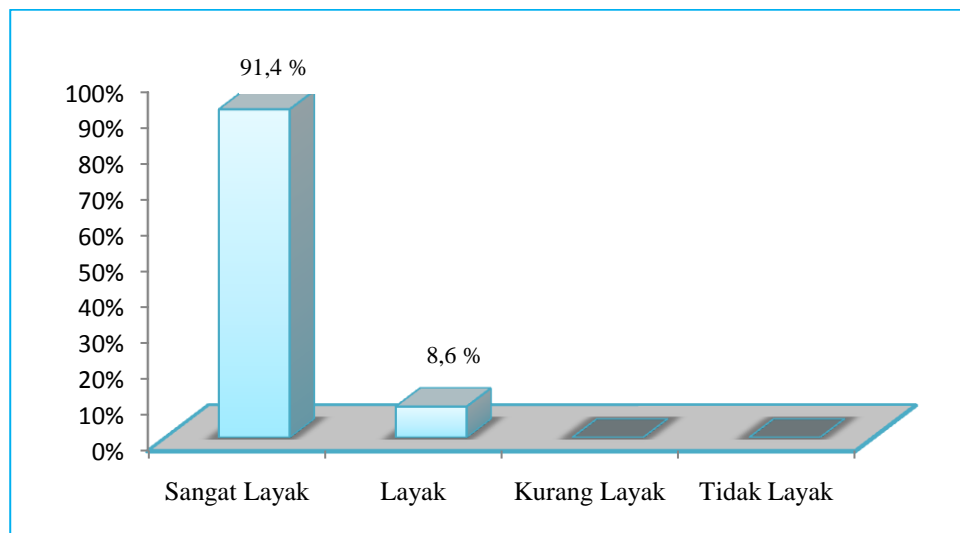
Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada penilaian peserta didik dari aspek daya tarik modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 6 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 6 dan skor tertinggi idealnya 24, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 15 dan standar deviasi (SDi) sebesar 3.

Hasil perhitungan penelitian untuk aspek daya tarik modul dapat dilihat pada tabel 22 berikut:

Tabel 22. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Daya Tarik Modul

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 19,5$	Sangat Layak	32	91,4 %
$15 < X < 19,5$	Layak	3	8,6 %
$10,5 < X < 15$	Kurang Layak	0	0 %
$X < 10,5$	Tidak Layak	0	0 %
Jumlah		35	100 %

Untuk lebih jelasnya hasil perhitungan pada aspek daya tarik modul dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Persentase Kelayakan Modul Berdasarkan Aspek Daya Tarik.

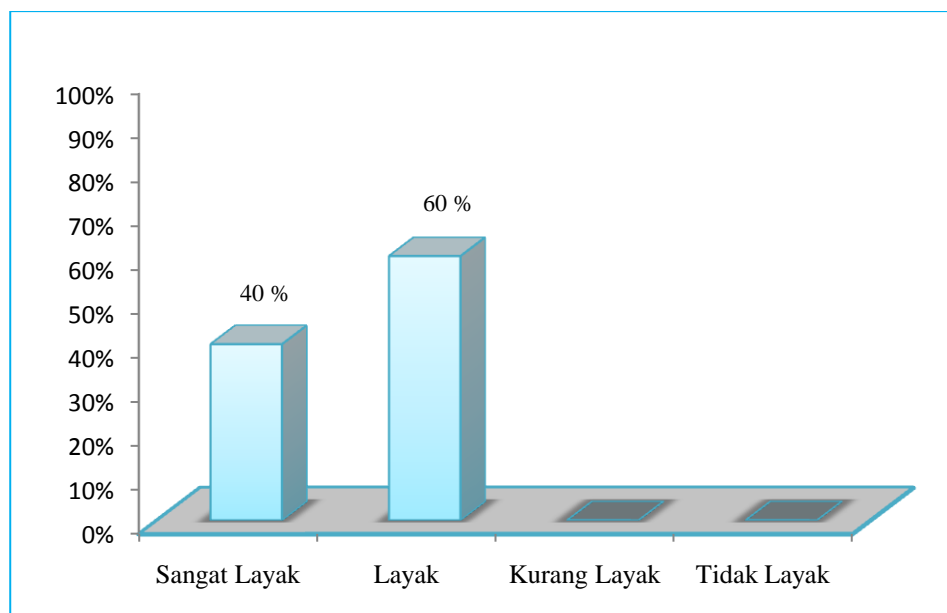
Berdasarkan gambar 4 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek daya tarik modul termasuk pada kategori sangat layak sebesar 91,4% dan kategori layak sebesar 8,6%. Hal ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini menarik dilihat dari segi penulisan huruf, warna dan gambar.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada penilaian peserta didik dari aspek karakteristik modul ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 4 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 4 dan skor tertinggi idealnya 16, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 10 dan standar deviasi (SDi) sebesar 3,3. Hasil perhitungan penelitian untuk aspek karakteristik modul dapat dilihat pada tabel 23.

Tabel 23. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Karakteristik Modul oleh Peserta Didik

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 14,95$	Sangat Layak	14	40 %
$10 < X < 14,95$	Layak	21	60 %
$5,05 < X < 10$	Kurang Layak	0	0 %
$X < 5,05$	Tidak Layak	0	0 %
Jumlah		35	100 %

Untuk lebih jelasnya hasil perhitungan pada aspek karakteristik modul dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Persentase Kelayakan Modul Berdasarkan Aspek Karakteristik Modul.

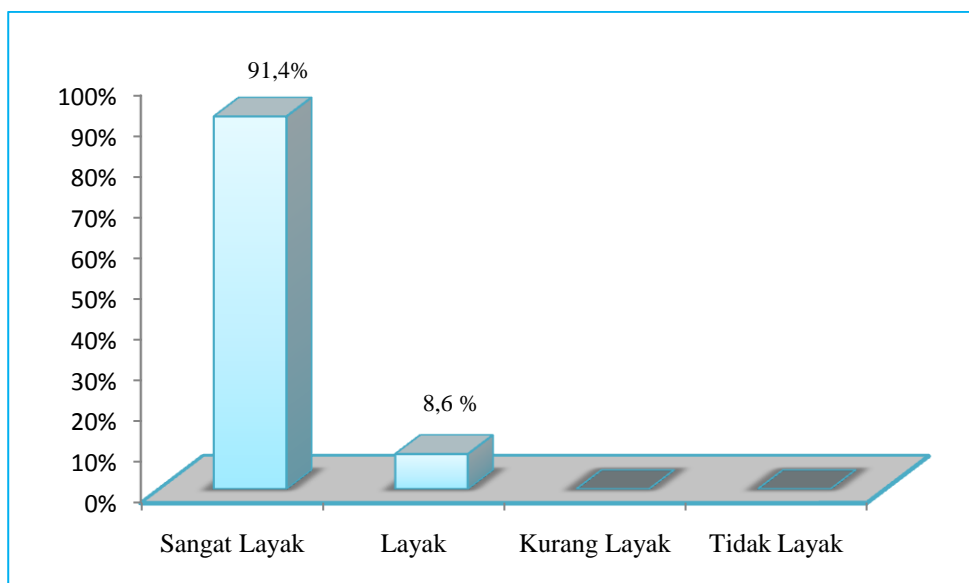
Berdasarkan gambar 5 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek karakteristik modul termasuk pada kategori sangat layak sebesar 40% dan kategori layak sebesar 60%. Hal ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran memenuhi kriteria karakteristik modul yaitu *self instruction* (peserta didik mampu belajar sendiri) dan bersahabat dengan penggunaanya (*user friendly*).

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor pada penilaian peserta didik dari aspek media pembelajaran ditetapkan berdasar pada skor penelitian model skala likert dengan rentang skor 1-4 untuk 10 butir soal didapatkan skor terendah idealnya 10 dan skor tertinggi idealnya 40, sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 25 dan standar deviasi (SDi) sebesar 5. Hasil perhitungan penelitian untuk aspek media pembelajaran dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 24. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Media Pembelajaran. oleh Peserta Didik

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 32,5$	Sangat Layak	32	91,4 %
$25 < X < 32,5$	Layak	3	8,6 %
$17,5 < X < 25$	Kurang Layak	0	0 %
$X < 17,5$	Tidak Layak	0	0 %
Jumlah		35	100 %

Untuk lebih jelasnya hasil perhitungan pada aspek media pembelajaran dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Persentase Kelayakan Modul Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran.

Berdasarkan gambar 6 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran berdasar aspek karakteristik modul termasuk pada kategori sangat layak sebesar 91,4% dan kategori layak sebesar 8,6%. Hal ini menunjukkan bahwa tampilan modul menyediakan layanan makanan dan minuman sangat menarik dan modul mudah dimengerti oleh peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

b. Aspek Manfaat Modul

Perhitungan pada 35 peserta didik untuk tingkat kelayakan aspek manfaat modul meliputi:

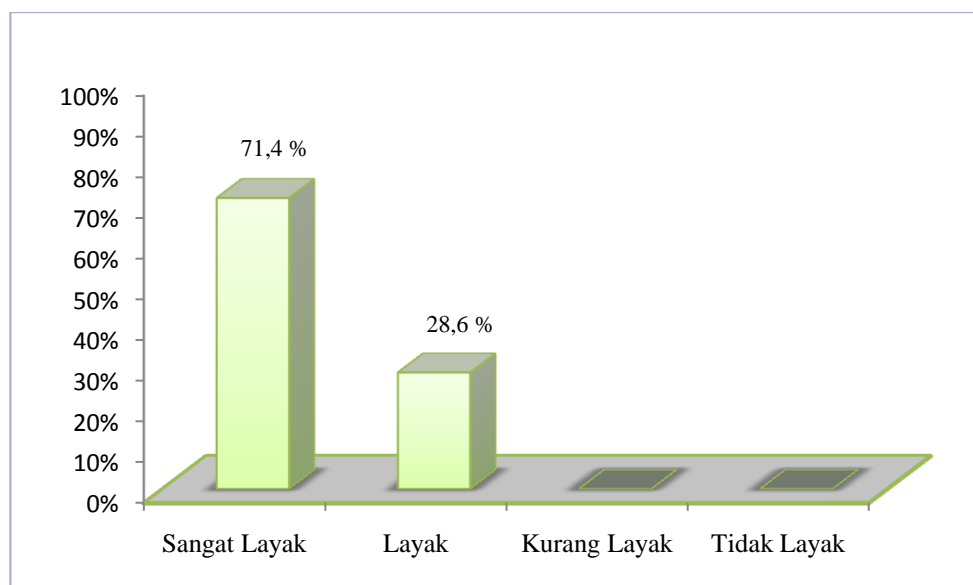
Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal. Berdasarkan skor data penelitian model Likert dengan rentang skor 1 sampai 4 untuk 5 butir soal, didapatkan skor minimal idealnya 5 dan

skor maksimal idealnya 20 sehingga diperoleh nilai rerata ideal (M_i) sebesar 12,5 dan standar deviasi (SD_i) sebesar 2,5. Hasil perhitungan penelitian untuk aspek manfaat modul dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 25. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Manfaat Modul oleh Peserta Didik

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 16,25$	Sangat Layak	25	71,4 %
$12,5 < X < 16,25$	Layak	10	28,6 %
$8,75 < X < 12,5$	Kurang Layak	0	0 %
$X < 8,75$	Tidak Layak	0	0 %
Jumlah		35	100 %

Untuk lebih jelasnya hasil perhitungan pada aspek manfaat modul dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Presentase Kelayakan Modul Berdasarkan Aspek Manfaat Modul.

Berdasarkan gambar 7, dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul berdasarkan aspek manfaat modul termasuk pada kategori sangat layak sebesar 71,4% dan layak sebesar 28,6%. Hal ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dapat

memberikan motivasi dan bermanfaat untuk menambah pengetahuan/wawasan bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

c. Kelayakan Modul dilihat dari Aspek Keseluruhan

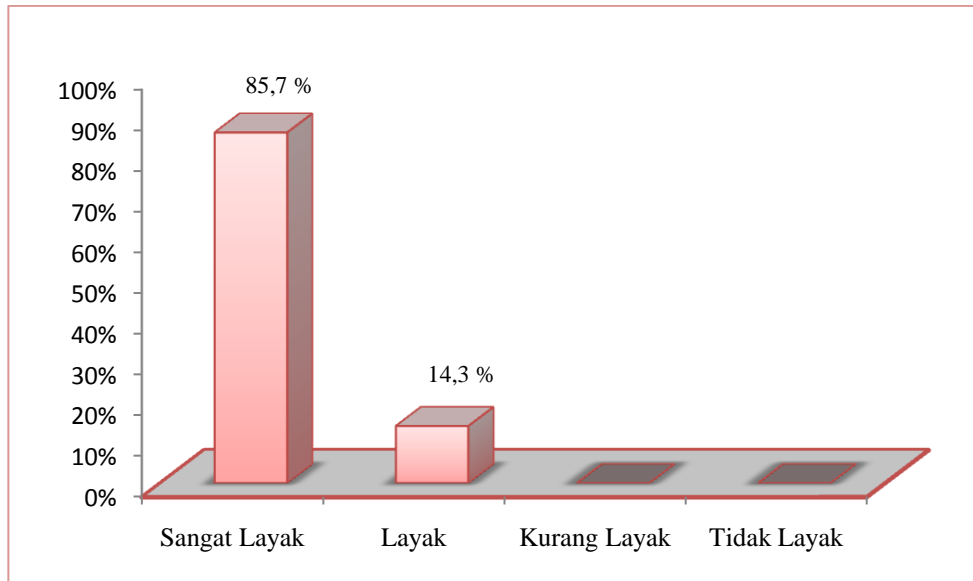
Perhitungan pada 35 peserta didik untuk tingkat kelayakan aspek keseluruhan modul yang meliputi aspek media dan aspek manfaat modul.

Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal. Berdasarkan skor data penelitian model Likert dengan rentang skor 1 sampai 4 untuk 15 butir soal, didapatkan skor minimal idealnya 15 dan skor maksimal idealnya 60 sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 37,5 dan standar deviasi (SDi) sebesar 7,5. Hasil perhitungan penelitian untuk aspek keseluruhan modul dapat dilihat pada tabel 26.

Tabel 26. Hasil Perhitungan Penelitian Pada Aspek Keseluruhan Modul oleh Peserta Didik.

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X > 48,75$	Sangat Layak	30	85,7 %
$37,5 < X < 48,75$	Layak	5	14,3 %
$26,25 < X < 37,5$	Kurang Layak	0	0 %
$X < 26,25$	Tidak Layak	0	0 %
Jumlah		35	100 %

Untuk lebih jelasnya hasil perhitungan pada aspek keseluruhan modul dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Persentase Kelayakan Modul Berdasarkan Aspek Keseluruhan.

Berdasarkan gambar 8, dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul berdasarkan aspek keseluruhan modul termasuk pada kategori sangat layak sebesar 85,7% dan layak sebesar 14,3%. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran secara keseluruhan dapat digunakan sebagai media pembelajaran untuk Tata Hidang pada peserta didik kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang.

B. Pembahasan

1. Proses Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran

Proses pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dilakukan melalui 10 (sepuluh) tahap. 10 tahapan tersebut mengacu pada prosedur pengembangan yang dikemukakan oleh Borg & Gall

(2005) dan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008) yaitu menganalisis kebutuhan, pengumpulan referensi, desain produk, penyusunan modul, evaluasi dan validasi produk I, revisi produk I, evaluasi dan validasi II, revisi II, uji coba produk. Adapun tahapan dalam pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dijelaskan sebagai berikut:

a. Analisis Kebutuhan

Tahap analisis kebutuhan merupakan tahap menganalisis segala permasalahan, situasi dan kondisi media pembelajaran yang digunakan dalam pembelajaran di sekolah yang kemudian dicari solusi terhadap permasalahan media tersebut. Dari hasil analisis tersebut, peserta didik mendapat kesulitan dalam memahami materi yang disampaikan guru. Hal ini terbukti dengan rendahnya nilai ulangan peserta didik yang kurang memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimal yaitu 7,5.

Atas dasar tersebut didapatkan ide tentang pembuatan modul pembelajaran kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Karena modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dapat memuat gambar dan materi yang jelas dan lengkap yang dapat mendukung proses pembelajaran di kelas. Dengan adanya media berupa modul, diharapkan dapat membantu peserta didik dalam menambah pengetahuan/wawasan dan referensi sumber belajar bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

b. Pengumpulan Referensi Materi

Pengumpulan referensi atau informasi untuk pembuatan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran diperoleh dari berbagai penunjang dan keadaan di lapangan. Pengumpulan referensi materi ini menggunakan 8 sumber buku yang sesuai dengan kebutuhan topik modul. Pengumpulan sumber buku ini berdasarkan materi yang tercantum pada silabus SMK Negeri 3 Magelang.

Buku-buku yang mencakup materi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini meliputi: materi tentang persiapan peralatan dan perlengkapan restoran, persiapan perabot (kursi, meja dan *side stand*), pelayanan dan tipe-tipe pelayanan, prosedur menyambut tamu, pengambilan pesanan (*taking order*), menyajikan makanan, prosedur mengangkat peralatan kotor (*clear up*), membersihkan remah roti, memberikan daftar tagihan (*bill*), dan prosedur menutup area restoran.

Dari pengumpulan materi tersebut, peneliti mengalami kendala karena tidak semua materi dalam buku yang dibutuhkan dilengkapi dengan gambar, sehingga untuk mengatasi kendala tersebut, peneliti mengambil gambar yang sesuai dengan materi melalui internet.

c. Desain Modul

Penyusunan modul dilakukan dengan merancang/mendesain modul. Pada penulisan desain ini didapatkan draft modul yang terdiri dari komponen kerangka modul dan rincian program kegiatan belajar untuk peserta didik.

Draft modul ini digunakan sebagai pedoman dalam penyusunan modul yang akan dikembangkan.

d. Penyusunan Modul

Tahap penyusunan dilakukan dilakukan dengan penyusunan kerangka modul menurut Nur'aini (2008). Adapun kerangka modul tersebut secara garis besar terdiri dari halaman sampul, isi, evaluasi dan penutup. Dengan berpedoman pada draft modul, penyusunan modul dimulai dari penyatuan beberapa materi pembelajaran dari beberapa sub kompetensi menjadi satu kesatuan yang sistematis.

e. Validasi Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran oleh Ahli Materi

1) Dosen Ahli Materi

Berdasarkan hasil penilaian ahli materi terhadap modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran secara keseluruhan layak.

Pada aspek kualitas materi modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran layak untuk diujicobakan pada peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang, karena penyusunan modul telah sesuai/relevan dengan tujuan instruksional pembelajaran, sesuai dengan taraf berfikir peserta didik serta materi pada modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bersifat faktual

dan konseptual. Hal ini senada dengan pendapat W.S. Wingkel (2004) dan R. Ibrahim (2003) mengenai kriteria kualitas materi pembelajaran.

Berdasarkan penilaian ahli materi, modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini dinyatakan valid dan layak untuk diujicobakan sebagai media pembelajaran peserta didik kelas.

2) Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan hasil penilaian ahli materi terhadap modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran secara keseluruhan sangat layak.

Pada aspek kualitas materi modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran sangat layak untuk diujicobakan pada peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang, karena penyusunan modul telah sesuai/relevan dengan tujuan instruksional pembelajaran, sesuai dengan taraf berfikir peserta didik, serta materi pada modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bersifat faktual dan konseptual. Hal ini sesuai dengan pendapat W.S. Wingkel (2004) dan R. Ibrahim (2003) mengenai kriteria kualitas materi pembelajaran, yang menyatakan bahwa kualitas materi sesuai dengan tujuan instruksional, sesuai dengan taraf berfikir peserta didik, serta materi bersifat faktual maupun konseptual.

Pada aspek karakteristik modul sebagai sumber belajar termasuk pada kategori layak untuk diujicobakan pada peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang, karena modul yang telah disusun

sesuai dengan karakter peserta didik, sesuai dengan dengan kemampuan guru, mudah digunakan serta memiliki kesesuaian materi yang satu dengan materi yang lain. Hal ini sesuai dengan pendapat Nur'aini (2008) mengenai kriteria pemilihan sumber belajar.

Pada aspek manfaat modul termasuk pada kategori layak untuk diujicobakan pada peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang, karena modul yang telah disusun dapat memperjelas dan mempermudah penyajian, dapat mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera, serta dapat menimbulkan persepsi yang sama. Hal ini sesuai dengan pendapat Arif S. Sadiman (2003) mengenai manfaat media pembelajaran yang menyatakan bahwa manfaat penggunaan media dapat memperjelas dan mempermudah penyajian pesan agar tidak terlalu verbalistik, dapat mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera, serta dapat menimbulkan persepsi yang sama pada peserta didik.

Berdasarkan penilaian ahli materi, modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini dinyatakan valid dan layak untuk diujicobakan sebagai media pembelajaran peserta didik kelas.

f. Validasi Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran oleh Ahli Media

Berdasarkan hasil penilaian ahli materi terhadap modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran secara keseluruhan layak.

Pada aspek kualitas materi modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran layak untuk diujicobakan pada peserta didik kelas X jurusan Jasa Boga SMK Negeri 3 Magelang, karena penyusunannya menggunakan ukuran dan bentuk tulisan yang jelas, menggunakan cover yang menarik, menggunakan bentuk tulisan yang konsisten, sehingga sangat mudah untuk digunakan dalam pembelajaran baik oleh guru maupun peserta didik. Hal ini sesuai dengan pendapat Azhar Arsyad (2006) mengenai pedoman elemen-elemen dalam menyusun media cetak.

Hasil penilaian ahli media pembelajaran secara keseluruhan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini dinyatakan valid dan layak untuk diujicobakan sebagai media pembelajaran peserta didik kelas.

g. Revisi Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran oleh Ahli Materi dan Ahli Media

Setelah dilakukan validasi media dan validasi materi diperoleh saran untuk memperbaiki modul pembelajaran dari aspek materi dan aspek media, kemudian dilakukan tindak lanjut untuk lebih menyempurnakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Dari pengujian ahli media dan ahli materi didapatkan hasil bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini valid dan dapat digunakan untuk uji coba di sekolah.

2. Kelayakan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran

Setelah dilakukan validasi oleh ahli media dan ahli materi, selanjutnya modul diujicobakan kepada peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang, dengan jumlah 35 peserta didik. Uji coba modul ini bertujuan untuk mengetahui apakah modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini layak digunakan SMK Negeri 3 Magelang dan apakah dapat diterima serta bermanfaat untuk peserta didik sebagaimana yang diharapkan oleh peneliti.

Tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran secara keseluruhan mencakup 2 aspek yaitu: aspek media dan aspek manfaat modul.

a) Aspek Media

Berdasarkan hasil analisis dari data penilaian peserta didik pada modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran pada aspek daya tarik media sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 91,4% untuk kategori layak sebesar 8,6%. Hal ini dikarenakan penyajian modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini mampu menarik perhatian peserta didik, sesuai dengan pendapat Azhar Arsyad (2006), yang mengemukakan bahwa cara untuk menarik

perhatian pembaca yaitu dengan penggunaan warna, huruf dan gambar yang menarik.

Sedangkan hasil analisis data peserta didik pada aspek karakteristik modul menunjukkan modul sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 40% untuk kategori layak sebesar 60%. Hal ini dikarenakan modul sesuai dengan ketetapan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008), yang mengemukakan bahwa penulisan yang baik harus memperhatikan karakteristik modul antara lain self instructional yaitu melalui modul peserta didik mampu belajar sendiri dan tidak tergantung pada pihak lain dan user friendly yaitu modul mudah dimengerti karena menggunakan istilah yang umum.

b) Aspek Manfaat

Berdasarkan hasil analisis dari data penilaian peserta didik pada modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran pada aspek kemenarikan media sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 91,4% untuk kategori layak sebesar 8,6%. Hal ini dikarenakan penyajian modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini mampu memiliki nilai manfaat bagi peserta didik, sesuai dengan pendapat Nasution (2003), yang mengemukakan bahwa keuntungan pembelajaran dengan modul dapat memberikan motivasi dan peserta didik mampu mengevaluasi hasil belajarnya sendiri. Sedangkan menurut pendapat

Sadiman (2003), mengemukakan bahwa manfaat media pembelajaran dapat menambah pengetahuan dan referensi bagi peserta didik.

c) Aspek Keseluruhan Modul

Aspek keseluruhan modul menyediakan layanan makanan dan minuman ini meliputi aspek media dan aspek manfaat.

Berdasarkan Berdasarkan hasil analisis dari data penilaian peserta didik pada modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran pada aspek keseluruhan sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 85,7% untuk kategori layak sebesar 14,3%. Jadi dapat disimpulkan bahwa peserta didik menyetujui modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran sebagai salah satu sumber belajar yang baru bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat ditarik simpulan:

1. Pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini melalui beberapa tahap antara lain: menganalisis kebutuhan modul, pengumpulan referensi materi dengan menggunakan 8 buku sumber, merancang modul, menyusun modul, memvalidasi modul oleh beberapa ahli yaitu 1 orang ahli media, 1 orang ahli materi dan 1 orang guru mata pelajaran. Hasil dari validasi modul, kemudian direvisi sesuai saran validator. Setelah modul dinyatakan valid, modul diuji cobakan kepada peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.
2. Hasil penilaian dari ahli media pembelajaran diperoleh hasil valid dan layak, penilaian dari ahli materi diperoleh hasil valid dan layak, dan penilaian dari guru mata pelajaran SMK Negeri 3 Magelang diperoleh hasil valid dan sangat layak untuk digunakan dan dapat diuji cobakan kepada peserta didik. Berdasarkan hasil penilaian dari peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang yang meliputi aspek media pembelajaran pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 91,4% dan kategori layak 8,6% sedangkan dari aspek manfaat pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 71,4% dan kategori layak sebesar 28,6%. Secara keseluruhan tingkat kelayakan modul Menyediakan Layanan

Makanan dan Minuman di Restoran dikategorikan sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 85,7% dan kategori layak sebesar 14,3%. Hal ini menunjukkan bahwa modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini sangat layak dan sesuai untuk digunakan sebagai sumber belajar bagi guru dan peserta didik di SMK Negeri 3 Magelang.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Bagi mahasiswa yang akan melanjutkan penelitian pengembangan modul pembelajaran hendaknya mengukur sampai tingkat efektivitas penggunaan modul.
2. Modul diharapkan dapat diterapkan oleh tenaga pendidik sebagai media pembelajaran sehingga proses pembelajaran dapat berjalan efektif dan efisien.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki keterbatasan yaitu hanya sampai pada pengembangan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran dan pengukuran tingkat kelayakan modul. Modul yang dikembangkan di SMK Negeri 3 Magelang belum diuji tingkat keefektifan penggunaannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Majid. 2006. *Perencanaan Pembelajaran Mengembangkan Standar Kompetensi Guru*. Bandung : Pt. Remaja Rosdakarya
- Andi Prastowo. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Arif S. Sadiman. 2003. *Media Pendidikan. Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo
- Azhar Arsyad. 2006. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Pustaka
- Darwati Augustine Dalyono. 2009. *Pengembangan Modul Pengolahan Cake Substitusi Labu Kuning bagi Peserta Didik Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Godean*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga, FT UNY Yogyakarta.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 2008. *Petunjuk Teknis Pelaksanaan Kutikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Djemari Mardapi. 2008. *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Non Tes*. Jakarta: Mitra Cendekia Press.
- E. Mulyasa. 2005. *Kurikulum Berbasis Kompetensi. Konsep, Karakteristik, Implementasi Dan Inovasi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Jamal Ma'mur Asmani. 2011. *Tuntunan Lengkap Metodologi Praktis*. Yogyakarta: Diva Press.
- Mariana. 2011. *Pembuatan Video Pembelajaran dalam Pengolahan Kue Puru Mayang dari Tepung Beras Hitam untuk Mata Pelajaran Muatan Lokal di Kelas XII SMK Negeri 2 Godean*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga, FT UNY Yogyakarta.
- Martinis Yamin. 2006. *Strategi Pembelajaran Berbasis Kompetensi*, Jakarta: Gaung Persada Press
- Nana Sudjana dan Ahmad Rivai. 2007. *Teknologi Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo
- Nana Syaodih Sukmadinata. 2005. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Nur'aini. 2008. *Perencanaan Pembelajaran*. Yogyakarta : Cipta Media
- R. Ibrahim dan Nana Syaodih. S. 2003. *Perencanaan Pembelajaran*. Jakarta: PT. Ardi Mahasatya.
- Riduwan dan Akdon. 2001. *Rumus dan Data dalam Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- S. Nasution. 2005. *Berbagai Pendekatan Dalam Proses Belajar Dan Mengajar*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Sartini. 2011. *Pengembangan Modul Kerajinan Makrame untuk Pembelajaran PKK di SMK Negeri 1 Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Busana, FT UNY Yogyakarta.
- Sugiyono. 2006. *Statistika Untuk Penelitian* cetakan ke 12. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Tindakan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R &D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Syaripah Mumtahanah. 2009. *Pengembangan Modul Muatan Lokan Kitchen bagi Peserta Didik Kelas XI SMK PI Ambarukmo*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga, FT UNY Yogyakarta.
- Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2002. *Kamus Besar bahasa Indonesia edisi Ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka
- Universitas Negeri Yogyakarta, 2004. *Panduan Tugas Akhir*. Yogyakarta: UNY.
- Universitas Negeri Yogyakarta, 2011. *Panduan Tugas Akhir*. Yogyakarta: UNY.
- W. S. Wingkel. 2004. *Psikologi Pengajaran*. Jakarta: Gramedia.
- Wina Sanjaya. 2006. *Strategi Pembelajaran. Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta : Kencana Prenada Media.