

**EFEKTIFITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN
UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR
MELAYANI MAKAN DAN MINUM SISWA KELAS XI
DI SMK NEGERI 1 AMBAL KEBUMEN**

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



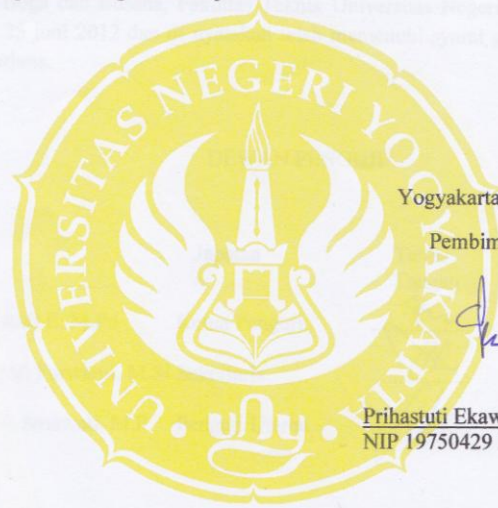
Oleh :

**ERNA DAMAYANTI
NIM 09511244028**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JULI 2013**


HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **“EFEKTIFITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR MELAYANI MAKAN DAN MINUM DI SMK N 1 AMBAL KEBUMEN”** yang disusun oleh **ERNA DAMAYANTI** , NIM. **09511244028** ini telah disetujui pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Juni 2013

Pembimbing


Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP 19750429 199903 2 002

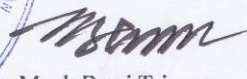
HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“EFEKTIFITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR MELAYANI MAKAN DAN MINUM KELAS XI DI SMK N 1 AMBAL KEBUMEN”** yang disusun oleh **ERNA DAMAYANTI**, NIM. 09511244028 ini telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 25 juni 2012 dan di nyatakan telah memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana.

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Prihastuti E, M.Pd	Ketua Penguji		26 Juni 2013
2. Sutriyati Purwanti, M.Si	Sekretaris		25 Juni 2013
3. Firti Rahmawati, M.P	Penguji Utama		25 Juni 2013

Yogyakarta, Juli 2013
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dr. Moch Bruri Triyono

NIP:19560216 198603 1 003 /

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

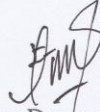
Nama : ERNA DAMAYANTI
NIM : 09511244028
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi :

**“EFEKTIFITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN
UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR
MELAYANI MAKAN DAN MINUM
DI SMK N 1 AMBAL KEBUMEN”**

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir skripsi ini hasil pekerjaan saya sendiri tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi pada perguruan tinggi lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan. Apabila persyaratan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, juni 2013

Yang menyatakan,


Erna Damayanti
09511244028

MOTTO

“Jika kau hanya melakukan apa yang kau tau bisa kau

kerjakan,

Kau tidak akan bisa berbuat lebih”

(Tom Krause)

Jadikanlah kekecewaan masa lalu

menjadi senjata sukses dimasa depan

Tugas kita bukanlah untuk berhasil. Tugas kita adalah

untuk mencoba, karena didalam mencoba itulah kita

menemukan dan belajar membangun kesempatan untuk

berhasil.

(Mario Teguh)

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur atas segala petunjuk dan rahmat yang telah Allah berikan, karya kecilku ini ku persembahkan untuk :

1. Allah SWT, yang menjadi penguat diri dari semua cobaan dan liku-liku kehidupan.
2. Alm. Bapakku yang sedang tersenyum bangga di jendela surga, terimakasih untuk segala perjuangan yang telah engkau berikan.
3. Ibuku tercinta sepanjang hidup yang selalu mendukung dan menyayangiku
4. Mas eko, mas wawan dan mas linggar kakak ku tersayang dan yang selalu memberikan semangat dan memberikan inspirasi dalam hidupku.
5. Epy, indri, oja, fifi, wahyuni, fatimeh, fitri teman seperjuangan yang selalu mendukung dan memberiku semangat, semoga kita senantiasa sukses di masa depan.
6. Ana, mas nahdi teman kost ku kita selalu berteman walapun kita akan berpisah.
7. Anak-anak Boga NR 2009, semoga selalu sukses.
8. Almamaterku UNY teman seperjuangan.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Deskripsi Teoritis	9
1. Efektifitas	9
2. Faktor Penentu Efektifitas	11
3. Pembelajaran	13
B. Media Pembelajaran	15
1. Efektifitas Media Pembelajaran	16
2. Media Pembelajaran Modul	17
3. Media pembelajaran power point	21
C. Sekolah Menengah Kejuruan	24
D. Melayani Makan dan Minum	25
E. Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman	26
F. Kerangka Berfikir	32
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Pendekatan Penelitian dan Jenis Penelitian	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Populasi dan Sampel	35
D. Metode Penelitian	36
E. Prosedur Penelitian	36
F. Tahap Penelitian	39

G. Metode Pengambilan Data	41
H. Instrumen Penelitian	41
I. Uji Validitas dan Reliabilitas	44
J. Teknik Analisis Data.....	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data Penelitian	60
B. Pengujian Hipotesis.....	63
C. Pembahasan	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Control Group Postes Design.....	36
2. Kisi-kisi Tes Hasil Belajar	43
3. Klasifikasi Tingkat Kesukaran Butir Soal.....	47
4. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Butir Soal.....	47
5. Klasifikasi Daya Beda.....	49
6. Hasil Analisis Daya Beda	49
7. Klasifikasi Distraktor Butir Soal.....	50
8. Hasil Analisis Distraktor Butir Soal.....	51
9. Hasil Analisis Distraktor Butir Soal.....	51
10. Rangkuman Hasil Normalitas.....	52
11. Rangkuman Hasil Homogenitas.....	53
12. Interpretasi Nilai r.....	54
13. Hasil Uji-t.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Kisi-kisi Soal.....	33
------------------------	----

**EFEKTIFITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN
UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR
MELAYANI MAKAN DAN MINUM KELAS XI
DI SMK N 1 AMBAL KEBUMEN**

ABSTRAK

**Erna Damayanti
09511244028**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : 1) hasil belajar siswa dengan menggunakan media pembelajaran *power point* pada sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen. 2) hasil belajar siswa dengan menggunakan media modul pada sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen. 3) apakah ada perbedaan hasil belajar menggunakan media *power point* dan media modul pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen.

Jenis penelitian ini adalah *Quasi eksperimen*. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai Juni 2013 di SMK Negeri 1 Ambal Kebumen. Metode pengumpulan data menggunakan tes. Validitas dan Reliabilitas menggunakan program ITEMAN dengan hasil validasi dari 55 butir soal didapatkan soal yang valid sebanyak 39 soal. Teknik analisis data dengan tes statistik deskriptif dan uji-t. Populasi penelitian siswa kelas XI SMK N 1 Ambal yang mengikuti pelajaran melayani makan dan minum. Sampel penelitian siswa kelas XI TB 1 untuk kelas eksperimen 32 siswa dan kelas kontrol TB 2 30 siswa, sehingga total sampel penelitian berjumlah 62 siswa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Hasil belajar siswa untuk kelas eksperimen di SMK Negeri 1 Ambal pada pembelajaran melayani makan dan minum sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman dengan menggunakan media pembelajaran modul yaitu *pre-test* 61,23 dan untuk *postest* 84,94. 2) Sedangkan hasil belajar untuk kelas kontrol yaitu untuk nilai *pre-test* 62,13 dan untuk *postes* 76,58. 2) Hasil belajar siswa di SMK Negeri 1 Ambal dengan menggunakan media pembelajaran modul dapat dikatakan meningkat. Hal ini terbukti pada penggunaan media pembelajaran modul menunjukkan daya beda yang signifikan yaitu $T_{hitung} 2,854 > T_{tabel} 2,006$ pada taraf signifikan 5%. Peningkatan hasil belajar kelas eksperimen yaitu 23,72 sedangkan kelas kontrol 14,44. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa hipotesis yang berbunyi “ada efektifitas penggunaan media pembelajaran modul pada pencapaian kompetensi melayani makan dan minum di SMK N 1 Ambal Kebumen” dapat diterima. Artinya pembelajaran kompetensi melayani makan dan minum dengan menggunakan modul lebih efektif dibandingkan menggunakan *power point*.

Kata Kunci : Efektifitas Media Pembelajaran; Melayani Makan dan Minum

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang memberikan rahmat, hidayah, dan inayahNya. Sholawat serta salam kepada junjungan Nabi Agung Muhammad SAW yang telah memberikan jalan terang sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir Skripsi ini dengan baik dan lancar sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana.

Dalam penyusunan laporan Proyek Akhir ini penulis menyadari bahwa banyak bantuan yang diberikan kepada penulis. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku dosen pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang memberikan pengarahan dan kemudahan dalam menyusun laporan tugas akhir skripsi.
5. Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi yang memberikan pengarahan dan saran dalam penyusunan laporan proyek akhir
6. Ibu dan kakakku yang selalu memberikan dukungan do'a untuk penulis.
7. Teman-teman S1_NR 2009 dan semua pihak yang memberikan bantuan baik moril dan maupun

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemerintah Indonesia menyelenggarakan suatu sistem pendidikan dan pengajaran nasional yang diatur dengan undang-undang. Terkait dengan itu maka telah diterapkan UU No.20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yang menjelaskan bahwa pendidikan nasional berfungsi 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 kreatif, mandiri, serta mempersiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional serta tanggung jawab (Depdiknas, 2003:8)

Mengacu pada tujuan pendidikan nasional tersebut terutama dalam menyiapkan Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai aset bangsa dalam mengoptimalkan dan memaksimalkan perkembangan seluruh sumber daya manusia yang dimiliki. Upaya tersebut dapat dilakukan dan ditempuh melalui pendidikan, baik melalui jalur pendidikan formal maupun non formal. Salah satu lembaga pada jalur pendidikan formal yang menyiapkan lulusannya untuk memiliki keunggulan di dunia kerja, diantaranya melalui pendidikan kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan yang selanjutnya dikenal dengan sebutan SMK merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan menengah yang diselenggarakan untuk melanjutkan dan meluaskan pendidikan dasar serta

mempersiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional. SMK sebagai pencetak tenaga kerja yang siap pakai harus membekali siswanya dengan pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan kompetensi program keahlian mereka masing-masing, untuk itu kualitas kegiatan belajar harus ditingkatkan, sarana dan prasarana yang menunjang kegiatan belajar mengajar juga perlu ditingkatkan agar proses belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar. Pembelajaran di SMK diharapkan dapat menciptakan tenaga yang siap pakai atau dapat menciptakan lapangan pekerjaan sendiri.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki beberapa program keahlian. Berdasarkan keputusan Direktur Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah tahun 2008, spektrum keahlian pendidikan menengah kejuruan memiliki 6 bidang studi keahlian yaitu teknologi dan rekayasa, teknologi informasi dan komunikasi, kesehatan, seni kerajinan dan pariwisata, agrobisnis dan agroteknologi dan bisnis manajemen. Dalam penelitian ini SMK yang diteliti termasuk dalam bidang studi keahlian seni kerajinan dan pariwisata yaitu program studi keahlian tata boga. Proses pembelajaran di SMK lebih menitik beratkan pada kegiatan-kegiatan praktik dari pada teori, sehingga keberadaan media belajar (dalam hal ini media power point dan modul) sebagai salah satu pendukung mutu pendidikan akan menjadi pembahasan khusus dalam penelitian ini. Penelitian ini mengambil mata pelajaran melayani makan dan minum.

Salah satu sekolah yang ada di Kebumen yaitu SMK N 1 Ambal. SMK N 1 Ambal terdiri dari kelas 3 kelas, dan 3 jurusan, jurusan otomotif terdiri dari 3 kelas, tata boga 2 kelas dan tata niaga 2 kelas. Dasar kompetensi terdiri dari melayani makan dan minum, pengolahan makanan kontinental, pengolahan makanan indonesia. Kegiatan dalam program kejuruan dibagi menjadi dua yaitu kegiatan praktik dan teori.

Pelajaran keahlian Jasa Boga (Restoran), merupakan salah satu mata pelajaran keahlian yaitu melayani makan dan minum yang mempelajari tentang restoran, menyediakan layanan makanan dan minuman, dan berbagai macam *table set up*. Dengan itu untuk menunjang kegiatan praktik mata pelajaran melayani makan dan minum siswa di harapkan dapat membuat atau mempraktikkan tentang menyediakan layanan makanan dan minuman.

Guru dituntut untuk dapat menyampaikan materi kepada peserta didik dengan metode yang lebih menarik dan tidak monoton. Penggunaan media bagaimanapun akan membantu kelancaran, eektivitas dan efisiensi pencapaian tujuan. Media pendidikan merupakan salah satu komponen yang tidak bisa diabaikan dalam mengembangkan system pengajaran yang sukses. Bahan pengajaran yang dimanipulasikan dalam bentuk media pengajaran dapat menjadikan siswa lebih termotivasi untuk mengikuti proses belajar. Dengan dipakainya suatu media dalam belajar akan lebih menyenangkan bagi siswa dan sudah tentu pengajaran akan benar-benar bermakna dan akan lebih mudah untuk diingat dan secara tidak langsung akan meningkatkan kemampuan siswa.

Pada dasarnya, media yang efektif itu bukan ditentukan oleh mahal atau murahnya dari media yang dipakai maupun frekuensi penggunaan, tetapi tergantung pada kesesuaian antara karakteristik media dengan materi pembelajaran. Media merupakan sarana pembelajaran yang digunakan sebagai prantara dalam proses belajar mengajar untuk mempertinggi efektifitas dan efisiensi dalam mencapai pembelajaran. Media dapat digunakan dalam proses belajar mengajar dua arah yaitu sebagai alat bantu mengajar dan sebagai media belajar yang dapat digunakan sendiri oleh siswa. Selain itu dengan semakin meluasnya kemajuan dibidang komunikasi dan teknologi, serta ditemukanya dinamika proses belajar, maka pelaksanaan kegiatan pendidikan dan pengajaran semakin menuntut dan memperoleh media pendidikan yang bervariasi secara luas pula. (Azhar Arsyad 2002:11)

Saat ini sudah berkembang media pembelajaran dengan teknologi namun sayangnya tidak semua sekolah memiliki fasilitas yang memadai, sehingga sekolah-sekolah yang belum mempunyai fasilitas yang lengkap kesulitan untuk menggunakan media semacam ini. Atas pertimbangan itulah, dituntut lebih kreatif untuk menciptakan dan menemukan media pembelajaran yang murah.

Ada banyak media pembelajaran yang dapat digunakan baik dalam kelompok audio, cetak, audio cetak proyek visual diam, proyek visual gerak benda dan komputer. Semua itu dapat digunakan sebagai alat bantu dalam belajar mengajar. Di SMK N 1 Ambal menggunakan dua media pembelajaran yaitu modul dan power point sebagai pendukung proses belajar mengajar. Modul merupakan salah satu media pembelajaran cetak yang peraktis, efisien

serta murah. Sedangkan *power point* merupakan media yang dapat di gunakan dalam mendukung proses belajar mengajar dengan cara yang mudah dan praktis serta efisien karena dapat digunakan berulang kali dan tidak mudah rusak.

Proses belajar mengajar pada siswa diperlukan media pendukung agar proses belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan harapan dan siswa mudah memahami tentang menyediakan layanan makanan dan minuman yang telah diberikan sehingga akan mudah dipahami. SMK N 1 Ambal menggunakan dua media pembelajaran dalam mengajar materi tentang menyiapkan layanan makanan dan minuman. Media pembelajaran tersebut yaitu modul dan *power point* yang akan membantu siswa dalam proses pembelajaran. Dengan bantuan media pembelajaran diharapkan siswa dapat memahami cara menyediakan layanan dan minuman dengan benar dengan hasil yang lebih baik. Namun penggunaan media *power point* yang semestinya dapat meningkatkan prestasi belajar pada kenyataannya belum memberikan perubahan yang signifikan. Hal ini dibuktikan dengan masih rendahnya nilai rata-rata siswa yang masih di bawah batas minimal ketuntasan, dimana batas ketuntasan minimal itu adalah 73 sedangkan nilai rata-rata siswa masih 70.

Perubahan nilai yang belum signifikan dikarenakan materi yang disajikan dalam *power point* kurang menarik dan membosankan. Suasana ruang kelas siswa yang kurang kondusif karena ruang kelas dan dapur berada dalam satu ruangan juga merupakan salah satu penyebab kurang efektifnya media pembelajaran *power point*. Dengan media pembelajaran modul yang digunakan

sebagai sumber belajar untuk siswa dan dengan penyampain yang lebih menarik diharapkan akan meningkatkan nilai siswa kelas XI di SMK N 1 Ambal kebumen.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka akan timbul permasalahan yaitu:

1. Kurangnya lulusan SMK yang kompeten dibidangnya sesuai tuntutan Departemen Pendidikan Nasional.
2. Terbatasnya sarana dan prasarana pembelajaran di SMK N 1 Ambal untuk menyediakan media pembelajaran.
3. Terbatasnya media pembelajaran untuk mendukung proses belajar mengajar agar proses belajar mengajar lebih efektif.
4. Media pembelajaran yang disajikan kurang menarik sehingga nilai rata-rata pelajaran melayani makan dan minum masih 70 di bawah (Kriteria Ketuntasan Minimal) KKM yaitu 73 sehingga diperlukan media pendukung untuk meningkatkan kualitas pendidikan.

C. Batasan Masalah

Karena luasnya masalah yang ada, maka dapat di buat suatu batasan masalah yang bertujuan untuk memperjelas fokus pembahasan. Penelitian ini mempunyai batasan masalah pada bagaimana efektivitas penggunaan media pembelajaran untuk meningkatkan kualitas hasil belajar melayani makan dan minum kelas XI di SMK Negeri 1 Ambal Kebumen.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan batasan masalah, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana hasil belajar siswa dengan menggunakan media pembelajaran modul sebagai sumber belajar siswa pada sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen?
2. Bagaimana hasil belajar siswa dengan media *power point* pada sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen?
3. Apakah ada perbedaan hasil belajar penggunaan media modul sebagai sumber belajar siswa dan media *power point* pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen.

E. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui hasil belajar siswa dengan menggunakan media pembelajaran modul sebagai sumber belajar pada sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen?
2. Mengetahui hasil belajar siswa dengan media *power point* pada sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen?
3. Mengetahui apakah ada perbedaan hasil belajar penggunaan media modul dan media *power point* pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman pada kelas XI di SMK N 1 Ambal Kebumen.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi Guru

Penelitian ini dapat memberikan masukan kepada guru untuk menentukan media pembelajaran yang lebih efektif dan mudah dipahami oleh siswa terutama di SMK N 1 Ambal.

2. Bagi Sekolah

Sekolah dapat memberikan media yang efektif untuk menunjang kegiatan belajar mengajar guru dan siswa dikelas.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menjadi pengalaman untuk mengaplikasikan pengetahuan tentang media pembelajaran dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar agar lebih baik.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teoritis

1. Efektifitas

Dalam kamus bahasa Indonesia efektifitas “ secara etimologi (bahasa) berasal dari kata efektif yang berarti ada pengaruhnya, akibatnya”. Efektifitas adalah adanya kesesuaian antara orang yang melaksanakan tugas dengan sasaran yang dituju dan bagaimana suatu organisasi berhasil mendapatkan dan memanfaatkan sumber daya dalam usaha mewujudkan tujuan operasional.

Menurut Suharsimi Arikunto (2004: 4) Efektifitas adalah taraf tercapainya suatu tujuan yang telah ditentukan, bahwa pengelolaan yang efektif ialah apabila pengelolaan itu dilakukan dengan kriteria sebagai berikut. (1) Membuat pekerjaan yang benar, (2) mengkreasi alternatif-alternatif, (3)mengoptimalkan sumber-sumber pendidikan. (4) memperoleh hasil pendidikan, (5) menunjukkan keuntungan pendidikan.

Efektif juga mengandung makna: (1) apabila hasil nyata dan pencapaian sekolah sesuai dengan tujuan sekolah dan kehebatannya telah dicapai, atau peringkat target yang ditetapkan dan atau masalah yang dipilih dan ditentukan oleh sekolah untuk diatasi sudah dipecahkan. (3) menunjukan kinerja sekolah sehubungan dengan kesuksesan sekolah dalam menghasilkan kondisi dan peringkat yang diharapkan. (Depdiknas, 2002:5)

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa suatu pekerjaan dikatakan efektif apabila pekerjaan itu memberikan hasil yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan semula. Jadi efektifitas merupakan suatu kondisi yang dapat meningkatkan tercapainya suatu tujuan yang telah direncanakan sebelumnya.

2. Faktor Penentu Efektifitas

Efektifitas sangat erat kaitannya dengan suatu kegiatan koordinasi untuk mencapai tujuan yang akan dicapai. Masalah koordinasi yang efektif banyak terjadi pada ketergantungan hubungan timbal balik. Apabila kebutuhan koordinasi meningkat, maka meningkat pula kesulitan untuk mencapainya secara efektif.

Menurut Dyinet Hardjito (1997:53-54) faktor yang menentukan perbedaan-perbedaan yang mempersulit pencapaian efektifitas antara lain:

- a. Perbedaan dalam orientasi terhadap tujuan tertentu.
- b. Perbedaan dalam orientasi waktu.
- c. Perbedaan dalam orientasi antar pribadi.
- d. Perbedaan dalam formulasi struktur.

Perbedaan orientasi terhadap tujuan tertentu, perbedaan orientasi waktu, perbedaan orientasi antar pribadi dan perbedaan formulasi struktur merupakan beberapa faktor yang berperan dalam menentukan keefektifitasan untuk mencapai suatu tujuan. Tujuan yang di mkasud disini adalah tujuan untuk mencapai pembelajaran yang efektif dan efisien.

3. Pembelajaran

a. Pengertian Pembelajaran

Menurut E. Mulyasa (2006:100), pembelajaran adalah proses interaksi antara guru dan peserta didik serta lingkungannya sehingga terjadi perubahan tingkah laku kearah yang lebih baik.

Mengajar adalah menciptakan sistem lingkungan yang memungkinkan terjadinya proses belajar (Hasibuan dan Moedjiono, 2004: 3). Menurut Oemar Hamalik (2004:27), mengajar adalah proses membimbing kegiatan belajar, bahwa kegiatan mengajar hanya bermakna apabila terjadi kegiatan belajar peserta didik. Dengan demikian mengajar adalah proses kegiatan yang dilakukan seseorang sehingga memberikan pengaruh terhadap peserta didik.

b. Karakteristik Pembelajaran

Menurut Sagala (2003:63) pembelajaran mempunyai dua karakteristik yaitu:

1. Dalam proses pembelajaran melibatkan proses mental siswa secara maksimal, bukan hanya menurut siswa sekedar mendengar, mencatat, akan tetapi menghendaki aktifitas siswa dalam proses berfikir.
2. Dalam pembelajaran membangun suasana dialogis dan proses tanya jawab terus menerus yang diarahkan untuk memperbaiki dan meningkatkan kemampuan berfikir siswa, yang pada gilirannya

kemampuan berfikir itu dapat membantu siswa untuk memperoleh pengetahuan yang mereka dapatkan sendiri.

c. Komponen Pembelajaran

Pembelajaran terdapat interaksi belajar mengajar yang terdiri dari komponen-komponen yang mana antara komponen satu dengan yang lainnya dan dengan keseluruhan itu sendiri untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan (Oemar Hamalik, 2003:77)

Menurut Oemar Hamalik (2003:78) di dalam pembelajaran terdapat interaksi belajar mengajar yang terdiri dari tujuh komponen yang dipenuhi. Komponen-komponen pembelajaran tersebut adalah:

1) Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran merupakan faktor yang paling penting bagi guru maupun siswa. Menurut W.Gulo (2002:47) merupakan perangkat kegiatan belajar mengajar yang direncanakan untuk mencapai tujuan intruksional.tujuan intruksional menurut Oemar Hamalik (2002:63) adalah yang paling utama yang harus dirumuskan secara jelas dan spesifik karena merupakan arah tindakan belajar mengajar.

Adapun isi tujuan pembelajaran menurut Bloom yang di kutip oleh Oemar Hamalik (2004:87) dibedakan menjadi tiga aspek yaitu:

a) Aspek kognitif (*cognitive domain*) meliputi penegnanan, pengetahuan, pemahaman analisis

- b) Aspek afektif (*affective domain*) meliputi sikap, perasaan, emosi dan karakteristik moral yang merupakan aspek psikologis.
- c) Aspek psikomotor (*psychomotor domain*) adalah penggunaan keterampilan dengan di dukung oleh keseluruhan anggota badan yang akan terlibat dalam berbagai jenis kegiatan. Aspek psikomotor meliputi persepsi, kesiapan, mekanisme, keterampilan dan adaptasi.

2) Bahan Maateri Pembelajaran

Menurut Nana Sudjana (2004:17) dalam menetapkan materi atau bahan pelajaran harus memperhatikan:

- a) Tujuan pengajaran. Hanya bahan yang serasi yang menunjukkan tujuan yang perlu diberikan guru.
- b) Urgensi bahan. Artinya bahan itu penting untuk diketahui oleh siswa, demikian juga sifat bahan tersebut.
- c) Tuntutan kurikulum. Artinya secara minimal bahan itu wajib diberikan sesuai dengan tuntutan kurikulum.
- d) Nilai kegunaan. Artinya bahan itu mempunyai manfaat bagi siswa dalam kehidupan sehari-hari.
- e) Terbatasnya sumber bahan. Artinya sumber bahan susah diperoleh siswa (tidak ada dalam buku sumber) sehingga perlu diberikan oleh guru. Sebaliknya jika bahan itu banyak dibahas dalam buku sumber maka tidak begitu perlu guru membahasnya

secara terperinci, cukup pokok-pokoknya saja, kemudian guru memberikan tugas pada siswa untuk mempelajarinya lebih lanjut.

Menurut B. Suryosubroto (2002:32), bahan pelajaran atau materi pelajaran adalah gabungan antara pengetahuan (fakta, informasi terperinci), keterampilan (langkah, prosedur, kedaan, dan syarat-syarat) dan faktor sikap.

3) Metode Pembelajaran

Menurut Martinis Yamin (2007:145), metode pelajaran adalah cara menyajikan, menguraikan, memberi contoh dan memberi latihan kepada siswa untuk mencapai tujuan.

Adapun metode mengajar menurut Oemar Hamalik (2001) antara lain: (a) metode ceramah (*lecturing*), (b) metode tanya jawab, (c) metode diskusi, (d) metode demonstrasi, (e) metode kerja kelompok, (f) metode pemberian tugas (*recitation method*), (g) metode eksperimen, (h) metode penemuan, (i) metode simulasi.

B. Media Pembelajaran

Menurut Martinis Yamin (2007:176) media adalah suatu perangkat yang dapat menyalurkan informasi dari sumber ke penerima informasi. Sedangkan dalam penggunaan dan pemilihan media pembelajaran harus mempertimbangkan : (a) tujuan/indicator yang hendak dicapai, (b) kesesuaian media dengan materi yang dibahas, (c) tersedia sarana dan prasarana penunjang, (d) karakteristik siswa.

Dengan demikian, pembelajaran dalam pendidikan berarti proses belajar mengajar yang dilakukan oleh guru dan peserta didik beserta sumber belajar dengan tujuan untuk membantu peserta didik agar dapat belajar dengan baik. Efektifitas pembelajaran menurut Mulyasa (2004:82) dalam bukunya menuliskan bahwa efektif adalah adanya kesesuaian antara orang yang melaksanakan tugas dengan sasaran yang dituju. Efektifitas merupakan pencerminan dan tercapainya tujuan yang diinginkan tepat pada sasaran. pekerjaan seseorang dikatakan efektif jika dapat memberikan hasil yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, atau sudah mampu mewujudkan yang sudah dikerjakan.

Berdasarkan penjelasan di atas, efektifitas pembelajaran yaitu adanya penggunaan sumber-sumber belajar secara optimal dalam proses belajar mengajar guna mencapai tujuan pembelajaran yang sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan sekolah sebelumnya dengan tepat. Salah satu sumber belajar disini yaitu media dalam hal ini penggunaan media power point dan modul.

1. Efektifitas Media Pembelajaran

Media pembelajaran secara umum adalah alat bantu proses belajar mengajar. Segala sesuatu yang dapat dipergunakan untuk merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan kemampuan atau ketrampilan pebelajar sehingga dapat mendorong terjadinya proses belajar.

a. Fungsi Media Pembelajaran

Efektifitas proses belajar mengajar (pembelajaran) sangat dipengaruhi oleh faktor metode dan media pembelajaran yang digunakan. Keduanya saling berkaitan, di mana pemilihan metode tertentu akan berpengaruh terhadap jenis media yang akan digunakan. Dalam arti bahwa harus ada kesesuaian di antara keduanya untuk mewujudkan tujuan pembelajaran. Walaupun ada hal-hal lain yang juga perlu diperhatikan dalam pemilihan media, seperti: konteks pembelajaran, karakteristik pebelajar, dan tugas atau respon yang diharapkan dari pebelajar (Arsyad, 2002).

Berdasarkan beberapa fungsi media pembelajaran yang dikemukakan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan media dalam kegiatan belajar mengajar memiliki pengaruh yang besar terhadap alat-alat indera. Terhadap pemahaman isi pelajaran, secara nalar dapat dikemukakan bahwa dengan penggunaan media akan lebih menjamin terjadinya pemahaman yang lebih baik pada siswa. Pebelajar yang belajar lewat mendengarkan saja akan berbeda tingkat pemahaman dan lamanya “ingatan” bertahan, dibandingkan dengan pebelajar yang belajar lewat melihat atau sekaligus mendengarkan dan melihat. Media pembelajaran juga mampu membangkitkan dan membawa pebelajar ke dalam suasana rasa senang dan gembira, di mana ada keterlibatan emosional dan mental. Tentu hal ini berpengaruh terhadap semangat mereka belajar dan kondisi pembelajaran yang lebih hidup, yang

nantinya bermuara kepada peningkatan pemahaman pebelajar terhadap materi ajar.

2. Media Pembelajaran Modul

a. Pengertian Modul

Modul adalah suatu cara pengorganisasian materi pelajaran yang memperhatikan pendidikan. Strategi pengorganisasian materi pembelajaran mengandung *sequencing* yang mengacu pada pembuatan urutan penyajian materi pelajaran, dan *synthesizing* yang mengacu pada upaya untuk menunjukkan kepada pembelajaran keterkaitan antara fakta, konsep, prosedur dan prinsip yang terkandung dalam materi pembelajaran.

Untuk merancang materi pembelajaran, terdapat lima kategori kapabilitas yang dapat dipelajari oleh pembelajar, yaitu informasi verbal, keterampilan intelektual, strategi kognitif, sikap, dan keterampilan motorik. Strategi pengorganisasian materi pembelajaran terdiri dari tiga tahapan proses berpikir, yaitu pembentukan konsep, interpretasi konsep, dan aplikasi prinsip. Strategi-strategi tersebut memegang peranan sangat penting dalam mendesain pembelajaran. Kegunaannya dapat membuat siswa lebih tertarik dalam belajar dan dapat meningkatkan hasil belajar.

Secara prinsip tujuan pembelajaran adalah agar siswa berhasil menguasai bahan pelajaran sesuai dengan indikator yang telah ditetapkan. Karena dalam setiap kelas berkumpul siswa dengan

kemampuan yang berbeda-beda (kecerdasan, bakat dan kecepatan belajar) maka perlu diadakan pengorganisasian materi, sehingga semua siswa dapat mencapai dan menguasai materi pelajaran sesuai dengan yang telah ditetapkan dalam waktu yang disediakan, misalnya satu semester. Bentuk pelaksanaan cara mengajar seperti itu adalah dengan membagi-bagi bahan pembelajaran menjadi unit-unit pembelajaran yang masing-masing bagian meliputi satu atau beberapa pokok bahasan. Bagian-bagian materi pembelajaran tersebut disebut modul.

b. Ciri-ciri Modul

Sistem belajar dengan fasilitas modul telah dikembangkan baik di luar maupun di dalam negeri, yang dikenal dengan Sistem Belajar Bermodul (SBB). Tujuannya yaitu:

- 1) Memperpendek waktu yang diperlukan oleh siswa untuk menguasai tugas pelajaran tersebut;
- 2) Menyediakan waktu sebanyak yang diperlukan oleh siswa dalam batas-batas yang dimungkinkan untuk menyelenggarakan pendidikan yang teratur.

Pelaksanaan pembelajaran bermodul memiliki perencanaan kegiatan sebagai berikut.

- a) Modul dibagikan kepada siswa paling lambat seminggu sebelum pembelajaran.
- b) Penerapan modul dalam pembelajaran menggunakan metode diskusi model pembelajaran kooperatif konstruktivistik.

- c) Pada setiap akhir unit pembelajaran dilakukan tes penggalan, tes sumatif dan tugas-tugas latihan yang terstruktur .
- d) Hasil tes dan tugas yang dikerjakan siswa dikoreksi dan dikembalikan dengan *feedback* yang terstruktur paling lambat sebelum pembelajaran unit materi ajar berikutnya.
- e) Memberi kesempatan kepada siswa yang belum berhasil menguasai materi ajar berdasarkan hasil analisis tes penggalan dan sumatif, dipertimbangkan sebagai hasil diagnosis untuk menyelenggarakan program remedial pada siswa di luar jam pembelajaran.

Ciri-ciri modul adalah sebagai berikut.

- 1) Didahului oleh pernyataan sasaran belajar
- 2) Pengetahuan disusun sedemikian rupa, sehingga dapat menggiring partisipasi siswa secara aktif.
- 3) Memuat sistem penilaian berdasarkan penguasaan.
- 4) Memuat semua unsur bahan pelajaran dan semua tugas pelajaran.
- 5) Memberi peluang bagi perbedaan antar individu siswa
- 6) Mengarah pada suatu tujuan belajar tuntas.

c. Manfaat Modul.

- 1) Meningkatkan motivasi siswa, karena setiap kali mengerjakan tugas pelajaran yang dibatasi dengan jelas dan sesuai dengan kemampuan.
- 2) Setelah dilakukan evaluasi, guru dan siswa mengetahui benar, pada modul yang mana siswa telah berhasil dan pada bagian modul yang mana mereka belum berhasil.

- 3) Siswa mencapai hasil sesuai dengan kemampuannya.
- 4) Bahan pelajaran terbagi lebih merata dalam satu semester
- 5) Pendidikan lebih berdaya guna, karena bahan pelajaran disusun menurut jenjang akademik.

Berdasarkan penjelasan di atas maka dapat diyakini bahwa pembelajaran bermodul secara efektif akan dapat mengubah konsepsi siswa menuju konsep ilmiah, sehingga pada gilirannya hasil belajar mereka dapat ditingkatkan seoptimal mungkin baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Hasil penelitian terdahulu (Richard Duschl, 1993) menyatakan bahwa pembelajaran modul dalam pembelajaran konsep yang menyangkut kesetimbangan kimia dapat mengubah miskonsepsi siswa menuju konsep ilmiah. Di lain pihak, Santyasa, dkk (1995, 1996, 1997, 1998, 1999) menyatakan bahwa penerapan modul dapat mengubah miskonsepsi siswa menjadi konsepsi ilmiah dan dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

3. Media Pembelajaran *Power Point*

1) Pengertian Microsoft *Power Point*

Microsoft power point adalah sebuah program komputer untuk presentasi yang dikembangkan oleh Microsoft di dalam paket aplikasi *Microsoft Office*. Aplikasi ini sangat banyak digunakan, kalangan perkantoran, para pendidik, siswa, dan *trainer*. Jadi *Microsoft PowerPoint 2012* Merupakan program aplikasi untuk presentasi. Untuk

membuat presentasi diawali dengan membuat kerangka atau outline, kemudian menyiapkan slide yang baik dengan tampilan yang menarik.

2) Fungsi Microsoft *Power Point*

Fungsi dari *Microsoft PowerPoint* atau program presentasi adalah untuk pengajar atau pembicara seminar yang biasanya membahas materi untuk dipresentasikan. *Microsoft PowerPoint* dapat juga digunakan untuk membantu merancang dan menyajikan presentasi. Presentasi yang dibuat dapat berisi tampilan teks maupun grafis yang terbagi dalam slide.

3) Tahap-tahap Membuat Presentasi

Ada beberapa tahap yang harus dipersiapkan di dalam pembuatan presentasi yaitu:

a) Tahap Persiapan

Penggunaan presentasi diawali dengan membuat perencanaan terlebih dahulu apa yang akan dipresentasikan atau materi yang akan dibahas untuk pembuatan slide. Adapun tahap ini meliputi:

(1)Memilih tema atau konsep-konsep yang akan dipelajari

(2)Mempersiapkan bahan pendukung misalnya dengan gambar, film, sound, dan animasi.

b) Tahap Pelaksanaan

Membuka aplikasi *Microsoft PowerPoint* pada komputer, pada menu star kemudian membuat slide-slide (luncuran) yang akan ditampilkan untuk membantu di dalam menyampaikan materi pembelajaran tertentu. Hal-hal yang perlu diperhatikan di dalam pembuatan slide.

- (1) Pertama pembuatan slide harus runtut dalam penyampaian materi supaya pembelajaran tidak terkesan kembali ke materi awal.
- (2) Kedua penggunaan *background* hendaknya pemilihan warna atau gambar yang tepat. Agar tulisan atau hal yang akan dijelaskan lebih terlihat.
- (3) Ketiga bahan pendukung seperti sound dan animasi supaya diperhatikan sesuai dengan materi agar terlihat serasi dan indah.

c) Tahap Akhir

Untuk melihat hasil pembuatan menggunakan *slide show* yang merupakan tampilan seluruh halaman atau *full screen* presentasi. Dalam tampilan ini semua efek dan komponen animasi dimainkan. Jadi tampilan pada *slide show* merupakan tampilan akhir presentasi.

C. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)

Menurut keputusan menteri pendidikan dan kebudayaan tentang Sekolah menengah kejuruan Nomor 0490/U/1992 Bab 1 pasal 1 ayat 1 menyebutkan bahwa Sekolah Menengah Kejuruan adalah bentuk satuan pendidikan menengah yang diselenggarakan untuk melanjutkan dan meluaskan pendidikan dasar serta mempersiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional.

Menurut Depdikbud (1998:2) tujuan dari SMK program keahlian tata boga salah satunya adalah menyiapkan tamatan untuk dapat memasuki lapangan kerja serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam lingkup keahlian pariwisata khususnya bidang boga. Setelah menyelesaikan pendidikan SMK mereka dituntut untuk bermacam-macam kebutuhan. Diantaranya kebutuhan untuk bekerja, lulusan SMK diharapkan siap untuk bekerja.

Dari uraian tersebut disimpulkan bahwa sekolah menengah kejuruan (SMK) adalah sekolah yang mengembangkan dan mempersiapkan peserta didiknya untuk dapat bekerja dengan baik atau menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. SMK memiliki kelebihan dibandingkan dengan sekolah umum yang lain jika ditinjau dari misi, pengembangan dan biaya. Kelebihan SMK yaitu lulusan SMK dapat mengisi peluang kerja pada dunia usaha/industri, karena terkait dengan satu sertifikasi yang dimiliki oleh lulusannya melalui Uji Kemampuan Kompetensi. Dengan sertifikasi tersebut mereka mempunyai peluang untuk bekerja. Kedua, lulusan

Pendidikan Menengah Kejuruan dapat untuk melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi, sepanjang lulusan tersebut memenuhi persyaratan, baik nilai maupun program studi atau jurusan sesuai dengan kriteria yang dipersyaratkan.

D. Melayani Makan dan Minum

Mata pelajaran melayani makan dan minum merupakan salah satu mata pelajaran praktik di SMK N 1 Ambal. Melayani makan dan minum sangat erat kaitannya dengan restoran, yaitu suatu tempat pelayanan makanan dan minuman.

Berdasarkan kurikulum di jurusan Jasa Boga SMK N 1 Ambal, jumlah jam pelajaran melayani makan dan minum yaitu 96jam/semester. Standar kompetensi mata pelajaran melayani makan dan minum adalah menyediakan layanan makanan dan minuman yang terdiri dari 6 kompetensi dasar, yaitu menyiapkan/hidangan restoran untuk pelayanan, menyiapkan dan mengatur meja, menyambut tamu, pengambilan dan memproses pesanan, menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan, dan menutup area restoran/ruang makan.

E. Menyediakan Layanan Makanan Dan Minum Di Restoran

a. Pramusaji

1) Definisi Pramusaji

Waiter atau *waitress* (untuk selanjutnya disebut pramusaji) adalah karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum bagi para pelanggan hotel secara profesional (Soekresno, 2004). Pramusaji adalah orang yang bertanggung

jawab atau bertugas melayani hidangan di restaurant serta mempunyai hubungan yang dekat dengan tamu. Dengan pelayanan (*service*) yang menyenangkan bagi para tamu merupakan modal dasar agar tamu datang kembali untuk menikmati hidangan. (Tim guru Tata Boga SMK N 1 Ambal:46)

2) Syarat-syarat Pramusaji

Tamu-tamu yang datang ke restoran harus selalu dihormati dan dilayani dengan sopan dan ramah. Pramusaji yang berhubungan dengan tamu-tamu harus memiliki atau memenuhi persyaratan pribadi (*personil qualification*). Syarat-syarat tersebut diantaranya adalah:

- a. Akal budi dan kebijaksanaan (*Intelligence*)
- b. Pendidikan (*Education*)
- c. Kejujuran dan kepercayaan pada diri sendiri (*Honesty*)
- d. Kesetiaan (*Loyalty*)
- e. Inisiatif (*Initiative*)
- f. Fisik dan Mental yang Sehat (*Physical & Mental Health*)
- g. Berhati-hati dan Sabar (*Carefulness and Tolerance*)
- h. Semangat yang tinggi (*Enthusiasm*)
- i. Mampu mengingat (*Memory*)
- j. Kerjasama (*Cooperative*)

(Tim guru Tata Boga SMK N 1 Ambal:48-51)

b. Service

1) Jenis-jenis *Service*

a) *Table Service*

Yang dimaksud dengan *table service* adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan/disajikan kepada para tamu oleh pramusaji. *Table service* umumnya dibedakan menjadi 4 (empat) jenis, (Tim guru tata boga SMK N 1 Ambal:51) yaitu:

1) *American Service*

Merupakan sistem yang paling praktis diantara sistem yang ada, terutama jika dilihat dari kecepatan pelayanan dan jumlah pramusaji yang relatif lebih sedikit. *American service* lebih cocok diterapkan di restoran yang pelanggannya kaum *businessman* atau orang-orang yang memiliki waktu makan relatif terbatas.

2) *Russian Service* (Pelayanan Sistem Rusia)

Russian service biasa disebut dengan *platter service* atau *silver service* karena dalam pelaksanaannya menggunakan piring oval besar yang biasa terbuat dari perak (*silver*). Ciri khas *russian service* antara lain:

a) Sebelum hidangan dibawa oleh pramusaji, ketika masih berada di dapur makan tersebut dipotong-potong terlebih dahulu sesuai

porsi, kemudian ditata di *oval plate* dari perak dan dihias agar lebih menarik.

b) Peralatan makan yang dipergunakan kebanyakan dari bahan mahal dan mewah, misalnya perak.

c) Pramusaji untuk *russian service* adalah pramusaji pilihan yang memiliki pengetahuan dan pengalaman perihal *russian service* agar mampu melaksanakan tugasnya dengan baik dan benar.

3) *French Service* (Pelayanan Sistem Perancis)

French service biasa disebut dengan *gueridon service* karena dalam pelaksanaannya menggunakan kereta dorong berdisain lengkap dengan peralatan seperti kompor, tempat tabung gas, bumbu-bumbu, tempat memotong dan tempat menaruh piring panas. Kereta ini biasa disebut *gueridon*. (Tim guru tata boga SMK N 1 Ambal:54-56)

4) *English Service* (Pelayanan Sistem Inggris)

English service lebih dikenal dengan istilah *family service* karena lebih mencerminkan suasana kekeluargaan. *English service* paling ideal diterapkan pada acara jamuan makan di pesta-pesta keluarga atau kelompok yang orang-orangnya akrab satu sama lain. *English service* memiliki sistem yang khas, antara lain: hidangan yang telah disiapkan dibagikan oleh tuan rumah kepada para tamu atau tamu tetap duduk dan mengambil sendiri hidangan yang diestafetkan mulai dari tamu yang berada di sebelah kanan tuan

rumah dan seterusnya searah jarum jam dan terakhir tuan rumah sendiri. (Tim guru tata boga SMK N 1 Ambal:56)

b) Counter Service

Yang dimaksud dengan *counter service* adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu yang datang langsung duduk di depan *counter*. Yang dimaksud *counter* adalah meja panjang yang membatasi ruang dapur dan ruang restoran. Apabila makanan dan minuman yang dipesan sudah siap maka akan disajikan oleh pramusaji atau langsung oleh juru masak kepada tamu di atas *counter*. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu. (Tim guru Tata Boga SMK N 1 Ambal:58)

c) Self Service

Self service biasa disebut dengan *buffet service*, yaitu suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup) telah ditata dan diatur secara rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangan sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman teh dan kopi pada umumnya disajikan kepada tamu oleh pramusaji. (Tim guru tata boga SMK N 1 Ambal:58)

d) Carry Out Service

Carry out service atau biasa disebut juga sebagai *take out service* merupakan sistem pelayanan restoran dimana tamu datang untuk

membeli makanan yang telah disiapkan lebih dulu, dibungkus dan sebagainya untuk dibawa pergi. Jadi makanan dan minuman tidak dinikmati di tempat itu tetapi dibawa pulang. Dalam hal ini harga makanan menjadi lebih murah sebab pengusaha tidak perlu menyediakan peralatan yang mewah dan lengkap. (Tim guru tata boga SMK N 1 Ambal:49)

2) Tahap-tahap Pelayanan Makanan dan Minuman di Restaurant

- a. *Greeting the guest*
- b. *Escuting and Sitting the guest*
- c. *Pouring ice water*
- d. *Serving bread and butter*
- e. *Presenting the menu/taking order*
- f. *Presenting the wine list*
- g. *Adjustment*
- h. *Serving the food*
- i. *Serving the wine*
- j. *Clear up*
- k. *Crumbing down*
- l. *Presenting coffee or tea*
- m. *Presenting the bill*
- n. *Bid Forewell*
- o. *Table setting*

(Tim guru Tata Boga SMK N 1 Ambal:59-66)

3) Mengambil dan Memproses Pesanan

Pengambilan pesanan yang dilaksanakan oleh waiter menggunakan sistem yang disebut “*Triplacate*” dimana pesanan baik untuk makanan ataupun minuman ditulis pada buku pesanan (*restaurant order*) yang dibuat rangkap tiga. Dalam pelaksanaannya dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Lembaran yang asli (*the top copy*) akan dikirim dan diserahkan kepada petugas dapur untuk mendapatkan makanan.

2. Lembaran kedua (*the duplicate*) dikirim ke kasir untuk dipergunakan sebagai data dalam tamu (*guest's bill*).
3. Lembaran terakhir akan dibawa oleh pramusaji, sebagai petunjuk untuk menata peralatan di atas meja tamu dan keperluan *service*.

Hal yang perlu diperhatikan dalam mengambil pesanan:

1. Berikanlah kesempatan kepada tamu kita untuk mempelajari menu, supaya mereka dapat menentukan pilihannya dengan tepat.
2. Jika mereka sukar ataupun agak lama menentukan pilihannya berikanlah saran (*suggestion*).
3. Tindakan ini amat menguntungkan baik bagi kita dalam meningkatkan rekening yang akan dibayar oleh tamu.
4. Selalu menyarankan minuman penarik selera sebelum mereka menikmati hidangan.
5. Sarankan jenis makanan lalapan (*salad*) sebagai penyerta makanan pokok.
6. Dalam memberikan saran pertanyaan yang mengkhusus selalu diajukan diantaranya :
 - a. Apakah minuman yang diperolehnya harus disertai es atukah tidak atau apakah minuman tersebut diberikan hiasan (*garnish*) tertentu.
 - b. Jikalau memesan makanan yang terbuat dari daging (*steak*), harus ditanyakan tingkat kematangannya, apakah mereka ingin : matang, setengah matang atau pun mentah.
 - c. Saran hendaknya mengkhusus jangan bersifat umum.

- 1) Contoh: Apakah nyonya atau tuan ingin makanan penutup?
(pertanyaan ini amat umum).
- 2) Contoh : Apakah nyonya atau tuan ingin menikmati “*Apple pine a’la mode*” sebagai makanan penutup (lebih khusus).
7. Dalam mengambil pesanan pramusaji harus berdiri tegak dan tidak terlalu dekat pada tamu.
8. Tidak boleh memotong, menyela pembicaraan tamu, tetapi dengarkanlah dengan teliti dan baik.
9. Berusaha mencari/mengenali tuan rumah (*host*) dalam pengambilan pesanan.
10. Untuk memastikan pesanan yang dibuat tamu, kita harus mengulanginya.
11. Jika pesanan tersebut untuk serombongan tamu, buatlah bagan (*draft*) untuk tidak terjadi kekeliruan pada saat penyajiannya.
12. Selalu menulis pesanan di dalam buku pesanan sesuai dengan urutan hidangan (*Courses*) yang benar.

(Tim guru Tata Boga SMK N 1 Ambal:66-68)

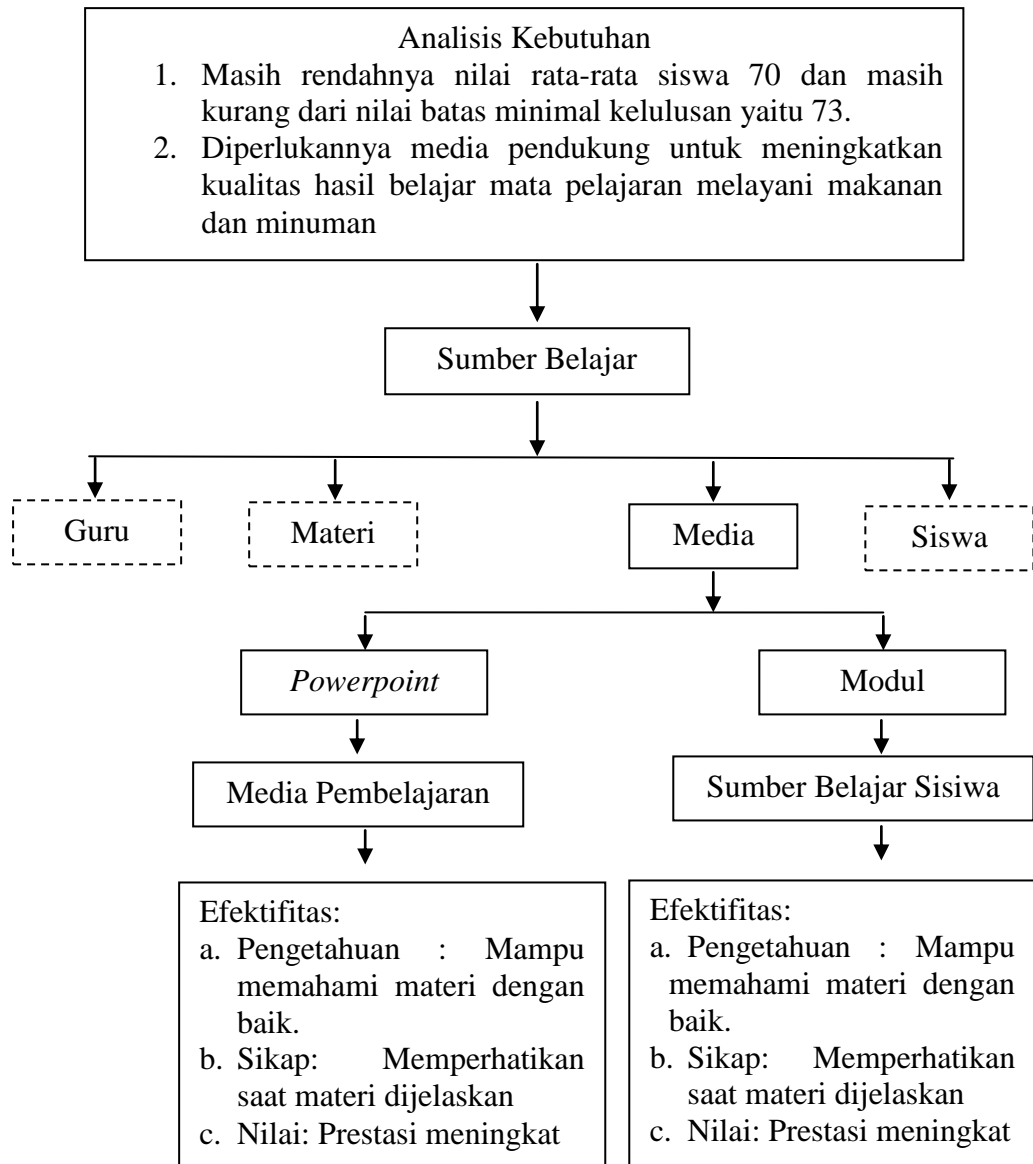
F. Kerangka Berfikir

Penentu efektifitas tidak pernah lepas dari tujuan dan hasil yang dicapai dalam suatu kegiatan. Efektifitas penggunaan media dalam pembelajaran merupakan tingkat pencapaian tujuan pembelajaran dalam kegiatan pembelajaran dengan penggunaan media modul dan *power point*. Untuk mencapai tujuan pembelajaran dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Penggunaan media pembelajaran modul dan *power point* merupakan

bagian dari faktor eksternal. Modul dan *power point* sebagai pendukung proses pembelajaran diharapkan dapat membantu siswa memahami pelajaran melayani makanan dan minuman sehingga siswa akan lebih mudah dan maksimal dalam melaksanakan proses belajar.

Penggunaan media pembelajaran diharapkan dapat meningkatkan hasil evaluasi belajar peserta didik pada mata pelajaran melayani makan dan minum pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman. Mata pelajaran melayani makan dan minum di SMK N 1 Ambal pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman memiliki nilai yang kurang dari rata-rata yaitu 70 sedangkan batas tuntas nilai mata pelajaran melayani makan dan minum yaitu 73. Nilai 70 dianggap masih kurang dan belum memenuhi batas tuntas sehingga perlu dievaluasi, disini kita akan mengevaluasi media pembelajaran yang digunakan.

Dengan media pembelajaran modul atau *power point* diharapkan dapat meningkatkan hasil belajar siswa SMK N1 Ambal, dan dapat menentukan media pembelajaran yang efektif. Dengan melihat nilai ulangan harian dan praktik maka akan memperlihatkan efektifitas keberhasilan pembelajaran. Hasil belajar siswa merupakan penentu efektifitas penggunaan media pembelajaran. Jadi penggunaan media pembelajaran dikatakan efektif apabila meningkatkan hasil belajar siswa. Kerangka berfikir dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka berfikir

Keterangan:



Bagian yang diteliti



Bagian yang tidak diteliti

G. Hipotesis

Berdasarkan teori-teori yang diuraikan serta kerangka berfikir maka dirumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut:

1. Ada perbedaan penggunaan media pembelajaran modul sebagai sumber belajar siswa pada mata pelajaran menyediakan layanan makanan dan minuman di SMK N 1 Ambal Kebumen.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian dan Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam penelitian quasi eksperimen karena penelitian ini menggunakan perlakuan dan pengukuran terhadap dua kelas yaitu kelas eksperimen dan kelas kontrol dengan pendekatan kuantitatif, yang dilaksanakan di SMK N 1 Ambal pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga tahun 2012/2013. Sarana dan prasarana kompetensi melayani makan dan minum yang dimiliki SMK N 1 Ambal sudah mencukupi maka penelitian ini layak dilakukan.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK N 1 Ambal pada siswa kelas XI, pertimbangan pemilihan tempat tersebut karena diperkirakan homogen, dipegang/diajar dengan guru yang sama dan menempuh mata pelajaran yang sama. Sehingga mempermudah penulis dalam mengumpulkan data SMK N 1 Ambal belum pernah ada penelitian sejenis, dan sarana dan prasarana pendukung disekolah ini sudah cukup baik.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan dari bulan Januari 2013 sampai bulan Juni 2013. Jadwal penelitian ini meliputi urutan kegiatan dan observasi pembuatan proposal sampai pembuatan laporan akhir. Sebagai catatan dalam pengambilan data pada penelitian ini disesuaikan dengan jadwal yang berlaku.

C. Populasi dan Sampel

Pengertian populasi menurut Sugiyono (2006:55), adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI yang mengikuti mata pelajaran melayani makan dan minum, kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman di SMK N 1 Ambal, Kebumen. Populasi terdiri dari dua kelas yaitu kelas XI Tata Boga 1 dan kelas XI Tata Boga 2. Jumlah siswa di XI TB 1 sebanyak 32 siswa dan XI TB 2 sebanyak 30 siswa. Jadi jumlah populasi dalam penelitian ini adalah 62 siswa.

Sampel adalah sebagian dari jumlah yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2006:56). Dalam penelitian ini teknik sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Seperti yang dipaparkan oleh Arikunto (1998:120) bahwa untuk subjek kurang dari 100, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Penelitian ini menggunakan kelompok eksperimen dan kontrol, jumlah siswa kelas eksperimen adalah 32 orang dan jumlah siswa untuk kelas kontrol adalah 30 siswa.

D. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian *Quasi Experimen*. Pemilihan metode *Quasi Experimen* dikenakan pada penelitian ini karena tidak melakukan randomisasi. Desain penelitian dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Control Group Posttest Design

Kelompok	Pretest	Perlakuan	Posttest
A	T1	X1	T2
B	T1	X2	T2

Keterangan :

- A : Kelompok Eksperimen
- B : Kelompok Kontrol
- X1 : Pembelajaran dengan media modul
- X2 : Pembelajaran dengan media power point
- T1 : Postes (tes awal mata pelajaran melayani makan dan minum)
- T2 : Postes (tes akhir mata pelajaran melayani makan dan minum)

Pada penelitian ini, Populasi terdiri dari dua kelas Jurusan Boga sebanyak 32 siswa untuk kelas eksperimen, dan 30 siswa untuk kelas kontrol. Masing-masing kelas tersebut diberi perlakuan yang berbeda yaitu 1 kelas untuk kelompok eksperimen dan 1 kelas untuk kelompok kontrol.

E. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian eksperimen adalah langkah-langkah yang ditempuh dalam pelaksanaan eksperimen. Langkah-langkah yang ditempuh dalam penelitian ini seperti dikemukakan oleh Sutrisno Hadi (1981) tentang prosedur eksperimen adalah sebagai berikut:

1. Tahap Pra Eksperimen

Sebelum eksperimen dilakukan terlebih dahulu diperiksa subyek penelitian, yang terdiri dari siswa pada kelas eksperimen dan kelas kontrol. Selanjutnya pemeriksaan dilakukan pada variabel eksperimen dan non eksperimen yang diasumsikan akan mempengaruhi bias hasil penelitian yaitu:

a. Kemampuan awal siswa dengan *pre-test*

Kemampuan awal siswa digunakan untuk memperkirakan pengaruh bias hasil penelitian antara kelas kontrol dengan kelas eksperimen.

b. Jumlah siswa dalam kelas

c. Ruang kelas (dilihat dari ruang kelas yang digunakan selama proses belajar berlangsung, antara kelas eksperimen dan kelas kontrol sudah sepadan karena ruang kelas yang digunakan memiliki kondisi yang sama)

d. Guru yang mengajar

Faktor guru yang mengajar sangat mempengaruhi pengetahuan siswa sehingga perlu di samakan terlebih dahulu. Guru pada kelas eksperimen dan kelas kontrol dibuat sama dalam arti fisik dan kemampuan mengajar sedang yang berbeda hanya peranannya dengan demikian faktor guru yang mengajar dianggap sudah seimbang.

2. Tahap Eksperimen

a. Tahap persiapan pelaksanaan eksperimen

Tahap persiapan pelaksanaan eksperimen berfungsi untuk mempersiapkan perlengkapan, perencanaan, dan segala sesuatu yang

berhubungan dengan eksperimen secara teknis seperti persiapan membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), persiapan ruang, waktu pelajaran yang dibutuhkan, serta media yang digunakan.

b. Tahap pelaksanaan eksperimen

Tahap ini berupa pemberian perlakuan dengan menggunakan media modul untuk meningkatkan hasil belajar pada kelas eksperimen dan pembelajaran *power point* pada kelas kontrol. Setiap perilaku membutuhkan waktu 120 menit (tiga jam pelajaran) jam pelajaran ini disesuaikan dengan jam pelajaran mata pelajaran melayani makan dan minum.

Pada pelaksanaan perilaku kelas kontrol maupun kelas eksperimen dilakukan oleh guru mata pelajaran melayani makan dan minum masing-masing kelas maupun peneliti. Pelaksanaan *tretmen* dilakukan sebanyak empat kali pertemuan, dengan dua kali untuk kelas kontrol dan dua kali untuk kelas eksperimen. Untuk setiap kali pertemuan satu jam pelajaran dibutuhkan waktu 40 menit. Sedangkan untuk penggunaan hari dan waktu pelaksanaan peneliti menyesuaikan dengan jadwal mata pelajaran melayani makan dan minum siswa kelas XI.

Pelaksanaan perlakuan di kelas eksperimen yang menggunakan media modul sebagai sumber belajar untuk meningkatkan hasil belajar. Langkah pertama yang ditempuh

peneliti adalah membuka pelajaran kemudian guru menjelaskan materi yang akan disampaikan pada pertemuan tersebut. Langkah berikutnya guru memberikan pretest sebelum pelajaran dimulai, kemudian siswa diberikan materi mengenai menyediakan layanan makanan dan minuman disertai dengan media pendukung yaitu menggunakan media modul. Setelah materi selesai disampaikan kemudian dilakukan penilaian dengan *postest* dan siswa mempraktikkan materi tentang tata cara menyajikan layanan makanan dan minuman, yang kemudian di lanjutkan dengan pembelajaran praktik.

F. Tahapan Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari-Juni 2013 pada siswa kelas XI semester 2, Jurusan Tata Boga di SMK N1 Ambal. Pemberian perlakuan dilakukan selama 2 kali untuk kedua kelompok, pretest dan posttest memerlukan waktu masing-masing kelompok adalah selama satu kali tatap muka.

2. Pemberian Tes Awal (Pretest)

Pemberian Test Awal (Pretest) dilaksanakan pada hari yang sama untuk masing-masing kelompok penelitian. Kemampuan awal siswa pada penelitian ini yang diseimbangkan adalah kemampuan pada mata pelajaran melayani makan dan minum kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman sehingga kedua kelompok yaitu

kelompok eksperimen dan kelompok kontrol berangkat dari kemampuan awal yang sama.

3. Pelaksanaan Perlakuan (Treatment)

Pelaksanaan perlakuan dilaksanakan selama dua kali tatap muka untuk masing-masing kelompok dengan setiap tatap muka sebanyak 4 jam pelajaran. Kelompok eksperimen menerima materi dengan strategi pembelajaran menggunakan modul dan kelompok kontrol menerima materi dengan strategi pembelajaran *powerpoint* pada mata pelajaran melayani makan dan minum unit kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman.

4. Pemberian Tes Akhir (Postest)

Setelah perlakuan selesai dilaksanakan, kegiatan selanjutnya adalah pemberian tes akhir atau postest. Hasil dari postest ini digunakan untuk mengetahui sejauh mana hasil belajar yang dicapai pada tiap kelompok, setelah melalui proses analisa data maka dapat diketahui efektifitas kedua strategi pembelajaran tersebut.

G. Metode Pengambilan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode tes berupa tes objektif pilihan ganda yang berisi materi tentang menyediakan layanan makanan dan minuman. Test digunakan untuk mengukur hasil belajar antara siswa yang mengikuti pelajaran dengan strategi pembelajaran menggunakan media modul dan hasil belajar siswa yang mengikuti pelajaran dengan strategi pembelajaran *power point*.

Tes dilakukan dua kali yaitu test pertama adalah awal test (pretest) yang bertujuan untuk mengetahui kemampuan awal siswa dan test kedua adalah test akhir (posttest) yang bertujuan untuk mengetahui hasil belajar siswa setelah mendapat perlakuan (treatment) dari masing-masing kelompok.

H. Instrumen Penelitian

Salah satu hal yang penting dalam sebuah penelitian adalah menentukan alat pengumpulan data yang disebut instrumen penelitian, instrumen penelitian berfungsi untuk memperoleh data yang nantinya akan diolah. Pengertian instrumen penelitian itu sendiri menurut menurut Suharsimi Arikunto (2000:134), instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan agar kegiatan tersebut menjadi sistematis. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes pada mata pelajaran melayani makan dan minum, pada kompetensi menyajikan layanan makanan dan minuman.

Soal tes hasil belajar disusun berdasarkan silabus mata pelajaran melayani makan dan minum kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman di SMK N 1 Ambal Kebumen. Sebelum membuat tes terlebih dahulu menyusun kisi-kisi pengembangan tes yang dapat dilihat pada tabel 2. Tes tersebut dalam bentuk pilihan ganda dengan 4 alternatif jawaban, masing-masing soal hanya mempunyai 1 jawaban yang tepat. Pemberian skor dalam tes hasil belajar mata pelajaran melayani makan dan minum untuk kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman adalah 1 untuk jawaban benar

dan 0 untuk jawaban salah. Untuk melihat kisi-kisi soal tes dapat di lihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kisi-kisi tes hasil belajar

Kompetensi Dasar	Indikator	No Butir	Jumlah butir soal	Kognitif
Menyediakan Layanan Makanan dan minuman di Restoran	Mampu mengidentifikasi			
	1. Pramusaji			
	a. Definisi Pramusaji	1,2	2	C1
	b. Syarat-syarat pramusaji	3,4,5,6	3	C1
	c. Penampilan diri pramusaji	7,8,9	2	C2
	d. Tugas-tugas Pramusaji			
	1. Sebelum restoran buka	10,11	2	C2
	2. Saat restoran buka	12,13,14	3	C3
	3. Saat restoran tutup	15	1	C3
	2. Service			
	a. Jenis-jenis service			
1) <i>American Service</i>	16,17 18,19,20, 21,22	2 5	C1 C2	
2) <i>Russian Service</i>	23,24, 25,26,	4	C2	
3) <i>French Service</i>	27,28,29	3	C2	
4) <i>English Service</i>	30,32,32	3	C2	
b. Counter Service	33,34	2	C1	
c. Self Service	35,36	2	C2	
d. Carry Out Service	37,38	2	C2	
e. Tahap pelayanan makanan dan minuman di restaurant	39,40,41, 42,43,44, 45,46,47, 48	10	C3	
f. Mengambil dan memproses pesanan	49,50,51, 52,53,54, 55	7	C3	
	Jumlah		55	

I. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Untuk mengetahui tingkatan butir soal pada instrumen penelitian maka harus dilakukan uji coba instrumen. Tes uji coba instrumen. Tes uji coba instrumen dalam penelitian ini dilakukan pada kelas yang bukan merupakan sampel dan telah menempuh pelajaran melayani makan dan minum khususnya menyediakan layanan makanan dan minuman. Tes uji coba instrumen dikenakan pada kelas XII-Tata Boga yang berjumlah 30 siswa. Analisis uji coba instrumen dilakukan dengan:

1. Uji Validitas

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kuantitatif, kualitas pengumpulan datanya sangat ditentukan oleh kualitas instrumen atau alat pengumpul data yang digunakan. Instrumen itu berkualitas dan dapat dipertanggung jawabkan pemakainya apabila sudah terbukti validitasnya. “valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data itu valid” (Sugiyono, 2006: 267).

Instrumen dalam penelitian ini berbentuk tes maka pengujianya menggunakan validitas isi (*content validity*) dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang telah diajarkan. Secara teknis pengujian validitas dapat dibantu dengan menggunakan kisi-kisi instrumen. Dalam kisi-kisi itu terdapat variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur, dan nomor butir (item)

pernyataan. Untuk menguji validitas butir-butir instrumen lebih lanjut, maka dikonsultasikan dengan ahli materi. Kemudian diuji cobakan dan dianalisis dengan analisis item (Sugiyono, 2003:272).

Hasil penelitian bisa dikatakan valid bila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan yang sesungguhnya terjadi pada obyek yang diteliti. Teknik olah data untuk mengetahui hasil validitas dilakukan dengan menggunakan program ITEMAN.

a) Analisis Butir Soal

Penilaian terhadap butir soal pada dasarnya merupakan analisis butir soal. Suryabrata (1999) menyatakan bahwa analisis butir soal mencakup telaah soal atau analisis kualitatif dan analisis terhadap data empirik hasil uji coba atau analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif sering disebut dengan analisis item yang menghasilkan karakteristik atau parameter butir dan tes yaitu: tingkat kesukaran, daya beda dan distribusi jawaban dan kunci setiap butir, serta reliabilitas dan kesalahan pengukuran (SEM) dalam tes.

Dalam tes dan pengukuran, dikenal beberapa karakteristik butir soal. Untuk tes hasil belajar pada umumnya dipertimbangkan tiga karakteristik butir soal, yaitu: tingkat kesukaran, daya beda dan distribusi jawaban atau berfungsi tidaknya pilihan jawaban (distraktor). Ketiga karakteristik butir soal ini secara bersama-sama akan menentukan mutu butir soal. Bila salah satu dari ketiga karakteristik ini tidak memenuhi persyaratan maka mutu butir soal akan turun.

b) Tingkat Kesukaran

Asmawi Zainul (1997) tingkat kesukaran butir soal adalah proporsi peserta tes menjawab benar terhadap butir soal tersebut. Tingkat kesukaran butir soal biasanya dilambangkan dengan p. Makin besar nilai p yang berarti makin besar proporsi menjawab benar terhadap butir soal tersebut, makin rendah tingkat kesukaran butir soal itu. Hal ini mengandung arti bahwa soal itu makin mudah, demikian pula sebaliknya.

Soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu mudah atau tidak terlalu sukar. Soal yang terlalu mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi usaha memecahkannya. Sebaliknya soal yang terlalu sukar akan menyebabkan siswa menjadi putus asa dan tidak mempunyai semangat untuk mencoba lagi karena diluar jangkauannya. (Suharsimi Arikunto: 2001).

Cara yang paling mudah dan paling umum digunakan adalah skala rata-rata atau proporsi menjawab benar atau *proportion correct* (p), yaitu jumlah peserta tes yang menjawab benar pada soal yang dianalisis dibandingkan dengan peserta tes seluruhnya. Persamaan yang digunakan untuk menentukan tingkat kesukaran (p) adalah:

$$P = \frac{\sum B}{N}$$

Keterangan:

P : Proporsi menjawab benar pada butir soal tertentu

$\sum B$: Banyaknya peserta tes yang menjawab benar

N : Jumlah peserta tes yang menjawab

(Depdikbud, 1997: 17)

Besarnya tingkat kesukaran berkisar antara 0,00 sampai 1,00. Untuk sederhananya tingkat kesukaran butir dan perangkat soal dapat dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu mudah, sedang dan sukar. Sebagai patokan menurut (Asmawi Zainul: 1997) dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Klasifikasi Tingkat Kesukaran Butir Soal

Tingkat Kesukaran	Nilai p
Sukar	0,00 – 0,25
Sedang	0,26 – 0,75
Mudah	0,76 – 1,00

Berdasarkan hasil analisis data sesuai dengan kriteria di atas, seperti tercantum dalam tabel 3 dapat diperoleh hasil secara rinci sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Analisis Validasi Tingkat Kesukaran Butir Soal

Kategori Soal	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Sukar	1,20,24,25,26,27,29,32,41,43,44, 50,53,54,55	15	27,3
Sedang	1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14,15,16, 18,19,21,22,23,28,30,33,34,35,37, 38,39,40,42,45,46,47,48,49,51,52	36	65,5
Mudah	5,17,31,36,	4	7,2
	Jumlah	55	100

Berdasarkan tabel 4 diatas, dapat dijelaskan bahwa pada soal validasi, butir soal dengan kategori sukar sebanyak 15 butir (27,3%), butir soal dengan kategori sedang sebanyak 36 butir (65,5%), sedangkan butir soal dengan kategori mudah sebanyak 4 butir (7,2%).

c) Daya Beda

Daya beda butir soal ialah indeks yang menunjukkan tingkat kemampuan butir soal membedakan kelompok yang berprestasi tinggi (kelompok atas) dari kelompok yang berprestasi rendah (kelompok bawah) diantara para peserta tes (Asmawi Zainul:1997)

Daya beda butir soal yang sering digunakan dalam tes hasil belajar adalah dengan menggunakan indeks korelasi antara sekor butir dengan sekor totalnya. Daya beda dengan cara ini sering disebut validitas internal, karena nilai korelasi diperoleh dari dalam tes itu sendiri. Daya beda dapat dilihat dari besarnya koefisiensi korelasi biserial maupun koefisiensi korelasi point biserial.

Dalam analisis ini digunakan nilai koefisiensi korelasi biserial untuk menentukan daya beda butir soal. Koefisien korelasi biserial menunjukkan hubungan anantara dua skor, yaitu skor butir soal keseluruhan dari peserta tes yang sama.

Koefisiensi daya beda berkisar antara -1,00 sampai dengan +1,00. Daya beda +1,00 berarti bahwa semua anggota kelompok atas menjawab benar terhadap butir soal itu, sedangkan kelompok bawah seluruhnya menjawab salah terhadap butir soal itu. Sebaliknya daya beda -1,00 berarti bahwa semua anggota kelompok atas menjawab salah butir soal itu, sedangkan kelompok bawah seluruhnya menjawab benar terhadap soal itu.

Menurut Dali S Naga (1992) kriteria besarnya koefisiensi daya beda dikalsifikasikan menjadi empat kategori. Secara lebih rinci dijelaskan dalam tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5. Klasifikasi Daya Beda Butir Soal

Kategori Daya Beda	Koefisiensi Korelasi
Baik	0,40-1,00
Sedang (tidak perlu revisi)	0,30-0,39
Perlu direvisi	0,20-0,29
Tidak baik	-1,00-0,19

Berdasarkan hasil analisis iteman, sesuai dengan kriteria di atas dapat diperoleh ringkasan hasil analisis daya beda pada tabel 6.

Tabel 6. Hasil Analisis Daya Beda Butir Soal

Kategori Daya Beda	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Baik	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 12,13,14,15,16,17,18,2 1,22,23,28,30,31,33,34, 35,36,37,39,40,42,45,4 6,47,48,49,51,52	39	71
Sedang (tidak perlu direvisi)	19,38	1	1,8
Perlu direvisi	26,27,29,41,43,44	6	10,9
Tidak baik	11,20,24,25,32,50, 53,54, 55	9	16,3
Jumlah		55	100

Bedasarkan tabel 6 diatas, dapat dijelaskan bahwa kategori soal yang mempunyai daya beda baik sebanyak 39 butir (71%), kategori sedang 1 butir (1,8%), kategori perlu direvisi 6 butir (10,9%) dan kategori tidak baik dalam arti butir soal tersebut tidak berfungsi sebanyak 9 butir (16,3%). Butir soal yang mempunyai daya beda baik, pada umumnya memiliki tingkat kesukaran sedang.

d) Distribusi Jawaban (Distraktor)

Dilihat dari konstruksi butir soal terdiri dari dua bagian, yaitu kunci jawaban dan pengecoh. Alternatif jawaban juga terdiri dari dua bagian, yaitu kunci jawaban dan pengecoh. Pengecoh dikatakan berfungsi apabila semakin rendah tingkat kemampuan peserta tes semakin banyak memilih pengecoh, atau semakin tinggi tingkat kemampuan peserta tes akan semakin sedikit memilih pengecoh.

Hal demikian dapat ditunjukkan dengan adanya korelasi yang tinggi, rendah atau negative pada hasil analisis. Apabila proporsi peserta tes yang menjawab dengan salah atau memilih pengecoh kurang dari 0,025 maka pengecoh tersebut harus direvisi. Dan untuk pengecoh yang ditolak apabila tidak ada yang memilih atau proporsinya 0,00 (Depdikbud:1997). Proporsi alternatif jawaban masing-masing butir soal dapat dilihat pada kolom prpoortion endorsing pada hasil analisis iteman.

Menurut Depdikbud (1997) untuk menilai pengecoh (distraktor) dari masing-masing butir soal dapat dikategorikan sebagai berikut:

Tabel 7. Klasifikasi Distraktor Butir Soal

Kategori Distraktor	Nilai Proportion Endorsing
Baik	$\geq 0,025$
Revisi	$< 0,025$
Tidak Baik/Tolak	0,000

Berdasarkan klasifikasi di atas, dapat diperoleh hasil analisis data yang menunjukkan berfungsi tidaknya distraktor jawaban, seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel 8. Hasil Analisis Kategori Distraktor

Kategori Distraktor	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Baik	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,42,45,46,47,48,49,50,51,52,53	46	83,64
Revisi	-	-	-
Tidak Baik/ Tolak	11,24,25,41,43,44,54,55	9	16,36
Jumlah		55	100

Berdasarkan tabel 8. Dapat dijelaskan bahwa butir soal yang mempunyai distraktor dalam kategori baik sebanyak 46 butir (83,64%), kategori tidak baik sebanyak 9 butir (16,36%) dan tidak ada butir soal yang mempunyai distraktor yang berada pada kategori revisi.

Berdasarkan analisis, butir soal yang dinyatakan valid adalah apabila dilihat dari *point biserialnya* harus lebih besar dari nilai 0,3. Dari analisis tersebut terlihat bahwa dari 55 butir soal pertanyaan yang diberikan yang nilai *point biserialnya* lebih dari 0,3 yaitu 39 soal yang dinyatakan valid.

2. Uji Persyaratan Analisis

Tahap analisis yang kedua adalah teknik korelasi produk moment yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara masing-masing variabel bebas dengan variabel terikat. Tahap selanjutnya adalah analisis regresi ganda tiga prediktor yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas secara bersama-sama dengan variabel terikat . sebelum dilakukan analisis data untuk

pengujian hipotesis terlebih dahulu dilakukan uji persyaratan analisis terhadap data penelitian, yaitu uji normalitas dan uji linieritas sebagai berikut:

a) Uji Normalitas

Uji normalitas ini bertujuan untuk mengetahui apakah data yang terjaring dari masing-masing variabel berdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas dalam penelitian ini menggunakan rumus *Kolmogorov Smirnov*, yaitu :

$$D_n = \max |F_e - F_o|$$

Keterangan:

D_n = Deviasi absolut tertinggi

F_e = Frekuensi harapan

F_o = Frekuensi observasi (Sugiyono, 2007: 156).

Untuk mengetahui apakah distribusi frekuensi masing-masing variabel normal atau tidak dilakukan dengan melihat harga p. Jika harga p lebih besar dari 0,05 berarti distribusi data normal, sedangkan bila harga p lebih kecil atau sama dengan 0,05 maka distribusi data tidak normal.

Tabel 9. Rangkuman Hasil Uji Normalitas

Data	Nilai KSZ	P	Kesimpulan
<i>Pre-test</i>	780	577	Normal
Post-test	1.140	149	Normal

Berdasarkan ringkasan table hasil uji normalitas diatas diperoleh $P > 0,05$ dan dapat disimpulkan bahwa hasil penelitian berdistribusi normal.

b) Uji Homogenitas

Uji homogenitas dimaksudkan untuk mengetahui apakah sampel yang diambil dari populasi memiliki varians yang sama dan tidak menunjukkan perbedaan atau bermakna satu sama lain. Uji statistik untuk homogenitas adalah uji F dengan membandingkan varians terbesar dengan varians terkecil (Sugiono,2007: 140). Rumusnya adalah sebagai berikut:

$$F = s^2 \text{ max} / s^2 \text{ min}$$

Keterangan

$s^2 \text{ mak}$ = varians terbesar

$s^2 \text{ min}$ = varians terkecil

Tabel 10. Rangkuman Hasil Uji Homogenitas

Kelompok	F hitung	Db	F tabel	Keterangan
Prestasi belajar	1,523	31;29	2,006	Homogen

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa data diatas memiliki $F_{hitung} < F_{tabel}$. Jadi data prestasi belajar kelompok eksperimen maupun kontrol memiliki kesamaan varians (homogen)

3. Uji Reliabilitas

Reliabilitas bertujuan untuk mengetahui apakah instruksi yang dibuat sudah memenuhi keajengan atau belum, suatu alat ukur dikatakan reliabel bila alat ukur tersebut mampu menghasilkan nilai ukur yang sama meskipun pengukuran dilakukan berulang-ulang. Reliabilitas adalah untuk mengetahui sejauh mana alat ukur dapat dipercaya atau tidak dapat diandalkan. Bila alat ukur digunakan dua kali atau lebih untuk mengukur sejumlah subjek yang sama dan waktu yang

berbeda dengan hasil yang diperoleh relatif sama, maka alat ukur itu reliabel.

Dalam penelitian ini reliabilitas instrumen yang akan digunakan adalah dengan *internal consistency*, dilakukan dengan cara mencobakan instrumen sekali saja kemudian dianalisis dengan teknik tertentu. Untuk reliabilitas instrumen dilakukan dengan 1 tahapan berdasarkan bentuk soal yaitu soal pilihan ganda. Pengujian reliabilitas menggunakan program ITEMAN. Kriteria yang digunakan untuk mengetahui tinggi rendahnya nilai r dengan menggunakan pedoman menurut Suharsimi Arikunto (2006:276). Tinggi rendahnya reliabilitas instrumen dapat diinterpretasikan dengan pedoman yang telah dimodifikasi seperti pada Tabel 3.

Tabel 11. Tabel Interpretasi Nilai r

Besarnya nilai r	Interpretasi
0,800 sampai dengan 1,000	Tinggi
0,600 sampai dengan 0,799	Cukup
0,400 sampai dengan 0,599	Agak rendah
0,200 sampai dengan 0,399	Rendah
0,000 sampai dengan 0,199	Sangat rendah

(Suharsimi Arikunto, 2006:276)

Instrumen dikatakan reliabel jika, r_{hitung} lebih besar atau sama dengan r_{tabel} dan sebaliknya jika r_{hitung} lebih kecil dari r_{tabel} instrumen dikatakan tidak reliabel atau nilai r_{hitung} dikonsultasikan dengan tabel interpretasi r dengan ketentuan dikatakan reliabel jika $r_{hitung} \geq 0,600$.

Berdasarkan hasil uji coba instrumen yang dilaksanakan kepada 30 siswa kelas XII Tata Boga SMK N 1 Ambal, dengan bantuan komputer program ITEMAN diperoleh hasil perhitungan reliabilitas instrumen *alpha* sebesar 0,848 yang berarti reliabel dengan tingkat reliabilitasnya termasuk tinggi. Hal ini menunjukkan interpretasi yang tinggi dan memenuhi syarat sebagai alat pengumpul data dalam penelitian.

J. Teknik Analisis Data

Data dalam penelitian ini adalah pada tes tertutup yang bersifat kualitatif yang diskor sehingga diperoleh data kuantitatif. Data yang berbentuk angka-angka tersebut dapat diukur persentasenya, selanjutnya diadakan interpretasi kedalam hasilnya yang bersifat kualitatif. Tahapan dalam menganalisis data yang telah diperoleh ada beberapa tahap yaitu, statistik deskriptif dan uji-t.

a. Analisis Deskriptif

Teknik analisis yang digunakan pertama dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Menurut Sugiyono (2006:207) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dan menjelaskan, memaparkan dan menggambarkan secara obyektif data yang diperoleh. Analisis deskriptif dalam penelitian ini menghitung rata-rata (mean), median (me), modus (mo) dan standar deviasi atau simpangan baku

1) Mean (M)

Mean merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tersebut. Rata-rata (mean) ini didapat dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam kelompok itu, kemudian dibagi dengan jumlah individu yang ada pada kelompok tersebut (Sugiyono, 2007:49). Hal ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Me = \frac{\sum Xi}{n}$$

Keterangan :

Me = mean (rata-rata)

\sum = Epsilon (baca jumlah)

x_i = nilai x ke i sampai ke n

N = jumlah individu (Sugiyono, 2007:49)

2) Median (Me)

Median adalah salah satu teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang telah disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar atau sebaliknya dari yang terbesar sampai yang terkecil (Sugiyono, 2007:48).

$$\text{Median} = b + p \left[\frac{\frac{1}{2}N - F}{f} \right] i$$

Keterangan:

- b : batas bawah
- p : panjang kelas interval
- N : banyak responden
- F : jumlah semua frekuensi
- f : frekuensi kelas interval

3) Modus (Mo)

Modus merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer (yang sedang menjadi *mode*) atau nilai yang sering muncul dalam kelompok tersebut (Sugiyono, 2007:47).

$$\text{Modus} = b + p \left[\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right]$$

Keterangan:

- b : batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak
- p : panjang kelas interval
- b_1 : frekuensi pada modus dikurangi frekuensi kelas interval terdekat sebelumnya
- b_2 : frekuensi modus dikurangi frekuensi interval berikutnya

(Sugiyono, 1995:46)

4) Interval

Untuk memperoleh distribusi frekuensi digunakan perhitungan Interval Kelas, Rentang Interval, dan Panjang Interval.

Adapun rumus perhitungannya adalah sebagai berikut:

Interval Kelas = $1 + 3,3 \text{ Log } n$ (jumlah sampel)

Rentang Interval = nilai tertinggi – nilai terendah

Panjang Interval = $\frac{\text{Rentang Interval}}{\text{Interval Kelas}}$

(Sugiyono,2007:35).

b. Statistik dengan Uji t

Sesuai dengan tujuan dalam penelitian ini, data yang telah didapat perlu dikaji secara teoritis. Data dalam penelitian ini data berbentuk interval dan hipotesis yang diajukan adalah hipotesis komperatif yaitu menentukan adanya perbedaan efektifitas antara dua strategi pembelajaran tersebut. Maka sesuai dengan penjelasan dari sugiyono (2002:119) statistik yang digunakan untuk menguji rata-rata dua sampel bila datanya berbentuk interval atau ratio adalah menggunakan t-tes.

Beberapa pertimbangan yang mendasari penggunaan uji-t antara kelompok adalah sebagai berikut:

- 1) Menguji rerata perbedaan dua kelompok
- 2) Sampel memiliki varians yang homogen (Sugiyono. 2003:136-138)

Dalam penelitian ini uji hipotesis menggunakan rumus t-tes dimana rumus ini digunakan untuk menguji hipotesis komperatif dan sampel independen (uji dua pihak)

Rumus Uji t

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{S_1^2}{n_1} + \frac{S_2^2}{n_2}}}$$

Keterangan:

\bar{x}_1 = rata-rata kelas eksperimen

\bar{x}_2 = rata-rata kelas kontrol

n_1 = simpangan baku kelas eksperimen

n_2 = simpangan baku kelas kontrol

S_1^2 = varians kelas eksperimen

S_2^2 = varians kelas kontrol (Sugiyono, 2005:134)

Kriteria penetapan dan penolakan hipotesis dalam penelitian ini adalah dengan analisis uji-t. Apabila $t_{hit} > t_{tabel}$ dengan taraf signifikansi 5% atau yang sering disebut taraf nyata $\alpha=0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima, sesuai dengan penjelasan dari Sugiyono (2003: 119)

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Penelitian

Penelitian ini mengambil subjek 32 siswa kelas Tata Boga 1 untuk kelas eksperimen, dan 30 siswa kelas Tata Boga 2 untuk kelas kontrol di SMK N 1 Ambal Kebumen tahun ajaran 2012/2013. Kelas eksperimen adalah kelas yang mendapat perlakuan (treatment) dengan menggunakan media pembelajaran modul. Sedangkan kelas kontrol adalah kelas yang mendapat perlakuan seperti biasa, dengan metode konvensional atau dengan pembelajaran menggunakan media *power point*.

Pemahaman siswa pada mata pelajaran melayani makan dan minum pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman dengan menggunakan metode konvensional mengalami peningkatan hasil belajar namun tidak maksimal. Karena hanya diberikan materi dengan metode konvensional dan di sertai media *powerpoint*. Walaupun sudah disertai media *power point*, masih banyak siswa yang sibuk sendiri waktu materi disampaikan, yang membuat siswa lain kurang konsentrasi sehingga suasana di dalam kelas tidak terlalu kondusif untuk proses belajar mengajar. Materi *powerpoint* juga hanya disampaikan point-point dari materi sehingga apabila siswa tidak konsentrasi dan memperhatikan betul pelajaran yang di sampaikan membuat siswa kurang memahami isi materi tersebut. Akibatnya, nilai *postest* siswa kelas kontrol tidak terlalu memuaskan.

Pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum khususnya kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman menggunakan media modul cukup baik. Pada proses pembelajaran di kelas eksperimen, para siswa ada beberapa yang kurang memperhatikan saat materi di jelaskan, namun para siswa mempunyai modu yang cukup lengkap untuk dibaca dan dipelajari sendiri. Sehingga nilai *postest* siswa kelompok eksperimen menjadi lebih baik dibandingkan kelompok kontrol.

Perbedaan pemahaman antara penggunaan media konvensional dengan media pembelajaran *powerpoint* atau media pembelajaran modul dalam mata pelajaran melayani makan dan minum khususnya menyediakan layanan makanan dan minuman di SMK N 1 Ambal dirasa cukup jauh. Hal ini dapat dilihat dari hasil rerata *postes* siswa kelompok eksperimen lebih tinggi dibandingkan rerata kelompok kontrol.

Penggunaan media pembelajaran modul terhadap pemahaman siswa pada mata pelajaran menyediakan makanan dan minuman kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman dapat dinilai efektif dalam proses pembelajaran menyedikan layanan makanan dan minuman dibandingkan menggunakan metode konvensional. Dilihat dari hasil uji-t yang ada pada hipotesis penelitian ini, dengan membandingkan nilai rata-rata kelas kontrol dan nilai rata-rata kelas eksperimen.

Dari penelitian ini, dapat disimpulkan sementara, bahwa penggunaan media modul dianggap cukup efektif dalam proses belajar mengajar. Hal ini telah dibuktikan dengan nilai dari kedua kelompok penilaian tersebut.

Data penelitian meliputi nilai *postest* (nilai kemampuan akhir) baik kelompok eksperimen maupun kelompok kontrol. Dengan demikian akan diperoleh dua data nilai kemampuan peserta didik yang menjadi indikator perbedaan. Perlakuan dilakukan dengan memberikan materi mengenai menyediakan layanan makanan dan minuman yang dilakukan dengan menggunakan konvensional atau menggunakan media pembelajaran media *power point* dan media pembelajaran modul.

1. Distribusi Data Nilai *Pretest*

Sesuai data yang telah terkumpul, skor kemampuan awal (*pretest*) kelompok eksperimen mata pelajaran produksi/melayani makan dan minum yang telah di capai peserta didik kelas TB2 dengan N (jumlah siswa) adalah 32 siswa, memiliki rerata sebesar 61,22. Sedangkan untuk kelompok kontrol mata pelajaran melayani makan dan minum yang telah di capai oleh peserta didik kelas TB2 dengan jumlah (N) siswa 30 siswa, memiliki rerata kelas sebesar 62,14.

2. Distribusi Data Nilai *Postest*

Sesuai data yang telah terkumpul dari tes akhir atau *postest* untuk mata pelajaran melayani makan dan minum yang dilakukan pada kelompok eksperimen kelas TB1 memiliki jumlah (N) siswa sebanyak 32 siswa. Rerata kelas sebesar 84,94. Sedangkan untuk hasil tes akhir atau *postest* untuk mata pelajaran melayani makan dan minum untuk kelas TB2 dengan jumlah (N) 30 siswa. Rerata kelas sebesar 76,58. Untuk mengetahui data nilai siswa dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Data Nilai Hasil Belajar Siswa

Kelas	<i>Pre-test</i>	Pos test	Daya Beda
Eksperimen	61,22	84,94.	23,72
Kontrol	62,14.	76,58	14,44

Data-data yang telah diperoleh, melalui hasil pretest dan *posttest*, dapat dilihat terdapat perbedaan nilai. Peningkatan nilai yang telah terlihat pada kelas eksperimen yang memiliki nilai rerata 84,94 dibandingkan kelas kontrol. Peningkatan nilai pada kelas kontrol yang kurang signifikan karena pada saat pelajaran berlangsung para siswa ada yang kurang memperhatikan pada saat materi dijelaskan. Dengan penggunaan media pembelajaran modul walaupun pada saat penjelasan ada beberapa siswa yang sibuk sendiri, tetapi materi yang terdapat pada modul cukup jelas sehingga siswa bisa membaca materi sendiri secara lebih jelas. Sehingga para siswa bisa memahami materi lebih lama dan hasinyapun juga lebih baik.

B. Pengujian Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban pertanyaan atau permasalahan dalam penelitian. Untuk pengujian hipotesis dengan menggunakan uji t terdapat hipotesis nol (H_0) dan hipotesis alternative. Hipotesis nol (H_0) atau disebut juga hipotesis nilai menyatakan tidak ada perbedaan antara dua variabel, sedangkan hipotesis alternatif (H_a) adalah hipotesis yang menyatakan adanya perbedaan antara dua kelompok, pernyataan di atas di kutip dari Suharsimi Arikunto 2002.

Sebelum melakukan pengujian hipotesis menggunakan uji t, terdapat syarat-syarat yang harus dipenuhi, yaitu data berdistribusi normal dan

variasi atau kelompok homogen. Dalam penelitian ini kedua syarat tersebut telah dibahas pada bab III. Hipotesis pertama berbunyi: “Tidak ada perbedaan pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum oleh penggunaan media pembelajaran modul dan *powerpoint* “ Ha berbunyi : “Ada perbedaan pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum oleh penggunaan media pembelajaran modul dan *power point*.”

Untuk menjawab hipotesis di atas, maka dilakukan analisis uji-t. Uji-t dimaksudkan untuk menguji perbedaan nilai *postes* antara kelompok siswa yang mengikuti mata pelajaran melayani makan dan minum khususnya menyediakan layanan makanan dan minuman dengan menggunakan media pembelajaran modul.

Tabel 9. Hasil uji-t pengujian

Hipotesis	t hitung	t tabel	Df	Taraf kesalahan	Kesimpulan
Hipotesis	2,854	2,006	60	0,05	Ho ditolak Ha diterima

Perhitungan menggunakan rumus uji-t untuk sampel yang berhubungan menghasilkan t_{hitung} sebesar 2,854. Jika dibandingkan dengan t_{tabel} menggunakan dk 60 dengan taraf kesalahan 0,05/ 5% dihasilkan t_{tabel} sebesar 2,006. Hasil t_{tabel} lebih kecil dari t_{hitung} , dengan demikian Ho ditolak dan Ha diterima.

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa hipotesis nol (Ho) yang berbunyi “Tidak ada perbedaan pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum dengan menggunakan media pembelajaran

modul dan media pembelajaran *powerpoint*” **ditolak**. Artinya H_a (hipotesis alternatif) yang **diterima**. Yang menyatakan bahwa “Ada perbedaan pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum pada penggunaan media pembelajaran dengan modul dan media pembelajaran dengan *powerpoint*”.

C. Pembahasan

1. Pelaksanaan Pembelajaran dengan Media Modul dan *Power Point*

Dari penelitian yang dilakukan di SMK N 1 Ambal Kebumen tentang media pembelajaran modul pada mata pelajaran melayani makan dan minum pada kompetensi menyediakan layanan makanan dan minum, Dapat diketahui pelaksanaan pembelajaran dengan menggunakan media modul menjadikan siswa memahami materi pembelajaran yang diajarkan. Siswa akan lebih mudah untuk memahami isi materi pelajaran karena siswa memiliki modul tersebut dan dapat membacanya secara berulang-ulang sehingga siswa akan lebih mudah untuk memahami isi materi tersebut. Penerapan media ini dapat mengurangi kesulitan siswa dalam belajar dan membantu mengidentifikasi garis besar materi sehingga materi pembelajaran lebih mudah diingat oleh siswa. Semakin sering siswa dalam membaca modul maka semakin meningkat pula prestasi siswa dalam memahami materi tersebut.

Penggunaan media pembelajaran *power point* dalam proses belajar mengajar sebenarnya cukup efektif. Kalau siswa memperhatikan dengan benar dan serius mungkin hasil belajar siswa juga akan baik seperti

pada modul. Namun kekurangan media pembelajaran dengan power point, siswa akan merasa jenuh jika belajar terlalu lama, sehingga siswa tidak lagi memperhatikan pelajaran yang diterangkan oleh guru saat mengajar. Pembelajaran power point merupakan pembelajaran yang menjelaskan garis besar materi pelajaran sehingga apabila siswa tidak memperhatikan semua materi yang dijelaskan maka siswa akan tertinggal materi dan siswa tidak dapat mengulanginya kembali.

Penggunaan media pembelajaran modul lebih efektif dibandingkan dengan media pembelajaran power point. Hal ini terbukti dengan hasil tes yang di lakukan pada siswa kelas XI di SMK Negeri 1 Ambal. Hasil tes menunjukan siswa kelas eksperimen dengan pelakuan pemberian media pembelajaran modul mempunyai nilai rerata yang lebih tinggi setelah sebelumnya di ukur kemampuan awalnya yang sama. Nilai rerata awal tes atau *pre-test* kelas eksperimen yaitu 61,22 sedangkan untuk kelas kontrol yaitu 62,14.

Dengan kemampuan awal yang hampir sama pada siswa kelas eksperimen dan kelas kontrol dan dengan di beri pelakuan yang berbeda pada proses belajar mengajar yaitu pemberian media pembelajaran. Untuk kelas eksperimen diberi media pembelajaran modul dan untuk kelas kontrol diberi media pembelajaran *power point*. Perbedaan pemberian perlakuan media pembelajaran membuat hasil prestasi belajar pada siswa kelas eksperimen dan kelas kontrol berbeda. Penggunaan media pembelajaran dengan menggunakan modul terbukti lebih efektif, hal ini terbukti dengan

nilai hasil *postes* yang dilakukan pada kelas eksperimen dan kelas kontrol. Nilai hasil *postes* pada kelas eksperimen yaitu 84,94 sedangkan untuk kelas kontrol yaitu 76,58. Peningkatan pada kelas eksperimen yaitu 23,72, sedangkan untuk kelas kontrol 14,44. Sehingga dapat disimpulkan media pembelajaran dengan menggunakan modul lebih efektif di bandingkan dengan power point khususnya pada pelajaran melayani makan dan minum sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman di SMK N 1 Ambal Kebumen. Adanya peningkatan pemahaman ini karena proses belajar mengajar menjadi lebih efektif. Waktu yang diberikan untuk penelitian ini cukup untuk memberikan materi serta tes awal dan tes akhir guna mengukur guna mengukur tingkat pemahaman para siswa.

Dampak positif dari penelitian ini, yaitu para siswa, khususnya kelompok eksperimen menyukai proses belajar mengajar menggunakan media pembelajaran modul. Para siswa menjadi lebih paham terhadap materi karena mereka bisa belajar dalam waktu yang cukup lama untuk memahami isi dari materi pembelajaran. Kelas kontrol juga mengalami kenaikan nilai dari test awal dan test akhir yang menunjukkan bahwa tingkat pemahaman siswa pada mata pelajaran melayani makan dan minum untuk kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman, bahkan pada saat pretest rata-rata nilai siswa kelas kontrol lebih besar disbanding kelas eksperimen. Namun setelah diadakan *posttest* kenaikan nilai pada kelas kontrol tidak banyak, hal itu terbukti pada perbedaan peningkatan nilai pretest dan *posttest* siswa kelas eksperimen dan siswa kelas kontrol.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian di SMK Negeri 1 Ambal Kebumen dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis penelitian ini adalah *Quasi eksperimen*. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 1 Ambal Kebumen pada kelas XI TB 1 untuk kelas eksperimen dengan jumlah 32 siswa dan kelas kontrol TB 2 dengan jumlah 30 siswa. Metode pengumpulan data menggunakan tes. Validitas dan Reliabilitas menggunakan program ITEMAN. Teknik analisis data dengan tes statistik deskriptif dan uji-t.
2. Hasil belajar siswa untuk kelas eksperimen di SMK Negeri 1 Ambal pada pembelajaran melayani makan dan minum sub kompetensi menyediakan layanan makanan dan minuman dengan menggunakan media pembelajaran modul yaitu *pre-test* 61,23 dan untuk *posttest* 84,94. Sedangkan hasil belajar untuk kelas kontrol yaitu untuk nilai *pre-test* 62,13 sedangkan *postes* 76,58.
3. Hasil belajar siswa di SMK Negeri 1 Ambal dengan menggunakan media pembelajaran modul dapat dikatakan meningkat. Hal ini terbukti pada penggunaan media pembelajaran modul menunjukkan daya beda yang signifikan yaitu $T_{hitung} 2,854 > T_{tabel} 2,006$ pada taraf signifikan 5%. Peningkatan hasil belajar kelas eksperimen yaitu 23,72 sedangkan kelas kontrol 14,44. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa hipotesis yang berbunyi “ada efektifitas penggunaan media pembelajaran modul pada

pencapaian kompetensi melayani makan dan minum di SMK N 1 Ambal Kebumen” dapat diterima. Artinya pembelajaran kompetensi melayani makan dan minum dengan menggunakan modul lebih efektif dibandingkan menggunakan *power point*.

B. Saran

Dari kesimpulan yang dipaparkan di atas maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Sekolah

- a. Memilih dan menggunakan media pembelajaran yang efektif dan diminati para siswa agar siswa lebih bersemangat dalam mengikuti pelajaran di sekolah.
- b. Menyediakan media pembelajaran seperti modul yang cukup agar siswa bisa lebih baik dalam belajar.

2. Siswa

1. Siswa sebaiknya belajar lebih baik dan mendengarkan materi dari guru saat dijelaskan.
2. Siswa sebaiknya membaca kembali materi yang telah dijelaskan agar lebih paham.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif Sadiman. (2009). *Media Pendidikan. Media Pendidikan Pengertian*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Perkasa
- Azhar Arsyad.(2010).*Media Pembelajaran*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Perkasa
- Baharul Hayat. (1997). *Item and Test Analysis*. Jakarta. Balitbang Dikbud
- Dalyono M. (2007). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta. Rineka Cipta
- Depdiknas, (2002). *Manajemen Peningkatan Mutu Berbasis Sekolah*. Jakarta.
- E. Mulyasa (2006). *Kurikulum Berbasis Kompetensi*. PT Remaja Rosdakarya.
- I Wayan Santaya. 2009. *Metode Penelitian Pengembangan dan teori Pengembangan Modul*. Universitas Pendidikan Ganesha
- Margono. (2005). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Maritis Yamin. *Media Pembelajaran. Pengertian Media Pembelajaran*. PT. Raja Grafindo Perkasa
- Nana Sudjana dan Ahmad Rivai. 2001. *Media Pengajaran*. Bandung : Sinar Baru Algenso
- . (2002). *Media Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo
- . (2005). *Penilaian Hasil Belajar Mengajar*. Yogyakarta. Kanisius
- Nety Matzuquh. (2003). Efektivitas penggunaan lembar kerja praktik ;pada pencapaian kompetensi mata diklat oriental Indonesia siswa SMK N 2 Godean Yogyakarta: FT UNY
- Oemar Hamalik.2002. *Media Pendidikan*. Bandung: Aditya Bakti
- .2004. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta : Bumi Aksara
- .2008. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara
- Sugiyono.2006. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- . (2008). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- .2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Afabeta

Suharsimi Arikunto. (1997). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Rineka Cipta

—————. . 2002. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Asdi Mahasatya.

—————. . (2005). *Dasar-dasar Supervisi*. Jakarta : PT Rineka Cipta

Supriyanto Sutatmi, 2005, *Teknologi Informatika dan Komunikasi 2*, Klaten : Yudhistira.

Tim guru tata boga SMK Negeri 1 Ambal. 2012. *Melayani Makan Dan Minum*.

UU no.20. 2003. *Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdiknas

W. Gulo. 2002. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta. Gramedia Widiasarana.

LAMPIRAN



**LAMPIRAN
SILABUS**

SILABUS

Nama Sekolah : SMK Negeri I Ambal
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar kompetensi : Melayani Makan dan Minum
Kelas / Semester : XI / 4
Alokasi Waktu : 6 x 45 Menit

KOMPETENS I DASAR	NILAI-NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	P1	
3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> • Rasa ingin tahu • Kreatif • Mandiri • Tanggung jawab • Disiplin 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyebutkan macam-macam peralatan restoran • Menyebutkan susunan Standar Operasional Prosedur pelayanan makanan dan minuman • Menjelaskan pengertian pramusaji dan tugas-tugas pramusaji • Menjelaskan tentang struktur organisasi restoran 	<ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam peralatan restoran • Standar Operasional Prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman • Pramusaji • Struktur organisasi restoran 	<p>Tatap Muka TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan tugas pramusaji secara SOP • Menjadikan seorang pramusaji yang bertanggung jawab • Melakukan pembuatan struktur organisasi restoran <p>Penugasan Terstruktur (PT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan SOP pramusaji dengan benar • Peserta didik mendemonstrasikan seorang pramusaji • Peserta didik mengerjakan pembuatan susunan organisasi restoran 	<p>Jenis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ulangan tertulis • Praktek <p>Bentuk instrumen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis PG • Tes tertulis uraian 	36			<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku paket • Internet • Modul • Referensi Jasa Boga/Restoran

				<p>Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet yang berhubungan dengan SOP, • Pramusaji • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet yang berhubungan dengan seorang pramusaji • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet tentang struktur organisasi restoran 				
3.2 Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> • Rasa ingin tahu • Kreatif • Mandiri • Tanggung jawab • Disiplin 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyebutkan nama lipatan serbet • Mempraktekkan cara melipat serbet • Menyebutkan nama bunga • Mempraktekkan cara merangkai bunga • Menyebutkan jenis penataan meja • Mempraktekkan teknik set up meja 	<ul style="list-style-type: none"> • Melipat serbet (Napkin Folding) • Merangkai bunga (Flower arrangement) • Set up meja 	<p>Tatap MukaTM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyebutkan nama-nama lipatan serbet • Menyebutkan nama-nama jenis bunga • Menggunakan peralatan makan untuk menata meja <p>Penugasan Terstruktur (PT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempraktekkan cara melipat serbet • Peserta didik mempraktekkan cara merangkai bunga • Peserta didik mempraktekkan teknik set up meja <p>Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet yang berhubungan dengan berbagai gambar lipatan serbet • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet yang berhubungan dengan gambar rangkaian bunga • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet materi yang berhubungan dengan gambar penataan meja. 	<p>Jenis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ulangan tertulis • Praktek <p>Bentuk instrumen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis PG • Tes tertulis uraian • Tes praktek 	26		

3.3 Menyediakan layanan makanan dan minuman	Rasa ingin tahu • Kreatif • Mandiri • Tanggung jawab • Disiplin	<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan jenis/tipe pelayanan makanan Mempraktekkan jenis-jenis pelayanan makanan Menyebutkan macam-macam Set Up Meja Mempraktekkan macam-macam teknik menata meja 	<ul style="list-style-type: none"> Jenis-jenis/tipe pelayanan makanan Teknik penataan meja (Table Set Up) 	Tatap Muka™ <ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan jenis/tipe pelayanan makanan Menggunakan peralatan makan untuk menata meja Penugasan Terstruktur (PT) <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mengelompokkan jenis tipe pelayanan Peserta didik mempraktekkan cara menata (set up meja) Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMT) <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet yang berhubungan dengan jenis/tipe pelayanan makanan Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet yang berhubungan dengan gambar penataan meja 					Sumber: <ul style="list-style-type: none"> Buku paket Internet Modul Referensi Jasa Boga/Restoran
3.4 Menyediakan room service		<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian, fungsi dan tugas pokok room service Menjelaskan peralatan dan bahan keperluan room service Menjelaskan menu room service Mempraktekkan cara pengambilan pesanan Mempraktekkan cara menerima dan menjawab telepon Mempraktekkan cara menyimpan alat makan di atas baki/tray 	<ul style="list-style-type: none"> Room service 	Tatap Muka™ <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian, fungsi dan tugas pokok room service Menjelaskan peralatan dan bahan keperluan room service Menjelaskan menu room service Terstruktur (PT) <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik melakukan praktek cara pengambilan pesanan Peserta didik melakukan praktek cara menerima dan menjawab telepon Peserta didik melakukan praktek penyimpanan alat makan di atas baki (tray) Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT) <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mencari materi dan buku paket, internet yang berhubungan dengan room service 	Jenis: <ul style="list-style-type: none"> Ulangan tertulis Praktek Bentuk instrumen: <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis PG Tes tertulis uraian Tes praktek 	26			
3.5 Membuat minuman non alkohol	<ul style="list-style-type: none"> Rasa ingin tahu Kreatif Mandiri 	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian, fungsi minuman 	<ul style="list-style-type: none"> Minuman campuran 	Tatap Muka™ <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian, fungsi minuman campuran 	Jenis: <ul style="list-style-type: none"> Ulangan tertulis Praktek 				<ul style="list-style-type: none"> Buku paket Internet

	<ul style="list-style-type: none"> • Tanggung jawab • Disiplin 	<ul style="list-style-type: none"> campuran • Menjelaskan pengelompokkan minuman • Menyebutkan jenis-jenis minuman Mempraktekkan membuat minuman campuran 		<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengelompokkan minuman • Menyebutkana jenis-jenis minuman <p>Penugasan Terstruktur (PT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan praktek membuat minuman campuran <p>Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur (KMTT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mencari materi dan buku paket, internet yang berhubungan dengan materi minuman non alkohol • Peserta didik mencari materi dan buku paket/internet tentang materi yang berhubungan dengan elas minurnan 	<p>Bentuk instrumen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis PG • Tes tertulis uraian • Tes praktek 				<ul style="list-style-type: none"> • Modul • Referensi Jasa Boga/Restoran
--	--	---	--	--	--	--	--	--	---

**Kepala SMK N I Ambal
Pelajaran**

Guru Mata

**Suyono, S.Pd
NIP. 19631021 198405 1 002**



LAMPIRAN
RPP

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Tahun Pelajaran	: 2012- 2013
Nama Sekolah	: SMK Negeri 1 Ambal
Mata Pelajaran	: Melayani Makan dan Minum
Kelas/Semester	: XI/II
Pertemuan ke	: 5
Alokasi waktu	: 4 x 30 menit
Standar kompetensi	: Memahami Servis
I. Kompetensi dasar	: Servis

Pendidikan karakter Budaya Bangsa, pendidikan kewirausahaan :

1. Berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dan sesuatu yang telah dimiliki (nilai kreatif)
2. Sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas (nilai mandiri)
3. Sikap dan perilaku seseorang yang mau dan mampu melaksanakan tugas dan kewajiban (nilai tanggung jawab)
4. Perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas dan mengatasi berbagai hambatan (nilai kerja keras)

II. Indikator

- Memahami Pengertian, syarat pamsusaji
- Memahami jenis-jenis servis
- Memahami tahapan melayani makan dan minum
- Memahami tahapan memproses pesanan

IV. Tujuan Pembelajaran

Pertemuan 1

- Siswa memahami Pengertian, syarat pamsusaji
- Siswa memahami jenis-jenis servis
- Siswa memahami tahapan melayani makan dan minum
- Siswa memahami tahapan memproses pesanan

V. Materi Pembelajaran

Pertemuan 1

- Menjelaskan pengertian, syarat pamsaji
- Menjelaskan jenis-jenis servis
- Menjelaskan tahapan melayani makan dan minum
- Menjelaskan tahapan memproses pesanan

VI. Metode Pembelajaran

Pertemuan 1

- Ceramah
- Diskusi
- Praktik

VII. Langkah-langkah-kegiatan-pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan Awal / Pendahuluan

- a. Berdoa
- b. Guru menjelaskan topik dan tujuan; strategi pembelajaran, cara penilaian tentang kompetensi yang akan dipelajari guna memotivasi peserta didik
- c. Pree test

Kegiatan Inti

- a. Guru menyampaikan materi pembelajaran tentang pengertian, syarat pamsaji, jenis-jenis servis, tahapan melayani makan dan minum dan tahapan memproses pesanan restoran..

Kegiatan akhir

1. Guru mengevaluasi ketercapaian kompetensi peserta didik
2. Guru memberikan tugas dan menyampaikan kegiatan pembelajaran pada pertemuan berikutnya
3. Guru memberikan Kesimpulan
4. Postest
5. Praktik

VIII. Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

Pertemuan 1

- a. Modul mengenai restoran
- b. Arwana, IGPP dan ING Astina 1995 Tata Hidangan Direktorat pendidikan Menengah dan Kejuruan Depdikbud Jakarta
- c. Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriati.2008. Restoran jilid 3. Direktorat PSMK Depdiknas

IX. Penilaian (Terlampir)

Penilaian meliputi :

- b. Tes Pilihan Ganda

Berikan tanda silang (x) pada setiap jawaban di bawah ini yang dianggap paling benar

1. Pengertian pramusaji adalah...
 - a. Orang yang bertugas untuk melayani tamu
 - b. Orang yang bertugas menerima pesanan dari tamu
 - c. Orang yang bertanggungjawab dan bertugas melayani hidangan restoran serta mempunyai hubungan dekat dengan tamu
 - d. Orang yang bertugas membuatkan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu restoran
2. Pelayanan yang diberikan kepada tamu sebaiknya adalah...
 - a. Menyenangkan tamu
 - b. Menyenangkan waiters
 - c. Menyenangkan atasan
 - d. Menyenangkan sesama rekan kerja
3. Dibawah ini yang bukan merupakan syarat bagi seorang pramusaji adalah...
 - a. Intelligence
 - b. Enthusiasm
 - c. Pendidikan
 - d. Kemampuan melipat napkin
4. Mengapa sebagai seorang pramusaji memiliki syarat untuk mampu mengingat, apa fungsi dari syarat tersebut?
 - a. Untuk mengingat nama rekan kerja
 - b. Untuk mengingat pesanan para tamu
 - c. Untuk mengingat tugas dari pekerjaannya
 - d. Untuk mengingat nama tamu agar memberikan kesan positif
5. Sebagai seorang pramusaji sebaiknya bekerja tanpa menunggu perintah terlebih dahulu dan selalu mempunyai cara untuk menyelesaikan dan mengembangkan kemampuannya merupakan salah satu syarat sebagai pramusaji yaitu...
 - a. Intensif
 - b. Akal budi
 - c. Pendidikan

- d. Mampu mengingat
- 6. Sebagai seorang yang senang akan pekerjaannya tentu dia akan bekerja dengan penuh semangat dan perasaan yang akan menyenangkan hatinya dan orang lain yang melihatnya merupakan salah satu pengertian menjadi seorang pramusaji pada syarat...
 - a. Akal budi
 - b. Semangat yang tinggi
 - c. Intensif
 - d. Berhati-hati dan sabar
- 7. Kebersihan tubuh yang harus diperhatikan bagi seorang pramusaji adalah...
 - a. Kebersihan kulit dan wajah
 - b. Kebersihan pakaian
 - c. Kebersihan sepatu
 - d. Kebersihan atribut yang dikenakan
- 8. Yang dimaksud dengan *Personal Approach* adalah...
 - a. Penampilan pribadi atasan
 - b. Penampilan tubuh pramusaji
 - c. Penampilan pribadi tamu
 - d. Penampilan pribadi pramusaji
- 9. Yang termasuk dalam *Personal Approach* dengan tamu adalah...
 - a. Dapat menerima kritik dan saran dari atasan
 - b. Menghindari permasalahan yang menimbulkan komplain dengan tamu
 - c. Segera melapor pada atasan jika ada komplain dengan tamu yang dilayani
 - d. Menyampaikan komplain tamu pada rekan kerja
- 10. Yang termasuk salah satu tugas dari pramusaji sebelum restoran buka yaitu...
 - a. Memeriksa *table set up* secara keseluruhan
 - b. Menerima tamu
 - c. Merapikan kembali meja dan kursi
 - d. Stanbay di depan restoran untuk menyambut tamu
- 11. Persiapan peralatan yang dilakukan oleh *waiters* meliputi persiapan...
 - a. Polishing cutleries
 - b. Persiapan napkin
 - c. Persiapan AC
 - d. Persiapan kursi
- 12. Menginventaris peralatan terutama peralatan makan dan lenan merupakan tugas pramusaji pada saat...
 - a. Sebelum restoran buka
 - b. Saat restoran buka
 - c. Saat tamu datang
 - d. Setelah restoran tutup
- 13. Yang dilakukan oleh pramusaji saat pertama kali melayani tamu adalah...
 - a. Memberikan air putih
 - b. Memberikan daftar menu
 - c. Menerima tamu
 - d. Mempersilahkan tamu duduk
- 14. Yang dilakukan pramusaji saat restoran tutup adalah...
 - a. Memberikan bill pada tamu
 - b. Mengantar tamu menuju pintu keluar
 - c. Meng *clear-up* meja tamu

- d. Membersihkan meja dan kursi dari kotoran
15. Yang dimaksud dengan *table service* adalah...
 - a. Menerima tamu, menerima pesanan, menghadirkan makanan, membersihkan meja dan mengaturnya kembali
 - b. Sistem pelayanan restoran dimana tamu duduk di kursi kemudian makanan dan minuman diantarkan kepada tamu oleh pramusaji
 - c. Pelayanan makanan dan minuman di dalam kamar hotel
 - d. Mengenalkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu hotel di dalam meja kamar hotel
 16. Berikut ini yang bukan merupakan jenis-jenis pelayanan *service* di restoran adalah...
 - a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Italian Service*
 17. Sistem pelayanan paling praktis diantara system yang ada, terutama jika dilihat dari kecepatan pelayanan dan jumlah pramusaji yang lebih sedikit merupakan pengertian dari pelayanan...
 - a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Italian Service*
 18. Langkah pertama pada pelayanan *American Service* adalah...
 - a. Sebelum hidangan di bawa oleh pramusaji, ketika masih berada di dapur makanan tersebut dipotong-potong terlebih dahulu sesuai porsi, kemudian ditata di plate dari perak agar lebih menarik.
 - b. *Chef de rang* menyerahkan lembar order kepada *commis de rang*
 - c. Hidangan yang telah disiapkan didapur disusun di *silver platter* atau *oval plate* dengan porsi yang cukup bahkan lebih untuk para tamu yang hadir
 - d. Semua hidangan yang akan disajikan ditata dipiring saji terlebih dahulu lengkap dengan garnish.
 19. Gambar di bawah ini merupakan contoh cara menghadirkan *service* secara...



- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
20. Para businessman atau orang-orang yang sibuk dan hanya memiliki waktu yang relative terbatas untuk makan, lebih cocok untuk makan dengan layanan *service*...
 - a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*

21. Peralatan makan yang dipergunakan kebanyakan dari bahan mahal dan mewah, merupakan ciri-ciri dari pelayanan...
 - a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
22. Pelayanan service yang dikenal dengan pelayanan *family service* adalah...
 - a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
23. Yang menjadi ciri khas system pelayanan *family service* adalah...
 - a. Tamu mengambil hidangannya sendiri di dapur
 - b. Tuan rumah memberikan sendiri makanan dan minumannya kepada tamu dari dapur
 - c. Tuan rumah membagikan hidangan dengan tetap duduk di kursi masing-masing
 - d. Tamu dan tuan rumah makan secara bersamaan
24. Gambar dibawah ini merupakan contoh pelayanan *service*...



- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
25. Pelayanan restoran dimana makanan akan diantar langsung kepada tamu merupakan pengertian dari...
 - a. *Counter Service*
 - b. *American Service*
 - c. *Self Service*
 - d. *Carry Out Service*
 26. Yang dimaksud dengan *counter* adalah...
 - a. Tempat pembayaran pada sebuah restoram
 - b. Meja panjang yang membatasi ruang dapur dan ruang restoran
 - c. Meja sebagai tempat makan untuk tamu
 - d. Meja tempat menyimpan makanan dan minuman untuk para tamu
 27. Yang disebut dengan *Buffet Service* adalah...
 - a. *Counter Service*
 - b. *American Service*
 - c. *Self Service*
 - d. *Carry Out Service*
 28. Pelayanan service dimana para tamu bebas mengabil jenis hidangannya sendiri sesuai dengan seleraanya merupakan ciri dari pelayanan...
 - a. *Counter Service*
 - b. *American Service*

- c. *Self Service*
 - d. *Carry Out Service*
29. Pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah disiapkan tetapi tidak dimakan ditempat merupakan ciri dari system pelayanan...
- a. *Counter Service*
 - b. *American Service*
 - c. *Self Service*
 - d. *Carry Out Service*
30. Pada tahap pelayanan makanan dan minuman direstoran, saat tamu memasuki restoran, tamu disambut oleh...
- a. *Waiters*
 - b. *Hostess Restaurant*
 - c. *Manager Restoran*
 - d. *Room Service*
31. Maksud dari kata *pouring ice water* adalah...
- a. Menuangkan air es ke goblet
 - b. Menuangkan air dingin ke wine
 - c. Menuangkan air es
 - d. Menawarkan air es ke tamu
32. Saat menawarkan menu/*taking order* waiter berada pada sebelah...
- a. Kanan tamu
 - b. Kiri tamu
 - c. Depan tamu
 - d. Belakang tamu
33. Pelayanan terakhir sebelum tamu meninggalkan restoran yaitu...
- a. *Presenting coffe or tea*
 - b. *Presenting the bill*
 - c. *Crumbing down*
 - d. *Bid Forewell*
34. Pada dalam suatu jamuan makanan di restoran maka tamu yang harus di dahulukan adalah...
- a. Kepala keluarga dari tamu tersebut
 - b. Tamu laki-laki
 - c. Sesuai urutan meja
 - d. Tamu wanita dan anak-anak
35. Maksud dari *crumbing down* adalah...
- a. Membawa piring kotor ke dapur
 - b. Membersihkan meja makan dari kotoran
 - c. Mengambil astray, dan B&B Plate
 - d. Mengganti peralatan sesuai dengan pesanana
36. Perinsip dasar standart operational procedur, apabila hidangan yang telah ditata dipiring maka pelayanan dilakukan adalah...
- a. Dari sebelah kanan tamu
 - b. Dari sebelah kanan *waiter*
 - c. Dari sebelah kiri tamu
 - d. Dari sebelah kiri *waiter*
37. Saat tamu melakukan order, lembar pesanan yang asli diserahkan kepada...
- a. Petugas kasir
 - b. Petugas dapur
 - c. Tamu

- d. Pramusaji
- 38. Saat mengambil pesanan hal yang dilakukan pramusaji adalah...
 - a. Mendekati wajah tamu
 - b. Merunduk
 - c. Menjajari tamu
 - d. Berdiri tegak
- 39. Saat tamu datang bersamaan atau serombongan maka sebaiknya yang dilakukan waiters adalah...
 - a. Membuat bagan (draf)
 - b. Memisahkan pesanan makanan dan minuman
 - c. Membagi tamu menjadi beberapa bagian
 - d. Menambah waiters untuk melayani tamu

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Sleman, Mei 2012
Guru Mata Pelajaran

Suryono, S.Pd
NIP. 19631021 198405 1 002



**LAMPIRAN
SOAL
VALIDASI**

LEMBAR VALIDASI PENILAIAN SISWA

Kepada:

Para Siswa kelas XI

Di SMK N 1 Ambal Kebumen

Kepada adik-adik siswa SMK N 1 Ambal Kebumen, saya meminta bantuan kalian untuk mengisi soal untuk memenuhi sebagai syarat skripsi saya. Soal ini berisikan butir-butir pertanyaan yang dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum dengan media pembelajaran yang digunakan di SMK N 1 Ambal Kebumen. Untuk itu pilihlah jawaban yang paling benar sesuai dengan petunjuk yang diberikan.

Perhatikan petunjuk pengisian angket dibawah ini:

A. Identitas Pribadi

Nama :

Kelas :

Tanggal :

B. Petunjuk Pengisian

1. Tulislah data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Bacalah soal dengan teliti
3. Pilihlah jawaban yang paling benar
4. Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang paling benar
5. Waktu mengerjakan 1 jam (60 menit)
6. Selamat mengerjakan, terimakasih atas bantuan dan partisipasi anda dalam mengerjakan soal penelitian ini.

Berikan tanda silang (x) pada setiap jawaban di bawah ini yang dianggap paling benar

1. Pengertian pramusaji adalah...
 - a. Orang yang bertugas untuk melayani tamu
 - b. Orang yang bertugas menerima pesanan dari tamu
 - c. Orang yang bertanggungjawab dan bertugas melayani hidangan restoran serta mempunyai hubungan dekat dengan tamu
 - d. Orang yang bertugas membuatkan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu restoran
2. Pelayanan yang diberikan kepada tamu sebaiknya adalah...
 - a. Menyenangkan tamu
 - b. Menyenangkan waiters
 - c. Menyenangkan atasan
 - d. Menyenangkan sesama rekan kerja
3. Dibawah ini yang bukan merupakan syarat bagi seorang pramusaji adalah...
 - a. *Intelligence*
 - b. *Enthusiasm*
 - c. Pendidikan
 - d. Kemampuan melipat napkin
4. Mengapa sebagai seorang pramusaji memiliki syarat untuk mampu mengingat, apa fungsi dari syarat tersebut?
 - a. Untuk mengingat nama rekan kerja
 - b. Untuk mengingat pesanan para tamu
 - c. Untuk mengingat tugas dari pekerjaannya
 - d. Untuk mengingat nama tamu agar memberikan kesan positif
5. Sebagai seorang pramusaji sebaiknya bekerja tanpa menunggu perintah terlebih dahulu dan selalu mempunyai cara untuk menyelesaikan dan mengembangkan kemampuannya merupakan salah satu syarat sebagai pramusaji yaitu...
 - a. Intensif
 - b. Akal budi
 - c. Pendidikan
 - d. Mampu mengingat
6. Sebagai seorang yang senang akan pekerjaannya tentu dia akan bekerja dengan penuh semangat dan perasaan yang akan menyenangkan hatinya dan orang lain yang melihatnya merupakan salah satu pengertian menjadi seorang pramusaji pada syarat...
 - a. Akal budi
 - b. Semangat yang tinggi
 - c. Intensif
 - d. Berhati-hati dan sabar

7. Kebersihan tubuh yang harus diperhatikan bagi seorang pramusaji adalah...
 - a. Kebersihan kulit dan wajah
 - b. Kebersihan pakaian
 - c. Kebersihan sepatu
 - d. Kebersihan atribut yang dikenakan
8. Yang dimaksud dengan *Personal Approach* adalah...
 - a. Penampilan pribadi atasan
 - b. Penampilan tubuh pramusaji
 - c. Penampilan pribadi tamu
 - d. Penampilan pribadi pramusaji
9. Yang termasuk dalam *Personal Approach* dengan tamu adalah...
 - a. Dapat menerima kritik dan saran dari atasan
 - b. Menghindari permasalahan yang menimbulkan komplain dengan tamu
 - c. Segera melapor pada atasan jika ada komplain dengan tamu yang dilayani
 - d. Menyampaikan komplain tamu pada rekan kerja
10. Yang termasuk salah satu tugas dari pramusaji sebelum restoran buka yaitu...
 - a. Memeriksa *table set up* secara keseluruhan
 - b. Menerima tamu
 - c. Merapikan kembali meja dan kursi
 - d. Stanbay di depan restoran untuk menyambut tamu
11. Salah satu tugas pramusaji sebelum restoran buka yaitu *Mise en Scene*, maksud *Mise en Scene* adalah...
 - a. Persiapan alat hidang
 - b. Persiapan lenan
 - c. Persiapan kartu menu
 - d. Persiapan ruangan
12. Persiapan peralatan yang dilakukan oleh *waiters* meliputi persiapan...
 - a. Polishing cutleries
 - b. Persiapan napkin
 - c. Persiapan AC
 - d. Persiapan kursi
13. Menginventaris peralatan terutama peralatan makan dan lenan merupakan tugas pramusaji pada saat...
 - a. Sebelum restoran buka
 - b. Saat restoran buka
 - c. Saat tamu datang
 - d. Setelah restoran tutup
14. Yang dilakukan oleh pramusaji saat pertama kali melayani tamu adalah...
 - a. Memberikan air putih
 - b. Memberikan daftar menu
 - c. Menerima tamu

- d. Mempersilahkan tamu duduk
15. Yang dilakukan pramusaji saat restoran tutup adalah...
- a. Memberikan bill pada tamu
 - b. Mengantar tamu menuju pintu keluar
 - c. Meng *clear-up* meja tamu
 - d. Membersihkan meja dan kursi dari kotoran
16. Yang dimaksud dengan *table service* adalah...
- a. Menerima tamu, menerima pesanan, menghidangkan makanan, membersihkan meja dan mengaturnya kembali
 - b. Sistem pelayanan restoran dimana tamu duduk di kursi kemudian makanan dan minuman diantarkan kepada tamu oleh pramusaji
 - c. Pelayanan makanan dan minuman di dalam kamar hotel
 - d. Mengenalkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu hotel di dalam meja kamar hotel
17. Berikut ini yang bukan merupakan jenis-jenis pelayanan *service* di restoran adalah...
- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Italian Service*
18. Sistem pelayanan paling praktis diantara system yang ada, terutama jika dilihat dari kecepatan pelayanan dan jumlah pramusaji yang lebih sedikit merupakan pengertian dari pelayanan...
- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Italian Service*
19. Langkah pertama pada pelayanan *American Service* adalah...
- a. Sebelum hidangan di bawa oleh pramusaji, ketika masih berada di dapur makanan tersebut dipotong-potong terlebih dahulu sesuai porsi, kemudian ditata di plate dari perak agar lebih menarik.
 - b. *Chef de rang* menyerahkan lembar order kepada *commis de rang*
 - c. Hidangan yang telah disiapkan di dapur disusun di *silver platter* atau *oval plate* dengan porsi yang cukup bahkan lebih untuk para tamu yang hadir
 - d. Semua hidangan yang akan disajikan ditata dipiring saji terlebih dahulu lengkap dengan garnish.
20. Bagaimana cara meng *clear up* bekas peralatan makanan yang sudah selesai maupun yang tidak dipakai dengan pelayanan system *American Service*, diambil dari sebelah...
- a. Kanan tamu tanpa menggunakan *tray*
 - b. Kanan tamu menggunakan *tray*
 - c. Kiri tamu tanpa menggunakan *tray*
 - d. Kiri tamu menggunakan *tray*

21. Gambar di bawah ini merupakan contoh cara menghadirkan *service* secara...



- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
22. Para businessman atau orang-orang yang sibuk dan hanya memiliki waktu yang relative terbatas untuk makan, lebih cocok untuk makan dengan layanan service...
- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
23. Peralatan makan yang dipergunakan kebanyakan dari bahan mahal dan mewah, merupakan ciri-ciri dari pelayanan...
- a. *Franch Service*
 - b. *English Service*
 - c. *American Service*
 - d. *Russian Service*
24. Berikut yang termasuk ciri dari pelayanan system rusia yaitu...
- a. Pramusaji memiliki pengetahuan dan pengalaman khusus
 - b. Pramusaji membawa hidangan yang sudah siap dari dapur dengan tray dan meletaknya di *side stand*.
 - c. Makanan yang sudah siap dibawa oleh pramusaji dari dapur ke *side stand* dengan menggunakan *oval plate*.
 - d. Pramusaji membawa hidangan yang telah tersaji dengan tangan kiri.
25. Ciri-ciri lain dari system pelayanan rusia yaitu...
- a. Makanan sudah dipotong-potong sesuai dengan porsinya
 - b. Makanan disajikan dengan tray
 - c. Makanan di bawa oleh pramusaji dengan tangan kanan
 - d. Makanan di bawa dengan kereta dorong
26. Pada saat pelayanan rusia service, mengapa sentuhan artistic sangat diperlukan...
- a. Karena pelayan bertugas menggarnish makanan di dapur
 - b. Karena makanan belum digarnish
 - c. Karena makanan dipindah dari oval plate ke dinner plate
 - d. Karena untuk menarik tamu

27. Pelayanan service yang saat pelaksanaannya menggunakan kereta dorong merupakan jenis pelayanan...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
28. Pelayanan service yang dikenal dengan pelayanan *family service* adalah...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
29. Pada pelayanan *french service*, service minuman dilakukan dari sebelah...
- Kanan pramusaji dengan tangan kanan
 - Kiri pramusaji dengan tangan kanan
 - Kanan tamu dengan tangan kiri
 - Kiri pramusaji dengan tangan kiri
30. Yang menjadi ciri khas system pelayanan *family service* adalah...
- Tamu mengambil hidangannya sendiri di dapur
 - Tuan rumah memberikan sendiri makanan dan minumannya kepada tamu dari dapur
 - Tuan rumah membagikan hidangan dengan tetap duduk di kursi masing-masing
 - Tamu dan tuan rumah makan secara bersamaan
31. Gambar dibawah ini merupakan contoh pelayanan service...



- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
32. Cara meng *clear-up* peralatan makan pada *system family service* dilakukan dari...
- Kanan pramusaji dengan tangan kanan
 - Kiri pramusaji dengan tangan kanan
 - Kanan tamu dengan tangan kanan
 - Kiri pramusaji dengan tangan kiri
33. Pelayanan restoran dimana makanan akan diantar langsung kepada tamu merupakan pengertian dari...
- Counter Service*
 - American Service*
 - Self Service*
 - Carry Out Service*

34. Yang dimaksud dengan *counter* adalah...
- Tempat pembayaran pada sebuah restoran
 - Meja panjang yang membatasi ruang dapur dan ruang restoran
 - Meja sebagai tempat makan untuk tamu
 - Meja tempat menyimpan makanan dan minuman untuk para tamu
35. Yang disebut dengan *Buffet Service* adalah...
- Counter Service*
 - American Service*
 - Self Service*
 - Carry Out Service*
36. Pelayanan service dimana para tamu bebas mengambil jenis hidangannya sendiri sesuai dengan selera merupakan ciri dari pelayanan...
- Counter Service*
 - American Service*
 - Self Service*
 - Carry Out Service*
37. Pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah disiapkan tetapi tidak dimakan ditempat merupakan ciri dari system pelayanan...
- Counter Service*
 - American Service*
 - Self Service*
 - Carry Out Service*
38. Mengapa pada pelayanan *take out service* harga makanan dan minuman menjadi lebih murah...
- Tamu mengambil makanan dan minuman sendiri sehingga pengusaha tidak perlu membayar banyak pramusaji
 - Makanan dan minuman diolah secara besar-besaran sehingga makanan lebih murah
 - Makanan dan minuman sudah tersedia dipiring dan sudah disesuaikan dengan porsinya
 - Pengusaha tidak perlu menyediakan peralatan yang mewah dan lengkap.
39. Pada tahap pelayanan makanan dan minuman di restoran, saat tamu memasuki restoran, tamu disambut oleh...
- Waiters*
 - Hostess Restaurant*
 - Manager Restoran*
 - Room Service*
40. Maksud dari kata *pouring ice water* adalah...
- Menuangkan air es ke goblet
 - Menuangkan air dingin ke wine
 - Menuangkan air es
 - Menawarkan air es ke tamu

41. Pada saat *waiters* meng *clear up* peralatan yang diambil *waiters* adalah...
 - a. Astray, fas flower
 - b. Wine glass, water goblet
 - c. B&B, fas flowers
 - d. Ashtray, wine glass
42. Saat menawarkan menu/*taking order* waiter berada pada sebelah...
 - a. Kanan tamu
 - b. Kiri tamu
 - c. Depan tamu
 - d. Belakang tamu
43. Saat menawarkan *wine*, hal pertamayang dilakukan *witers* adalah...
 - a. Membuka tutup *wine*
 - b. Menunjukkan botol *wine*
 - c. Menunjukkan tahun pembuatan *wine*
 - d. Menyuruh tamu mencicipi *wine*
44. Maksud dari pelayanan *adjustment* adalah...
 - a. Pelayanan saat tamu datang kerestoran dan dilakukan penyambutan
 - b. Pelayanan saat tamu di disajikan roti sebagai makanan pendamping
 - c. Pelayanan saat waiter melakukan clear up peralatan dan menggantinya sesuai pesanan
 - d. Pelayanan saat memberikan sajian hidangan makanan yang dipesan.
45. Pelayanan terakhir sebelum tamu meninggalkan restoran yaitu...
 - a. *Presenting coffe or tea*
 - b. *Presenting the bill*
 - c. *Crumbing down*
 - d. *Bid Forewell*
46. Pada dalam suatu jamuan makanan di restoran maka tamu yang harus di dahulukan adalah...
 - a. Kepala keluarga dari tamu tersebut
 - b. Tamu laki-laki
 - c. Sesuai urutan meja
 - d. Tamu wanita dan anak-anak
47. Maksud dari *crumbing down* adalah...
 - a. Membawa piring kotor ke dapur
 - b. Membersihkan meja makan dari kotoran
 - c. Mengambil astray, dan B&B Plate
 - d. Mengganti peralatan sesuai dengan pesanana
48. Perinsip dasar standart operational procedur, apabila hidangan yang telah ditata dipiring maka pelayanan dilakukan adalah...
 - a. Dari sebelah kanan tamu
 - b. Dari sebelah kanan *waiter*
 - c. Dari sebelah kiri tamu
 - d. Dari sebelah kiri *waiter*

49. Saat tamu melakukan order, lembar pesanan yang asli diserahkan kepada...
- Petugas kasir
 - Petugas dapur
 - Tamu
 - Pramusaji
50. Berikut yang bukan menjadi tanggung jawab *waiters* saat melayani tamu adalah...
- Saat tamu susah menentukan pilihan, *waiters* memberikan saran
 - Menyarankan minuman dan makanan menarik selera
 - Menyarankan makanan dan minuman mahal
 - Menyarankan makanan lalapan (salad)
51. Saat mengambil pesanan hal yang dilakukan pramusaji adalah...
- Mendekati wajah tamu
 - Merunduk
 - Menjajari tamu
 - Berdiri tegak
52. Saat tamu datang bersamaan atau serombongan maka sebaiknya yang dilakukan *waiters* adalah...
- Membuat bagan (draf)
 - Memisahkan pesanan makanan dan minuman
 - Membagi tamu menjadi beberapa bagian
 - Menambah *waiters* untuk melayani tamu
53. Jika tamu bingung dalam menentukan pilihan makanan maka sebaiknya cara *waiters* membantu menawarkan makanan adalah...
- Apakah anda ingin menikmati '*apple pine a a'la mode*' sebagai hidangan penutup
 - Apakah anda ingin makananan jenis seafood
 - Apakah anda menginginkan hidangan dessert
 - Apakah anda menginginkan sayuran sebagai pendamping seafood
54. Hal yang perlu diperhatikan saat menulis pesanan adalah...
- Menuliskan atau mengelompokkan antara makanan dan minuman
 - Menuliskan sesuai urutan meja tempat duduk tamu
 - Menuliskan sesuai dengan urutan hidangan
 - Menuliskan sesuai dengan permintaan tamu
55. Berikut ini beberapa hal yang bukan merupakan tugas *waiters* saat mengambil pesanan adalah...
- Memberikan kesempatan kepada tamu untuk mempelajari menu
 - Memberikan saran ketika tamu sukar menentukan pilihan
 - Ketika mengambil pesanan pramusaji mendekati wajah tamu
 - Berusaha mengenali tuan rumah



**LAMPIRAN
HASIL
VALIDASI**

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file erna.dat

Page 1

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
1	0-1	0.533	0.547	0.436	A	0.133	-0.101	-0.064	
					B	0.167	-0.429	-0.288	
					C	0.533	0.547	0.436	*
					D	0.167	-0.354	-0.237	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.633	0.567	0.443	A	0.633	0.567	0.443	*
					B	0.133	-0.241	-0.153	
					C	0.100	-0.517	-0.302	
					D	0.133	-0.329	-0.208	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.500	0.476	0.380	A	0.200	0.051	0.036	
					B	0.133	-0.364	-0.230	
					C	0.167	-0.505	-0.338	
					D	0.500	0.476	0.380	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
4	0-4	0.700	0.544	0.413	A	0.100	-0.452	-0.265	
					B	0.700	0.544	0.413	*
					C	0.100	-0.238	-0.139	
					D	0.100	-0.388	-0.227	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.500	0.797	0.636	A	0.500	0.797	0.636	*
					B	0.267	-0.316	-0.235	
					C	0.100	-0.903	-0.528	
					D	0.133	-0.259	-0.164	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.600	0.647	0.510	A	0.167	-0.745	-0.500	
					B	0.600	0.647	0.510	*
					D	0.167	-0.354	-0.237	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
7	0-7	0.467	0.522	0.416	A	0.467	0.522	0.416	*
					B	0.167	-0.986	-0.661	
					C	0.133	-0.031	-0.020	
					D	0.233	0.149	0.108	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
8	0-8	0.467	0.447	0.356	A	0.233	-0.343	-0.248	
					B	0.133	-0.346	-0.219	
					C	0.167	0.008	0.005	
					D	0.467	0.447	0.356	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
9	0-9	0.567	0.470	0.373	A	0.133	-0.294	-0.186	
					B	0.567	0.470	0.373	*
					C	0.167	-0.158	-0.106	
					D	0.133	-0.381	-0.241	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
10	0-10	0.533	0.452	0.361	A	0.533	0.452	0.361	*
					B	0.167	-0.068	-0.045	
					C	0.100	-0.452	-0.265	
					D	0.200	-0.298	-0.209	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
11	0-11	0.567	0.011	0.008	A	0.167	-0.068	-0.045	
					B	0.133	0.458	0.290	?
					C	0.133	-0.399	-0.252	
					D	0.567	0.011	0.008	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
CHECK THE KEY D was specified, B works better									
12	0-12	0.367	0.523	0.408	A	0.367	0.523	0.408	*
					B	0.167	0.098	0.066	
					C	0.200	-0.352	-0.246	
					D	0.267	-0.373	-0.277	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
13	0-13	0.467	0.608	0.484	A	0.167	-0.248	-0.167	
					B	0.467	0.608	0.484	*
					C	0.133	-0.678	-0.429	
					D	0.233	-0.109	-0.079	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
14	0-14	0.433	0.477	0.379	A	0.233	-0.773	-0.560	
					B	0.167	0.429	0.288	
					C	0.433	0.477	0.379	*
					D	0.167	-0.233	-0.156	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file erna.dat

Page 3

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
15	0-15	0.467	0.494	0.394	A	0.167	-0.264	-0.177	
					B	0.167	-0.113	-0.076	
					C	0.200	-0.366	-0.256	
					D	0.467	0.494	0.394	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
16	0-16	0.400	0.688	0.542	A	0.200	0.038	0.026	
					B	0.400	0.688	0.542	*
					C	0.200	-0.581	-0.406	
					D	0.200	-0.406	-0.284	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
17	0-17	0.600	0.910	0.717	A	0.167	-0.520	-0.348	
					B	0.100	-0.881	-0.516	
					C	0.133	-0.311	-0.197	
					D	0.600	0.910	0.717	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
18	0-18	0.500	0.674	0.538	A	0.167	-0.429	-0.288	
					B	0.200	-0.312	-0.218	
					C	0.500	0.674	0.538	*
					D	0.133	-0.346	-0.219	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
19	0-19	0.333	0.476	0.367	A	0.100	-0.195	-0.114	
					B	0.267	-0.328	-0.243	
					C	0.300	-0.090	-0.068	
					D	0.333	0.476	0.367	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
20	0-20	0.500	0.146	0.117	A	0.500	0.146	0.117	*
					B	0.133	-0.101	-0.064	
					C	0.133	-0.311	-0.197	
					D	0.233	0.100	0.072	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
21	0-21	0.533	0.500	0.398	A	0.133	-0.521	-0.330	
					B	0.067	0.541	0.281	
					C	0.533	0.500	0.398	*
					D	0.267	-0.476	-0.354	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics								
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key				
22	0-22	0.500	0.523	0.418	A	0.233	-0.478	-0.346					
					B	0.067	0.163	0.084					
					C	0.500	0.523	0.418	*				
					D	0.200	-0.298	-0.209					
					Other	0.000	-9.000	-9.000					
23	0-23	0.400	0.580	0.458	A	0.133	-0.101	-0.064					
					B	0.267	-0.522	-0.388					
					C	0.200	-0.110	-0.077					
					D	0.400	0.580	0.458	*				
					Other	0.000	-9.000	-9.000					
24	0-24	0.667	-0.248	-0.192	A	0.667	-0.248	-0.192	*				
					B	0.100	-0.109	-0.064					
					CHECK THE KEY				C	0.067	-0.070	-0.036	
					A was specified, D works better				D	0.167	0.474	0.318	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000					
25	0-25	0.567	-0.525	-0.417	A	0.567	-0.525	-0.417	*				
					B	0.133	0.283	0.179					
					CHECK THE KEY				C	0.133	0.266	0.168	
					A was specified, D works better				D	0.167	0.354	0.237	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000					
26	0-26	0.533	0.235	0.187	A	0.233	-0.060	-0.044					
					B	0.100	-0.345	-0.202					
					C	0.533	0.235	0.187	*				
					D	0.133	-0.066	-0.042					
					Other	0.000	-9.000	-9.000					
27	0-27	0.767	0.171	0.124	A	0.767	0.171	0.124	*				
					B	0.067	-0.070	-0.036					
					C	0.033	-0.745	-0.308					
					D	0.133	0.056	0.035					
					Other	0.000	-9.000	-9.000					
28	0-28	0.500	0.637	0.508	A	0.167	-0.218	-0.146					
					B	0.500	0.637	0.508	*				
					C	0.167	-0.474	-0.318					
					D	0.167	-0.324	-0.217					
					Other	0.000	-9.000	-9.000					

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file erna.dat

Page 5

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
29	0-29	0.533	0.206	0.164	A	0.167	0.098	0.066	
					B	0.533	0.206	0.164	*
					C	0.133	0.108	0.069	
					D	0.167	-0.520	-0.348	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
30	0-30	0.667	0.714	0.551	A	0.100	-0.345	-0.202	
					B	0.100	0.062	0.036	
					C	0.667	0.714	0.551	*
					D	0.133	-0.975	-0.618	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
31	0-31	0.567	0.843	0.669	A	0.167	-0.324	-0.217	
					B	0.567	0.843	0.669	*
					C	0.133	-0.573	-0.363	
					D	0.133	-0.591	-0.374	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
32	0-32	0.300	0.116	0.088	A	0.100	-0.152	-0.089	
					B	0.300	0.495	0.375	?
					C	0.300	0.116	0.088	*
					D	0.300	-0.534	-0.405	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
CHECK THE KEY C was specified, B works better									
33	0-33	0.500	0.674	0.538	A	0.500	0.674	0.538	*
					B	0.200	-0.325	-0.228	
					C	0.200	-0.366	-0.256	
					D	0.100	-0.431	-0.252	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
34	0-34	0.633	0.517	0.404	A	0.200	-0.957	-0.670	
					B	0.633	0.517	0.404	*
					C	0.067	0.250	0.130	
					D	0.100	0.234	0.137	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
35	0-35	0.567	0.431	0.342	A	0.200	0.038	0.026	
					B	0.100	-0.602	-0.352	
					C	0.567	0.431	0.342	*
					D	0.133	-0.346	-0.219	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics							
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key			
36	0-36	0.600	0.754	0.594	A	0.100	-0.774	-0.453				
					B	0.133	-0.241	-0.153				
					C	0.600	0.754	0.594	*			
					D	0.167	-0.414	-0.278				
					Other	0.000	-9.000	-9.000				
37	0-37	0.467	0.456	0.364	A	0.167	-0.489	-0.328				
					B	0.200	-0.110	-0.077				
					C	0.167	-0.113	-0.076				
					D	0.467	0.456	0.364	*			
					Other	0.000	-9.000	-9.000				
38	0-38	0.533	0.339	0.270	A	0.167	-0.474	-0.318				
					B	0.133	-0.031	-0.020				
					C	0.167	-0.038	-0.025				
					D	0.533	0.339	0.270	*			
					Other	0.000	-9.000	-9.000				
39	0-39	0.467	0.560	0.447	A	0.167	-0.083	-0.056				
					B	0.467	0.560	0.447	*			
					C	0.200	-0.500	-0.350				
					D	0.167	-0.248	-0.167				
					Other	0.000	-9.000	-9.000				
40	0-40	0.500	0.627	0.500	A	0.500	0.627	0.500	*			
					B	0.167	-0.098	-0.066				
					C	0.233	-0.503	-0.364				
					D	0.100	-0.410	-0.240				
					Other	0.000	-9.000	-9.000				
41	0-41	0.500	-0.439	-0.350	A	0.267	0.108	0.080				
					B	0.133	0.283	0.179				
					CHECK THE KEY			C	0.100	0.448	0.262	?
					D was specified, C works better			D	0.500	-0.439	-0.350	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000				
42	0-42	0.500	0.656	0.523	A	0.167	0.098	0.066				
					B	0.500	0.656	0.523	*			
					C	0.133	-0.626	-0.396				
					D	0.200	-0.540	-0.378				
					Other	0.000	-9.000	-9.000				

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file erna.dat

Page 7

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
43	0-43	0.500	-0.042	-0.034	A	0.100	0.298	0.174	
					B	0.500	-0.042	-0.034	*
					C	0.167	-0.505	-0.338	
					D	0.233	0.296	0.214	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
CHECK THE KEY									
B was specified, D works better									
44	0-44	0.200	0.145	0.102	A	0.533	0.377	0.300	?
					B	0.167	-0.399	-0.268	
					C	0.200	0.145	0.102	*
					D	0.100	-0.517	-0.302	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
CHECK THE KEY									
C was specified, A works better									
45	0-45	0.533	0.519	0.413	A	0.100	-0.474	-0.277	
					B	0.200	-0.379	-0.265	
					C	0.167	-0.068	-0.045	
					D	0.533	0.519	0.413	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
46	0-46	0.567	0.642	0.510	A	0.233	-0.699	-0.506	
					B	0.067	-0.244	-0.127	
					C	0.133	-0.031	-0.020	
					D	0.567	0.642	0.510	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
47	0-47	0.567	0.422	0.335	A	0.200	-0.446	-0.312	
					B	0.567	0.422	0.335	*
					C	0.067	-0.739	-0.383	
					D	0.167	0.218	0.146	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
48	0-48	0.467	0.702	0.560	A	0.467	0.702	0.560	*
					B	0.167	-0.640	-0.429	
					C	0.100	-0.131	-0.077	
					D	0.267	-0.293	-0.218	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
49	0-49	0.467	0.522	0.416	A	0.200	-0.634	-0.444	
					B	0.467	0.522	0.416	*
					C	0.200	-0.056	-0.040	
					D	0.133	-0.066	-0.042	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file erna.dat

Page 8

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key
50	0-50	0.467	0.125	0.100	A	0.100	-0.045	-0.026	
					B	0.300	-0.111	-0.085	
					C	0.467	0.125	0.100	*
					D	0.133	-0.014	-0.009	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
51	0-51	0.467	0.532	0.424	A	0.100	0.319	0.187	
					B	0.233	-0.429	-0.310	
					C	0.200	-0.487	-0.341	
					D	0.467	0.532	0.424	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
52	0-52	0.533	0.538	0.428	A	0.533	0.538	0.428	*
					B	0.133	0.038	0.024	
					C	0.067	-0.826	-0.428	
					D	0.267	-0.350	-0.260	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
53	0-53	0.700	0.187	0.142	A	0.700	0.187	0.142	*
					B	0.100	-0.066	-0.039	
					C	0.133	-0.294	-0.186	
					D	0.067	0.076	0.039	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
54	0-54	0.567	0.001	0.001	A	0.167	-0.414	-0.278	
					B	0.167	0.233	0.156	?
					C	0.567	0.001	0.001	*
					D	0.100	0.255	0.149	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
55	0-55	0.733	-0.417	-0.310	A	0.033	0.167	0.069	
					B	0.200	0.441	0.309	?
					C	0.733	-0.417	-0.310	*
					D	0.033	0.015	0.006	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

There were 30 examinees in the data file.

Scale Statistics

Scale:	0
N of Items	55
N of Examinees	30
Mean	28.700
Variance	78.477
Std. Dev.	8.859
Skew	-0.637
Kurtosis	-1.114
Minimum	12.000
Maximum	41.000
Median	32.000
Alpha	0.848
SEM	3.458
Mean P	0.522
Mean Item-Tot.	0.326
Mean Biserial	0.412



**LAMPIRAN
SOAL
INSTRUMEN**

LEMBAR PENILAIAN SISWA

Kepada:

Para Siswa kelas XI

Di SMK N 1 Ambal Kebumen

Kepada adik-adik siswa SMK N 1 Ambal Kebumen, saya meminta bantuan kalian untuk mengisi soal untuk memenuhi sebagai syarat skripsi saya. Soal ini berisikan butir-butir pertanyaan yang dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum dengan media pembelajaran yang digunakan di SMK N 1 Ambal Kebumen. Untuk itu pilihlah jawaban yang paling benar sesuai dengan petunjuk yang diberikan.

Perhatikan petunjuk pengisian angket dibawah ini:

C. Identitas Pribadi

Nama :

Kelas :

Tanggal :

D. Petunjuk Pengisian

1. Tulislah data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Bacalah soal dengan teliti
3. Pilihlah jawaban yang paling benar
4. Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang paling benar.
5. Waktu mengerjakan 1 jam (20 menit).
6. Selamat mengerjakan, terimakasih atas bantuan dan partisipasi anda dalam mengerjakan soal penelitian ini.

Berikan tanda silang (x) pada setiap jawaban di bawah ini yang dianggap paling benar

1. Pengertian pramusaji adalah...
 - a. Orang yang bertugas untuk melayani tamu
 - b. Orang yang bertugas menerima pesanan dari tamu
 - c. Orang yang bertanggungjawab dan bertugas melayani hidangan restoran serta mempunyai hubungan dekat dengan tamu
 - d. Orang yang bertugas membuatkan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu restoran
2. Pelayanan yang diberikan kepada tamu sebaiknya adalah...
 - a. Menyenangkan tamu
 - b. Menyenangkan waiters
 - c. Menyenangkan atasan
 - d. Menyenangkan sesama rekan kerja
3. Dibawah ini yang bukan merupakan syarat bagi seorang pramusaji adalah...
 - a. Intelligence
 - b. Enthusiasm
 - c. Pendidikan
 - d. Kemampuan melipat napkin
4. Mengapa sebagai seorang pramusaji memiliki syarat untuk mampu mengingat, apa fungsi dari syarat tersebut?
 - a. Untuk mengingat nama rekan kerja
 - b. Untuk mengingat pesanan para tamu
 - c. Untuk mengingat tugas dari pekerjaannya
 - d. Untuk mengingat nama tamu agar memberikan kesan positif
5. Sebagai seorang pramusaji sebaiknya bekerja tanpa menunggu perintah terlebih dahulu dan selalu mempunyai cara untuk menyelesaikan dan mengembangkan kemampuannya merupakan salah satu syarat sebagai pramusaji yaitu...
 - a. Intensif
 - b. Akal budi
 - c. Pendidikan
 - d. Mampu mengingat
6. Sebagai seorang yang senang akan pekerjaannya tentu dia akan bekerja dengan penuh semangat dan perasaan yang akan menyenangkan hatinya dan orang lain yang melihatnya merupakan salah satu pengertian menjadi seorang pramusaji pada syarat...
 - a. Akal budi
 - b. Semangat yang tinggi
 - c. Intensif
 - d. Berhati-hati dan sabar
7. Kebersihan tubuh yang harus diperhatikan bagi seorang pramusaji adalah...
 - a. Kebersihan kulit dan wajah
 - b. Kebersihan pakaian

- c. Kebersihan sepatu
 - d. Kebersihan atribut yang dikenakan
8. Yang dimaksud dengan *Personal Approach* adalah...
 - a. Penampilan pribadi atasan
 - b. Penampilan tubuh pramusaji
 - c. Penampilan pribadi tamu
 - d. Penampilan pribadi pramusaji
 9. Yang termasuk dalam *Personal Approach* dengan tamu adalah...
 - a. Dapat menerima kritik dan saran dari atasan
 - b. Menghindari permasalahan yang menimbulkan komplain dengan tamu
 - c. Segera melapor pada atasan jika ada komplain dengan tamu yang dilayani
 - d. Menyampaikan komplain tamu pada rekan kerja
 10. Yang termasuk salah satu tugas dari pramusaji sebelum restoran buka yaitu...
 - a. Memeriksa *table set up* secara keseluruhan
 - b. Menerima tamu
 - c. Merapikan kembali meja dan kursi
 - d. Stanbay di depan restoran untuk menyambut tamu
 11. Persiapan peralatan yang dilakukan oleh *waiters* meliputi persiapan...
 - a. Polishing cutleries
 - b. Persiapan napkin
 - c. Persiapan AC
 - d. Persiapan kursi
 12. Menginventaris peralatan terutama peralatan makan dan lenan merupakan tugas pramusaji pada saat...
 - a. Sebelum restoran buka
 - b. Saat restoran buka
 - b. Saat tamu datang
 - c. Setelah restoran tutup
 13. Yang dilakukan oleh pramusaji saat pertama kali melayani tamu adalah...
 - a. Memberikan air putih
 - b. Memberikan daftar menu
 - c. Menerima tamu
 - d. Mempersilahkan tamu duduk
 14. Yang dilakukan pramusaji saat restoran tutup adalah...
 - a. Memberikan bill pada tamu
 - b. Mengantar tamu menuju pintu keluar
 - c. Meng *clear-up* meja tamu
 - d. Membersihkan meja dan kursi dari kotoran
 15. Yang dimaksud dengan *table service* adalah...
 - a. Menerima tamu, menerima pesanan, menghidangkan makanan, membersihkan meja dan mengaturnya kembali
 - b. Sistem pelayanan restoran dimana tamu duduk di kursi kemudian makanan dan minuman diantarkan kepada tamu oleh pramusaji
 - c. Pelayanan makanan dan minuman di dalam kamar hotel

- d. Mengenalkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu hotel di dalam meja kamar hotel
16. Berikut ini yang bukan merupakan jenis-jenis pelayanan *service* di restoran adalah...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Italian Service*
17. Sistem pelayanan paling praktis diantara system yang ada, terutama jika dilihat dari kecepatan pelayanan dan jumlah pramusaji yang lebih sedikit merupakan pengertian dari pelayanan...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Italian Service*
18. Langkah pertama pada pelayanan *American Service* adalah...
- Sebelum hidangan di bawa oleh pramusaji, ketika masih berada di dapur makanan tersebut dipotong-potong terlebih dahulu sesuai porsi, kemudian ditata di plate dari perak agar lebih menarik.
 - Chef de rang* menyerahkan lembar order kepada *commis de rang*
 - Hidangan yang telah disiapkan didapur disusun di *silver platter* atau *oval plate* dengan porsi yang cukup bahkan lebih untuk para tamu yang hadir
 - Semua hidangan yang akan disajikan ditata dipiring saji terlebih dahulu lengkap dengan garnish.
19. Gambar di bawah ini merupakan contoh cara menghidangkan *service* secara...



- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
20. Para businessman atau orang-orang yang sibuk dan hanya memiliki waktu yang relative terbatas untuk makan, lebih cocok untuk makan dengan layanan *service*...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*

21. Peralatan makan yang dipergunakan kebanyakan dari bahan mahal dan mewah, merupakan ciri-ciri dari pelayanan...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
22. Pelayanan service yang dikenal dengan pelayanan *family service* adalah...
- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
23. Yang menjadi ciri khas system pelayanan *family service* adalah...
- Tamu mengambil hidangannya sendiri di dapur
 - Tuan rumah memberikan sendiri makanan dan minumannya kepada tamu dari dapur
 - Tuan rumah membagikan hidangan dengan tetap duduk di kursi masing-masing
 - Tamu dan tuan rumah makan secara bersamaan
24. Gambar dibawah ini merupakan contoh pelayanan *service*...



- Franch Service*
 - English Service*
 - American Service*
 - Russian Service*
25. Pelayanan restoran dimana makanan akan diantar langsung kepada tamu merupakan pengertian dari...
- Counter Service*
 - American Service*
 - Self Service*
 - Carry Out Service*
26. Yang dimaksud dengan *counter* adalah...
- Tempat pembayaran pada sebuah restoram
 - Meja panjang yang membatasi ruang dapur dan ruang restoran
 - Meja sebagai tempat makan untuk tamu
 - Meja tempat menyimpan makanan dan minuman untuk para tamu
27. Yang disebut dengan *Buffet Service* adalah...
- Counter Service*
 - American Service*
 - Self Service*
 - Carry Out Service*

28. Pelayanan service dimana para tamu bebas mengambil jenis hidangannya sendiri sesuai dengan selera mereka merupakan ciri dari pelayanan...
 - a. *Counter Service*
 - b. *American Service*
 - c. *Self Service*
 - d. *Carry Out Service*
29. Pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah disiapkan tetapi tidak dimakan ditempat merupakan ciri dari system pelayanan...
 - a. *Counter Service*
 - b. *American Service*
 - c. *Self Service*
 - d. *Carry Out Service*
30. Pada tahap pelayanan makanan dan minuman di restoran, saat tamu memasuki restoran, tamu disambut oleh...
 - a. *Waiters*
 - b. *Hostess Restaurant*
 - c. *Manager Restoran*
 - d. *Room Service*
31. Maksud dari kata *pouring ice water* adalah...
 - a. Menuangkan air es ke goblet
 - b. Menuangkan air dingin ke wine
 - c. Menuangkan air es
 - d. Menawarkan air es ke tamu
32. Saat menawarkan menu/*taking order* waiter berada pada sebelah...
 - a. Kanan tamu
 - b. Kiri tamu
 - c. Depan tamu
 - d. Belakang tamu
33. Pelayanan terakhir sebelum tamu meninggalkan restoran yaitu...
 - a. *Presenting coffe or tea*
 - b. *Presenting the bill*
 - c. *Crumbing down*
 - d. *Bid Forewell*
34. Pada dalam suatu jamuan makanan di restoran maka tamu yang harus di dahulukan adalah...
 - a. Kepala keluarga dari tamu tersebut
 - b. Tamu laki-laki
 - c. Sesuai urutan meja
 - d. Tamu wanita dan anak-anak
35. Maksud dari *crumbing down* adalah...
 - a. Membawa piring kotor ke dapur
 - b. Membersihkan meja makan dari kotoran
 - c. Mengambil astray, dan B&B Plate
 - d. Mengganti peralatan sesuai dengan pesanana

36. Perinsip dasar standart operational procedur, apabila hidangan yang telah ditata dipiring maka pelayanan dilakukan adalah...
 - a. Dari sebelah kanan tamu
 - b. Dari sebelah kanan *waiter*
 - c. Dari sebelah kiri tamu
 - d. Dari sebelah kiri *waiter*
37. Saat tamu melakukan order, lembar pesanan yang asli diserahkan kepada...
 - a. Petugas kasir
 - b. Petugas dapur
 - c. Tamu
 - d. Pramusaji
38. Saat mengambil pesanan hal yang dilakukan pramusaji adalah...
 - a. Mendekati wajah tamu
 - b. Merunduk
 - c. Menjajari tamu
 - d. Berdiri tegak
39. Saat tamu datang bersamaan atau serombongan maka sebaiknya yang dilakukan waiters adalah...
 - a. Membuat bagan (draf)
 - b. Memisahkan pesanan makanan dan minuman
 - c. Membagi tamu menjadi beberapa bagian
 - d. Menambah waiters untuk melayani tamu



**LAMPIRAN
HASIL
INSTRUMEN**

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test - Eksperimen (Kelas TB 1)

		Pre test	Post test
N		32	32
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	61.2179	84.9359
	Std. Deviation	7.78140	11.14341
Most Extreme Differences	Absolute	.138	.201
	Positive	.138	.201
	Negative	-.112	-.167
Kolmogorov-Smirnov Z		.780	1.140
Asymp. Sig. (2-tailed)		.577	.149

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test - Kontrol (Kelas TB 2)

		Pre test	Post test
N		30	30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	62.1368	76.5812
	Std. Deviation	6.30536	11.90799
Most Extreme Differences	Absolute	.189	.207
	Positive	.103	.207
	Negative	-.189	-.140
Kolmogorov-Smirnov Z		1.036	1.136
Asymp. Sig. (2-tailed)		.234	.152

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.


-Test

Group Statistics

	Kelas	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pre test	Eksperimen (Kelas TB 1)	32	61.2179	7.78140	1.37557
	Kontrol (Kelas TB 2)	30	62.1368	6.30536	1.15120
Post test	Eksperimen (Kelas TB 1)	32	84.9359	11.14341	1.96989
	Kontrol (Kelas TB 2)	30	76.5812	11.90799	2.17409
Peningkatan	Eksperimen (Kelas TB 1)	32	23.7179	12.62884	2.23248
	Kontrol (Kelas TB 2)	30	14.4444	9.79241	1.78784

Independent Samples Test

		F Test		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pre test	Equal variances assumed	1.523	.125	-.509	60	.613	-.91880	1.80596	-4.53126	2.69365
	Equal variances not assumed			-.512	58.798	.610	-.91880	1.79372	-4.50829	2.67069
Post test	Equal variances assumed	1.142	.356	2.854	60	.006	8.35470	2.92743	2.49897	14.21043
	Equal variances not assumed			2.848	58.977	.006	8.35470	2.93380	2.48414	14.22526
Peningkatan	Equal variances assumed	1.663	.082	3.216	60	.002	9.27350	2.88359	3.50548	15.04153
	Equal variances not assumed			3.242	58.008	.002	9.27350	2.86013	3.54834	14.99867



**LAMPIRAN
SURAT-SURAT**



**PEMERINTAH KABUPATEN KEBUMEN
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 AMBAL**

Program Studi Keahlian : Teknik Otomotif, Tata Boga, Tata Niaga

Jl. Daendels Ambalresmi, Ambal, Kebumen, ☎ (0287) 5523975/ 3870261/ Kode Pos 54392

email: ambal.smk1@gmail.com



SURAT KETERANGAN

Nomor : 426 / 154

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Ambal Kabupaten Kebumen menerangkan bahwa :

Nama : ERNA DAMAYANTI
NIM : 09511244028
Jurusan/Prodi : Pend. Teknik Boga – S1
Alamat Rumah : Sinungrejo, Ambal, Kebumen

Telah melaksanakan penelitian pada tanggal 27 dan 28 Mei di sekolah kami dengan judul penelitian "EFEKTIFITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS HASIL BELAJAR PADA MATA PELAJARAN MELAYANI MAKAN DAN MINUM DI SMK NEGERI 1 AMBAL ". Untuk memenuhi Tugas Akhir Skripsi di Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.



Ambal, 30 Mei 2013
KERALA SEKOLAH

SUYONO, S.Pd, M.Pd

Pembina

NIP. 19630121 198405 1 002



PEMERINTAH KABUPATEN KEBUMEN
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 AMBAL

Program Studi Keahlian : Teknik Otomotif, Tata Boga, Tata Niaga

Jl. Daendels, Ambalresmi, Ambal, Kebumen, ☎ (0287) 5523975/ 3870261/ Kode
Pos 54392

email: ambal.smk1@gmail.com



SURAT IJIN MELAKSANAKAN PENELITIAN

Nomor : 274 / 149.a

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Ambal Kabupaten Kebumen mengizinkan bahwa :

Nama : ERNA DAMAYANTI
NIM : 09511244028
Jurusan/Prodi : Pend. Teknik Boga – S1

Untuk melaksanakan penelitian di sekolah kami, pada tanggal 27 dan 28 Mei 2013.

Demikian Surat ini kami buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.



Ambal, 25 Mei 2013

KEPALA SEKOLAH

SUYONO, S.Pd, M.Pd

Pembina

NIP. 19630121 198405 1 002