

**PENGUNAAN LEMBAR KERJA SISWA (LKS) UNTUK  
MENINGKATKAN MINAT BELAJAR PADA  
KOMPETENSI DASAR MENGOLAH KUE INDONESIA  
DI SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**

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



**OLEH  
AGUSTINA HERTURKISARI TATONTOS  
NIM : 08511247004**

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

## **PERSETUJUAN**

Skripsi yang berjudul "Penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) Untuk Meningkatkan Minat Belajar Pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta" yang disusun oleh Agustina Herturkisari Tatontos, NIM 08511247004, ini telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juni 2012  
Dosen Pembimbing

**Marwanti, M.Pd**  
**NIP. 19570313 1983 03 2001**

## **PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Agustina Herturkisari Tatontos

NIM : 08511247004

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul Skripsi :

**” Penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) Untuk Meningkatkan Minat Belajar  
Pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2  
Yogyakarta”**

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 dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

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

Yogyakarta, Juni 2012

Yang menyatakan,

**Agustina Herturkisari Tatontos**  
**NIM. 08511247004**

## **PENGESAHAN**

Skripsi yang berjudul **“Penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) Untuk Meningkatkan Minat Belajar Pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta”** yang disusun oleh Agustina Herturkisari Tatontos, NIM 08511247004 ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 20 Juni 2012 dan dinyatakan lulus

## **DEWAN PENGUJI**

<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Marwanti, M.Pd.	Ketua Penguji	.....	.....
Sutriyati Purwanti, M.Si.	Sekretaris	.....	.....
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.	Penguji	.....	.....

Yogyakarta, Juni 2012  
Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,

**Dr. Moch. Bruri Triyono**  
**NIP. 19560216 198603 1 003**

## **“Motto”**

Carilah dahulu Kerajaan Allah dan kebenaran-Nya, maka semuanya itu akan ditambahkan kepadamu ( Matius 6 : 33 )

Takut akan Tuhan adalah permulaan pengetahuan, tetapi orang bodoh menghina hikmat dan didikan ( Amsal 1 : 7 )

Dengarkanlah nasehat dan terimalah didikan, supaya engkau menjadi bijak dimasa depan. Banyaklah rancangan di hati manusia, tetapi keputusan Tuhanlah yang terlaksana ( Amsal 19 : 20-21 )

**Teriring doa dengan penuh kasih Kristus.**

**Ku persembahkan karya ini untuk...**

Keluarga Besarku

Orang tua, suami, dan anak-anakku

Dengan kasih, doa, usaha, dan dukungan

Dalam setiap harapanku...

Pembimbingku Ibu Marwanti, M.Pd

Jasamu tak akan kulupakan.

Karya kecil ini dapat kuberikan kepada

Keluarga besar Pendidikan Teknik Boga

Almamaterku UNY

# **PENGUNAAN LEMBAR KERJA SISWA (LKS) UNTUK MENINGKATKAN MINAT BELAJAR PADA KOMPETENSI DASAR MENGOLAH KUE INDONESIA DI SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA**

Oleh  
Agustina Herturkisari Tatontos  
NIM 08511247004

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui pelaksanaan penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta. (2) Mengetahui meningkatnya minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta setelah menggunakan lembar kerja siswa pada kompetensi dasar kue Indonesia.

Jenis penelitian ini adalah penelitian tindakan kelas atau *classroom action research* dengan dua siklus dan masing – masing menggunakan 4 langkah, yaitu : perencanaan (*Plan*), tindakan (*Action*), observasi (*Observation*), dan refleksi (*Reflektion*) yang dilaksanakan dari bulan Februari 2012 sampai dengan bulan Mei 2012. Obyek penelitian adalah siswa kelas X Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta sebanyak 40 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan angket, observasi, dan dokumentasi. Instrumen dibaca oleh kepala sekolah SMK BOPKRI 2 Yogyakarta, selanjutnya diujicobakan di SMK BOPKRI 2 pada kelas X Boga. Untuk mengetahui reliabilitas instrumen dilakukan uji andalan *Alpha Cronback* dengan bantuan komputer SPSS 11.5 for Windows dengan hasil reliabilitas deskriptif statistik yang menghasilkan nilai-nilai frekuensi. Analisis data dilakukan dengan tehnik statistic deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan : 1) Pelaksanaan penggunaan Lembar Kerja Siswa untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta dapat berjalan dengan lancar, hal ini dapat terlihat dari kehadiran siswa pada siklus pertama 92,68% dari 41 orang menjadi 95,12%, semua membaca dan mengerjakan soal teori dan praktik yang tersedia pada lembar kerja siswa. 2) Meningkatnya minat belajar siswa, terlihat pada angket sebelum menggunakan LKS minat siswa sedang 65%, setelah menggunakan LKS minat belajar siswa menjadi tinggi sekali 15% dan tinggi 85%.

Kata Kunci : LKS, minat siswa SMK BOPKRI 2

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran-Mu ya Bapa atas berkat dan kesehatan yang diberikan kepada kami sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) Untuk Meningkatkan Minat Belajar Pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta”

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Rizqie Auliana, M.Kes, selaku Pembimbing Akademik.
5. Marwanti, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang dengan sabar mengarahkan, membimbing, dan memberi semangat. Jasamu tidak akan kulupakan seumur hidupku.
6. Christiana Triwulan, S.Pd, selaku Kepala Sekolah SMK BOPKRI 2 Yogyakarta yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk mengadakan penelitian disekolah ini dan mendukung dalam doa.
7. Ch. Susana Edi W, S.Pd, selaku Tim Pengajar dan yang telah membantu mengamati dan menilai penulis selama mengadakan penelitian.
8. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, selaku penguji.
9. Fx Hermanu H suamiku tercinta yang selalu memberi semangat dan doa dan mendampingi dalam proses penelitian.
10. Anak-anakku Makra Adityo Kurniawan, S.T dan Fransiska Ratri Utami yang selalu mendampingi dan mendoakan.

11. Dwi Adhi Wahyu Saputri, S.Pd, dan semua pihak yang selalu memberi semangat dan yang telah membantu kelancaran penyusunan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa hasil penelitian ini belum sempurna, untuk itu kepada semua pihak dipersilahkan untuk memberikan saran dan kritik yang membangun demi penyempurnaan untuk berikutnya. Semoga hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan.

Yogyakarta, Juni 2012

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	iv
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	v
<b>ABSTRAK .....</b>	vi
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	vii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	xii
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	7
E. Tujuan .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II. KAJIAN TEORI.....</b>	9
A. Kerangka Teori .....	9
1. Pengertian Lembar Kerja Siswa.....	9
2. Pengertian Minat .....	14
3. Pengertian Belajar .....	16
4. Pengertian Pembelajaran .....	20
5. Pengertian Kompetensi .....	26
B. Kerangka Berpikir .....	29
C. Hipotesis Tindakan .....	31

	Halaman
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	32
A. Jenis Penelitian .....	32
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	33
C. Tempat Dan Waktu Penelitian .....	36
D. Metode Pengumpulan Data .....	37
E. Instrumen Penelitian .....	39
F. Metode Analisis Data .....	43
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	44
A. Hasil Penelitian .....	44
B. Pembahasan .....	58
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	60
A. Simpulan .....	60
B. Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	62
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Dasar Kompetensi Kejuruan.....	26
Tabel 2. Kompetensi Kejuruan.....	27
Tabel 3. Instrumen dan Tehnik Pengumpulan Data .....	40
Tabel 4. Alternatif Jawaban dan Skor Penilai Proses Mengolah Kue Indonesia.....	41
Tabel 5. Alternatif Jawaban dan Skor Penilaian Minat Belajar Meningkat.....	41
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Penggunaan LKS Untuk MeningkatkanMinat Belajar Siswa Kelas X Boga pada Kompetensi DasarMengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta .....	42
Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penggunaan LKS Untuk Meningkatkan Minat Belajar Siswa Kelas X Boga pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta .....	42
Tabel 8. Sarana dan Prasarana .....	45
Tabel 9. Tabel Sumber Bantuan Siswa.....	47
Tabel 10. Tabel Kegiatan.....	49
Tabel 11. Kegiatan Penelitian Siklus 2.....	53
Tabel 12. Minat Belajar siswa kelas X Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakartadengan adanya LKS .....	56
Tabel 13. Tabel Observasi Keterampilan Praktik.....	56
Tabel 14. Hasil Minat Siswa Terhadap LKS .....	57

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir .....	30
Gambar 2. Kemmis dan Taggart .....	34
Gambar 3. Persentase Minat Sebelum Tindakan.....	58
Gambar 4. Persentase Minat Sesudah Tindakan .....	58

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Sejarah dunia menunjukkan bahwa Sumber Daya Manusia (SDM) memegang peranan penting dalam menentukan kemajuan suatu bangsa disegala bidang, ekonomi, politik, sosial dan budaya. Hal ini juga disadari oleh para pendiri bangsa, *The Founding Father Of The Republic* sehingga dalam pembukaan UUD tercantum kata-kata "Untuk Mencerdaskan Kehidupan Bangsa".

Menurut Soedijarto (2008) dalam zaman globalisasi ini peran sumber daya manusia dalam memajukan bangsa dan negara menjadi lebih penting lagi, sebab persaingan yang ketat diantara 200 negara didunia mengharuskan setiap negara untuk selalu unggul agar tidak ditinggalkan. Ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang dengan cepat memicu perubahan yang mendasar dalam kehidupan bangsa yang pada gilirannya mengharuskan sumber daya manusia yang ada dengan cepat menyesuaikan diri. Pendidikan nasional yang berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar Republik Indonesia tahun 1945 mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

SMK BOPKRI 2 berdiri pada tanggal 1 Agustus 1965 dengan SK 41.1-10.03, yang berkembang statusnya tahun 1971 menjadi Berbantuan, tahun 1974 Bersubsidi, tahun 1986 Disamakan sampai dengan tahun 2005, dan tahun 2006 Terakreditasi B serta tahun 2009 menjadi Terakreditasi A hingga sekarang. Hal ini terlihat dari visi SMK BOPKRI 2 yang berbunyi "Menjadi Satuan Pendidikan Kejuruan Profesional di DIY untuk Mencerdaskan Siswa yang Mandiri dan Kompetitif Berdasarkan Kasih", serta misinya yang berbunyi "Menyelenggarakan Pendidikan Menengah Kejuruan di DIY secara Profesional untuk Mewujudkan Siswa-Siswa Siap Kerja yang Cerdas dan Berkarakter". Siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta kelas X Boga dan Busana berjumlah 49 orang, kelas XI Boga dan Busana 33 orang dan kelas XII Boga dan Busana 42 orang, mempunyai beberapa prestasi dibidang akademik, input dari PSB tahun pelajaran 2011 – 2012, NEM tertinggi 36 dan NEM terendah 15, dan lulus mengikuti paket B.

Berbicara masalah pendidikan sebenarnya implementasi undang-undang nomor 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional dijabarkan ke dalam sejumlah peraturan pemerintah ini memberikan arahan tentang perlunya disusun dan dilaksanakan delapan Standar Nasional Pendidikan, yaitu Standar Isi, Standar Proses, Standar Kompetensi Lulusan, Standar Pendidik dan Tenaga Kependidikan, Standar Sarana dan Prasarana, Standar Pengelolaan, Standar Pembiayaan, dan Standar Penilai Pendidikan.

Dalam dokumen standar isi oleh Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 (Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia no 22 Tahun 2006). Pada struktur kurikulum pendidikan kejuruan, mempunyai tujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta ketrampilan peserta didik untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya. Dimana kompetensi kejuruan ini terdiri dari beberapa standar kompetensi diantaranya "Mengolah Makanan Indonesia" yang salah satu kompetensi dasarnya "Mengolah kue Indonesia", kompetensi dasar ini diberikan karena pada soal ujian praktik kompetensi kejuruan selalu ada. Pernyataan ini diperkuat pada implikasi dari struktur kurikulum SMK yang menjelaskan bahwa materi pembelajaran dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi di dunia kerja. Sehubungan dengan kebutuhan untuk melengkapi kompetensi kejuruan penulis memilih kompetensi dasar mengolah kue Indonesia karena penulis melihat dipasaran makin berjamurnya/ banyaknya kue kontinental/ dari negara-negara lain sedangkan kue Indonesia semakin tersisih.

Dalam menerapkan kompetensi dasar "Mengolah kue Indonesia" dibutuhkan proses penyusunan rencana pembelajaran, dimana ada beberapa tahap yang harus dilalui, yaitu pemahaman tentang kurikulum, khususnya bagaimana menyusun atau menggunakan silabus. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang merupakan pengembangan lebih lanjut tiap-tiap komponen standar

kompetensi dan kompetensi dasar yang terdapat pada silabus dalam bentuk rancangan operasional pada proses pembelajaran.

Silabus sangat bermanfaat sebagai pedoman bagi pengajar karena berisi petunjuk secara keseluruhan mengenai tujuan dan ruang lingkup materi yang harus dipelajari oleh peserta didik, kegiatan pembelajaran dan evaluasi yang harus digunakan dalam proses pembelajaran. Dengan berpedoman pada silabus diharapkan pengajar akan dapat melaksanakan pembelajaran dengan lebih baik, tanpa khawatir akan keluar dari tujuan, ruang lingkup materi, strategi belajar mengajar atau keluar dari sistem evaluasi yang seharusnya. Pembelajaran dapat hidup penuh interaksi antara guru dan siswa dalam mencapai tujuan sangat dipengaruhi oleh penggunaan metode pengajaran, dan kunci keberhasilan terletak pada gurunya mengelola pembelajaran.

Masalah yang dihadapi dalam pembelajaran di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta kelas X Boga khususnya pada mata pelajaran produktif terutama pada kompetensi kejuruan, waktu yang tersedia untuk mengolah kue Indonesia 5 jam x 45 menit tiap kali tatap muka, ini akan banyak masalah bila itu pelajaran teori. Siswa tidak bisa terus konsentrasi mendengarkan bila guru hanya menggunakan metode ceramah saja. Kemungkinan gangguan yang sering terjadi pada waktu pembelajaran siswa mengantuk, apalagi jam siang. Pada waktu praktik masih bingung apa yang harus dikerjakan. Dan siswa tidak tahu kalau kue-kue Indonesia, yang mempunyai rasa manis dapat digunakan sebagai makanan penutup, untuk itu dalam pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia perlu metode pengajaran yang memungkinkan siswa ikut aktif,



misalnya metode tanya jawab, metode diskusi, kerja kelompok dan tehnik klarifikasi nilai, tugas dan praktik. Dimana pada praktik terdiri dari persiapan alat dan bahan serta proses dan penyelesaian.

Dewasa ini sudah umum dan merata adanya model Lembar Kerja Siswa (LKS), dan ternyata isinya persoalan-persoalan yang harus dikerjakan oleh siswa, sehingga model LKS cenderung sebagai metode pengajaran daripada sebagai media atau sumber bahan ajar. Dengan penggunaan LKS dapatkah meningkatkan minat belajar siswa, dan dapatkah kegiatan pembelajaran lebih hidup dan siswa dapat lebih kreatif, aktif dan antusias.

Dalam penelitian tindakan ini peneliti ingin mengetahui dengan adanya LKS dapat meningkatkan minat belajar siswa terutama pada pelajaran teori, siswa tidak lagi mengantuk, tidak bingung lagi pada waktu praktik, siswa sudah tahu apa yang harus dikerjakan pada waktu praktik dan siswa tertarik dan mengenal kue-kue Indonesia yang bisa digunakan sebagai makanan penutup, sampai dengan proses pembuatannya siswa dapat membuat dengan senang, sehingga meningkatkan minat belajar. Sehubungan dengan ini maka judul penelitian ini adalah "Penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia".

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, identifikasi masalahnya adalah:

1. Minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia yang dicapai kurang maksimal, karena kurang begitu tertarik pada kue Indonesia.
2. Siswa masih bingung apa yang harus dikerjakan pada waktu praktik, dari persiapan sampai berkemas.
3. Masih banyak siswa yang belum mengenal kue – kue Indonesia.
4. Masih banyak siswa yang belum mengenal bahan -bahan kue Indonesia.
5. Siswa belum mengetahui kue-kue Indonesia yang dapat digunakan sebagai makanan penutup.
6. Masih banyak siswa yang belum mengetahui proses pembuatan kue Indonesia.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah bahwa lembar kerja siswa (LKS) dalam proses pembelajaran merupakan faktor yang mempengaruhi minat belajar siswa khususnya pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, karena terkait langsung antara guru, siswa dan lingkungan. Maka penelitian hanya dibatasi mengenai peningkatan minat belajar siswa kelas X SMK BOPKRI 2 Yogyakarta dengan menggunakan lembar kerja siswa pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia. Dengan adanya lembar kerja siswa, minat siswa dalam mengikuti pelajaran meningkat, ini dapat terlihat siswa mengolah kue Indonesia dari persiapan bahan sampai berkemas, siswa dapat mempraktikannya dengan penuh tanggung jawab, tertib, dan disiplin sesuai dengan langkah-langkah yang terdapat pada lembar kerja siswa (LKS).

#### **D. Rumusan Masalah**

Dengan memperhatikan batasan masalah diatas maka dapat disusun rumusan masalah seperti dibawah ini :

1. Bagaimanakah pelaksanaan penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.
2. Bagaimana minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta terhadap kompetensi dasar mengolah kue Indonesia setelah menggunakan lembar kerja siswa.

#### **E. Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai adalah :

1. Mengetahui pelaksanaan penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.
2. Mengetahui tingkat minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta setelah menggunakan LKS pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Dengan dilaksanakannya penelitian ini ada beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Pada siswa adanya peningkatan minat belajar, disiplin, mandiri, kreatif dan tanggung jawab dalam bekerja.

2. Menambah wawasan bagi guru khususnya guru kompetensi dasar meng-olah kue Indonesia.
3. Perlunya guru untuk menggunakan berbagai media pembelajaran, salah satunya LKS pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.
4. Masukan bagi sekolah perlu adanya penelitian tindakan kelas.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Kerangka Teoritis**

##### **1. Pengertian Lembar Kerja Siswa (LKS)**

Menurut latihan kerja guru inti (LKGI) HO/n/04/ssi/1990, lembar kerja siswa yang kemudian disebut dengan singkatan LKS adalah merupakan lembaran yang berisi pedoman bagi siswa untuk melaksanakan kerja atau tugas yang terprogram, Ratna Willis Dahar (1991) mengungkapkan bahwa lembar kerja siswa adalah lembar kerja yang berisikan informasi dan instruksi dari guru kepada siswa agar siswa dapat mengerjakan sendiri suatu aktivitas belajar, melalui praktik atau penerapan hasil belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Lembar Kerja Siswa (LKS) merupakan salah satu jenis alat bantu pembelajaran (Hidayah dan Sugiarto, 2006: 8). Secara umum LKS merupakan perangkat pembelajaran sebagai pelengkap/ sarana pendukung pelaksanaan Rencana Pembelajaran (RP).

LKS sebaiknya dirancang oleh guru sendiri sesuai dengan pokok bahasan dan tujuan pembelajarannya (Lestari, 2006: 19). LKS dalam kegiatan belajar mengajar dapat dimanfaatkan pada tahap penanaman konsep (menyampaikan konsep baru) atau pada tahap pemahaman konsep (tahap lanjutan dari penanaman konsep), karena LKS dirancang untuk membimbing

siswa dalam mempelajari topik. Pada tahap pemahaman konsep LKS dimanfaatkan untuk mempelajari pengetahuan tentang topik yang telah dipelajari sebelumnya yaitu penanaman konsep (Lestari, 2006:19).

LKS yang digunakan siswa harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat dikerjakan siswa dengan baik dan dapat memotivasi belajar siswa. Menurut Tim Penatar Provinsi Dati I Jawa Tengah, hal-hal yang diperlukan dalam penyusunan LKS adalah

- 1) Buku pegangan, siswa (buku paket),
- 2) Mengutamakan bahan yang penting,
- 3) Menyesuaikan tingkat kematangan berfikir siswa.

Menurut Pandoyo (dalam Lestari, 2006: 20) kelebihan dari penggunaan LKS adalah :

- 1) Meningkatkan aktivitas belajar
- 2) Mendorong siswa mampu bekerja sendiri
- 3) Membimbing siswa secara baik ke arah pengembangan konsep.

Dari beberapa pengertian tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa lembar kerja siswa (LKS) adalah merupakan salah satu media pendidikan (media cetak) dengan tujuan untuk mengaktifkan siswa, memungkinkan siswa dapat belajar sendiri menurut kemampuan dan minatnya, merangsang kegiatan belajar dan juga merupakan variasi pengajaran agar siswa tidak menjadi bosan.

a. Manfaat dan Tujuan Lembar Kerja Siswa (LKS)

Menurut tim instruktur PKG dalam Sudiati (2003:11-12), manfaat Lembar Kerja Siswa (LKS), antara lain sebagai alternatif guru untuk mengarahkan atau memperkenalkan suatu kegiatan tertentu, dapat mempercepat proses belajar mengajar sehingga menghemat waktu mengajar, serta dapat mengoptimalkan alat bantu pengajaran yang terbatas karena siswa dapat menggunakan alat bantu secara bergantian.

Pengajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia pada waktu teori yang menekankan pada metode ceramah sehingga menempatkan siswa pada posisi yang pasif. Maka sebagai guru yang mengajar kompetensi dasar mengolah kue Indonesia bukan hanya membimbing siswa sebagai penceramah melainkan sebagai tutor. Artinya guru hanya membimbing siswa untuk mencari data, mendiskusikan, mendemonstrasikan/ mempraktikkan dan tugas mandiri, maka dapat ditempuh dengan jalan menggunakan LKS.

LKS bertujuan untuk melatih siswa berpikir lebih mantab dalam kegiatan belajar mengajar dan dapat memperbaiki minat siswa untuk belajar (Sudiati 2003).

Dengan media LKS dapat melatih siswa untuk belajar sendiri baik dalam upaya pengayaan ataupun pendalaman materi, dalam hal ini guru lebih banyak berperan sebagai pembimbing belajar atau tutor. Dengan demikian diharapkan, bakat kemampuan dan ketrampilan yang

dimiliki siswa akan dapat berkembang. Disamping itu dalam kegiatan belajar, segala potensi yang ada dimanfaatkan.

b. Lembar Kerja Siswa Sebagai Metode Dalam Pembelajaran Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia

Luasnya cakupan materi kompetensi dasar mengolah kue Indonesia dengan alokasi waktu 5 jam per minggu menyebabkan guru dalam menyampaikan pelajaran sering mengalami kesulitan untuk memenuhi target dalam kurikulum bidang studi Tata Boga pada standar kompetensi mengolah makanan Indonesia pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, biasanya dalam menyampaikan materi guru menggunakan metode ceramah. Metode ceramah adalah cara penyajian pelajaran yang dilakukan oleh guru dengan penuturan atau penjelasan lisan secara langsung terhadap siswa (Djamarah; 2002). Pengajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia dengan metode ceramah menyebabkan siswa cenderung pasif, sehingga pengajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia siswa kurang tertarik dan cepat bosan.

Dengan kenyataan tersebut guru produktif kejuruan dituntut untuk dapat menempatkan pelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia disekolah dalam proporsi yang wajar dan menjadikan mata pelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia lebih menarik, kesemuanya ini menuntut pengembangan diri dari pihak guru kompetensi kejuruan itu sendiri, yakni menjadi guru yang professional



dengan menguasai materi yang diajarkan dan mampu menerapkan berbagai metode mengajar. Dengan kata lain, profesionalisme terkandung kualitas yaitu keahlian dan sikap kreatif.

Penggunaan LKS dalam pengajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia dapat membantu baik bagi siswa maupun bagi guru. Bagi siswa, dengan LKS dapat berlatih secara mandiri dengan mengerjakan tugas – tugas ataupun soal-soal latihan yang ada dalam LKS. Disamping itu LKS dapat memberikan dorongan bagi setiap individu untuk selalu belajar. Bagi guru dapat membantu dalam menyusun rencana pelajaran. LKS berisikan saran untuk menunjang materi pelajaran, baik sebagai bahan pengajaran maupun sebagai bahan pendalaman materi dan dapat sebagai alat bantu belajar siswa.

c. Format LKS

LKS yang dikembangkan sekarang banyak sekali modelnya, sehingga belum ada model khusus untuk kebutuhan mata pelajaran tertentu diluar mata pelajaran kompetensi kejuruan. LKS ini dibuat mengikuti kaidah-kaidah penulisan modul (LKS) yang berlaku seperti adanya, uraian materi, latihan, alat, kegiatan dan kesimpulan.

Mengacu hal diatas maka LKS yang penulis buat mengacu pada LKS/*Hand out* dan *Jobsheet* untuk SMK dari musyawarah guru mata pelajaran (MGMP) SMK di Yogyakarta. LKS itu merupakan media yang disediakan/ dibuat oleh pengajar untuk meningkatkan minat belajar siswa

dalam pembelajaran berupa *Hand out* untuk teori dan *Job sheet* untuk praktik dimana didalamnya sudah terdapat interaktif antara guru dan siswa. Dengan struktur *Hand out* sebagai berikut : Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar, sub topik, tujuan, uraian materi, soal dan *job sheet* yang terdiri dari Standar kompetensi, Kompetensi dasar, sub topik, tujuan, alat, bahan, K3 (keselamatan kerja pada kecelakaan), langkah kerja, tugas, kriteria penilaian, lembar penilaian unjuk kerja.

## **2. Pengertian Minat**

Sutjipto (2001) menjelaskan bahwa minat adalah kesadaran seseorang terhadap suatu objek, orang, masalah, atau situasi yang mempunyai kaitan dengan dirinya. Artinya, minat harus dipandang sebagai sesuatu yang sadar. Karenanya minat merupakan aspek psikologis seseorang untuk menaruh perhatian yang tinggi terhadap kegiatan tertentu dan mendorong yang bersangkutan untuk melaksanakan kegiatan tersebut.

Nunnally (2001) menjabarkan minat sebagai suatu ungkapan kecenderungan tentang kegiatan yang sering dilakukan setiap hari, sehingga kegiatan itu disukainya.

Hidi dan Derson (2003) berpendapat minat adalah bentuk dari motivasi intrinsik. Pengaruh positif minat akan membuat seseorang tertarik untuk bereksperimen seperti merasakan kesenangan, kegembiraan, dan kesukaan. Garner (2003) menjelaskan bahwa seseorang yang memiliki minat

terhadap apa yang dipelajari lebih dapat mengingatnya dalam jangka panjang dan menggunakannya kembali sebagai sebuah dasar untuk pembelajaran dimasa yang akan datang.

Hal senada juga dikemukakan oleh Sandjaja (2005) bahwa suatu aktivitas akan dilakukan atau tidak sangat bergantung sekali oleh minat seseorang terhadap aktivitas tersebut. Disini Nampak bahwa minat merupakan motivator yang kuat untuk melakukan suatu aktivitas.

Aiken (2005) mengungkapkan definisi minat sebagai kesukaan terhadap kegiatan melebihi kegiatan lainnya. Berarti minat berhubungan dengan nilai-nilai yang membuat seseorang mempunyai pilihan dalam hidupnya (Anastasia dan Urbina). Ginting (2005) menjelaskan, minat berfungsi sebagai daya penggerak yang mengarahkan seseorang melakukan kegiatan tertentu yang spesifik, lebih jauh lagi minat mempunyai karakteristik pokok yaitu melakukan kegiatan yang dipilih sendiri dan menyenangkan sehingga dapat membentuk suatu kebiasaan dalam diri seseorang.

Berdasarkan beberapa pengertian minat menurut para ahli tersebut diatas, penulis menyimpulkan bahwa minat adalah kesadaran dari tiap individu untuk melakukan sesuatu yang menggerakkan dirinya karena adanya rasa senang untuk mencapai tujuan yang diinginkannya. Jadi karena adanya objek yang dilihat atau didengar lalu memotivasi dirinya secara sadar untuk melakukan aksi sampai mencapai tujuan yang diinginkan.

### 3. Pengertian Belajar

Manusia termasuk manusia berakal atau homo rasional. Dalam rangka mengembangkan akalunya, manusia perlu belajar dimana hasil belajarnya dapat berupa pemahaman dalam dirinya baik bersifat fisik maupun psikis.

Perubahan fisik misalnya, dapat berjalan, berlari berbicara dan sebagainya. Sedangkan perubahan psikis misalnya dari tidak tahu menjadi tahu, berlaku sesuai dengan tata susila, dan sebagainya.

Berdasarkan hasil belajar tersebut, bermunculan berbagai teori yang mengemukakan tentang belajar. Menurut pendapat tradisional yang dikemukakan oleh Nasution (1982) belajar adalah mengubah dan mengumpulkan sejumlah ilmu pengetahuan, dapat diartikan pula bahwa yang penting dalam belajar adalah dari segi intelektualnya. Dengan demikian anak diberi bermacam-macam mata pelajaran untuk menambah pengetahuan yang dimiliki dengan jalan menghafal. Pengetahuan tersebut berhubungan dengan pengingatan kembali bahan yang sudah dipelajari sebelumnya, baik yang menyangkut bahan-bahan yang luas maupun yang sempit.

Dalam arti modern belajar adalah sebagai *a change in behaviour* atau perubahan kelakuan, seperti belajar apabila ia dapat melakukan sesuatu yang baik dapat dilakukannya sebelum ia belajar. Kelakuan dalam arti yang luas dan melingkupi pengamatan, pengenalan, perbuatan, ketrampilan,

perasaan, minat, penghargaan dan sikap. Jadi belajar tidak hanya soal intelektual tetapi juga mengenai seluruh pribadi anak (A. Tabrani Rusyan, 1989).

Para ahli pendidikan modern telah meninggalkan batasan tersebut dan dengan tujuan yang lebih luas mereka memberikan rumusan pengertian belajar dengan daya yang cukup dan lebih luas.

Menurut Suharsimi Arikunto (1990) belajar dapat diartikan sebagai suatu proses yang terjadi karena ada usaha untuk mengadakan perubahan terhadap diri manusia yang melakukan, dengan maksud memperoleh perubahan dalam dirinya, baik berupa ketrampilan, pengetahuan maupun sikap.

Definisi tersebut di atas mengandung makna bahwa seorang yang sedang belajar tidak hanya menyangkut oleh pikir belaka, tetapi belajar merupakan proses dan melihat apa yang terjadi sehingga mendapat pengetahuan edukatif untuk mencapai suatu tujuan. Tujuan tersebut adalah perubahan pada dirinya baik berupa pengetahuan, sikap maupun ketrampilan. Oleh karena itu apabila setelah melakukan kegiatan belajar ternyata tidak menghasilkan perubahan dalam individu yang sedang belajar, maka dalam individu tersebut tidak dapat dikatakan telah berlangsung proses belajar.

Proses belajar berlangsung apabila terjadi perubahan dan perubahan yang terjadi dapat berupa penambahan pengetahuan perubahan sikap baru

dan mampu mengerjakan sesuatu sesuai dengan apa yang dipelajarinya. Menurut Sardiman (2000:21), belajar sebagai rangkaian kegiatan jiwa raga, psikofisik untuk menuju perkembangan pribadi manusia seutuhnya, yang berarti menyangkut unsur cipta, rasa dan karsa, ramah, kognitif, afektif, dan psikomotorik.

Pengertian tersebut mengandung suatu kesepakatan bahwa setiap proses belajar mengakibatkan perubahan dalam diri individu yang belajar dan perubahan itu tidak begitu saja terjadi dan kemudian hilang, tetapi perubahan itu tahan lama.

Apa yang telah dipelajari oleh seseorang dapat dilupakan atau terlupakan, namun itu tidak semuanya, ada sisa yang masih menetap. Kenyataan menunjukkan apabila hal yang sama dipelajari kembali oleh yang bersangkutan, maka waktu untuk mempelajarinya tidak memakan waktu yang lama seperti waktu mempelajari pertama kali. Hal ini menunjukkan bahwa hasil-hasil waktu dahulu masih ada yang tersisa, menetap sampai kegiatan berikutnya. Dengan kata lain, hasil belajar yang demikian sifatnya relatif konstan.

Sejalan dengan pendapat tersebut di atas, dikemukakan oleh Winkel (1991) bahwa belajar adalah suatu aktivitas mental atau psikis yang berlangsung dalam interaksi aktif dengan lingkungan yang menghasilkan perubahan-perubahan dalam pengetahuan, pemahaman, ketrampilan, nilai dan sikap. Perubahan itu bersifat relatif konstan. Lebih lanjut Kimie dan

Garmezi dalam Nana Sudjana (1989), menyatakan bahwa belajar adalah perubahan tingkah laku yang relatif permanen, terjadi sebagai hasil pengalaman. Dan menurut menteri Pendidikan Nasional Bambang Sudibyo(2007), bahwa belajar adalah perubahan yang relative permanen dalam kapasitas pribadi seseorang sebagai akibat pengolahan atas pengalaman yang diperolehnya dan praktik yang dilakukannya. Menganalisis dari pengertian belajar di atas, terdapat beberapa unsur penting dari pengertian tentang belajar. Pertama : belajar merupakan kegiatan yang disengaja dan bertujuan. Kedua : adanya perubahan dari tingkah laku akibat dari latihan atau pengalaman. Ketiga : berlaku dalam jangka waktu yang relatif lama. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa belajar adalah usaha sadar yang dilakukan oleh seseorang yang menghasilkan suatu perubahan baik dalam hal pengetahuan, sikap, ketrampilan dan berlaku dalam jangka waktu yang relatif lama.

Berdasarkan pendapat dari para ahli, penulis menyimpulkan bahwa pengertian belajar adalah adanya perubahan dari dalam diri seseorang baik tingkah laku, pengetahuan maupun ketrampilan/*skill*, dari tidak tahu menjadi tahu dan biasanya sifatnya permanen.

#### **4. Pengertian Pembelajaran**

Gagne mendefinisikan istilah pembelajaran sebagai “*a set events embedded in purposeful activities that facilitate learning*”. Pembelajaran adalah serangkaian aktifitas yang sengaja diciptakan dengan maksud untuk memudahkan terjadinya proses belajar (Benny, 2011:9)

Pada peraturan menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia nomor 41 tahun 2007 tentang standar proses, pengertian dari pembelajaran adalah :

- a) Proses interaksi peserta didik dengan guru dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar (UU Sisdiknas).
- b) Usaha sengaja, terarah dan bertujuan oleh seseorang atau sekelompok orang (termasuk guru dan penulis buku pelajaran) agar orang lain (terutama peserta didik), dapat memperoleh pengalaman yang bermakna, usaha ini merupakan kegiatan yang berpusat pada kepentingan peserta didik.

Sesuai dengan amanat Peraturan Pemerintah nomor 19 Tahun 2005 tentang standar Nasional Pendidikan, salah satu standar yang harus dikembangkan adalah standar proses yang berarti standar nasional pendidikan yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran pada satuan pendidikan untuk mencapai kelulusan.

Pengertian standar proses pendidikan adalah standar nasional pendidikan yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran pada satuan pendidikan untuk mencapai standar kompetensi kelulusan (Wina, 2011 : 4).

Standar proses meliputi perencanaan proses pembelajaran, pelaksanaan proses pembelajaran, penilaian hasil pembelajaran, dan pengawasan proses pembelajaran untuk terlaksananya proses pembelajaran yang efektif dan efisien.



Perencanaan proses pembelajaran meliputi silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) yang memuat identitas mata pelajaran, standar kompetensi (SK), kompetensi dasar (KD), indikator pencapaian kompetensi, tujuan pembelajaran, materi ajar, alokasi waktu, metode pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian hasil belajar, dan sumber belajar.

a) Silabus

Silabus sebagai acuan pengembangan RPP memuat identitas mata pelajaran, standar kompetensi (SK), kompetensi dasar (KD), indikator pencapaian kompetensi, tujuan pembelajaran, materi ajar, alokasi waktu, metode pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian hasil belajar, dan sumber belajar. Silabus dikembangkan oleh satuan pendidikan berdasarkan Standar isi (SI) dan Standar Kompetensi Lulusan (SKL), serta panduan penyusunan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Dalam pelaksanaannya, pengembangan silabus dapat dilakukan oleh para guru secara mandiri atau berkelompok dalam sebuah sekolah/madrasah atau beberapa sekolah, kelompok Musyawarah Guru Mata Pelajaran (MGMP) atau Pusat Kegiatan Guru (PKG), dan Dinas Pendidikan.

b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

RPP dijabarkan dari silabus untuk mengarahkan kegiatan belajar peserta didik dalam upaya mencapai kompetensi dasar. Setiap guru pada

satuan pendidikan berkewajiban menyusun RPP secara lengkap dan sistematis agar pembelajaran berlangsung secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, memotivasi peserta didik untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup bagi prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis peserta didik.

RPP disusun untuk setiap KD yang dapat dilaksanakan dalam satu kali pertemuan atau lebih. Guru merancang penggalan RPP untuk setiap pertemuan yang disesuaikan dengan penjadwalan di satuan pendidikan. Komponen RPP adalah :

1) Identitas Mata Pelajaran

Identitas mata pelajaran, meliputi saluran pendidikan, kelas, semester, program, mata pelajaran, dan jumlah pertemuan.

2) Standar Kompetensi

Merupakan kualifikasi kemampuan minimal peserta didik yang menggambarkan penguasaan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diharapkan dicapai pada setiap kelas dan/atau semester pada suatu mata pelajaran.

3) Kompetensi Dasar

Kompetensi dasar adalah sejumlah kemampuan yang harus dikuasai peserta didik dalam mata pelajaran tertentu sebagai rujukan penyusunan indikator kompetensi dalam suatu pelajaran.

4) Indikator pencapaian kompetensi

Indikator kompetensi adalah perilaku yang dapat diukur dan/atau diobservasi untuk menunjukkan ketercapaian kompetensi dasar tertentu yang menjadi acuan penilaian mata pelajaran. Indikator pencapaian kompetensi dirumuskan dengan menggunakan kata kerja operasional yang dapat diamati dan diukur, yang mencakup pengetahuan, sikap dan keterampilan.

5) Tujuan pembelajaran

Menggambarkan proses dan hasil belajar yang diharapkan dicapai oleh peserta didik sesuai dengan kompetensi dasar.

6) Materi ajar

Materi ajar memuat fakta, konsep, prinsip, dan prosedur yang relevan, dan ditulis dalam bentuk butir-butir sesuai dengan rumusan indikator pencapaian kompetensi.

7) Alokasi waktu

Alokasi waktu ditentukan sesuai dengan keperluan untuk pencapaian kompetensi dasar dan beban belajar.

8) Metode pembelajaran

Digunakan oleh guru untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik mencapai kompetensi dasar yang telah ditetapkan. Pemilihan metode pembelajaran disesuaikan dengan situasi dan kondisi peserta didik, serta karakteristik dari

setiap indikator dan kompetensi yang hendak dicapai pada setiap mata pelajaran.

9) Kegiatan pembelajaran

a. Pendahuluan

Merupakan kegiatan awal dalam suatu pertemuan pembelajaran yang ditujukan untuk membangkitkan motivasi dan memfokuskan perhatian peserta didik untuk berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran.

b. Inti

Kegiatan inti merupakan proses pembelajaran untuk mencapai kompetensi dasar. Kegiatan pembelajaran dilakukan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, memotivasi peserta didik untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup bagi prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis peserta didik. Kegiatan ini dilakukan secara sistematis dan sistemik melalui proses, eksplorasi, elaborasi, dan konfirmasi.

c. Penutup

Merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengakhiri aktivitas pembelajaran yang dapat dilakukan dalam bentuk

rangkuman atau kesimpulan, penilaian dan refleksi, umpan balik, dan tindak lanjut.

#### 10) Penilaian hasil belajar

Prosedur dan instrumen penilaian proses dan hasil belajar disesuaikan dengan indikator pencapaian kompetensi dan mengacu kepada Standar Penilaian.

#### 11) Sumber belajar

Penentuan sumber belajar didasarkan pada standar kompetensi dan kompetensi dasar, serta materi ajar, kegiatan pembelajaran, dan indikator pencapaian kompetensi.

Dari beberapa pendapat para ahli, penulis menyimpulkan bahwa pembelajaran adalah adanya interaksi antara peserta didik dan pendidik yang terprogram secara terus menerus sampai mencapai tujuan.

### **5. Pengertian Kompetensi**

Menurut peraturan menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia nomor 41 Tahun 2007 tentang standar proses untuk satuan pendidikan dasar dan menengah, menerangkan kompetensi adalah :

- a) Seperangkat tindakan cerdas penuh tanggung jawab yang dimiliki seseorang sebagai syarat untuk dianggap mampu oleh masyarakat dalam melaksanakan tugas di bidang pekerjaan tertentu.

- b) Keseluruhan sikap, keterampilan, dan pengetahuan yang dinyatakan dengan ciri yang dapat diukur, sedangkan kompetensi dasar adalah kemampuan minimal yang diperlukan untuk melaksanakan tugas atau pekerjaan dengan efektif.

Maka standar kompetensi dan kompetensi dasar untuk kelompok program produktif sekolah menengah kejuruan bidang studi keahlian seni, kerajinan dan pariwisata, program studi keahlian tata boga dan kompetensi keahlian jasa boga dengan kode 099 sebagai berikut :

**Tabel 1. Dasar Kompetensi Kejuruan**

<b>Standar Kompetensi</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
1. Melakukan hygiene sanitasi, kesehatan, keamanan dan keselamatan ditempat kerja	1.1. Menjelaskan prosedur hygiene sanitasi, kesehatan, keamanan dan keselamatan ditempat kerja. 1.2. Melaksanakan prosedur hygiene sanitasi, kesehatan, keamanan dan keselamatan ditempat kerja. 1.3. Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja 1.4. Memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan dan mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja

**Tabel 1. Dasar Kompetensi Kejuruan**

<b>Standar Kompetensi</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
2. Melakukan komunikasi dalam pelayanan jasa	2.1. Menjelaskan prinsip-prinsip berkomunikasi 2.2. Memilih tempat berkomunikasi dengan teman kerja, kolega dan pelanggan. 2.3. Melakukan komunikasi dan kerjasama dalam tim atau kelompok 2.4. Melakukan komunikasi dalam lingkungan yang berbeda 2.5. Memberikan pelayanan pada tamu 2.6. Menjaga standar penampilan personal
3. Melakukan persiapan pengolahan	3.1. Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan. 3.2. Mengorganisir persiapan pengolahan. 3.3. Melakukan persiapan dasar pengolahan makanan 3.4. Menggunakan metode dasar memasak 3.5. Membuat potongan sayur

**Tabel 2. Kompetensi Kejuruan**

<b>Standar Kompetensi</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
1. Mengolah makanan kontinental	1.1. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan continental 1.2. Mengolah <i>stock</i> , sup dan <i>sauce</i> 1.3. Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau <i>salad</i> 1.4. Mengolah sandwich dan hidangan sayur 1.5. Mengolah hidangan berbahan terigu 1.6. Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i> 1.7. Menggunakan peralatan pengolahan dengan tepat.

**Tabel 2. Kompetensi Kejuruan**

<b>Standar Kompetensi</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
2. Mengolah makanan Indonesia	2.1. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia 2.2. Mengolah <i>salad</i> (gado-gado, urap, rujak) 2.3. Mengolah sup dan soto 2.4. Mengolah hidangan nasi dan mie 2.5. Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang 2.6. Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan <i>seafood</i> 2.7. Mengoperasikan alat pengolahan dengan benar 2.8. Mengolah kue Indonesia
3. Melayani makan dan minum	3.1. Menjelaskan bagian pelayanan makanan dan minuman 3.2. Memerinci peralatan yang tepat 3.3. Menyediakan layanan makanan dan minuman direstoran 3.4. Menyediakan <i>room service</i> 3.5. Membuat minuman non alkohol
4. Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	4.1. Menjelaskan aturan makan atau diet 4.2. Mengidentifikasi kebutuhan gizi 4.3. Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi 4.4. Menghitung kandungan gizi bahan makanan 4.5. Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah
5. Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus	5.1. Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus 5.2. Merencanakan menu kesempatan khusus 5.3. Menyediakan peralatan pengolahan makanan 5.4. Melakukan pengolahan makanan sesuai menu 5.5. Menyajikan makanan menu khusus



**Tabel 2. Kompetensi Kejuruan**

<b>Standar Kompetensi</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
6. Melakukan pengelolaan usaha jasa boga	5.6. Menjelaskan sistem usaha jasa boga 5.7. Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu 5.8. Menghitung kalkulasi harga 5.9. Menyiapkan makanan untuk <i>buffee</i> 5.10. Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar 5.11. Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan

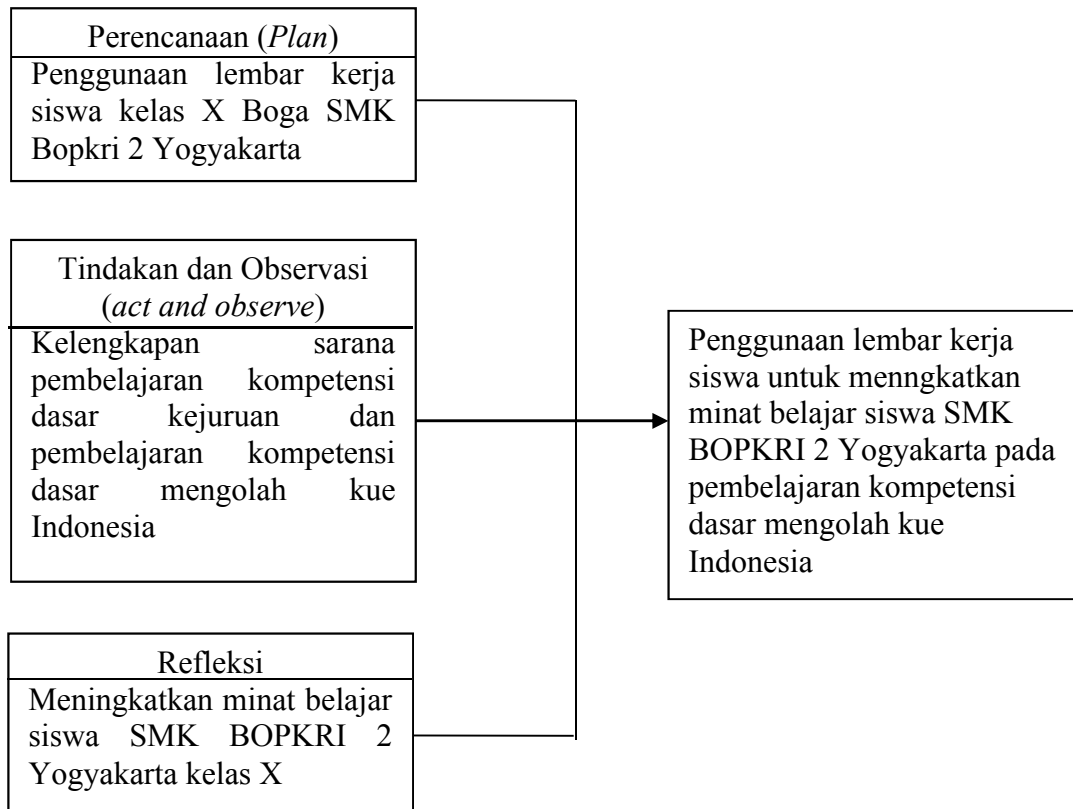
Kompetensi dasar mengolah kue Indonesia adalah implementasi kurikulum tingkat satuan pendidikan yang dikembangkan dari satuan pendidikan berdasarkan panduan penyusunan kurikulum sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari standar isi berdasarkan Peraturan Pemerintah nomor 19 Tahun 2005. Dimana implikasi dari struktur kurikulum, pada materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja didunia kerja (Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia nomor 22 Tahun 2006 halaman 19) tentang Standar Isi.

## **B. Kerangka Berpikir**

Kegiatan tindakan dan observasi penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 pada pembelajaran

kompetensi dasar mengolah kue Indonesia digabung dalam satu waktu yaitu pada saat dilaksanakan tindakan sekaligus dilaksanakan observasi.

Guru sebagai peneliti sekaligus melakukan observasi untuk mengamati perubahan perilaku (minat) belajar siswa. Hasil-hasil observasi kemudian direfleksikan untuk merencanakan tindakan tahap berikutnya. Empat tahap kegiatan pada satu putaran (siklus) seperti terlihat pada diagram dibawah ini



**Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir**

Diharapkan dengan adanya observasi ini, guru dapat mengamati bagaimana minat belajar siswa bila menggunakan lembar kerja siswa, bukan hanya sekedar menggunakan saja, tetapi dievaluasi agar sasaran tercapai.

### **C. Hipotesis Tindakan**

Dalam penelitian ini dan berdasarkan uraian diatas, maka dapat diajukan hipotesis sebagai berikut : “Dengan digunakannya lembar kerja siswa, dapat meningkatkan minat belajar kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta”. Kebenaran hipotesis tersebut perlu dibuktikan dalam penelitian.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian terapan *action research*. *Action research* digunakan untuk memperbaiki sistem atau meningkatkan kinerja sebuah institusi/ lembaga. Dalam bidang pendidikan, guru menerapkan *action research* untuk memperbaiki proses atau hasil pembelajaran dikelas sehingga dinamakan *classroom action research* atau penelitian tindakan kelas (Endang Mulyatiningsih, 2011 : 51).

Dalam penelitian ini penulis mengambil bentuk penelitian tindakan kelas atau *classroom action research* dalam penggunaan lembar kerja siswa pada SMK BOPKRI 2 Yogyakarta. Penelitian tindakan kelas adalah suatu bentuk yang bersifat reflektif dengan melakukan tindakan-tindakan tertentu agar dapat memperbaiki atau meningkatkan cara pembelajaran didalam kelas untuk meningkatkan profesionalitas guru.

Penelitian menggunakan strategi penelitian sistem deskriptif spiral dari observasi tindakan kelas. Digunakannya sistem deskriptif ini karena memaparkan obyek yang diteliti dari kegiatan pembelajaran yang menyangkut berbagai komponen dalam proses pembelajaran yaitu : kurikulum, guru, siswa, bahan ajar, metode dan evaluasi.

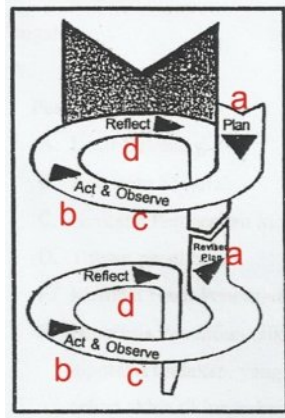
Dari komponen-komponen tersebut, penulis menekankan pada penggunaan Lembar Kerja Siswa sebagai salah satu metode untuk meningkatkan minat belajar kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

Penggunaan sistem spiral dimaksudkan : dalam melaksanakan penelitian, peneliti menetapkan masalah, kemudian merepleksikan untuk tahap pertama yaitu merencanakan tindakan, melaksanakan tindakan, melaksanakan evaluasi. Setelah refleksi pertama selesai, maka akan muncul permasalahan yang belum terselesaikan atau muncul masalah baru, atau siklus pertama masih ada kekurangan sehingga peneliti mengadakan refleksi yang kedua. Langkah-langkah dalam refleksi kedua yaitu merencanakan tindakan, melaksanakan tindakan dan melaksanakan evaluasi.

Dengan mengadakan refleksi yang kedua ini maka peneliti mengharapkan masalah atau kekurangan pada refleksi yang pertama tadi bisa teratasi dan akhirnya bisa berhasil dalam rangka meningkatkan minat belajar kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta melalui Lembar Kerja Siswa.

## **B. Definisi Operasional Variabel Penelitian**

Model penelitian yang digunakan adalah Kemmis dan Taggart digambarkan sebagai berikut :



**Gambar 2. Kemmis dan Taggart**

- a) Merumuskan masalah dan merencanakan tindakan
- b) Melaksanakan tindakan dan pengamatan/ *monitoring*
- c) Refleksi hasil pengamatan
- d) Perubahan/ revisi perencanaan untuk pengembangan selanjutnya

Untuk melaksanakan penelitian tindakan kelas, perlu melalui langkah-langkah sebagai berikut :

### **1. Perencanaan Penelitian**

Untuk penyusunan perencanaan ini didasarkan pada permasalahan yang sudah ada didepan. Untuk memecahkan masalah dengan penelitian tindakan kelas ditekankan pada perbaikan proses pembelajaran dengan tidak mengesampingkan pentingnya komponen yang lain. Dalam perencanaan ini peneliti menyusun program kegiatan :

- a. Penyusunan dan pembuatan Silabus
- b. Penyusunan dan pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

- c. Pemilihan metode yang sesuai dengan materi pelajaran
- d. Pemilihan media yang tepat dan sesuai dengan materi pelajaran
- e. Pembuatan LKS sebagai media pengajaran.

## **2. Pelaksanaan & Observasi**

Dalam melaksanakan tindakan penelitian kelas, peneliti harus mengikuti langkah-langkah tertentu yang membimbing peneliti untuk melaksanakan kegiatan secara sistematis. Penelitian tindakan kelas merupakan suatu siklus yang terdiri adanya : masalah, rencana tindakan, pelaksanaan evaluasi dan refleksi. Siklus ini dilaksanakan lebih dari satu kali dengan maksud untuk menemukan masalah yang masih belum terselesaikan pada siklus berikutnya. Pada siklus kedua ini diharapkan dapat menyelesaikan masalah dan dapat memperbaiki proses belajar mengajar dan dapat meningkatkan minat belajar siswa seperti yang diharapkan peneliti.

## **3. Hasil Penelitian**

Kegiatan observasi dilakukan oleh peneliti sebagai guru yang melaksanakan proses pembelajaran dan seorang guru mata pelajaran mengolah makanan Indonesia lainnya sebagai observer. Observer bertugas melaksanakan observasi terhadap pelaksanaan kegiatan proses pembelajaran yang pelaksanaan kegiatan proses pembelajaran yang sedang berlangsung. Pelaksanaan observasi diarahkan pada hal-hal :

- a. Persiapan mengajar
- b. Pengelolaan kelas
- c. Penggunaan media
- d. Penggunaan metode

#### **4. Evaluasi & Refleksi**

Pada tahapan ini peneliti berusaha merefleksikan dan mengkaji hasil observasi dari observer dan hasil pengamatan peneliti sebagai guru. Di sini perlu perenungan apakah semua kegiatan belajar sudah berjalan sesuai dengan rencana atau sudah berhasil belum pelaksanaan tindakan kelas diatas.

Apabila ternyata belum berhasil maka peneliti harus melaksanakan penelitian tindakan kelas pada siklus berikutnya. Pada tahapan ini segala kekurangan akan dapat diperbaiki.

### **C. Tempat dan Waktu Penelitian**

#### **1. Tempat Penelitian**

Untuk melaksanakan penelitian ini penulis mengambil tempat di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta dengan subyek penelitian kelas X Bg sebanyak 41 siswa. Letak sekolah ini tepatnya di Jln Bintaran Tengah no 6 Yogyakarta.



## **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian dilaksanakan mulai bulan Agustus 2011 sampai dengan Juni 2012. Waktu selama itu dipergunakan untuk menyusun proposal sampai penyusunan laporan PTK. Untuk pelaksanaan Penelitian Tindakan Kelas direncanakan pada minggu terakhir bulan Februari 2012 dan minggu pertama Mei 2012.

Adapun alasan atau pertimbangan mengapa mengambil waktu-waktu itu, karena pelaksanaan proses pembelajaran sudah mantap, bahkan sudah mendekati tes tengah semester(mid semester). Selama penelitian ini berlangsung tidak mengganggu jalannya proses belajar mengajar sekolah sesuai dengan alokasi waktu dan kalender pendidikan.

Tempat penelitian di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta ini merupakan obyek dan sumber data serta tempat memperoleh data atau informasi untuk menyatakan kebenaran dari hipotesis penelitian.

## **D. Metode Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

### **1. Observasi**

Menurut Soegiono (2008 : 203) observasi merupakan suatu proses yang komplek. Dua hal diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan. Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan bila, penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar.

Metode observasi dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

## **2. Dokumentasi**

Menurut Soegiono (2008 : 329) dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang berupa gambar, patung, film, dan lain-lain. Dalam penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, peneliti mengambil gambar/ foto segi keaktifan siswa.

- a) Mengerjakan soal yang ada pada Lembar Kerja Siswa
- b) Mempraktikan tugas yang ada pada Lembar Kerja Siswa
- c) Angket (*kuesioner*)

Menurut sugiyono (2006 : 199) “*kuesioner* (angket) merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis pada responden untuk dijawab”. Jenis angket ada dua, yaitu terbuka dan tertutup, angket terbuka mempunyai bentuk pertanyaan berupa jawaban singkat atau uraian singkat, sedangkan angket

tertutup adalah instrumen yang menghendaki jawaban tertentu yang disediakan peneliti dengan cara memberikan tanda tertentu pada alternatif jawaban (Husaini Usman, 2009: 59). Adapun tujuan penggunaan angket, yaitu 1) memperoleh informasi yang relevan dengan tujuan penelitian, dan 2) memperoleh informasi tentang penggunaan LKS pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

#### **E. Instrumen Penelitian**

Menurut Sugiyono (2009; hal 223). Dalam penelitian kualitatif instrumen utamanya adalah peneliti sendiri, namun selanjutnya setelah fokus penelitian menjadi jelas, maka kemungkinan akan dikembangkan instrumen penelitian sederhana yang diharapkan dapat melengkapi data dan membandingkan dengan data yang telah ditemukan melalui observasi dan angket. Peneliti akan terjun sendiri ke lapangan, baik pada *grand tour question*, tahap *focused and selection*, melakukan pengumpulan data, analisis dan membuat kesimpulan. Maka peneliti memilih instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah :

- a) Lembar Kerja Siswa yang digunakan sebagai media untuk mengumpulkan data seberapa besar minat siswa terhadap pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia
- b) Observasi untuk mengamati peningkatan minat subjek terhadap pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia
- c) Angket digunakan untuk mengumpulkan data secara efisien

- d) Dokumentasi untuk melihat keaktifan siswa SMK BOPKRI 2 baik teori maupun praktik dalam pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

**Tabel 3. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data**

<b>Variabel Penelitian</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Subyek</b>	<b>Jumlah Responden</b>	<b>Teknik</b>	<b>Instrument</b>
Penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta	1. Proses Penggunaan LKS	Siswa	40	Observasi	Lembar observasi
	2. Faktor Internal	Siswa	40	Angket	Lembar angket

### **1. Lembar Observasi**

Lembar observasi digunakan untuk mengetahui proses penggunaan Lembar Kerja Siswa (LKS) untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta. Lembar observasi berisi komponen proses penggunaan lembar kerja siswa yaitu perencanaan, proses, dan evaluasi hasil mengolah kue Indonesia. Observasi terhadap proses penggunaan lembar kerja siswa dilakukan oleh guru dan pengamat dengan memberikan jawaban baik, cukup, maupun kurang dari setiap komponen yang sesuai (Terlampir).

**Tabel 4. Alternatif Jawaban dan Skor Penilai Proses Mengolah Kue Indonesia**

<b>Alternatif Jawaban</b>	<b>Skor</b>
Baik	3
Cukup	2
Kurang	1

## **2. Lembaran Angket Meningkatkan Minat Belajar**

Lembar angket digunakan untuk mengetahui penggunaan lembar kerja siswa untuk meningkatkan minat belajar siswa kelas X pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia. Penetapan indikator mengacu pada factor internal.

**Tabel 5. Alternatif Jawaban dan Skor Penilaian Minat Belajar Meningkat**

<b>Alternatif Jawaban</b>	<b>Skor</b>
Sangat Setuju	4
Setuju	3
Tidak Setuju	2
Sangat Tidak Setuju	1

**Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Penggunaan LKS Untuk Meningkatkan Minat Belajar Siswa Kelas X Boga pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta**

<b>Variabel Penelitian</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Indikator</b>	<b>Sub Indikator</b>	<b>Soal</b>	<b>Teknik Pengumpulan Data</b>
Penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta	Faktor Internal	Keinginan (motivasi)	Dorongan Pribadi	5, 6, 7, 8, 9	Angket
			Rasa Tertarik	10, 11, 12, 13	
		Perasaan Senang	Adanya LKS	1, 2, 3, 4, 14, 15, 31, 34, 35	
		Menjaga K3	Disiplin	29, 30, 32, 33	
		Kreatif dan Inovatif	Ide	17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28	
		Tidak Suka	Membebani	16, 22	

**Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Observasi Penggunaan LKS Untuk Meningkatkan Minat Belajar Siswa Kelas X Boga pada Kompetensi Dasar Mengolah Kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta**

<b>Variabel Penelitian</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Indikator</b>	<b>Sub Indikator</b>	<b>Soal</b>	<b>Teknik Pengumpulan Data</b>
Penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar	Penggunaan LKS	Praktik Mengolah Kue Indonesia	Perencanaan	Membuat 1 macam kue dari tepung beras, tepung	Lembar Observasi
			Proses		

mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta			Evaluasi	ketan, tepung terigu, umbi- umbian	
--	--	--	----------	--	--

#### **F. Metode Analisis Data**

Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data kualitatif dari hasil observasi, Lembar Kerja Siswa, dan angket siswa. Analisa data dilakukan secara menyeluruh dari awal tindakan sampai akhir.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Keadaan Umum Lokasi Penelitian**

###### **a. Lingkungan Sekolah**

SMK BOPKRI 2 Yogyakarta terletak didaerah kota Yogyakarta, tepatnya dijalan Bintaran Tengah no 6, Kecamatan Mergangsan, Kelurahan Wirogunan. Berdasarkan dari data laporan bulanan, peneliti mengambil data bulan April 2012. SMK BOPKRI 2 Yogyakarta berstatus akreditasi “A”, kepala sekolah Ibu Christiana Triwulan, SPd yang diangkat oleh Yayasan BOPKRI dengan no SK 063/ Kepeg/ 105-5/ VI/ 2010. Didirikan tanggal 1 Agustus 1965 dengan no SK 0285/H/1986. BOPKRI singkatan dari Badan Oesaha Pendidikan Kristen Republik Indonesia, akte pendirian yayasan no 8 tanggal 8 Mei 1958, alamat badan penyelenggara jalan Jenderal Sudirman 87, Yogyakarta.

Waktu penyelenggara sekolah dimulai pukul 07.00 sampai dengan 13.45 WIB, setiap jam pelajaran 45 menit. SMK BOPKRI 2 memiliki luas tanah 1400 m<sup>2</sup>, luas bangunan 915 m<sup>2</sup>, luas halaman 341 m<sup>2</sup>, status tanah dan bangunan milik yayasan BOPKRI, sifat bangunan permanen dan berlantai dua.



b. Sarana dan Prasarana

SMK BOPKRI 2 Yogyakarta terdiri dari 2 jurusan, Tata Boga dan Tata Busana. Bangunan sekolah pada umumnya dalam kondisi yang baik dan layak, karena sangat mendukung untuk proses pembelajaran. Banyaknya/ luasnya ruang/ lahan praktik seperti yang terlihat pada daftar dibawah ini :

**Tabel 8. Sarana dan Prasarana**

<b>Jenis Ruang</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Luas</b>	<b>Ket</b>
a) Ruang Teori	7	427 m <sup>2</sup>	4 Bg 3 Bs
b) Ruang Praktik	4	187 m <sup>2</sup>	3 Bg 1 Bs
c) Ruang Kepsek	1	22 m <sup>2</sup>	
d) Ruang Kantor TU	1	18 m <sup>2</sup>	
e) Ruang Guru	1	66 m <sup>2</sup>	
f) Ruang Perpustakaan	1	42 m <sup>2</sup>	
g) Ruang BP	1	18 m <sup>2</sup>	
h) Ruang OSIS	1	10 m <sup>2</sup>	
i) Ruang UKS	2	30 m <sup>2</sup>	
j) Ruang Koperasi/Sanggar Busana	1	28 m <sup>2</sup>	
k) Kamar Mandi/ WC	7	23 m <sup>2</sup>	
l) Kantin	1	24 m <sup>2</sup>	
m) Gudang	1	20 m <sup>2</sup>	
n) Ruang Lab Komputer	1	48 m <sup>2</sup>	
o) Ruang Tamu	1	16 m <sup>2</sup>	
p) Lain-lain (hal tengah, depan, dan tempat parkir)		421 m <sup>2</sup>	

Jumlah dan luas ruang kelas untuk kegiatan pembelajaran sangat memadai.

c. Tenaga Pengajar dan Karyawan

Tenaga pengajar terdiri dari guru tetap DPK (PNS) bidang studi 5 orang, bimbingan konseling 1 orang dan guru tetap yayasan 1 orang. Sebagian besar S1 dan sudah lulus sertifikasi guru. Guru tidak tetap berjumlah 26 orang sebagian besar sudah lulus sertifikasi guru dan sebagian sudah S1 dan S2, jumlah karyawan 9 orang.

d. Siswa

Siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta kelas X Boga dan Busana berjumlah 49 orang, kelas XI Boga dan Busana berjumlah 33 orang, dan kelas XII Boga dan Busana berjumlah 42 orang. Mempunyai beberapa prestasi dibidang akademik, input dari PSB tahun pelajaran 2011 – 2012 NEM tertinggi 36 dan NEM terendah 15 dan lulus mengikuti paket B.

e. Karakteristik Subjek Penelitian

Berdasarkan data pribadi peserta didik SMK BOPKRI 2 Yogyakarta kelas X Bg yang sudah ada pada guru Bimbingan Konseling, ibu Dra. Rusmiyati dan atas ijin ibu kepala SMK BOPKRI 2, maka penulis mendapatkan data sebagai berikut :

- 1) Jumlah siswa 41 orang, terdiri dari 10 orang siswa laki-laki dan 31 orang siswa perempuan.
- 2) Status ekonomi sosial siswa pada data pribadi peserta didik SMK BOPKRI 2, rata-rata penghasilan orang tua dibawah Rp.

500.000,00 dan banyak yang mendapatkan subsidi, seperti terlihat pada tabel di bawah ini

**Tabel 9. Tabel Sumber Bantuan Siswa**

No	Sumber Bantuan	Jumlah	Persentase
1	Keluarga Miskin Sejahtera (KMS)	8 orang	19,5 %
2	Rentan Putus Sekolah (Rapus)	2 orang	4,88 %
3	Imam Pengharapan Kasih (IPK)	6 orang	14,63 %
4	Gereja Kristen Indonesia Kavling Kristen Polri (GKIK)	24 orang	58,54 %
<b>Jumlah</b>		41 orang	100 %

Melihat tabel tersebut maka penulis menyimpulkan input kelas X Boga tahun pelajaran 2011 - 2012, tingkat sosial ekonominya termasuk menengah kebawah

- 3) Asal sekolah siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta dari SMP negeri 4 orang dan dari SMP swasta 37 orang

## **2. Pelaksanaan Penelitian**

Sesuai dengan bentuk dan strategi penelitian, maka dalam penelitian ini peneliti menggunakan bentuk *Classroom Action Research* atau penelitian tindakan kelas dengan strategi Siklus. Peneliti dalam melaksanakan penelitian melalui penelitian langsung dalam kelas, yaitu pada saat proses pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, yang dilaksanakan dalam dua siklus.

Penelitian tindakan kelas merupakan suatu penelitian yang dilakukan secara praktis berdasarkan permasalahan yang dijumpai di kelas saat berlangsung proses kegiatan pembelajaran. Dalam proses kegiatan pembelajaran guru berperan sebagai pengajar dan observer terhadap jalannya proses pembelajaran. Untuk itu guru mempunyai catatan mengenai kelebihan dan kekurangan dari berbagai masalah dari kegiatan pembelajaran tersebut.

a. Siklus Pertama

Pada pelaksanaan kegiatan penelitian siklus yang pertama ini, melalui beberapa tahapan :

1) Perencanaan (Silabus pada Lampiran 1, RPP pada Lampiran 2)

Pada tahap perencanaan tersebut, peneliti mengacu pada program-program yang telah dibuat dan disahkan oleh Kepala Sekolah Unit Kerja Peneliti (SMK BOPKRI 2 Yogyakarta). Penyusun rencana ini dilakukan awal semester 2 tahun pelajaran 2011/2012, yang meliputi antara lain : pembuatan silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebagai pedoman untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran.

Dari rencana program yang telah dibuat tersebut, tidak semua program menjadi bahan penelitian. Dari silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran, yang digunakan penelitian sebagai program penelitian adalah program yang sesuai dengan waktu tatap muka dikelas.

- a) Pada saat ini peneliti menyampaikan kepada siswa standar kompetensi mengolah makanan Indonesia dengan kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.
  - b) Peneliti meminta bantuan dari observer (guru tim pengajar) untuk mengadakan pengamatan selama kegiatan pembelajaran berlangsung. Sedangkan siswa diminta mempelajari kompetensi dasar mengolah kue Indonesia pada LKS/ *Hand Out*.
- 2) Pelaksanaan Kegiatan Penelitian
- a) Pada tahap kedua penelitian adalah tahap dimana peneliti melaksanakan tindakan penelitian dalam kelas secara langsung.
  - b) Pelaksanaan penelitian jatuh pada bulan Mei minggu ke 3 dengan melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan program yang dibuat.
  - c) Sesuai program tersebut diatas, peneliti melaksanakan kegiatan-kegiatan sebagai berikut :

**Tabel 10. Tabel Kegiatan**

<b>Kegiatan Guru</b>	<b>Kegiatan Siswa</b>
Pendahuluan: 1.1.Menyiapkan peserta didik 1.2.Memberikan pertanyaan tentang kompetensi dasar mengolah kue Indonesia yang terbuat dari bahan tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, dan buah-buahan.	1.1. Siap menerima pelajaran 1.2. Siswa merespon dan menjawab pertanyaan.

**Tabel 10. Tabel Kegiatan**

<b>Kegiatan Guru</b>	<b>Kegiatan Siswa</b>
<p>Kegiatan Inti :</p> <p>2.1. Menjelaskan kompetensi dasar mengolah kue Indonesia yang terbuat dari bahan tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, dan buah-buahan.</p> <p>2.2. Mengobservasi dan mengamati kegiatan siswa.</p> <p>2.3. Guru menguatkan hasil diskusi siswa tentang klasifikasi kudapan Indonesia ditinjau dari bahan utamanya (tepung, umbi-umbian, buah-buahan, dan kacang-kacangan)</p>	<p>1.1. Siswa membaca jobsheet/ lembar kerja siswa/ buku referensi yang berisi pengetahuan tentang pembuatan kue Indonesia, serta mengamati macam-macam kue Indonesia dari buku paket dan majalah.</p> <p>1.2. Mendiskusikan macam-macam kue Indonesia dan mengklasifikasikan sesuai bahan dasar. Alat-alat yang digunakan untuk mengolah dan alat saji. Karakteristik kudapan Indonesia ditinjau dari adonan, rasa, teknik olah, dan tekstur.</p> <p>1.3. Siswa membuat catatan tentang prosedur pembuatan kue-kue Indonesia dari Lembar Kerja Siswa.</p>
<p>Penutup :</p> <p>3.1 Guru mengevaluasi hasil jawaban yang benar dan yang kompeten dan yang belum kompeten</p> <p>3.2 Guru menginformasikan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya untuk mempraktikkannya, yang telah tersedia di Lembar Kerja Siswa</p>	<p>3.1 Siswa menjawab pertanyaan yang ada dalam lembar kerja siswa</p> <p>3.2 Siswa mengerjakan persiapan yang akan dipraktikkan yang telah disediakan pada Lembar Kerja Siswa untuk pertemuan berikutnya.</p>

### 3) Observasi

Berdasarkan pengamatan dan pemantauan yang dilakukan oleh peneliti terhadap penelitian tindakan kelas siklus yang pertama, terlihat sebagai berikut : Siswa nampaknya masih asing dengan macam-macam kue Indonesia, pada umumnya mereka tidak tahu kue-kue Indonesia itu terbuat dari bahan apa saja, teknik olah, cara penyajian, alat yang digunakan untuk mengolah atau menyajikan, hal tersebut terlihat pada waktu peneliti menjelaskan dengan teknik ceramah.

Terlihat bahwa minat mereka terhadap materi yang disajikan masih kurang jelas. Semua pertanyaan yang diajukan guru belum dapat dijawab dengan tepat, siswa yang ingin menjawab sedikit, hanya beberapa orang yang tunjuk jari untuk menjawabnya. Siswa hanya mendengarkan keterangan dari guru tanpa berusaha bertanya.

### 4) Refleksi

Dari pengamatan yang dilaksanakan oleh observer ditentukan bahwa dalam persiapan guru, mulai dari silabus dan RPP dalam penjabaran maupun metode dalam penyampaian kepada siswa sudah baik, ini terlihat dari konsentrasi siswa untuk mengerjakan soal-soal pada lembar kerja siswa tinggi, hanya saja masih ada beberapa siswa yang masih belum jelas.

Sehingga atas dasar hasil observasi yang dilakukan observer dan menurut pengamatan peneliti sendiri pada saat melaksanakan

penelitian dikelas, dapat dikatakan bahwa pada penelitian tindakan kelas siklus yang pertama masih ada siswa yang belum jelas pada lembar kerja siswa, yang harus siswa baca dan kerjakan serta dipahami. Sehingga peneliti berusaha untuk melaksanakan penelitian ulang pada siklus yang kedua.

b. Siklus Kedua

Pada siklus pertama ternyata masih banyak kendala dan kekurangan, oleh karena itu peneliti berusaha mengadakan perbaikan dengan melaksanakan penelitian tindakan kelas siklus kedua. Langkah-langkah siklus kedua sebagai berikut :

1) Pembuatan Rencana Program Pembelajaran

Awal dari kegiatan siklus yang kedua diawali dengan membuat rencana pelajaran seperti siklus yang pertama (RPP siklus kedua dapat dilihat pada lampiran 3).

2) Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

**Tabel 11. Kegiatan Penelitian Siklus 2**

<b>Kegiatan Guru</b>	<b>Kegiatan Siswa</b>
Pendahuluan: 1.1.Guru mengulang yang telah diterangkan minggu lalu dengan beberapa pertanyaan	1.1.Beberapa siswa berusaha menjawab pertanyaan.



**Tabel 11. Kegiatan Penelitian Siklus 2**

<p>Kegiatan Inti :</p> <p>2.1. Penyajian materi dengan menggunakan LKS mengolah kue Indonesia yang terbuat dari bahan tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, dan buah-buahan.</p> <p>2.2. Menjelaskan bahan, alat yang digunakan untuk mengolah kue Indonesia</p>	<p>2.1.Siswa mencermati materi yang ada di LKS, membuat kue Indonesia dari bahan tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, dan buah-buahan.</p> <p>2.2.Siswa mencermati bahan dan alat yang digunakan untuk mengolah kue Indonesia.</p>
<p>2.3. Menjelaskan langkah-langkah membuat kue Indonesia yang sudah ada pada lembar kerja siswa.</p>	<p>2.3.Siswa memperhatikan dan mempraktikkannya sesuai dengan petunjuk guru dan Lembar Kerja Siswa.</p>
<p>2.4. Menjelaskan cara menyajikan sesuai dengan tempat dan hiasan/ garnish yang sesuai dengan kue Indonesia.</p>	<p>2.4.Siswa menyajikan sesuai dengan tempat dan hiasan yang sesuai dengan kue Indonesia yang dibuat.</p>
<p>2.5. Memberi tugas kepada siswa untuk rencana praktik pada lembar kerja siswa.</p>	<p>2.5.Siswa mengerjakan persiapan praktik (menu, alat, bahan) sesuai dengan LKS</p>

### 3) Hasil Observasi

Dari pengamatan peneliti pada penelitian tindakan kelas siklus kedua diperoleh kesimpulan sebagai berikut : Siswa setelah mendengarkan penjelasan dan pengarahan dari guru dan diberi tugas latihan dengan LKS yang sudah dimiliki siswa. Setelah mempelajari apa yang tertera dalam LKS siswa mulai bergerak untuk berusaha menjawab soal-soal yang ada dalam LKS. Mula-mula satu dua siswa yang menjawab dengan lisan, kemudian berani mengangkat tangan

untuk menjawab soal yang tertera yang oleh guru dicobakan untuk dijawab dengan lisan. Dilanjutkan dengan menjawab pertanyaan secara tertulis

Dari pengamatan dan pantauan yang telah dilakukan oleh observer diperoleh hasil sebagai berikut :

- a) Dari persiapan mulai dari membuat silabus sampai penjabaran materi hasilnya baik
- b) Penggunaan LKS sebagai metode bagi siswa untuk dapat menambah minat belajar Nampak berjalan dengan baik. Terbukti siswa banyak yang menjawab pertanyaan tertulis dan mempraktikkannya.
- c) Jika dibandingkan dengan siklus pertama, ternyata ada kemajuan dari siswa dalam menanggapi LKS. Mereka terlihat berusaha untuk memberikan tanggapan pada pertanyaan rencana persiapan praktik dalam LKS
- d) Atas dasar observasi dari observer dan pengamatan peneliti pada saat melaksanakan penelitian tindakan kelas siklus kedua ini ternyata ada peningkatan dari siswa yang menanggapi penggunaan LKS, sehingga bisa dikatakan hampir mendekati sempurna, ini semua dapat terlihat baik observasi siswa maupun tugas persiapan praktik yang terkumpul dari jumlah 41 siswa, 1 orang tidak hadir dan tidak mengerjakan tugas/persiapan praktik dikarenakan masalah keluarga yang sangat pelik diluar kemampuan sekolah untuk menyelesaikannya.

Pelaksanaan observasi dalam penelitian ini dilaksanakan oleh tim pengajar selaku pengamat dan peneliti sendiri. Hal-hal yang dijadikan monitoring meliputi : pengelolaan kelas, persiapan mengajar, bahan/materi yang disampaikan, penggunaan metode pengajaran.

#### 4) Refleksi

Ternyata dalam pelaksanaan penelitian tindakan kelas siklus kedua ini sudah ada kesempurnaan. Dengan kata lain bahwa penggunaan LKS sebagai metode dan media dapat meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

Setelah siswa mempelajari lembar kerja siswa kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, siswa mempraktikkan, mengolah dan menyajikan kue sesuai dengan petunjuk yang ada pada lembar kerja siswa. Masing-masing siswa membuat 1 macam. Pelaksanaan praktik pada tanggal 24 dan 31 Mei 2012.

### **3. Deskripsi Data**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana minat siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia dengan adanya lembar kerja siswa.

Pada siklus pertama siswa mempelajari pengetahuan tentang kompetensi dasar mengolah kue Indonesia. Setelah mendapatkan penjelasan

dari guru. Berikut ini disajikan hasil penelitian berdasarkan rumusan masalah antara lain :

**Tabel 12. Minat Belajar siswa kelas X Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta dengan adanya LKS**

No Urut	Kegiatan	Siklus I	Siklus II
1	Kehadiran	92, 68 %	95, 12 %
2	Membaca LKS	92, 68 %	95, 12 %
3	Mengerjakan soal LKS	92, 68 %	95, 12 %

- a. Pelaksanaan penggunaan lembar kerja siswa untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

Dilihat dari tabel 12, kehadiran siswa, membaca LKS dan mengerjakan soal mencapai 92,68% dari 41 siswa pada siklus I dan pada siklus kedua mengalami peningkatan menjadi 95, 12% (dapat dilihat pada lampiran 4). Hasil observasi penggunaan lembar kerja siswa untuk meningkatkan minat belajar siswa kelas X Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

**Tabel 13. Tabel Observasi Keterampilan Praktik**

No Urut	Skala Nilai	Frekuensi	
		Siklus I	Siklus II
1	90 - 100	10	11
2	80 - 89	10	24
3	70 - 79	16	5
4	60 - 69	4	-

<b>Jumlah</b>	40	40
---------------	----	----

Melihat hasil tabel tersebut diatas ada perkembangan pada siklus II sehingga jelas terlihat adanya peningkatan.

- b. Hasil angket penggunaan lembar kerja siswa untuk meningkatkan minat belajar siswa kelas X Boga SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

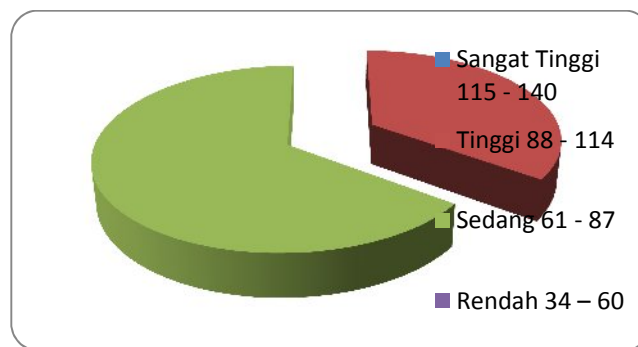
Jumlah keseluruhan adalah 35 butir pertanyaan, berdasarkan perhitungan skor pencapaian diperoleh skor tertinggi 140 dan skor terendah 35.

Hasil perhitungan data angket selengkapnya dapat dilihat pada lampiran. Sedangkan hasil penggunaan lembar kerja untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia baik sebelum maupun sesudah menggunakan LKS dapat terlihat pada tabel berikut :

**Tabel 14. Hasil Minat Siswa Terhadap LKS**

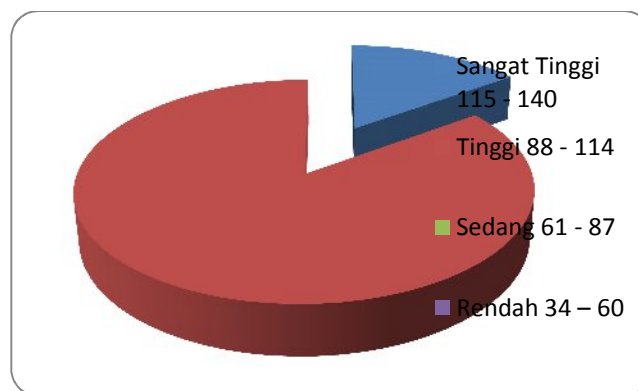
No	Kategori	Kelas Interval	Sebelum tindakan		Sesudah tindakan	
			Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
1	Sangat Tinggi	115 - 140	0	0%	6	15%
2	Tinggi	88 - 114	14	35%	34	85%
3	Sedang	61 - 87	26	65%	0	0%
4	Rendah	34 – 60	0	0%	0	0%
<b>Jumlah</b>			40	100%	40	100%

Berdasarkan tabel 14, hasil pada saat sebelum tindakan, kategori sangat tinggi dengan interval 115-140 dengan frekuensi 0, kategori tinggi dengan interval 88-114 dengan frekuensi 14, kategori sedang dengan interval 61-87 dengan frekuensi 26, dan kategori rendah dengan interval 34-60 dengan frekuensi 0.



**Gambar 3. Persentase Minat Siswa Sebelum Tindakan**

Dan setelah tindakan, kategori sangat tinggi dengan interval 115-140 dengan frekuensi 6, kategori tinggi dengan interval 88-114 dengan frekuensi 34, kategori sedang dengan interval 61-87 dengan frekuensi 0, dan kategori rendah dengan interval 34-60 dengan frekuensi 0.



**Gambar 4. Persentase Minat Siswa Sesudah Tindakan**

## **B. Pembahasan**

Penelitian yang berjudul penggunaan lembar kerja siswa untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, akan dijelaskan secara rinci pada bagian pembahasan berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, sebagai berikut.

Berdasarkan penelitian dapat diketahui sejauh mana keberhasilan penggunaan lembar kerja siswa pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia. Dilihat dari hasil angket dan observasi menunjukkan bahwa pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia ada peningkatan dari siklus pertama dan siklus kedua. Pada siklus pertama minat siswa banyak yang masuk pada kategori kurang dan pada siklus kedua ada peningkatan menjadi baik. Sehingga pada siklus kedua tidak ada yang berada diposisi kurang, hal ini menunjukkan setelah penggunaan LKS minat siswa meningkat walau hanya sedikit.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Hasil pelaksanaan penggunaan Lembar Kerja Siswa untuk meningkatkan minat belajar pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta. Dalam penelitian tindakan kelas atau *Classroom Action Research* dapat berjalan dengan lancar, hal ini dapat terlihat dari kehadiran siswa pada siklus pertama 92,68% dari 41 orang menjadi 95,12%, semua membaca dan mengerjakan soal teori dan praktik yang tersedia pada lembar kerja siswa.
2. Minat belajar siswa SMK BOPKRI 2 pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia meningkat, terlihat pada angket sebelum menggunakan LKS minat siswa sedang 65%, setelah menggunakan LKS minat belajar siswa menjadi tinggi sekali 15% dan tinggi 85%. Penelitian tindakan kelas merupakan suatu tindakan penelitian yang dapat meningkatkan dan memperbaiki proses pembelajaran dikelas

#### **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Gunakan selalu lembar kerja siswa pada setiap kompetensi dasar dan lebih baik lagi bila tersedia di perpustakaan.



2. Model penelitian tindakan kelas dapat meningkatkan dan memperbaiki proses pembelajaran maka perlu dilakukan oleh semua guru.
3. Sebaiknya setiap guru membuat LKS sendiri sesuai dengan kemampuan siswa dan berpedoman pada standar kompetensi dan kompetensi dasar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bambang Sudibyo.(2006). *Sosialisasi Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia*. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta.
- Benny A. Pribadi. (2011). *Model Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Djamarah (2002). *Prestasi Belajar dan Kompetensi Guru*. Jakarta : Usaha Cipta.
- Endang Mulyaningsih. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta : UNY Press.
- Gustaf Asyirint. (2010). *Guru Sejati Berprestasi*. Yogyakarta : Mata Padi Presindo.
- Hamzah.B.Uno. (2010). *Model Pembelajaran Menciptakan Proses Belajar Mengajar yang Kreatif dan Efektif*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Husaini Usman (2009). *Metodologi Penelitian Sosial Cetakan Kedua*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Junaidi, Wawan. 2009. Pengertian-minat. <http://mathedu-unila.blogspot.com>.
- Mukminah. (2010). *Dasar-Dasar dan Ketentuan Umum Penelitian Tindakan Kelas/ PTK*. Pemerintah Kota Yogyakarta : Dinas Pendidikan Kota.
- Ratna Wilis Dahar. (2006). *Teori-Teori Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta : Erlangga.
- Sardjiman (2000). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta : PT.Raja Grafindo.
- Soedijarto. (2008). *Landasan dan Arah Pendidikan Nasional Kita*. Jakarta : Kompas.
- Suharsini Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT. Asdi Mahasatya.
- Suharsimi Arikunto (1990). *Pengelolaan Kelas dan Siswa*. Jakarta: CV. Rajawali.

Sutjipto. 2009. Jurnal. Diakses dari [http.www.depdiknas.go.id](http://www.depdiknas.go.id). pada tanggal 27 Agustus 2011.

Wina Sanjaya. (2011). *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta : Kencana.

Winkel (1991). Psikologi Pengajaran. Jakarta:PT.Grasindo.

# LAMPIRAN

SMK BOPKRI 2 Jln Bintaran Tengah no 6 Yogyakarta		
LEMBAR KERJA SISWA (Hand Out)		
Hand Out	Mengolah Kue Indonesia	Waktu : 225 menit
Pertemuan ke 1	Semester ke 2	

- I. Standar Kompetensi :Mengolah Makanan Indonesia**
- II. Kompetensi Dasar :Mengolah Kue Indonesia**
- III. Sub Topic :Mengolah Kue dari bahan tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan dan buah-buahan**

**IV. Tujuan :**

Setelah mempelajari lembar kerja siswa ini, diharapkan siswa dapat,

1. Menjelaskan pengertian Kue Indonesia.
2. Mengklasifikasi kue Indonesia ditinjau dari bahan utama : tepung beras, tepung ketan, tepung terigu, tepung kanji, tepung maizena, hunkwe, kacang-kacangan dan buah-buahan.
3. Menjelaskan karakteristik kue Indonesia ditinjau dari adonan, rasa, tehnik pengolahan dan tekstur.
4. Menyebutkan alat-alat yang digunakan untuk mengolah kue dan alat saji.
5. Menyebutkan bahan isi (unti, enten-enten, vla, kinca, santan kanil/mata ular)

**V. Uraian Materi**

**1. Pengertian Kue Indonesia**

Kue Indonesia sering juga disebut penganan atau sedap-sedapan baik yang basah maupun yang kering dapat dihidangkan dengan minuman kopi atau teh pada pagi hari maupun sore hari. Selain itu juga dapat dihidangkan pada berbagai kesempatan seperti pada selamatan, pesta, rapat dan pertemuan, atau dapat juga dipakai sebagai makanan penutup.

Kue Indonesia merupakan salah satu kebudayaan yang dapat dibanggakan, yang mempunyai kombinasi bahan, cara memasak dan cara menyajikan yang menunjukkan budaya

bangsa tinggi. Banyak bahan yang sama terdapat diseluruh Indonesia, seperti beras ketan, macam-macam tepung, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, maka tidak heran bila terdapat kue/ penganan yang sama diberbagai tempat di Indonesia, meskipun dengan nama dan bentuk yang lain, tergantung pada kreasi dari masing-masing daerah.

## 2. Klasifikasi Kue Indonesia

Kue Indonesia ditinjau dari bahan utamanya dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

### a. Dari tepung beras antara lain :

- 1) Bubur sumsum
- 2) Naga sari
- 3) Jongkong kopyor
- 4) Putu mayang
- 5) Kue cucur
- 6) Lapis beras
- 7) Lapis jongkong
- 8) Kue mangkok otomatis

### b. Kue dari tepung ketan, antara lain :

- 1) Klepon
- 2) Putri mandi
- 3) Kue bugis
- 4) Kue mendut
- 5) Kue getas

### c. Kue dari tepung terigu, antara lain :

- 1) Kue putri ambon
- 2) Kue dadar gulung
- 3) Bolu kukus
- 4) Marmer kukus
- 5) Bolu batik
- 6) Bolu zebra

### d. Kue dari tepung kanji, antara lain :

- 1) Kue pepe
- 2) Kue cenil
- 3) Kue widaran keju

4) Kue telur gabus

e. Kue dari tepung hunkwe, antara lain :

- 1) Kue telaga biru
- 2) Kue pisang
- 3) Kue pelangi
- 4) Kue cente manis

f. Kue dari umbi-umbian, antara lain :

- 1) Kue kacangata
- 2) Kue bengawan solo
- 3) Combro misro
- 4) Kue timus
- 5) Talam ubi

g. Kue dari kacang-kacangan, antara lain :

- 1) Kue gula kacang
- 2) Kue nogat
- 3) Kue enting-enting
- 4) Kacang balut coklat
- 5) Ampyang

h. Kue dari buah-buahan, antara lain :

- 1) Manisan buah pala
- 2) Gula kelapa
- 3) Geplak

3. Karakteristik kue Indonesia ditinjau dari :

A. Kue Indonesia ditinjau dari adonan cair dan padat.

Adonan cair adalah adonan yang konsistensi bahan cairnya lebih banyak daripada bahan padatnya dan tidak dapat dibentuk dengan tangan.

Adonan padat adalah adonan yang konsistensi bahan padatnya lebih banyak daripada bahan cairnya dan adonannya dapat dibentuk dengan tangan.

Adonan cair terdiri dari :

- 1) Adonan cair tidak beragi
- 2) Adonan cair beragi

Contoh kue dari adonan cair tidak beragi, antara lain:

- 1) Macam-macam bubur (bubur sumsum, bubur lemu, bubur lolos)
- 2) Nagasari
- 3) Putu mayang
- 4) Lapis santan
- 5) Lapis jongkong
- 6) Kue pepe
- 7) Kue lumpur sorga
- 8) Kue bungko pisang
- 9) Kue jongkong kopyor
- 10) Kue cucur menado
- 11) Kue cucur
- 12) Cendol
- 13) Kue cantik manis
- 14) Kue talam manis
- 15) Kue dadar gulung
- 16) Kue putri ambon
- 17) Kue lapis jongkong
- 18) Cake tape
- 19) Podeng roti tawar kukus
- 20) Marmer kukus
- 21) Kue zebra
- 22) Kue putu tegal
- 23) Kue kacangata
- 24) Kue lemet
- 25) Kue bolu batik, dll

Contoh kue dari adonan cair beragi, antara lain :

- 1) Kue mangkok otomatis
- 2) Kue apem otomatis
- 3) Kue bika ambon
- 4) Kue bika ambon karamel
- 5) Kue martabak manis/ terang bulan
- 6) Kue pukis
- 7) Kue wafel
- 8) Kue bolu kukus
- 9) Kue apam sakura, dll

Adonan padat terdiri dari :



- 1) Adonan padat tidak beragi
- 2) Adonan padat beragi

Contoh adonan padat tidak beragi, antara lain :

- 1) Kue klepon
- 2) Kue putri mandi
- 3) Kue bugis
- 4) Kue mendut
- 5) Kue getas/gemblong
- 6) Kue wingko babat
- 7) Kue onde-onde isi kacang

Contoh adonan padat beragi, antara lain :

- 1) Donat
- 2) Panada
- 3) Onde-onde kembang

#### B. Rasa kue Indonesia

Kue Indonesia memiliki rasa manis dan rasa gurih/ asin.

#### C. Teknik pengolahan

- 1) Direbus. Contoh : macam-macam bubur.
- 2) Dikukus. Contoh : kue mangkok.
- 3) Digoreng. Contoh : combro misro.
- 4) Dioven. Contoh : wingko babat.

#### D. Tekstur kue

- 1) Lunak/ empuk. Contoh : macam-macam bolu.
- 2) Krispi. Contoh : kue kembang goyang.
- 3) Kenyal. Contoh : macam-macam lapis (lapis santan, lapis jongkong).

#### 4. Alat yang digunakan pada umumnya untuk membuat kue Indonesia adalah :

- a. Timbangan.
- b. Kom adonan.
- c. Kocokan kue (Ballon wis).
- d. Tray plastik/ plastik.
- e. Serok dan susuk/ sotel.

- f. Panci.
- g. Dandang/ kelakat.
- h. Alat saji
  - 1) Piring kue dari gerabah/ keramik.
  - 2) Dessert plate

5. Bahan isi/ kinca, santan kanil/ mata ular, unti, enten-enten.

- a. Unti adalah kelapa yang diparut singgat, memanjang yang dimasak dengan gula putih tanpa air.
- b. Enten-enten adalah kelapa yang diparut singgat/ memanjang dan dimasak dengan gula merah.
- c. Kinca adalah gula merah yang direbus sampai kental.
- d. Santan kanil/ mata ular adalah santan kental yang dimasak sampai kental sekali.

6. Soal-soal

6.1. Tulislah apa yang dimaksud dengan kue Indonesia.

6.2. Tuliskan masing-masing 2 macam kue/ kudapan dari bahan :

- a. Tepung beras.
- b. Tepung beras ketan.
- c. Tepung terigu.
- d. Tepung hunkwe.
- e. Tepung sagu.
- f. Umbi-umbian.
- g. Kacang-kacangan.
- h. Buah-buahan.


6.3. Kue Indonesia/ kudapan Indonesia yang termasuk adonan cair (masing-masing 3 macam)

- a. Tidak beragi
- b. Beragi

- 6.4. Kue Indonesia/ kudapan Indonesia yang termasuk adonan padat (masing-masing 3 macam)
- a. Tidak beragi
  - b. Beragi
- 6.5. Sebutkan 5 macam kue Indonesia yang mempunyai rasa manis.
- 6.6. Tulislah alat-alat memasak yang digunakan untuk mengolah Kue Indonesia yang terbuat dari bahan tepung beras dan penyelesaiannya dikukus.
- 6.7. Tulislah alat hidang yang digunakan untuk menyajikan Kue Indonesia sebagai makanan penutup dari tepung ketan.
- 6.8. Apa perbedaan unti dengan enten-enten?
- 6.9. Apa yang dimaksud dengan adonan cair dan adonan padat?
- 6.10. Apa yang dimaksud dengan :
- a. Santan kanil
  - b. Kinca

**Sumber Bacaan**

- a. Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia, Adicita.
- b. Maesy Manaffe Sondakh. Pengetahuan Kue dan Roti, Penerbit Angkasa.
- c. Instalasi Boga-Hotel, Paket Pelatihan Teknik Dasar Pembuatan Kue dan Roti.
- d. Wening Palupi, Kumpulan Resep Indonesia.

	<b>SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA</b>	
<b>LEMBAR KERJA SISWA (JOB SHEET)</b>		
<b>Jobsheet</b>	<b>Mengolah Kue Indonesia</b>	<b>Waktu: 225 menit</b>
<b>Pertemuan ke 2</b>	<b>Semester 2</b>	<b>Tahun Pelajaran 2011/2012</b>

- I. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia**
- II. Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia**
- III. Sub Topic : Mengolah Kue dari bahan tepung beras**

**IV. Tujuan :**

Setelah mendengarkan dan memperhatikan penjelasan guru dan berdiskusi, siswa dapat :

1. Mempersiapkan alat, bahan untuk mengolah kue Indonesia dari tepung beras.
2. Mengolah adonan kue Indonesia dari tepung beras dengan teknik yang benar dan tepat.
3. Menggunakan teknik memasak kue Indonesia dari tepung beras dengan benar dan tepat.
4. Menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan benar dan tepat sesuai standar perusahaan.
5. Mempresentasikan hasil kue Indonesia dari tepung beras sesuai dengan kriteria.

**V. Alat**

1. Alat masak :
  - a) Timbangan
  - b) Kom adonan

- c) Panci
  - d) Dandang/ klakat
  - e) Sendok kayu
  - f) Wajan kecil
  - g) Cetakan/ loyang
  - h) Kompor gas
2. Alat hidang
- a) Dessert plate
  - b) Mangkok kecil

**VI. Bahan (terlampir pada resep) :**

Bahan kue/ kudapan dari tepung beras harus bersih dan tidak berbau apek karena akan mempengaruhi hasil, bahan pelengkap seperti, kelapa/ santan harus dipilih yang masih segar. Begitu juga bahan-bahan tambahan lain seperti : gula, garam halus beryodium, pewarna (sebaiknya yang alami). Daun pembungkus yang digunakan sebaiknya daun pisang klutuk.

**VII. K3 ( Keamanan dan Keselamatan Kerja)**

1. Gunakan pakaian kerja lengkap
2. Bersepatu rendah.
3. Rambut yang panjang melebihi bahu diikat
4. Kuku tangan dipotong pendek dan bersih
5. Perhatikan aturan pakai yang tertera pada masing-masing alat
6. Bekerja secara sistematis dan efisien
7. Ikuti petunjuk guru/ instruktur

**VIII. Langkah Kerja**

1. Bubur sumsum  
Baca dan timbang sesuai dengan permintaan resep dan menyiapkan alat

Bahan :

- Tepung beras	100 gr	Saus gula merah :	
- Santan	650 – 700 cc	- Gula merah	200 gr
	(dari 1 buah kelapa)	- Air	125 cc
- Daun pandan	1 lembar		

Ikuti prosedur kerja :

- Rebus gula dan air sesuai ukuran, disaring. Lanjutkan dengan merebus sampai cukup kental.
- Tepung beras dicairkan dengan sebagian santan.
- Rebus santan, garam, pandan, hingga mendidih matikan api.
- Masukkan campuran tepung, sambil diaduk hingga rata.
- Lanjutkan memasak, hingga adonan menjadi bubur yang licin, mengkilat dan kental.
- Angkat dan sajikan sebagai berikut :

Letakkan kinca/ sirup gula merah, lalu tuangkan bubur sumsum diatasnya, rapikan bagian atasnya agar terlihat licin.

Bubur bisa disajikan secara tradisional atau modern :

- Tradisional : dalam daun pisang yang dibuat takir.
- Modern : dalam cangkir plastik, dalam piring dessert atau mangkuk keramik, dll.

Keterangan :

- Bila diberi warna hijau dari daun suji namanya bubur lemu.
- Bila keadaan tepung sangat kering bisa ditambahkan santan.
- Dalam 100gr tepung beras bisa menggunakan cairan/santan hingga 800cc.
- Hasil 5 porsi

## 2. Naga Sari

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

No	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung beras	125 gr	
2	Tepung kanji	15 gr	
3	Kelapa tua	½ butir	Dibuat santan ± 500 cc
4	Gula pasir	100 gr	
5	Garam	½ sdt	
6	Daun pandan	2 lembar	
7	Pisang kepok	3 buah	Setiap buah diiris jadi 5 irisan
8	Daun pisang		Gunakan sebagai pembungkus

Ikuti prosedur kerja :

- Campur tepung beras, garam, gula, dan tepung kanji, cairkan dengan sebagian santan dalam kom adonan.
- Sebagian santan direbus dengan daun pandan, masukkan kedalam kom adonan, lalu rebus lagi sampai mengental dan habis. Angkat.
- Siapkan selembat daun pisang, letakkan adonan sebanyak 2 sendok makan dan irisan pisang, lalu bungkus.
- Kukus bungkusan naga sari hingga naga sari matang.
- Hidangkan dalam dessert plate.

Keterangan : Hasil 15 bungkus

## 3. Putu Mayang

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

No	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung beras	105 gr	5 gr untuk pengental saos
2	Tepung kanji	50 gr	
3	Garam halus	$\frac{1}{4}$ sdt	
4	Air hangat	200 cc	
5	Pewarna kue	1 – 2 tetes	
6	Air daun suji	10 cc	
7	Gula merah	125 gr	Bahan untuk saos
8	Gula pasir	50 gr	Bahan untuk saos
9	Daun pandan	1 lembar	Bahan untuk saos
10	Santan	300 cc	Dari $\frac{1}{4}$ butir kelapa. Bahan untuk saos

Ikuti prosedur kerja :

- Masukkan tepung beras, garam, dan air hangat ke dalam panci kemudian aduk hingga rata, rebus hingga  $\frac{1}{2}$  matang, lalu dinginkan.
- Setelah dingin masukkan tepung kanji, uli hingga adonan tercampur rata.
- Adonan dibagi 3 bagian yang sama lalu diberi warna masing-masing merah, hijau, dan warna putih.
- Cetak adonan dengan cetakan putu mayang dan dialas daun pisang.
- Kukus adonan putu mayang hingga matang (warnanya cerah mengkilat).

Membuat adonan saos :

- Masukkan 500 cc santan, gula merah, gula pasir, dan daun pandan ke dalam panci.
- Rebus dengan api kecil hingga larut, angkat saring ke dalam kom adonan.



- c. Masukkan lagi dalam panci, rebus dengan larutan ( 5 gr tepung kanji + 500 cc santan), gunakan api kecil, biarkan mendidih, agak kental, angkat.
- d. Saos santan siap dihidangkan dengan putu mayang.

Keterangan :

- Bila putu mayang tidak disajikan dengan saos dapat diganti kelapa parut yang ditaburkan diatas putu mayang dan gula dimasukkan dalam adonan putu mayang.
- Hasil 10 buah.

#### 4. Lapis Santan

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

No	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung beras	125 gr	
2	Tepung hunkwe	25 gr	
3	Gula pasir	100 gr	
4	Santan kental	250 cc	
5	Santan cair	250 cc	Didihkan
6	Warna ( coklat, merah, hijau)	1 tetes	Masing-masing digunakan bila ingin 3 warna

Ikuti prosedur kerja :

- a. Tepung beras, tepung hunkwe, gula, dan santan kental dicampur, setelah tercampur masukkan santan cair mendidih yang sudah diberi garam.
- b. Adonan dibagi 2 bagian (1 bagian dibiarkan putih, yang 1 diberi warna lain)
- c. Klakat dan Loyang/ cetakan yang telah diolesi minyak dipanaskan, kemudian adonan dimasukkan, dikukus berlapis lapis, tiap lapis lamanya  $\pm$  3-4 menit.
- d. Tanda masak ada gelembung-gelembung dipermukaannya.

e. Hidangkan pada dessert plate/ gerabah/ keramik lalu digarnish

Keterangan :

- Bila dicetak dengan loyang kue lapis agak lama dinginnya baru bisa dipotong-potong.
- Kalau dicetak dengan cetakan kecil dengan bentuk bermacam-macam, kue lapis cepat dingin.

#### 5. Kue Cucur

Baca dan timbang bahan sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

No	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung beras	125 gr	
2	Santan kental	125 cc	
3	Gula merah	75 gr	Disisir/ diserut
4	Gula pasir	40 gr	
5	Garam	¼ sdt	
6	Minyak goreng	125 cc	

Ikuti prosedur kerja :

- a. Rebus santan, gula merah, gula pasir sampai gula hancur.
- b. Tuangkan larutan santan tersebut 75 cc kedalam tepung beras yang ada dalam kom adonan, aduk sampai licin, lalu tuangkan sisa santan sambil terus diaduk supaya berserat saat digoreng.
- c. Panaskan minyak goreng dalam wajan besi, tuangkan satu sendok sayur adonan ditengah wajan.
- d. Siram-siram dengan minyak, sambil ditusuk bagian tengahnya dengan tusuk sate, lalu diputar.
- e. Goreng sampai kuning kecoklatan dan matang, angkat dan tiriskan.
- f. Disajikan dalam dessert plate atau piring gerabah yang dialas daun pisang dan diberi garnish.

## IX. Tugas

Individu / kelompok

1. Kerjakan pada lembar kerja siswa 1 dan 2.
2. Buatlah daftar belanja bahan (Daftar Rencana Belanja dan Daftar Belanja Sesungguhnya)
3. Daftar alat yang digunakan.
4. Kalkulasi harga jual produk (kue).

## X. Kriteria Penilaian

No	Kriteria	Nilai Maks	Nilai Perolehan	Ket
1	<b>Proses Kerja (50)</b> a. Persiapan - Kelengkapan bahan - Kelengkapan alat b. Proses - Prepare (persiapan bahan) - Teknik mengolah adonan - Teknik penyelesaian (memasak) sesuai K3 - Teknik penyajian dan memperhatikan sanitasi hygiene.	5 5 5 15 10 10		
2	<b>Hasil Kerja (30)</b> a. Bentuk b. Tekstur c. Warna d. Rasa	10 10 5 5		

3	<b>Sikap (20)</b>			
	a. Kreatifitas	5		
	b. Etos kerja/ kerja keras	5		
	c. Kemandirian	5		
	d. Ketepatan waktu/ disiplin	5		
	<b>Jumlah</b>	100		

# **XI. Lembar Penilaian Unjuk Kerja**

## **LEMBAR KERJA SISWA 1**

**Nama siswa** :  
**Kelas** :  
**Kompetensi** :  
**Hari/ Tanggal** :

### **PERENCANAAN**

- 1. Menu :**
- 2. Waktu Pengolahan :**
- 3. Resep :**
- 4. Daftar bahan dan alat (pengolahan dan hidang) :**
- 5. Design hidangan :**
- 6. Perhitungan harga jual :**

## LEMBAR KERJA SISWA 2


Nama siswa :

Kelas :

Kompetensi :

Hari/ Tanggal :

Perubahan saat pengolahan/ penyajian				
	Persiapan	Proses	Hasil	Keterangan
Warna				
Rasa				
Tekstur				
Berat				
Jumlah/ porsi				

	<b>SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA</b>	
<b>LEMBAR KERJA SISWA (JOB SHEET)</b>		
<b>Jobsheet</b>	<b>Mengolah Kue Indonesia</b>	<b>Waktu: 225 menit</b>
<b>Pertemuan ke 2</b>	<b>Semester 2</b>	<b>Tahun Pelajaran 2011/2012</b>

- I. Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia**
- II. Kompetensi Dasar : Mengolah Kue Indonesia**
- III. Sub Topic : Mengolah Kue dari bahan tepung ketan**

**IV. Tujuan :**

Setelah mendengarkan dan memperhatikan penjelasan guru dan berdiskusi, siswa dapat :

6. Mempersiapkan alat, bahan untuk mengolah kue Indonesia dari tepung ketan.
7. Mengolah adonan kue Indonesia dari tepung ketan dengan teknik yang benar dan tepat.
8. Menggunakan teknik memasak kue Indonesia dari tepung ketan dengan benar dan tepat.
9. Menyajikan kue Indonesia dari tepung ketan dengan benar dan tepat sesuai standar perusahaan.
10. Mempresentasikan hasil kue Indonesia dari tepung ketan sesuai dengan kriteria.

**V. Alat :**

1. Alat Masak :
 

a) Timbangan	f) Sendok kayu
b) Kom adonan	g) Cetakan/Loyang
c) Panci	h) Kompor gas

d) Dandang/klakat

i) Saringan kelapa

e) Wajan

2. Alat Hidang :

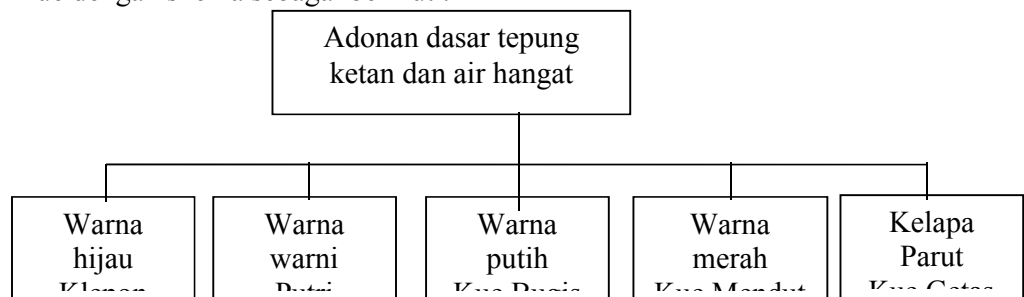
a) Dessert plate

b) Piring cekung kecil

c) Cup sup

## VI. Pengetahuan Bahan

Tepung ketan harus bersih dan tidak berbau apek. Tepung ketan mempunyai sifat sulit dibentuk jika dicampur air dingin, bila dicampur air panas akan lengket dan susah dibentuk, namun bila dicampur air hangat akan mudah dibentuk. Dari bahan tepung ketan dapat diolah berbagai kue, antara lain : klepon, puteri mandi, kue bugis, mendut dan getas. Tepung ketan bisa diolah dengan teknik direbus, dikukus, dan digoreng. Dari satu macam adonan tepung ketan bisa dibuat 5 macam kue dengan skema sebagai berikut :



Kiat-kiat membuat adonan dari tepung ketan :

- Air yang digunakan harus air hangat agar adonan mudah dibentuk.
- Jumlah air harus cukup agar adonan tidak pecah-pecah.
- Pengolahan kue dari tepung ketan jangan terlalu lama, karena bentuk menjadi kurang menarik.

## VII. K3 (Keamanan dan Keselamatan Kerja)

8. Gunakan pakaian kerja lengkap

9. Bersepatu rendah.

10. Rambut yang panjang melebihi bahu diikat

11. Kuku tangan dipotong pendek dan bersih

12. Perhatikan aturan pakai yang tertera pada masing-masing alat

13. Bekerja secara sistematis dan efisien

14. Ikuti petunjuk guru/ instruktur

### VIII. Langkah Kerja

Adonan dasar (kue klepon, putri mandi, bugis, mendut, getas)

Baca dan timbang sesuai dengan permintaan resep dan siapkan alat sesuai kebutuhan.

No	Bahan Makanan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung ketan	500 gr	
2	Air hangat ( $\pm 50^{\circ}\text{C}$ )	250 – 300 cc	
3	Garam halus	1 sdt	
4	Vanili	1 sdt	

Ikuti prosedur kerja :

1. Tepung ketan , garam, dan vanili diaduk rata.
2. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan kalis (tidak lengket ditangan).
3. Adonan siap dibuat/ dikembangkan menjad 5 macam kue

#### A. Kue Klepon

No	Bahan Makanan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan dasar	1/5 resep	(100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili)
2	Terigu segitiga biru	40 gr	
3	Tepung kanci	20 gr	
4	Gula pasir	12 gr	
5	Air daun suji/ pewarna	25 cc/ 1 tetes	
6	Gula merah	50 gr	Diiris/ disisir
7	Daun pandan	1 helai	
8	Garam	$\frac{1}{2}$ sdt	Dicampur lalu dikukus
9	Kelapa parut	50 gr	
10	Daun pisang	1 helai	Dibuat alas

Ikuti prosedur kerja :

1. Campur adonan dasar dengan terigu, kanci, gula, dan air dau suji(pewarna) dalam kom adonan sampai bisa dibentuk (kalis).
2. Bentuk sebesar kelereng ( $\pm 7 \frac{1}{2}$  gr), gepengkan lalu isi dengan gula merah, dibulatkan lagi, rebus dalam air mendidih sampai terapung.
3. Setelah adonan terapung, angkat, tiriskan lalu gulingkan dalam kelapa parut.
4. Hidangkan dengan alas daun pisang pada dessert plate.



### B. Kue Putri Mandi

No	Bahan Makanan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan dasar	1/5 resep	(100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili)
2	Tepung kanci	25 gr	
3	Air hangat ( $\pm 50^{\circ}$ cc)	70 cc	
4	Air daun suji pekat	2 sdm	
	ISI		
5	Kelapa $\frac{1}{2}$ tua	$\frac{1}{4}$ butir	Parut memanjang
6	Gula merah	50 gr	Diiris/ disisir
7	Air	50 cc	
8	Daun pandan	2 lembar	
9	Garam	1/8 sdt	
	SAUS SANTAN/ AREH		
10	Santan	200 cc	Masukkan dalam panci masak sampai kental dengan api kecil (supaya tidak pecah)
11	Tepung beras	$\frac{1}{2}$ sdt	
12	Daun pandan	1 lembar	
13	Garam halus	1/8 sdt	
14	Daun pandan/ daun pisang	20 x 4 cm	Untuk tempat putri mandi saat dihidangkan

Ikuti prosedur kerja :

1. Rebus air dan daun pandan.
2. Campur adonan dasar dengan tepung kanci, air hangat, dan air daun suji pekat aduk sampai kalis, bagi 3 adonan, masing-masing diberi warna sesuai selera.
3. Semua bahan isi disatukan dalam wajan, masak sampai airnya habis, angkat, dibentuk bulat-bulat  $\pm 10$  gr.
4. Timbang adonan  $\pm 15$  gr, bulatkan dan gepengkan beri isi lalu bulatkan kembali. Masukkan dalam air mendidih sampai matang (terapung), angkat, tiriskan, masukkan dalam saus areh.
5. Hidangkan dalam takir diatas dessert plate/ piring kue

### C. Kue Bugis

No	Bahan Makanan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan dasar	1/5 resep	(100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili)
2	Tepung kanci	25 gr	
3	Air hangat	75 cc	
	ISI		
4	Kelapa $\frac{1}{2}$ tua	$\frac{1}{4}$ butir	Diparut memanjang
5	Gula merah	50 gr	Diiris/ disisir
6	Air	50 cc	

7	Daun pandan	2 lembar	
8	Garam	1/8 sdt	
	SAUS SANTAN/ AREH		
9	Santan	200 cc	Dimasak dengan api kecil sampai kental
10	Tepung beras	1 sdt	
11	Daun pandan	1 lembar	
12	Garam halus	1/8 sdt	
13	Daun pisang	1 lembar	

Ikuti prosedur kerja :

1. Semua bahan dasar, tepung kanci, air suji, air hangat diaduk menjadi adonan sampai kalis, lalu timbang  $\pm 20$  gr.
2. Semua bahan isi dicampur dalam wajan, dimasak sampai airnya habis, angkat, dinginkan dan bentuk bulat-bulat seberat 10 gr.
3. Adonan diberi isi dibentuk bulat, masukkan dalam daun pisang yang sudah diberi santan kental/ areh  $\pm 3$  sdm, dibungkus bentuk kerucut/ piramida.
4. Kukus kue bugis  $\pm 30$  menit, sampai daun layu dan kue mengkilat, angkat dan rapikan dengan serbet bersih.
5. Hidangkan dalam piring kue/ wadah tradisional.
6. Bila pembungkus diganti plastik tebal, adonan yang sudah diberi isi direbus sampai matang, terapung dan mengkilat.
7. Bungkus bisa dibentuk empat persegi panjang.

#### D. Kue Mendut

No	Bahan Makanan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan dasar	1/5 resep	(100gr tepung ketan, 50 cc air hangat, 1/5 sdt garam dan vanili)
2	Tepung kanci	20 gr	
3	Air hangat ( $\pm 50^{\circ}$ cc)	125 cc	
4	Air daun suji pekat	1 sdm	
5	Warna merah cair	2 tetes	
	ISI		
6	Kelapa $\frac{1}{2}$ tua	$\frac{1}{4}$ butir	Parut memanjang
7	Gula pasir	50 gr	Diiris/ disisir
8	Air	50 cc	
9	Daun pandan	2 lembar	
10	Garam	1/8 sdt	
	SAUS SANTAN/ AREH		
11	Santan	200 cc	Masukkan dalam panci masak sampai kental
12	Tepung beras	$\frac{1}{2}$ sdt	

13	Daun pandan	1 lembar	dengan api kecil (supaya tidak pecah)
14	Garam halus	1/8 sdt	

Ikuti Prosedur kerja :

1. Semua bahan kering dicampur, tambahkan air hangat aduk hingga kalis.
2. Adonan dibagi 2, 1 diberi warna hijau daun suji, 1 diberi warna merah.
3. Bentuk adonan bulat-bulat seberat 10 gr.
4. Semua bahan dicampur jadi satu dalam wajan, masak di api kecil sampai airnya habis, angkat sisihkan. Bentuk bulat-bulat seberat 5 gr
5. Semua bahan saus dicampur dalam panci, dimasak diatas api kecil sampai mendidih, angkat sisihkan.
6. Adonan dibungkus daun pisang bentuk tum siram santan areh 3 sdm. Semat dengan lidi.
7. Kukus selama 30 menit, sampai daun pembungkus layu dan kue mengkilat.
8. Angkat kue, rapikan dilap dengan serbet.
9. Hidangkan dalam piring kue dan semat lidi dilepas.

#### E. Kue Getas/ Gemblong

No	Bahan Makanan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan dasar	1/5 resep	
2	Tepung kanci	20 gr	
3	Air hangat	50 cc	
4	Air kapur sirih	2 sdm	
5	Kelapa ½ tua		Diparut panjang
6	Garam halus	1 sdt	
7	Minyak goreng	250 cc	
	LAPISAN GULA		
8	Gula merah	75 gr	
9	Gula pasir	40 gr	
10	Air	25 cc	

Ikuti prosedur kerja :

1. Semua bahan kering dicampur jadi satu tambahkan air kapur sirih.
2. Tuangi air hangat, aduk rata sambil diremas, sampai kalis.
3. Timbang adonan seberat 50 gr. Bentuk bulat panjang.
4. Panaskan minyak hingga panas sedang (50° C).

- IX. Tugas**  
Individu / kelompok
5. Kerjakan pada lembar kerja siswa 1 dan 2.
  6. Buatlah daftar belanja bahan (Daftar Rencana Belanja dan Daftar Belanja Sesungguhnya)
  7. Daftar alat yang digunakan.
  8. Kalkulasi harga jual produk (kue).

[illegible]

	e. Bentuk	10		
	f. Tekstur	10		
	g. Warna	5		
	h. Rasa	5		
3	<b>Sikap (20)</b>			
	e. Kreatifitas	5		
	f. Etos kerja/ kerja keras	5		
	g. Kemandirian	5		
	h. Ketepatan waktu/ disiplin	5		
	<b>Jumlah</b>	100		

**XI. Lembar Penilaian Unjuk Kerja**

**LEMBAR KERJA SISWA 1**

**Nama siswa** :  
**Kelas** :  
**Kompetensi** :  
**Hari/ Tanggal** :

**PERENCANAAN**

**7. Menu :**

**8. Waktu Pengolahan :**

**9. Resep :**

**10. Daftar bahan dan alat (pengolahan dan hidang) :**

**11. Design hidangan :**

**12. Perhitungan harga jual :**

## LEMBAR KERJA SISWA 2

Nama siswa :

Kelas :

Kompetensi :

Hari/ Tanggal :

Perubahan saat pengolahan/ penyajian				
	Persiapan	Proses	Hasil	Keterangan
Warna				
Rasa				
Tekstur				
Berat				
Jumlah/ porsi				

**LEMBAR ANGKET**  
**PENGUNAAN LEMBAR KERJA SISWA (LKS) UNTUK**  
**MENINGKATKAN MINAT BELAJAR SISWA SMK BOPKRI 2**  
**YOGYAKARTA PADA PEMBELAJARAN KOMPETENSI DASAR**  
**MENGOLAH KUE INDONESIA**

**Nama** :

**Kelas** :

Berilah tanda centang (√) pada kolom SS, S, TS, STS yang sudah tersedia yang sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan.

**KETENTUAN SKOR PENILAIAN :**

SS = Jika pernyataan sangat sesuai dengan saya maka Sangat Setuju

S = Jika pernyataan sesuai dengan saya maka Setuju

TS = Jika pernyataan tidak sesuai dengan saya maka Tidak Setuju

STS = Jika pernyataan sangat tidak sesuai dengan saya maka Sangat Tidak Setuju

No	Pennyataan	SS	S	TS	STS
1	Saya berkeinginan tiap kompetensi dasar ada Lembar Kerja Siswa				
2	Dengan adanya Lembar Kerja Siswa memudahkan saya untuk belajar				
3	Uraian materi yang ada pada LKS membuat saya mudah mengerjakan soal praktek maupun soal teori				
4	Lembar Kerja Siswa memudahkan saya dalam memahami tujuan kompetensi dasar mengolah kue Indonesia				



5	Lembar Kerja Siswa membuat saya fokus pada materi pelajaran yang sedang dibahas				
6	Dengan menggunakan Lembar Kerja Siswa tidak ada kesempatan saya untuk mengantuk				
7	Lembar Kerja Siswa membuat saya termotivasi untuk membaca materi apa yang akan dibahas				
8	LKS kompetensi dasar membuat kue Indonesia merangsang saya untuk mendiskusikan macam-macam kue Indonesia				
9	LKS membuat saya tahu alat-alat yang digunakan untuk mengolah kue Indonesia				
10	Saya menjadi tahu alat saji yang digunakan untuk menyajikan kue Indonesia				
11	Saya banyak memberikan pendapat dan aktif dalam menerima materi pelajaran				
12	Saya dapat mempresentasikan macam-macam kue Indonesia ditinjau dari bahan utama				
13	Adanya Lembar Kerja Siswa memudahkan saya untuk mencermati resep kue Indonesia sebelum praktek				
14	Dalam LKS khususnya pada kompetensi dasar membuat kue Indonesia, saya merasa nyaman karena tidak ada yang bergurau dengan teman pada waktu pembelajaran				
15	Uraian materi pada Lembar Kerja Siswa terlalu rinci membuat saya rajin membaca				
16	Uraian materi pada Lembar Kerja Siswa membuat saya semakin tidak jelas				
17	Uraian materi pada Lembar Kerja Siswa membuat saya tidak mengantuk				

18	Dari Lembar Kerja Siswa membuat saya ingin mempraktekkan dirumah				
19	Lembar Kerja Siswa mengurangi beban belajar saya				
20	Saya senang dengan adanya Lembar Kerja Siswa memotivasi saya untuk belajar lebih tekun				
21	Saya membuat kue Indonesia sesuai dengan resep yang ada dalam Lembar Kerja Siswa				
22	Resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa tidak sesuai dengan selera saya				
23	Saya menginginkan bentuk kue yang dibuat sesuai dengan kriteria yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
24	Saya menginginkan tekstur kue yang dibuat sesuai dengan kriteria yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
25	Warna kue yang saya buat ingin sesuai dengan kriteria yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
26	Rasa kue yang saya buat ingin sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
27	Teknik penyajian kue yang saya buat disesuaikan dengan garnis yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
28	Saya mengolah kue sesuai dengan prosedur resep dan memperhatikan keselamatan kerja				
29	Saya mengolah adonan kue sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
30	Saya membuat kue sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa				
31	Saya mempersiapkan bahan sesuai dengan resep yang ada pada Lembar Kerja Siswa				

32	Saya mempersiapkan alat-alat masak sesuai dengan kebutuhan kue yang akan diolah				
33	Saya selalu menggunakan pakaian kerja lengkap pada waktu mengolah kue Indonesia				
34	Dengan adanya resep kue Indonesia pada Lembar Kerja Siswa membuat saya ingin mempraktekkannya				
35	Saya baru mengetahui macam-macam kue Indonesia dari Lembar Kerja Siswa pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia				

## PERHITUNGAN DATA PADA ANGKET

Penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar siswa SMK BOPKRI

2 Yogyakarta pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

a. Sebelum diberi lembar kerja siswa :

Jumlah pernyataan = 35 butir

Skor ideal terendah =  $1 \times 35 = 35$

Skor ideal tertinggi =  $4 \times 35 = 140$

Jumlah kelas (K) = 4

Menghitung rentang kelas interval ( R ) =  $140 - 35 = 105$ .

Panjang interval =  $105/4 = 26,25 \rightarrow 26$

Tabel kategori skor ideal penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

No	Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	Persentase
1	Sangat Tinggi	115 - 141	0	0%
2	Tinggi	88 - 114	14	35%
3	Sedang	61 - 87	26	65%
4	Rendah	34 - 60	0	0%
	Jumlah		40	100%

Indikator sebelum menggunakan lembar kerja siswa minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia adalah 35% tinggi dan 65% sedang.

b. Setelah menggunakan lembar kerja siswa

Jumlah pernyataan = 35 butir

Skor ideal terendah =  $1 \times 35 = 35$

Skor ideal tertinggi =  $4 \times 35 = 140$

Jumlah kelas (K) = 4

Menghitung rentang kelas interval ( R ) =  $140 - 35 = 105$ .

Panjang interval =  $105/4 = 26,25 \rightarrow 26$

Tabel kategori skor ideal penggunaan LKS untuk meningkatkan minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia.

No	Kategori	Kelas Interval	Frekuensi	Persentase
1	Sangat Tinggi	115 - 141	6	15%
2	Tinggi	88 - 114	34	85%
3	Sedang	61 - 87	0	0%
4	Rendah	34 - 60	0	0%
	Jumlah		40	100%

Indikator sesudah menggunakan lembar kerja siswa minat belajar siswa pada pembelajaran kompetensi dasar mengolah kue Indonesia adalah 15% sangat tinggi dan 85% tinggi.

**Lembar Observasi**  
**Siklus : 1**

**Nama** : Agustina Herturkisari Tatontos  
**No Mahasiswa** : 08511247004  
**Program/ Jurusan** : S1/ Pendidikan Teknik Boga  
**Fakultas** : Fakultas Teknik (FT)  
**Sekolah Mitra** : SMK BOPKRI 2 Yogyakarta  
**Hari/ Tanggal** :  
**Standar Kompetensi** : Mengolah Makanan Indonesia  
**Kompetensi Dasar** : Mengolah Kue Indonesia  
**Sub Kompetensi** : Mengolah Kue Indonesia dari Tepung Terigu

No	Komponen Administrasi Pembelajaran	Kondisi		Skor Nilai				Keterangan
		Ada	Tidak	4	3	2	1	
1	Program Tahunan							
2	Program Semester							
3	Silabus							
4	RPP							
5	Kalender Pendidikan							
6	Jadwal Tatap Muka							
7	Presensi Siswa							

Keterangan

Ketercapaian

86% - 100% = Baik  
Sekali

Nilai Akhir

Nilai Akhir  $\frac{\text{Skor Perolehan} \times 100\%}{\text{Skor Maksimal}}$

70% - 85% = Baik  
 55% - 69% = Cukup

Mei 2012

Yogyakarta,

Observer

.....

NIP. ....

**Lembar Observasi**

**Siklus : 1**

**Nama** : Agustina Herturkisari Tatontos  
**No Mahasiswa** : 08511247004  
**Program/ Jurusan** : S1/ Pendidikan Teknik Boga  
**Fakultas** : Fakultas Teknik (FT)  
**Sekolah Mitra** : SMK BOPKRI 2 Yogyakarta  
**Hari/ Tanggal** :  
**Standar Kompetensi** : Mengolah Makanan Indonesia  
**Kompetensi Dasar** : Mengolah Kue Indonesia  
**Sub Kompetensi** : Mengolah Kue Indonesia dari Tepung Terigu

No	Sub Komponen dan batir Komponen (Tatap Muka)	Kondisi		Skor Nilai			
		Ada	Tidak	4	3	2	1
I	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>						
	a Menyiapkan peserta didik						
	b Melakukan Apersepsi						
	c Menjelaskan KD dan Tujuan yang hendak dicapai						
	d Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus/ kesiapan bahan ajar						
II	<b>Kegiatan Inti Pembelajaran</b>						
	<b>A EKSPLORASI</b>						
	1 Melibatkan siswa dalam mencari informasi dan belajar dari aneka sumber						
	2 Menggunakan beragam pendekatan pembelajaran, media, dan sumber belajar yang lain						
	3 Memfasilitasi terjadinya interaksi antar siswa serta antara siswa dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya						
	4 Melibatkan siswa secara aktif dalam berbagai kegiatan pembelajaran						
	5 Memfasilitasi siswa melakukan percobaan di laboratorium, studio, atau lapangan						
	<b>B ELABORASI</b>						
	1 Membiasakan siswa membaca dan menulis beragam melalui tugas-tugas tertentu yang bermakna						
	2 Memfasilitasi siswa melalui pemberian tugas, diskusi dan lainnya untuk memunculkan gagasan baru baik secara lisan maupun tertulis						
	3 Memberikan kesempatan untuk berfikir, menganalisis, menyelesaikan masalah, dan bertindak tanpa rasa takut						

	4	Memfasilitasi siswa berkompetensi secara sehat untuk meningkatkan prestasi belajarnya						
	5	Memfasilitasi siswa belajar dalam pembelajaran kooperatif dan kolaboratif						
	6	Memfasilitasi siswa membuat laporan eksplorasi yang dilakukan baik lisan maupun tertulis, secara individu maupun kelompok						
	7	Memfasilitasi siswa untuk menyajikan hasil karya secara individu maupun kelompok						
	<b>C</b>	<b>KONFIRMASI</b>						
	1	Memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan maupun hadiah terhadap keberhasilan siswa						
	2	Memberikan konfirmasi terhadap hasil eksplorasi dan elaborasi melalui berbagai sumber						
	3	Memfasilitasi siswa melakukan refleksi untuk memperoleh pengalaman yang telah dilakukan						
	4	Berfungsi sebagai nara sumber dan fasilitator dalam menjawab pertanyaan siswa yang menghadapi kesulitan						
	5	Memfasilitasi siswa melakukan percobaan di laboratorium, studio, atau lapangan						
	6	Memberi motivasi kepada siswa yang kurang aktif dan memberi informasi untuk eksplorasi lebih jauh						
<b>III</b>		<b>Penutup</b>						
	1	Membuat rangkuman / kesimpulan						
	2	Melaksanakan penilaian dan atau refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan						
	3	Memberi umpan balik terhadap proses hasil belajar						
	4	Memberikan tugas terstruktur (PT) dan kegiatan mandiri tidak berstruktur (KMTT)						
	5	Menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya						
		Jumlah Skor						



Keterangan

Nilai Akhir  $\frac{\text{Skor Perolehan} \times 100\%}{\text{Skor Maksimal}}$

Ketercapaian

86% - 100% = Baik  
Sekali

70% - 85% = Baik  
55% - 69% = Cukup

Nilai Akhir

Mei 2012

Yogyakarta,

Observer

.....  
NIP. ....

**HASIL OBSERVASI KETERAMPILAN (PRAKTEK) PENGGUNAAN  
LEMBAR KERJA SISWA UNTUK MENINGKATKAN MINAT BELAJAR  
SISWA KELAS X BOGA SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA PADA  
PEMBELAJARAN KOMPETENSI DASAR MENGOLAH KUE  
INDONESIA**

NO	NAMA	L / P	KEHADIRAN	MEMBACA LKS	MEMPRAKTEKAN	SIKLUS 1	SIKLUS 2
1	Andita Eka Yuli	P				80	80
2	Aprilia Kusuma	P				70	80
3	Bimo Suhanggoro	L				70	70
4	Deva Prasetyo	L				80	80
5	Dhiajeng Dwi	P				90	97
6	Diana Mulyaning	P				90	97
7	Dimas Joni	L				70	
8	Emanuel Kristian	L				67	70
9	Hedwigis Rara	P				90	90
10	Iis Solihah	P				67	70
11	Natalia Purwanti	P				90	93
12	Noftan Sari	L				72	80
13	Olivia Adriene	P					
14	Ratna Alam Sari	P				90	97
15	Veary Saputri	P				80	86
16	Yanuarti Restu	P				90	90
17	Yohana Putri	P				80	80
18	Yosef Yanny	L				77	80
19	Agnes Rahmawati	P				80	85
20	Andes Kurniawan	L				70	80
21	Antonius Yosep	L				80	80
22	Bernadeta Tenot	P				77	80
23	Bernadita Arum	P				73	80
24	Bonaventura	L				70	80
25	Daynira Menaka	P				90	90
26	Deastuti Kartika	P				73	80
27	Eka Anggi Dwi	P				71	97
28	Emilia Vemi Aga	P				70	80
29	Febe Josephine	P				90	100
30	Ferryta Wulandari	P				80	80
31	Gilang Sulistya	P				83	80
32	Nadia Gita Lara	P				73	80
33	Octaviyani	P				80	83
34	Okta Yulianingsih	P				70	80
35	Putri Indah Sari	P				90	100
36	Rani Royani	P				80	83
37	Risca Septiani	P				90	90
38	Sri Herlina	P				80	80
39	Sudaryati	P				77	80
40	Tenti Martha	P				67	70
41	Tomy Pranata	L				67	70

Yogyakarta, Mei 2012  
Observer,

.....  
NIP. ....

**DOKUMENTASI**  
**PENGUNAAN LEMBAR KERJA SISWA UNTUK MENINGKATKAN**  
**MINAT BELAJAR SISWA PADA KOMPETENSI DASAR MENGOLAH**  
**KUE INDONESIA DI SMK BOPKRI 2 YOGYAKARTA**

**KEGIATAN PEMBELAJARAN PRAKTEK DI DAPUR**



## **KEGIATAN PEMBELAJARAN PRAKTEK DI DAPUR**



## **HASIL KUE INDONESIA DARI BAHAN TEPUNG BERAS**



**KUE PUTU MAYANG**



**KUE LAPIS SANTAN**

## HASIL KUE DARI BAHAN TEPUNG KETAN



**KUE KLEPON**



**KUE PUTRI MANDI**