

PERSETUJUAN

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



Yogyakarta, 02 Juli 2012

Pembimbing,

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

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP 19750428 199903 2 002

SURAT PERNYATAAN

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

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



Yogyakarta, Juni 2012

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fitriani Diah Utami'.

Fitriani Diah Utami
NIM 10511247005

HALAMAN PENGESAHAN

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

DEWAN PENGUJI

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

Yogyakarta, 13 Juli 2012

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Moeh. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

MOTTO DAN KATA MUTIARA

Motto :

“Mengawali keberhasilan dengan belajar”

Kata Mutiara :

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

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan kepada:

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

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

Oleh:
Fitriani Diah Utami
10511247005

ABSTRAK

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

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

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

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

KATA PENGANTAR

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

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

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

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

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

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

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

Yogyakarta, Juni 2012

Penulis

DAFTAR ISI

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

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

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

DAFTAR GAMBAR

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

DAFTAR TABEL

Halaman

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

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

DAFTAR LAMPIRAN

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