

**PENGARUH PENGGUNAAN JOBSHEET TERHADAP HASIL BELAJAR
KETERAMPILAN MEMBUAT ANEKA MAKANAN KECIL
DI SMP NEGERI 5 DEPOK
SLEMAN**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Guna memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun oleh :

**Meina Dwi Meniarti
05511241011**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2011**

PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi yang berjudul ” PENGARUH PENGGUNAAN JOBSHEET TERHADAP HASIL BELAJAR KETERAMPILAN MEMBUAT ANEKA MAKANAN KECIL DI SMP NEGERI 5 DEPOK SLEMAN ” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 12 Oktober 2011 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI			
Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Purwati Tjahyaningsih, M.Pd	Ketua		12-10-2011
Sri Palupi, M.Pd	Sekretaris		12-10-2011
Fitri Rahmawati, M.P	Penguji		12-10-2011

Yogyakarta, Desember 2011
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




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

**PERSETUJUAN PEMBIMBING
SKRIPSI**

Telah Memenuhi Persyaratan
Dan Siap Untuk Diuji

**PENGARUH PENGGUNAAN JOBSHEET TERHADAP HASIL BELAJAR
KETERAMPILAN MEMBUAT ANEKA MAKANAN KECIL
DI SMP NEGERI 5 DEPOK SLEMAN**

Yogyakarta, September 2011

Dosen Pembimbing,



Purwati Tjahyaningsih, M.Pd

NIP. 19490805 197803 2 001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Meina Dwi Meniarti

NIM : 05511241011

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Judul Proyek Akhir :

**PENGARUH PENGGUNAAN JOBSHEET TERHADAP HASIL BELAJAR
KETERAMPILAN MEMBUAT ANEKA MAKANAN KECIL
DI SMP NEGERI 5 DEPOK SLEMAN**

Menyatakan bahwa skripsi ini hasil karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya yang berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan penyelesaian studi di Perguruan Tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan.

Yogyakarta, September 2011

Yang menyatakan,



Meina Dwi Meniarti

NIM. 05511241011

ABSTRAK

PENGARUH PENGGUNAAN JOBSHEET TERHADAP HASIL BELAJAR KETERAMPILAN MEMBUAT ANEKA MAKANAN KECIL DI SMP NEGERI 5 DEPOK SLEMAN

MEINA DWI MENIARTI
05511241011

Penelitian ini bertujuan untuk: 1). Mengetahui hasil belajar membuat aneka keripik pisang dengan menggunakan media *jobsheet* antara kelas eksperimen dan kontrol pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok. 2). Mengetahui pengaruh media *jobsheet* terhadap hasil belajar membuat aneka keripik pisang pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok.

Metode penelitian ini adalah *quasi eksperiment*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh siswa kelas VIII SMP N 5 Depok sebanyak 48 orang. Pengambilan sampel dengan teknik *simple random sampling* dengan jumlah sampel yaitu 32 siswa. Validitas yang digunakan adalah validitas kontruksi (*conctruct validity*) dengan *judgment expert*, dan uji reliabilitasnya menggunakan antar rater. Uji normalitas menggunakan rumus Kolmogorov Smirnov dan uji homogenitasnya menggunakan uji F. Untuk analisis data menggunakan uji t (*t-test*) untuk sampel mandiri (*independent sampel*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1). Hasil belajar membuat aneka keripik pisang dengan menggunakan media *jobsheet* pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok melalui penelitian unjuk kerja diperoleh prosentase siswa yang mampu melampaui Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebesar 100% pada kelas eksperimen, sedangkan pada kelas kontrol yang mampu melampaui Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebesar 87,5%. 2). Ada pengaruh penggunaan media *jobsheet* terhadap hasil belajar membuat aneka keripik pisang antara kelas eksperimen dan kontrol pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok, hal ini ditunjukkan pada hasil rerata penilaian unjuk kerja kelas eksperimen 88,3856, sedangkan rerata kelas kontrol 76,7450. Kemudian dibuktikan dengan hasil perhitungan uji t (*t-test*) diperoleh dengan harga $T_{hitung} 11,170 > T_{tabel} 2,042$, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan media *jobsheet* lebih efektif digunakan dalam pembelajaran keterampilan PKK pada siswa kelas VIII di SMP N 5 Depok.

Kata kunci: Media jobsheet, hasil belajar, aneka makanan kecil

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu Telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain

(Q.S. Alam Nasyar: 6-7)

Niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman diantaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat dan Allah Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan

(Q.S. Al Mujaadillah: 11)

Dan jika kamu memberikan balasan, maka balaslah dengan balasan yang sama denganmu. Akan tetapi jika kamu bersabar, sesungguhnya itulah yang lebih baik bagi orang-orang yang sabar.

(Q.S. An Nahl)

PERSEMBAHAN:

Karya sederhana ini saya persembahkan untuk :

- ❖ Allah SWT yang telah memberikan kemudahan, kekuatan untuk terus berusaha. Semua ini dapat berjalan atas ridho-Mu Ya Rabb.
- ❖ Ibu dan Bapakku (alm) serta keluargaku tercinta terima kasih atas do'a dan kasih sayang
- ❖ Pada suamiku tercinta jazakumullah katsiran baik dukungan material dan spritual, love u
- ❖ Kakak dan adik-adikku, mas Denny, Tania dan Uut terima kasih do'anya.
- ❖ Murobbi dan mutarobbiku dan ukhti-ukhti sholiha
- ❖ Sahabat-sahabatku S1 Boga'05, terima kasih atas dukungan dan bantuannya, kalian semua telah memberikan yang terbaik.
- ❖ Almamaterku tercinta UNY, terkhusus FT UNY

KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaikum Wr Wb.

Segala puji dan syukur alhamdulillah, penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan begitu banyak kemudahan, nikmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan Tugas Akhir Skripsi dengan judul "Pengaruh Penggunaan Jobsheet Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil Di SMP Negeri 5 Depok Sleman". Atas Ridho-Nya penulis mampu menyelesaikan laporan sebagai syarat memperoleh gelar sarjana.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala kerjasama bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak, dengan ketulusan dan keikhlasannya memberikan waktu, saran dan sumbangan pemikiran yang tak ternilai harganya. Atas segala kebaikan tersebut penulis menghanturkan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada :

1. Dr. M. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Sri Wening, 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, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Purwati Tjahyaningsih, M. Pd dan , selaku pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan dan motivasi.
5. Kepala Sekolah dan guru keterampilan PKK SMP N 5 Depok.

6. Yuriani, M. Pd, selaku pembimbing akademik Pendidikan Teknik Boga S1 2005.
7. Ibu Fitri Rahmawati, M.P dan ibu Sri Palupi, M. Pd, selaku dewan penguji skripsi yang memberikan bimbingan dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini masih terdapat banyak sekali kekurangan dan jauh dari sempurna, maka kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat diharapkan demi menyempurnakan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan diridhoi Allah SWT, amin.

Wassalammu 'alaikum Wr Wb.

Yogyakarta, Oktober 2011



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
ABSTRAK	v
PERSEMBAHAN DAN MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	8
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian	9

BAB II KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teori.....	10
1. Pembelajaran.....	10
a. Pengertian Pembelajaran.....	10
b. Komponen Pembelajaran.....	11

2. Bahan Ajar.....	16
a. Pengertian Bahan Ajar.....	16
b. Tujuan dan Fungsi Bahan Ajar.....	17
c. Jenis-jenis Bahan Ajar.....	18
3. Media Pembelajaran.....	18
a. Pengertian Media.....	18
b. Pengertian Media Pembelajaran.....	19
c. Jenis Media Pembelajaran.....	20
d. Manfaat Media Pembelajaran.....	22
e. Fungsi Media Pembelajaran.....	24
f. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran.....	25
g. Langkah-langkah Penggunaan Media Pembelajaran.....	27
h. Media Jobsheet.....	28
4. Makanan Kecil.....	32
a. Pengertian Makanan Kecil.....	32
b. Kue Tradisional.....	33
c. Keripik Pisang.....	36
5. Hasil Belajar.....	38
a. Faktor- faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	39
b. Penilaian Unjuk Kerja.....	40
6. Kurikulum SMP.....	43
7. Mata Pelajaran Keterampilan.....	48
a. Pengertian Mata Pelajaran Keterampilan.....	48
b. Karakteristik Mata Pelajaran Keterampilan.....	49
B. Penelitian Yang Relevan.....	50
C. Kerangka Berfikir.....	52
D. Pertanyaan Penelitian.....	55
E. Hipotesis.....	55

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	56
B. Populasi dan Sampel.....	56

C. Desain Penelitian.....	57
D. Definisi Operasional Variabel.....	59
E. Prosedur Penelitian.....	61
F. Metode Pengumpulan Data.....	64
G. Instrumen Penelitian.....	65
H. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	67
I. Teknik Analisis Data.....	70
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	74
B. Pengujian Hipotesis.....	77
C. Pembahasan.....	82
BAB V PENUTUP	
A. Simpulan.....	86
B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	88
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis-Jenis Media Pembelajaran.....	21
Tabel 2. Karakteristik keripik pisang yang baik.....	38
Tabel 3. Tingkat Ketuntasan Belajar.....	43
Tabel 4. Standar Kompetensi Dan Kompetensi Dasar Muatan Lokal Pkk.....	47
Tabel 5. Kontrol Grup Post test Desain.....	58
Tabel 6. Kisi-kisi Kualitas Media Jobsheet.....	62
Tabel 7. Kisi-kisi Instrument Lembar Penilaian Unjuk Kerja.....	66
Tabel 8. Kisi-Kisi Kualitas Lembar Penilaian Unjuk Kerja.....	66
Tabel 9. Kualitas lembar penilaian unjuk kerja.....	69
Tabel 10. Rangkuman hasil uji validitas dan reliabilitas kualitas lembar penilaian unjuk kerja	69
Tabel 11. Rangkuman hasil uji normalitas.....	71
Tabel 12. Rangkuman hasil uji homogenitas.....	72
Tabel 13. Rangkuman hasil uji t (<i>t-test</i>).....	73
Tabel 14. Pengkategorian pencapaian hasil belajar.....	75
Tabel 15. Distribusi frekuensi dan pengkategorian pencapaian kompetensi kelas intervensi	75
Tabel 16. Pengkategorian pencapaian hasil belajar.....	76
Tabel 17. Distribusi frekuensi dan pengkategorian pencapaian kompetensi kelas non intervensi	77
Tabel 18. Rangkuman hasil uji normalitas.....	78
Tabel 19. Rangkuman hasil uji homogenitas.....	79
Tabel 20. Statistik induk hasil pengujian penilaian unjuk kerja kelas intervensi dan non intervensi.....	80
Tabel 21. Rangkuman hasil uji t (<i>t-test</i>).....	81
Tabel 22. Standar kompetensi dan kompetensi dasar muatan lokal pkk boga.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Keripik pisang.....	36
Gambar 2. Pisang mentah.....	37
Gambar 3. Alur Kerangka Berfikir	54

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Silabus mata pelajaran PKK
- Lampiran 2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 3. Validasi ahli (judgment expert)
- Lampiran 4. Rekapitulasi penilaian unjuk kerja kelas intervensi dan non intervensi
- Lampiran 5. Uji normalitas, uji homogenitas, uji t (t-test)
- Lampiran 6. Surat izin penelitian
- Lampiran 7. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan pada dasarnya merupakan suatu usaha untuk mengembangkan kemampuan anak seoptimal mungkin. Kriteria optimal di sini berarti sesuai dengan situasi dan kondisi anak, sehingga tidak ada suatu usaha yang memaksa melebihi kemampuan anak karena pemaksaan terhadap kemampuan anak justru akan menghambat perkembangan fisik, piskis dan sosial anak. Hal ini ditegaskan dalam Undang-Undang nomor 2 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN, 1989:16-17) menegaskan bahwa tiap peserta didik pada suatu pendidikan mempunyai hak-hak mendapatkan perlakuan sesuai dengan bakat dan minat kemampuannya. Pada kenyataannya pola pendidikan saat ini telah berubah dari orientasi terhadap hasil dan materi kependidikan sebagai proses. Pembelajaran sebanyak mungkin melibatkan siswa untuk membentuk kompetensi dengan menggali berbagai potensi dan kebenaran secara ilmiah. Dalam rangka inilah perlunya perubahan paradigma guru, agar mampu menjadi fasilitator dan mitra belajar bagi siswa.

Proses belajar mengajar pada hakekatnya merupakan proses komunikasi yang didalamnya terdapat berbagai kegiatan. Penyampaian materi juga merupakan salah satu kegiatan yang dapat menentukan suatu pembelajaran yang sedang berlangsung. Namun demikian tidak mungkin

keberhasilan pembelajaran dapat tercapai bila dalam proses belajar belum terjadi interaksi antara komponen pendidikan terutama guru dan siswa. Dalam proses belajar mengajar, interaksi guru dengan siswa atau sebaliknya sebagai proses komunikasi.

Keterbatasan fasilitas belajar (peralatan dan sumber belajar) juga menjadi sebuah tuntutan dan konsekuensi khususnya bagi lembaga pendidikan dalam hal ini SMP. Sekolah Menengah Pertama adalah jenjang pada pendidikan dasar yang merupakan sarana strategis untuk mencerdaskan kehidupan bangsa. Pendidikan dasar yang diimplikasikan dengan program wajib belajar adalah salah satu bentuk esensial bagi warga negara. Atau sebagai kualifikasi pendidikan minimal yang harus dimiliki setiap warga negara. Melalui program ini setiap warga negara diharapkan mempunyai kemampuan dasar yang diperlukan dalam kehidupan, sehingga secara politis lebih menyadari akan hak dan kewajiban sebagai warga negara.

Kualitas SDM mempunyai peranan yang sangat penting, kini semakin disadari bahwa nilai kompetitif SDM tidak terletak pada ukuran murahness tenaga kerja, melainkan pada kualitas. Untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia telah tercantum di dalam Undang-Undang nomor 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 37 ayat 1 disebutkan bahwa :

Kurikulum pendidikan dasar dan menengah wajib memuat :

1. Pendidikan agama
2. Pendidikan kewarganegaraan
3. Bahasa

4. Matematika
5. Ilmu pengetahuan alam
6. Ilmu pengetahuan sosial
7. Seni dan budaya
8. Pendidikan jasmani dan olah raga
9. Keterampilan/ kejuruan, dan
10. Muatan lokal

Muatan lokal dalam kurikulum dapat merupakan mata pelajaran yang berdiri sendiri atau bahan kajian suatu mata pelajaran yang telah ada. Sebagai mata pelajaran yang berdiri sendiri, muatan lokal mempunyai alokasi waktu tersendiri. Tetapi sebagai bahan kajian mata pelajaran, muatan lokal dapat sebagai tambahan bahan kajian dari mata pelajaran yang telah ada atau disampaikan secara terpadu dengan bahan kajian lain yang telah ada.

Melalui muatan lokal peserta didik diperkenalkan berbagai keterampilan dasar sekaligus pemahaman sikap positif terhadap pekerjaan, hasil karya dan membentuk pemahaman terhadap potensi di daerah tempat tinggalnya. Berkaitan dengan masalah tersebut perlu dilakukan kajian tentang metode pembelajaran muatan lokal PKK secara sistematis sehingga dapat diketahui tingkat pencapaian tujuan program dan manfaatnya bagi siswa.

Berdasarkan hasil observasi pelaksanaan tatap muka untuk praktek mulok keterampilan di SMP N 5 lebih banyak dilakukan khususnya bidang busana, sedangkan untuk mulok bidang boga tatap muka untuk praktek bisa dikatakan jarang. Hal ini dikarenakan SMP N 5 Depok belum

memiliki laboratorium/ dapur boga dan fasilitas boga yang belum memadai. Ruang yang selama ini digunakan untuk praktek adalah menggunakan ruang serba guna yang setiap saat bergantian dengan guru mata pelajaran lain. Penelitian yang dilaksanakan pada pembelajaran keterampilan ini untuk kelas VIII A dan C dengan jumlah sampel yaitu 32 orang, dengan standar kompetensi membuat aneka makanan kecil. Materi mata pelajaran keterampilan merupakan sesuatu yang disajikan guru untuk diolah dan kemudian dipahami siswa, dalam hal ini mencapai tujuan yang diharapkan. Materi aneka makanan kecil, makanan kecil atau kudapan adalah makanan yang seperti kue-kue atau snack ringan sebagai makanan selingan di antara waktu-waktu makan dan sebagai penyerta minuman teh, baik untuk keperluan sehari-hari maupun kesempatan khusus.

Bahan utama untuk membuat makanan kecil pada penelitian ini yaitu bahan yang dimanfaatkan di lingkungan sendiri. Tujuan memanfaatkan bahan dari lingkungan sendiri untuk melestarikan sumber bahan pangan yang ada di setiap masing-masing daerah tempat tinggalnya. Sehingga bahan yang sudah diolah menjadi produk-produk yang bernilai jual lebih baik dan dapat membuka lapangan pekerjaan. Bahan baku untuk wilayah di SMP N 5 Depok Sleman sangat melimpah sumber pangan yaitu seperti pisang, ketela, ubi jalar dan kentang, maka pada penelitian ini akan dibuat dua macam olahan aneka keripik dari bahan nabati berupa keripik pisang

uter atau kepek kuning dengan rasa manis dan gurih dalam mata pelajaran keterampilan PKK tentang aneka makanan kecil.

Metode pembelajaran yang masih sering dipakai selama ini adalah menggunakan metode konvensional atau metode ceramah dalam mengajar. Metode dengan cara menjelaskan cenderung monoton, dengan mengharapkan peserta didik mendengarkan, mencatat dan memahami terhadap materi yang disampaikan. Dalam hal ini guru dapat memanfaatkan media yang bisa mendukung dalam proses pembelajaran, yaitu media audio, media audio visual dan media visual. Dengan penggunaan media dapat memberikan motivasi belajar bagi siswa.

Menurut Arief S Sadiman (2008:2) menjelaskan bahwa media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan minat sehingga proses belajar terjadi. Diharapkan dengan media yang menarik tidak menimbulkan kejenuhan bagi siswa agar dapat menangkap informasi yang telah disampaikan dan tujuan pembelajaran dapat tercapai.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan guru keterampilan, nilai yang diperoleh siswa pada mata pelajaran keterampilan PKK belum mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 70 atau siswa dinyatakan mampu mencapai kompetensi jika persentase pencapaiannya 70 %, sehingga guru melakukan remidi untuk memenuhi nilai KKM

tersebut. Hal ini dilatabelakangi dengan adanya keterbatasan bahan ajar yang kurang mendukung dalam proses pembelajaran terutama praktek dan komunikasi yang masih satu arah dari guru dalam proses pembelajaran menyebabkan siswa menjadi pasif. Penggunaan media yang sering digunakan dalam pembelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok yaitu chart dan benda jadi, namun hasil belajar yang diperoleh belum memenuhi standar penilaian. Sehingga media yang akan digunakan pada penelitian ini yaitu dengan media *jobsheet*. *Jobsheet* merupakan beberapa lembar pengajaran yang diberikan kepada siswa disertai dengan langkah-langkah kerja dan perlu disampaikan beberapa informasi.

Menurut Azhar Arsyad (2003:33-35), *jobsheet* merupakan salah satu bentuk media pembelajaran yang dapat membantu siswa dalam mencapai kompetensi sesuai profil kemampuan tamatan pada Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Keuntungan menggunakan media *jobsheet* adalah mengandalkan penglihatan sehingga memudahkan dalam memahami dan memperkuat ingatan pada materi yang disampaikan yaitu makanan kecil berupa keripik pisang.

Dengan beberapa pertimbangan tersebut di atas, maka penting untuk dikembangkan strategi pembelajaran dengan media *jobsheet*. Diharapkan setelah guru menerapkan pembelajaran dengan media *jobsheet* dapat meningkatkan kualitas proses pembelajaran, memotivasi siswa

untuk lebih aktif dan merangsang siswa yang akan berdampak positif pada hasil belajar sehingga nilai Kriteria Ketuntasan Minimal tercapai berdasarkan permasalahan tersebut, maka peneliti tertarik untuk mengetahui lebih dalam tentang Pengaruh Penggunaan Jobsheet Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP N 5 Depok Sleman.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, yaitu :

1. Kurangnya sarana media yang mendukung pada mata pelajaran mulok PKK di SMP N 5 Depok.
2. Penggunaan media pembelajaran di SMP N 5 Depok hanya mengandalkan papan chart dan benda jadi oleh guru.
3. Pendidikan keterampilan PKK terutama mulok boga belum standar kompetensinya dapat dilaksanakan karena keterbatasan fasilitas dan dana untuk.
4. Pembelajaran keterampilan PKK didominasi bidang busana sehingga pencapaian hasil belajar kurang maksimal.
5. Nilai keterampilan mulok PKK siswa SMP N 5 Depok belum mencapai KKM.

C. Batasan masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, dalam penelitian ini diperlukan batasan agar lebih fokus dalam melaksanakan penelitian. Oleh karena itu, penelitian ini dibatasi pada pemilihan media pembelajaran *jobsheet*, media ini dipilih karena dapat membantu langkah demi langkah dalam proses pembelajaran terutama praktik membuat aneka keripik pisang, keripik pisang dengan rasa manis dan gurih.

D. Rumusan Masalah

Dari batasan masalah di atas, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil belajar membuat aneka keripik pisang dengan menggunakan media *jobsheet* antara kelas eksperimen dan kontrol pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok?
2. Bagaimana pengaruh media *jobsheet* terhadap hasil belajar membuat aneka keripik pisang pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui hasil belajar membuat aneka keripik dengan menggunakan media *jobsheet* antara kelas eksperimen dan kontrol pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok.
2. Mengetahui ada tidaknya pengaruh media *jobsheet* terhadap hasil belajar membuat aneka keripik pisang pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok.

F. Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian sebagai bahan masukan bagi guru mulok PKK untuk memilih media pembelajaran yang sesuai dalam upaya meningkatkan kemampuan dan pemahaman siswa dengan mengacu pada kurikulum.
2. Hasil penelitian bagi siswa adalah dengan menggunakan media *jobsheet* siswa dapat lebih meningkat kemampuan pemahaman dan keterampilan mulok PKK serta penyajian menjadi lebih menarik.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teori

1. Pembelajaran

a. Pengertian Pembelajaran

Pengertian belajar merupakan hal yang kompleks menurut Oemar Hamalik (2005:36), belajar merupakan modifikasi atau mempertangguh kelakuan melalui pengalaman. Sedangkan menurut Muhibbin Syah (2006:8) belajar dapat dipahami sebagai tahapan perubahan seluruh tingkah laku individu dan interaksi dengan lingkungan yang melibatkan proses kognitif. Berdasarkan pendapat tersebut belajar adalah suatu proses, suatu kegiatan dan bukan suatu hasil atau tujuan. Belajar adalah proses perubahan tingkah laku individu melalui interaksi dengan lingkungan.

Pembelajaran merupakan suatu sistem, dimana sistem merupakan jumlah keseluruhan bagian-bagian dari komponen pembelajaran yang bekerjasama untuk mencapai tujuan tertentu. Sistem pembelajaran (pendidikan) harus bersifat dinamis dan harus terbuka terhadap tuntutan kualitas pembelajaran dan relevansi/ kegunaan. Oleh karena itu pengkajian tentang pembelajaran (pendidikan) sebagai suatu sistem mempunyai arti penting. Tiga komponen sentral dalam upaya

pembelajaran adalah siswa (peserta didik), guru (pengajar, pendidik) dan tujuan pembelajaran/ pendidikan. Dalam proses pembelajaran terjadi interaksi antara siswa dan guru dalam mencapai tujuan pembelajaran dan prestasi belajar yang baik, Wisnu Giyono (1996:37).

b. Komponen Pembelajaran

Setiap proses interaksi belajar mengajar selalu ditandai dengan adanya sejumlah unsur-unsur dalam pembelajaran tersebut yang saling terkait atau yang biasa yang disebut komponen pembelajaran. Menurut Oemar Hamalik (2004:77), proses pembelajaran merupakan suatu sistem artinya keseluruhan yang terjadi dari komponen-komponen saling berinteraksi antara satu dengan yang lainnya dan secara keseluruhan untuk mencapai tujuan pembelajaran, adapun komponen-komponen tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

1) Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran merupakan komponen paling penting yang harus ditetapkan dalam proses pembelajaran. Menurut Martinis Yamin (2007:40) tujuan pembelajaran dapat disebut dengan tujuan kurikulum atau tujuan intruksional. Tujuan pembelajaran adalah tujuan bersama siapa dan bagaimana cara mencapai tujuan bersama tersebut tergantung dengan kesepakatan atau perjanjian yang dilakukan oleh orang dalam suatu organisasi atau kesatuan.

2) Guru

Menurut Oemar Hamalik (2004:82) guru adalah tenaga pendidik yang memberikan sejumlah ilmu pengetahuan atau keterampilan kepada peserta didik di tempat belajar. Sedangkan menurut Martinis Yamin (2007:95) guru adalah seorang pendidik, pembimbing, pelatih dan pemimpin yang dapat menciptakan situasi yang menarik, aman, nyaman dan kondusif di kelas. Keberadaannya di tengah-tengah siswa yang dapat mencairkan suasana, ketakutan dan kejenuhan belajar yang terasa berat diterima para siswa.

3) Peserta Didik/ Siswa

Peserta didik atau siswa adalah seorang anggota masyarakat yang sengaja belajar di sekolah tingkat dasar sampai menengah atau lembaga pendidikan lain (Depdiknas, 2002:1077).

4) Bahan/ Materi Pelajaran

Menurut Suryosubrota (1997:42), bahan atau materi pelajaran adalah isi dari materi pelajaran yang diberikan kepada siswa sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Materi pelajaran adalah inti yang diberikan kepada siswa pada saat berlangsungnya proses belajar mengajar, sehingga materi harus dibuat secara sistematis agar mudah diterima oleh siswa.

5) Metode Pembelajaran

Menurut Oemar Hamalik (2004:42), “metode pembelajaran merupakan salah satu cara yang digunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan peserta didik pada saat berlangsungnya pembelajaran untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan”.

Seorang orang guru dapat memilih metode yang tepat dan strategis dalam kegiatan pembelajarannya. Berikut adalah berbagai metode pembelajaran yang dapat dipilih guru dalam kegiatan pembelajaran :

a) Metode ceramah

Metode ceramah merupakan metode pembelajaran yang paling populer dan banyak dilakukan guru, selain mudah penyajiannya juga tidak banyak memerlukan media.

“Metode ceramah adalah metode penyampaian materi dari guru kepada siswa dengan cara guru menyampaikan materi melalui bahasa lisan, baik verbal maupun nonverbal. Metode ini banyak menuntut keaktifan guru dalam menjelaskan pelajaran agar mudah dipahami oleh peserta didik” (Sumantri, M dan Johar, P. 1999:137).

b) Metode demonstrasi

Metode ini digunakan guru untuk memperagakan atau menunjukkan suatu prosedur yang yang harus dilakukan peserta didik yang tidak dapat dijelaskan dengan kata-kata saja.

“Metode demonstrasi diartikan sebagai cara penyajian pelajaran dengan memperagakan dan mempertunjukkan kepada peserta didik pada suatu proses, situasi atau benda tertentu

yang sedang dipelajari baik dalam bentuk sebenarnya maupun dalam bentuk tiruan yang diperagakan oleh guru” (Sumantri, M dan Johan, P. 1999:154).

c) Pendekatan keterampilan proses

Pendekatan keterampilan proses yang menekankan pada pembentukan keterampilan untuk memperoleh pengetahuan dan mengkomunikasikan perolehannya.

“Pendekatan keterampilan proses merupakan wahana pengembangan keterampilan intelektual, sosial, emosional dan fisik peserta didik, pada prinsipnya keterampilan-keterampilan tersebut tersebut telah ada pada diri peserta didik” (Sumantri, M dan Johan, P. 1999:112).

d) Metode percobaan atau eksperimen

Metode eksperimen merupakan metode pembelajaran dalam bentuk pemberian kesempatan kepada siswa untuk melakukan proses atau percobaan. Dengan metode ini diharapkan peserta didik dapat sepenuhnya terlibat dalam perencanaan eksperimen, mengumpulkan fakta, pengendalian variabel dan upaya dalam menghadapi masalah secara nyata.

e) Praktikum

Metode praktikum dapat dilakukan kepada siswa setelah guru memberikan arahan dan penjelasan terkait pembelajaran yang akan dipraktikan. Kegiatan ini berbentuk praktik dengan menggunakan alat-alat serta sarana prasarana tertentu, dalam

praktik ini guru melatih keterampilan siswa dalam menggunakan alat-alat dan sarana prasarana tersebut.

6) Media Pembelajaran

Menurut Sudarwan Danim (1995:7), media pembelajaran adalah seperangkat alat bantu atau pelengkap yang digunakan oleh guru atau pendidik dalam rangka berkomunikasi dengan siswa atau peserta didik. Media pembelajaran adalah alat yang membawa pesan-pesan atau informasi yang bertujuan intruksional atau mengandung maksud-maksud pengajaran (Azhar Arsyad, 2003:4).

Sedangkan menurut Arif S. Sadiman dalam Sunaryo Soenarto (2008:2), media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima, sehingga dapat merangsang pikiran, perhatian, perasaan dan minat siswa sehingga proses belajar terjadi.

7) Evaluasi

Untuk dapat menentukan tercapai tidaknya tujuan pembelajaran perlu dilakukan usaha dan tindakan untuk mengevaluasi pencapaian kompetensi atau hasil belajar. Menurut Muhibbin syah (2003:195), evaluasi adalah penilaian terhadap tingkat keberhasilan siswa mencapai tujuan yang telah ditetapkan dalam program evaluasi terhadap suatu peristiwa atau kejadian.

Pembelajaran dapat disimpulkan sebagai suatu proses interaksi belajar mengajar yang melibatkan komponen-komponen pembelajaran yang meliputi tujuan pembelajaran, guru, peserta didik, materi pembelajaran, berbagai macam metode pembelajaran, media pembelajaran dan evaluasi. Metode pembelajaran yang biasa digunakan oleh guru SMP adalah metode ceramah, metode demonstrasi dan praktikum. Komponen-komponen pembelajaran tersebut saling mempengaruhi dan saling berhubungan dalam proses pembelajaran untuk mencapai hasil yang diharapkan.

2. Bahan Ajar

a. Pengertian Bahan Ajar

Bahan ajar adalah segala bentuk atau materi yang disusun secara sistematis yang digunakan untuk membantu siswa atau instruktur dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar. Sehingga tercipta suasana yang mendukung untuk belajar, bahan ajar tersebut bisa berupa bahan tertulis maupun bahan tidak tertulis. Bahan ajar atau materi pembelajaran (*instructional materials*) secara garis besar terdiri dari pengetahuan, keterampilan dan sikap yang harus dimiliki siswa dalam rangka mencapai standar kompetensi yang telah ditentukan. (<http://www.scribd.com/doc/26566848/Konsep-Dasar-Dan-Pengertian-Bahan-Ajar-Sekolah>, 2110211)

b. Tujuan dan Fungsi Bahan Ajar

Adapun tujuan bahan ajar menurut Chomsin S. Widodo dan Jasmadi (2008:30) adalah sebagai berikut:

- 1) Membantu siswa dalam mempelajari sesuatu segala informasi yang didapat dari sumber belajar kemudian disusun dalam bentuk bahan ajar. Sehingga materi yang disampaikan adalah sesuatu yang baru dan menarik.
- 2) Menyediakan berbagai jenis bahan ajar agar pilihan bahan ajar yang dimaksud tidak terpaku pada satu sumber saja, melainkan dari berbagai sumber belajar yang dapat dijadikan suatu acuan dalam menyusun bahan ajar.
- 3) Memudahkan guru dalam pelaksanaan pembelajaran. Guru sebagai fasilitator dalam kegiatan pembelajaran akan termudahkan karena bahan ajar disusun sendiri dan disampaikan dengan cara yang bervariasi.
- 4) Agar kegiatan pembelajaran lebih menarik. Dengan berbagai jenis bahan ajar yang bervariasi diharapkan pembelajaran tidak monoton, hanya terpaku oleh satu sumber atau dalam kelas saja.

Menurut panduan pengembangan bahan ajar Depdiknas (2007) disebutkan bahwa bahan ajar berfungsi sebagai:

- 1) Pedoman bagi guru yang akan mengarahkan semua aktivitasnya dalam proses pembelajaran.
- 2) Pedoman bagi siswa yang akan mengarahkan semua aktifitas dalam proses pembelajaran sekaligus kompetensi yang harus dikuasai.
- 3) Alat evaluasi pencapaian dan penguasaan hasil pembelajaran yang telah dilakukan.

c. Jenis-jenis Bahan Ajar

Menurut Gafur (1994:20) bahan ajar terdapat empat jenis kelompok, yaitu:

- 1) Bahan ajar cetak
 - a) Handout
 - b) Buku
 - c) Modul
 - d) LKS (Lembar Kerja Siswa)
 - e) Jobsheet
- 2) Bahan ajar dengar (Audio)
 - a) Kaset / piringan hitam / compact disc
 - b) Radio
- 3) Bahan ajar pandang dengar (audio visual)
 - a) Video / film
 - b) Orang / narasumber pakar bidang studi.
- 4) Bahan ajar interaktif
 - a) Diskusi
 - b) Lingkungan / pelajaran diluar kelas
 - c) Praktek dari sebuah materi tertentu

3. Media Pembelajaran

a. Pengertian Media

Media berasal dari bahasa Latin *medius*, yang secara harfiah adalah “tengah”, “perantara” atau pengantar. Media adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari penerima ke penerima sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian serta minat siswa sedemikian rupa sehingga proses belajar terjadi.

Menurut Syaiful L Bahri Djamarah dan Aswan Zein (2006:20), media adalah wahana penyalur informasi belajar atau penyalur pesan. Sedangkan menurut Briggs dalam Hamzah B. Uno (2007:114), media

adalah segala alat fisik yang dapat menyajikan pesan serta merangsang siswa untuk belajar.

Sudarwan Danim (1994:1), hasil penelitian secara nyata membuktikan bahwa penggunaan alat bantu (media) sangat membantu aktivitas proses belajar mengajar di kelas, terutama peningkatan hasil belajar atau prestasi belajar. Sedangkan menurut Ariesto Rahardi (2003:9) mengatakan bahwa media adalah saluran komunikasi yang digunakan untuk menyampaikan pesan antara sumber dengan penerima pesan.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, media adalah sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan atau informasi pengajaran selama proses belajar berlangsung.

b. Pengertian Media Pembelajaran

Menurut Sudarwan Danim (1995:7), “media pembelajaran adalah seperangkat alat bantu atau pelengkap yang digunakan oleh guru atau pendidik dalam rangkaberkomuiksi dengan siswa atau peserta didik. Media pembelajaran adalah alat yang membawa pesan-pesan atau informasi yang bertujuan instruksional atau mengandung maksud-maksud pengajaran”.

Sedangkan menurut Arief S. Sadiman dalam Sunaryo Soenarto (2008:2), media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima, sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan dan minat siswa sehingga proses belajar terjadi.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran adalah sesuatu yang dapat digunakan untuk menyampaikan informasi dan materi pembelajaran dari guru kepada siswa sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan minat siswa dalam belajar.

c. Jenis Media Pembelajaran

Menurut Rudy Bretz dalam Arief S. Sadiman, dkk (2003:20), media yang digunakan dalam proses belajar mengajar dikategorikan menjadi delapan kelompok yaitu media audio visual gerak, media audio visual diam, media audio semi gerak, media visual gerak, media visual diam, media semi gerak, media audio dan media cetak.

Sedangkan menurut Ronald H. Aderson (1994:37), dilihat dari jenisnya media dibagi menjadi sepuluh kelompok yaitu audio, cetak, audio cetak, visual proyeksi diam, audio visual proyeksi diam, visual gerak, audio visual gerak, obyek fisik, sumber manusia dan lingkungan serta komputer.

Menurut segi perkembangan teknologi oleh Seels dan Glasgow dalam Azhar Arsyad (2003:33-35), mengelompokkan jenis media ke dalam dua kategori secara luas yaitu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis-jenis Media Pembelajaran

Media Tradisional									
Visual diam yang diproyeksikan	Visual yang tak diproyeksikan	Audio	Penyajian multimedia	Visual dinamis yang diproyeksikan	Cetak	Permainan	Realia	Media berbasis telekomunikasi	Media Teknologi Mutakhir
- <i>Proyeksi apaque</i> (tak tembus pandang) - <i>Proyeksi overhead (OHP)</i> - <i>Slides</i> - <i>Filmstrip</i>	- Gambar, poster - Foto - Chart, grafik, diagram - Pameran, papan info, papan bulu	- Rekaman piringan - Pita kaset, <i>reel</i>, <i>cart</i>, <i>cartridge</i>	- Slide plus suara (tape) - <i>Multi-image</i>	- Film - Televisi - Video	- Buku teks - Modul, teks terprogram - Majalah ilmiah, berkala - Lembaran lepas (handout, jobsheet)	- Teka-teki - Simulasi - Permainan papan	- Model - Specimen (contoh) - Manipulatif (peta, boneka)	- Telekonferen - Kuliah jarak jauh	- <i>Computer-assisted instruction</i> - Permainan komputer - Sistem tutor intelijen - Interaktif - <i>Hypermedia</i> - <i>Compact (video) disc</i>

Sumber: Azhar Arsyad. 2003. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada

Berdasarkan beberapa pendapat tentang jenis media pembelajaran di atas maka jenis media yang digunakan pada penelitian ini adalah media visual yang mengandalkan pengelihatan seseorang sehingga dapat memudahkan pemahaman dan memperkuat ingatan. Media visual memegang peranan penting dalam proses belajar karena itu media yang digunakan untuk penelitian ini adalah media cetak berupa lembaran lepas yaitu *jobsheet*.

d. Manfaat Media Pembelajaran

Manfaat penggunaan media pembelajarandalam kegiatan belajar mengajar, terutama untuk tingkat SMP sangat penting, sebab pada masa ini siswa masih berfikir konkret, belum mampu berfikir abstrak. Kehadiran media sangat membantu siswa dalam memahami konsep tertentu, yang tidak atau mampu dijelaskan dengan bahasa. Ketidakmampuan guru menjelaskan suatu bahan, dapat diwakili oleh peranan media. Disini nilai praktik media terlihat, yang bermanfaat bagi siswa dan guru dalam proses belajar mengajar.

Menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2002:2), manfaat media pembelajaran dalam proses belajar siswa adalah :

- 1) Pengajaran akan lebih menarik perhatian siswa sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar.
- 2) Bahan pengajaran akan lebih jelas maknanya sehingga dapat lebih dipahami oleh siswa dan memungkinkan siswa menguasai tujuan pengajaran yang lebih baik.
- 3) Metode mengajar akan lebih bervariasi, tidak semata-mata komunikasi verbal melalui penuturan kata-kata oleh guru, sehingga

siswa tidak bosan dan guru tidak kehabisan tenaga bila guru mengajar untuk setiap jam pelajaran.

- 4) Siswa lebih banyak melakukan kegiatan belajar, sebab tidak hanya mendengarkan uraian guru tetapi aktivitas lain seperti mengamati, melakukan, mendemonstrasikan dan lain-lain.

Menurut Encyclopedia of Educational Research dalam Azhar Arsyad (2003:25), merincikan manfaat media pembelajaran yaitu sebagai berikut:

- 1) Melakukan dasar-dasar yang konkret untuk berfikir, oleh karena itu mengurangi verbalisme.
- 2) Memperbesar perhatian siswa.
- 3) Meletakkan dasar-dasar yang penting untuk perkembangan belajar, oleh karena itu membuat pelajaran lebih mantap.
- 4) Memberikan pengalaman nyata yang dapat menumbuhkan kegiatan berusaha sendiri di kalangan siswa.
- 5) Menumbuhkan pemikiran yang teratur dan kontinyu, terutama melalui gambar hidup.
- 6) Membantu tumbuhnya pengertian yang dapat membantu perkembangan kemampuan berbahasa.
- 7) Memberikan pengalaman yang tidak mudah diperoleh dengan cara lain dan membantu efisiensi dan keragaman yang lebih baik dalam belajar.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, bahwa manfaat media pembelajaran adalah penyajian berupa media pada saat proses pembelajaran akan menumbuhkan motivasi belajar, membantu siswa untuk lebih mudah dalam memahami materi serta peran guru pada proses belajar mengajar tidak kehabisan tenaga apabila mengajar untuk setiap jam pelajaran.

e. Fungsi Media Pembelajaran

Media pembelajaran memiliki peranan yang sangat penting dalam dunia pendidikan terutama untuk tenaga pengajar/ guru. Demikian pula dengan adanya media pembelajaran membantu peserta didik/ siswa dalam memahami suatu materi pengetahuan. Sebagai alat bantu dalam proses belajar mengajar, media mempunyai beberapa fungsi. Menurut Nana Sudjana dalam Syaiful Bahri Djamarah dan Aswan Zain (2006:134), merumuskan fungsi media pembelajaran menjadi enam kategori yaitu sebagai berikut :

- 1) Penggunaan media dalam proses belajar bukan merupakan fungsi tambahan, tetapi mempunyai fungsi sendiri sebagai alat bantu untuk mewujudkan situasi belajar mengajar yang efektif.
- 2) Penggunaan media pembelajaran merupakan bagian yang integral dari keseluruhan situasi mengajar. Ini berarti bahwa media pembelajaran merupakan salah satu unsur yang harus dikembangkan oleh guru.
- 3) Media pembelajaran dalam pembelajaran, penggunaannya integral dengan tujuan dan isi pelajaran. Fungsi ini mengandung pengertian bahwa pemanfaatan media harus melihat kepada tujuan dan bahan pembelajaran.
- 4) Penggunaan media dalam pembelajaran bukan semata-mata alat hiburan, dalam arti digunakan hanya sekedar melengkapi proses belajar supaya lebih menarik perhatian siswa.
- 5) Penggunaan media dalam pembelajaran lebih diutamakan untuk mempercepat proses belajar mengajar dan membantu siswa dalam menangkap pengertian yang diberikan guru.
- 6) Penggunaan media dalam pembelajaran diutamakan untuk mempertinggi mutu belajar mengajar. Dengan perkataan lain, menggunakan hasil belajar yang dicapai siswa dan akan tahan lama diingat siswa sehingga mempunyai nilai tinggi.

Menurut Arief S Sadiman (2003:16), media pembelajaran memiliki beberapa fungsi yaitu :

- a) Memperjelas penyajian pesan agar tidak bersifat verbalitas.
- b) Mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera.
- c) Menghilangkan sikap positif pada subyek belajar.
- d) Membangkitkan motivasi pada subyek belajar.

Berdasarkan penjelasan di atas fungsi media dalam pembelajaran bukan semata-mata sebagai alat hiburan tetapi sebagai alat bantu untuk mewujudkan situasi belajar mengajar yang efektif dan dapat memudahkan tercapainya tujuan pembelajaran. Oleh karena itu, kegiatan belajar mengajar dengan bantuan media dapat meningkatkan tercapainya hasil belajar yang lebih baik daripada tanpa menggunakan bantuan media,

f. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran

Sebelum menggunakan media pembelajaran yang perlu diperhatikan oleh guru adalah memilih media pembelajaran yang sesuai dengan tujuan pembelajaran. Hal ini dimaksudkan agar pencapaian tujuan guru untuk meningkatkan pemahaman siswa dalam proses belajar berhasil dengan maksimal, sehingga media pembelajaran yang dipilih guru tepat dan sesuai dengan kondisi siswa itu sendiri.

Menurut Azhar Arsyad (2003:75-76), ada beberapa kriteria yang harus diperhatikan dalam memilih media pembelajaran yaitu:

- 1) Sesuai dengan tujuan instruksional yang ingin dicapai.
- 2) Tepat untuk mendukung isi pelajaran yang sifatnya fakta, konsep, prinsip atau generalisasi.
- 3) Praktis, luwes dan bertahan.
- 4) Guru terampil menggunakannya.
- 5) Pengelompokkan sasaran.
- 6) Mutu teknis.

Sedangkan menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2002:4-5), mengemukakan beberapa kriteria dalam pemilihan media pembelajaran antara lain :

- 1) Ketepatannya dengan tujuan pengajaran, artinya media pengajaran dipilih atas dasar tujuan-tujuan instruksional yang ditetapkan.
- 2) Dukungan terhadap isi bahan pelajaran, artinya bahan pelajaran yang sifatnya fakta, prinsip, konsep dan generalisasi sangat memerlukan bantuan media agar lebih mudah dipahami siswa.
- 3) Kemudahan memperoleh media, artinya media yang diperlukan mudah diperoleh, sedikit-tidaknya mudah dibuat oleh guru pada waktu mengajar.
- 4) Keterampilan guru dalam menggunakannya.
- 5) Tersedia waktu menggunakannya, sehingga media tersebut dapat bermanfaat bagi siswa selama pengajaran berlangsung.
- 6) Sesuai dengan taraf berfikir siswa, sehingga makna yang terkandung didalamnya dipahami siswa.

Berdasarkan penjelasan di atas, kriteria dalam pemilihan media pembelajaran harus sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai, serta materi pelajaran yang terkandung dalam media tersebut mudah dipahami siswa dan guru mampu menggunakannya.

g. Langkah-langkah Penggunaan Media Pembelajaran

Dalam menggunakan media pembelajaran hendaknya guru memperhatikan beberapa prinsip tertentu agar penggunaan media tersebut dapat mencapai hasil yang baik. Menurut Nana Sudjana (1991:104), prinsip-prinsip itu adalah sebagai berikut:

- 1) Menentukan jenis media dengan tepat artinya guru memilih terlebih dahulu media manakah yang sesuai tujuan dan bahan pelajaran yang akan diajarkan.
- 2) Menetapkan atau memperhitungkan subyek dengan tepat, artinya perlu diperhitungkan apakah penggunaan media itu sesuai dengan tingkat kematangan kemampuan peserta didik.
- 3) Menyajikan media yang tepat, artinya teknik dan metode penggunaan media dalam pengajaran haruslah disesuaikan dengan tujuan, bahan metode, waktu dan sarana yang ada.
- 4) Menempatkan atau memperlihatkan media pada waktu, tempat dan situasi yang tepat, artinya kapan dan dalam situasi seperti apa media dapat digunakan untuk mengajar. Tentu tidak setiap saat atau selama proses belajar mengajar harus terus memperhatikan atau menjelaskan sesuatu dengan media pembelajaran.

Menurut Syaiful Bahri Djamarah dan Aswan Zain (2006:136), ada enam langkah yang dapat ditempuh guru pada waktu mengajar dengan mempergunakan media pembelajaran yaitu :

- 1) Merumuskan tujuan pengajaran dengan menggunakan media pembelajaran.
- 2) Persiapan guru yaitu memilih dan menetapkan media pembelajaran yang akan digunakan untuk mencapai tujuan.
- 3) Persiapan kelas, guru harus dapat memotivasi siswa agar dapat menilai, mengantisipasi, menghayati pelajaran dengan menggunakan media pembelajaran.
- 4) Penyajian pelajaran dan penggunaan media pembelajaran. Pada langkah ini guru menyajikan bahan pelajaran dengan menggunakan media pembelajaran.
- 5) Kegiatan belajar siswa, pada langkah ini siswa belajar menggunakan media pembelajaran.

- 6) Evaluasi pengajaran, pada langkah ini kegiatan belajar dievaluasi, sampai sejauh mana pengaruh media pembelajaran sebagai alat bantu dapat menunjang keberhasilan proses belajar siswa.

Berdasarkan penjelasan di atas maka langkah-langkah penggunaan media pembelajaran yaitu merumuskan tujuan, persiapan guru, persiapan kelas, penyajian pelajaran dan penggunaan media pembelajaran, kegiatan belajar siswa serta evaluasi pengajaran yang dapat dijadikan dasar atau bahan untuk proses belajar berikutnya.

h. Media Jobsheet

1) Pengertian media jobsheet

Jobsheet atau lembar kerja adalah beberapa lembar pengajaran yang diberikan pada siswa disertai langkah-langkah kerja dan juga perlu disampaikan sedikit informasi (Prapti Karomah, 2008:3). Jobsheet atau lembar kerja adalah lembaran-lembaran berisi petunjuk dan langkah-langkah untuk menyelesaikan suatu tugas yang harus diselesaikan oleh siswa

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, *jobsheet* atau lembar kerja adalah beberapa lembar pengajaran yang diberikan siswa disertai langkah-langkah kerja dan beberapa informasi.

Adapun sistematika atau penyusunan media *jobsheet* menurut Prapti Karomah, adalah sebagai berikut :

- a) Materi pelajaran
- b) Kelas/ semester
- c) Standar kompetensi

- d) Kompetensi dasar
- e) Waktu
- f) Tujuan pembelajaran
- g) Alat dan bahan
- h) Langkah kerja
- i) Keselamatan kerja
- j) Evaluasi

2) Kelebihan dan kekurangan media *jobsheet*

Guru harus menguasai keterampilan dalam memilih, menggunakan dan membuat media pembelajaran yang paling sesuai yaitu dengan mengingat kelebihan dan kekurangan dari masing-masing media pembelajaran. Menurut Azhar Arsyad (2003:50), kelebihan media *jobsheet* yaitu :

- a) Harga terjangkau
- b) Mudah didapat
- c) Mudah digunakan
- d) Dapat memperjelas suatu masalah
- e) Lebih realistis
- f) Dapat membantu mengatasi keterbatasan pengamatan
- g) Dapat mengatasi keterbatasan ruang dan waktu.

Kelebihan media *jobsheet* dalam pembelajaran terutama pada pembelajaran praktek dapat membantu siswa dan guru, karena dengan media *jobsheet* siswa menjadi lebih mudah memahami suatu permasalahan dan memecahkan permasalahann tersebut, serta penyajian *jobsheet* yang menarik dapat merangsang siswa untuk lebih perhatian terhadap materi yang diberikan oleh guru. Demikian pula dengan adanya media *jobsheet* memudahkan guru memberikan penjelasan suatu materi secara terperinci dan jelas

serta efisien sehingga komunikasi verbal tidak hanya fokus pada guru tetapi melalui media berupa *jobsheet*.

Menurut Azhar Arsyad (2003:51), kekurangan media *jobsheet* yaitu :

- a) Hanya untuk media visual
- b) Ukuran gambar seringkali kurang tepat
- c) Memerlukan ketersediaan sumber dan keterampilan serta ketelitian guru untuk memanfaatkannya.

3) Prinsip dasar pembuatan media *jobsheet*

Pada dasarnya pembuatan media tidak memerlukan dana yang banyak atau mewah tetapi bagaimana media itu dapat dibuat sesuai dengan kebutuhan dari masing-masing guru atau tenaga pengajar. Maksud dari kebutuhan adalah pembuatan media dapat dibuat secara menarik dan atraktif sehingga siswa dapat mudah memahami dan mengikuti pembelajaran di kelas, sesuai dengan acuan kurikulum yang berlaku. Teks berbasis seperti *jobsheet* menurut Azhar Arsyad (2003:88-89) menuntut enam elemen yang perlu diperhatikan pada saat merancang, yaitu :

- a) Konsistensi
 - (1) Penggunaan kata, istilah dan kalimat yang konsisten.
 - (2) Penggunaan jarak spasi harus konsisten.
 - (3) Penggunaan jenis dan ukuran huruf yang konsisten

- b) Format
 - (1) Format kolom harus disesuaikan dengan ukuran kertas.
 - (2) Tanda (icon) yang mudah dimengerti bertujuan untuk menekankan hal-hal yang penting/ khusus. Tanda dapat berupa gambar, cetak tebal, miring dan lainnya.
 - (3) Pemberian tanda untuk taktik dan strategi pengajaran yang berbeda.
- c) Organisasi
 - (1) Selalu menginformasikan siswa
 - (2) Isi materi dibuat secara berurutan dan sistematis.
 - (3) Menyusun teks sedemikian rupa sehingga informasi mudah diperoleh.
 - (4) Kotak-kotak dapat digunakan untuk memisahkan bagian-bagian dari teks.
- d) Daya tarik
 - (1) Mengkombinasikan warna, gambar (ilustrasi), jenis dan ukuran huruf yang serasi.
 - (2) Memperkenalkan setiap bab atau bagian baru dengan cara yang berbeda.
- e) Ukuran huruf
 - (1) Memilih ukuran huruf yang sesuai dengan siswa, peran dan lingkungan.
 - (2) Menggunakan perbandingan huruf yang proposional antara judul, sub judul dan isi.
 - (3) Menghindari huruf capital untuk seluruh teks karena dapat membuat proses membaca itu sulit.
- f) Ruang (spasi) kosong
 - (1) Menggunakan spasi kosong tidak berisi gambar/ teks untuk menambah kontras. Hal ini dimaksudkan agar siswa/ pembaca dapat beristirahat pada titik-titik tertentu pada saat matanya bergerak menyusuri teks.
 - (2) Menyesuaikan spasi antar baris untuk meningkatkan keterampilan dan tingkat keterbacaan.
 - (3) Menambahkan spasi antar paragraph untuk meningkatkan tingkat keterbacaan.

Berdasarkan penjelasan tentang elemen yang perlu diperhatikan dalam pembuatan jobsheet adalah guru dapat memperhatikan penyajian materi yang disajikan dalam bentuk jobsheet secara jelas dan konsisten. Hal-hal yang kurang dibutuhkan dalam jobsheet

sebaiknya diteliti dengan benar, seperti pemakaian bahasa yang terlalu panjang akan menyulitkan siswa dalam memahami materi dan langkah-langkahnya.

4. Makanan Kecil

a. Pengertian

Istilah makanan kecil disebut juga dengan sedap-sedapan, panganan atau kudapan yang pengertiannya adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan sebagai makanan selingan di antara waktu-waktu makan dan sebagai penyerta minuman teh. Dalam dunia boga makanan kecil disebut juga dengan istilah patiseri, patiseri adalah produk-produk makanan kecil yang dibuat sebagai penyerta minum teh maupun sekedar sebagai camilan (Siti Hamidah, 1996). Patiseri sendiri memiliki ragam yang cukup banyak, setiap negara memiliki kekhasan yang semakin bertambah sesuai dengan kebutuhan jaman. Secara umum patiseri dibagi menjadi patiseri continental dan patiseri oriental yang didalamnya termasuk patiseri Indonesia. Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu *patisserie* yang artinya kue-kue. Oleh karena itu patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari seluk beluk kue continental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue-kue tradisional maupun modern.

b. Kue Tradisional

Siti Hamidah (1997:43), mendefinisikan makanan tradisional sebagai suatu makanan rakyat sehari-hari baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan atau sajian khusus yang sudah turun menurun dari jaman nenek moyang. Pengertian lain makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan atau etnik dan wilayah yang spesifik, bahan yang digunakan berasal dari bahan setempat, makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. Sri Palupi (1991:5), yang mengutip pernyataan Djulaeha (1984:54), menyatakan bahwa kue-kue di Indonesia sering pula disebut dengan istilah sedap-sedapan atau panganan. Sebagaimana makanan, kue-kue juga bersifat universal. Setiap bangsa memiliki sedap-sedapan atau kue yang khas, demikian Indonesia yang mempunyai sedap-sedapan atau kue yang khas. Berikut klasifikasi sedap-sedapan menurut Marwanti (2000:86) yaitu:

1) Bentuk

Berdasarkan bentuknya dapat dibedakan menjadi

(a) Kue kecil, contohnya: kue mangkok, kue corong bikang, kue putu ayu.

(b) Kue besar, contohnya: kue lapis, kue zebra

- (c) Kue yang disertai kuah, contohnya: bubur, kolak dan serabi kocor.

2) *Rasa*

Ditinjau dari rasa, kue dapat dibedakan menjadi

- (a) Manis, contohnya: yangko, geplak dan klepon
- (b) Asin/ gurih, contohnya: emping, keripik, lempur dan limpia

3) *Bahan*

Dilihat dari bahannya, ada dua macam yaitu:

- (a) Bahan pokok, contohnya: umbi-umbian, biji-bijian dan buah-buahan.
- (b) Bahan tambahan isi, contohnya: daging, telur, sayur-sayuran, gula, aroma atau warna.

4) *Bahan cair atau pelarut*

Penggunaan bahan cair juga ada bermacam-macam misalnya air, air kelapa, air soda atau santan.

5) *Teknik olah*

Dari teknik pengolahan dikenal cara-cara direbus, dikukus, digoreng, dipanggang, dioven, atau teknik campuran.

6) *Berdasarkan kondisi fisik*

- (a) Basah berair, contohnya: bubur, kolak, serabi kocor.
- (b) Basah tak berair, contohnya: mendut dan nogosari.
- (c) Kering lunak, contohnya: kipo dan kue lumpur.

- (d) Kering keras, contohnya: kembang goyang, kacang bawang, keripik singkong.

7) *Kondisi setelah dikonsumsi*

- (a) Ringan tak mengenyangkan, contohnya: jika kita makan kacang mete, aneka keripik atau kue bidaran.
- (b) Sedang, contohnya: kue cucur, kue ku atau kue lumpur.
- (c) Berat mengenyangkan, contohnya: arem-arem atau lempur.

8) *Penyelesaiannya*

Biasanya sedap-sedapan disajikan dalam keadaan:

- (a) Dibungkus daun, bisa berbentuk panjang atau tum (dikukus);
- (b) Dialasi daun;
- (c) Dibungkus kertas;
- (d) Dialasi kertas;
- (e) Dibungkus plastik.

Berdasarkan definisi di atas konsep kue tradisional Indonesia yaitu makanan selinga atau panganan yang terbuat dari bahan lokal Indonesia, diolah dengan teknik digoreng, dikukus, direbus, dipanggang dan sebagainya berdasarkan resep yang turun temurun dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia.

c. Keripik Pisang

Keripik adalah makanan ringan atau camilan yang bahan dasarnya terbuat dari singkong atau ketela, pisang, talas, kentang maupun bahan-bahan lain yang bisa diolah menjadi keripik (<http://bisnisukm.com/kriiukk/keripik-singkong-rasa-gadung.html#more-6177>, didownload tanggal 15 Nov 2010). Keripik pisang adalah buah pisang yang diolah menjadi keripik, dikupas kulitnya kemudian daging buahnya diiris tipis-tipis dan digoreng sampai kering. Jenis pisang yang biasa diolah untuk membuat keripik yaitu pisang uter, pisang kepok, pisang tanduk, pisang ambon dan pisang uli. Contoh hasil keripik pisang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Keripik pisang (sumber: “keripik pisang yang dijual di pasaran”)

Pada penelitian ini bahan yang dipilih adalah pisang uter atau pisang kepok kuning, dipilih pisang yang masih mentah karena pisang jenis ini banyak terdapat di lingkungan pedesaan khususnya daerah Yogyakarta, Sleman dan sekitarnya. Kelebihan dari pisang uter adalah

harganya yang terjangkau dan pisang jenis ini memiliki tekstur yang sama seperti pisang kepok. Selain itu, menurut N. Edy Soetanto (2010:13) dipilih pisang yang masih mentah dan tua karena mudah diiris-iris tipis dan dapat dibentuk sesuai keinginan sehingga keripik pisang yang dihasilkan renyah. Ciri memilih pisang yang baik untuk membuat keripik adalah kulit buah berwarna hijau tua, bentuk pisang lebih membulat tidak bersiku.

(sumber:<http://insidewinme.blogspot.com/2007/11/teknologi-budidaya-pisang-unggul.html>, diakses tanggal 24 Mei 2011). Contoh pisang yang masih mentah dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pisang mentah (sumber: koleksi pribadi)

Pada proses pembuatan keripik pisang dilakukan pendinginan dan penggorengan dua kali tujuannya adalah agar keripik tahan lebih, renyah dan tidak berminyak. Karakteristik keripik pisang yang baik dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Karakteristik keripik pisang yang baik

Sifat Sensoris	Karakteristik
Warna	Kuning cerah
Bentuk	bulat atau memanjang utuh
Aroma	pisang
Tekstur	Renyah, tidak lembek dan tidak keras
Rasa	Gurih, manis atau pedas

Sumber: <http://www.makandimana.com/seba-serbi/79-membuat-keripik-pisang-yang-renyah.html>, diakses tanggal 16 Oktober 2010

5. Hasil Belajar

Belajar merupakan proses untuk memperoleh hasil belajar, selain itu juga merupakan perilaku aktif peserta didik dalam menghadapi lingkungan untuk mendapatkan pengalaman, pengetahuan, pemahaman dan makna. Menurut Nawawi (1980:24) mengemukakan bahwa hasil belajar adalah tingkat keberhasilan siswa dalam mempelajari materi pelajaran sekolah yang dinyatakan dalam bentuk skor yang diperoleh dari hasil tes mengenai sejumlah materi pelajaran tertentu. Benyamin Bloom (dalam Sudjana, 1989:22) mengemukakan secara garis besar membagi hasil belajar menjadi tiga aspek yaitu : kognitif, afektif dan psikomotorik.

- a) Aspek kognitif berkenaan dengan hasil belajar intelektual, yakni pengetahuan atau ingatan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi.
- b) Aspek afektif berkenaan dengan sikap, yakni penerimaan, jawaban atau reaksi, penilaian, organisasi dan internalisasi.

c) Aspek psikomotorik berkenaan dengan hasil belajar keterampilan dan kemampuan bertindak.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar adalah prestasi yang diperoleh siswa dalam suatu proses belajar mengajar yang memenuhi tiga aspek, yakni aspek kognitif, afektif dan psikomotorik. Jika hasil belajar siswa dari tiga aspek tersebut masih rendah maka dikatakan prestasi kurang memuaskan. Sebaliknya prestasi dikatakan memuaskan jika siswa mendapatkan hasil belajar dari tiga aspek tersebut.

a. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar

Hasil belajar yang dilaksanakan dalam jangka waktu tertentu dapat dilihat dari prestasi atau perubahan tingkah laku yang terjadi pada diri siswa. Perubahan itu adalah hasil yang telah dicapai dari proses belajar. Menurut Sugihartono (2007:114-115) mengemukakan bahwa ciri-ciri pembelajaran yang dapat meningkatkan belajar siswa yaitu:

- 1) Menyediakan pengalaman belajar dengan mengaitkan pengetahuan yang telah memiliki siswa sedemikian rupa sehingga belajar melalui proses pembentukan pengetahuan.
- 2) Menyediakan berbagai alternatif pengalaman belajar, tidak semua mengerjakan tugas yang sama, misalnya suatu masalah dapat diselesaikan dengan berbagai cara.
- 3) Mengintegrasikan pembelajaran dengan situasi yang realistis dan relevan dengan melibatkan pengalaman konkrit, misalnya untuk memahami suatu konsep siswa melalui kenyataan kehidupan sehari-hari.
- 4) Mengintegrasikan pembelajaran sehingga memungkinkan terjadinya interaksi dan kerja sama seseorang dengan orang lain atau dengan lingkungannya, misalnya interaksi dan kerja sama antara siswa, guru dan siswa-siswa.
- 5) Memanfaatkan berbagai media termasuk komunikasi lisan dan tertulis sehingga pembelajaran menjadi lebih efektif.

6) Melibatkan secara emosional dan sosial sehingga siswa menjadi tertarik dan mau belajar.

Kesimpulan dari pendapat di atas adalah pembelajaran yang dapat meningkatkan hasil belajar siswa yaitu seorang guru dapat memanfaatkan berbagai media baik yang berupa lisan maupun tertulis, menyediakan pengalaman belajar dengan mengaitkan pengetahuan dengan melibatkan siswa secara emosional dan social sehingga siswa menjadi tertarik dan mau belajar.

Sudjana (2005:57-58) mengemukakan bahwa komponen-komponen yang mempengaruhi keberhasilan pengajaran mencakup:

- 1) Tujuan pengajaran;
- 2) Bahan pengajaran;
- 3) Kondisi siswa dan kegiatan belajarnya;
- 4) Kondisi guru dan kegiatan mengajarnya;
- 5) Media atau alat pengajaran yang digunakan;
- 6) Teknik dan cara pelaksanaan penilaian.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar siswa yaitu tujuan pengajaran, bahan pengajaran, kondisi siswa dan kegiatan belajarnya, kondisi guru dan kegiatan mengajarnya, media atau alat pengajaran yang digunakan serta teknik maupun cara pelaksanaan penilaian.

b. Penilaian Unjuk Kerja

Penilaian unjuk kerja merupakan penilaian yang dilakukan untuk mengamati kegiatan peserta didik dalam melakukan sesuatu (Depdiknas, 2006:95). Menurut Kunandar (2007:395), penilaian

perbuatan/ unjuk kerja adalah penilaian tindakan atau tes praktek yang secara efektif dapat digunakan untuk kepentingan pengumpulan berbagai informasi tentang bentuk-bentuk perilaku yang diharapkan muncul dalam diri siswa (keterampilan). Sedangkan menurut Masnur Muclish (2007:80), penilaian kinerja adalah penilaian berdasarkan hasil pengamatan penilai terhadap aktivitas siswa sebagaimana yang terjadi.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, penilaian unjuk kerja adalah penilaian berdasarkan hasil pengamatan untuk menilai perbuatan atau praktek kerja siswa.

Teknik penilaian unjuk kerja dapat menggunakan daftar cek (*checklist*) maupun skala penilaian (*rating scale*). Dengan menggunakan daftar cek, peserta didik dapat diamati oleh penilai. Kelemahan cara ini adalah penilai hanya mempunyai dua pilihan mutlak, misalnya benar-salah, baik-tidak baik, sehingga tidak terdapat nilai tengah, namun daftar cek lebih praktis digunakan mengamati subyek dalam jumlah besar. Penilaian unjuk kerja yang menggunakan skala penilaian (*rating scale*) memungkinkan penilai member nilai secara kontinum dimana pilihan kategori nilai lebih dari dua. Skala penilaian terentang dari tidak sempurna sampai sangat sempurna, misalnya 1 = tidak kompeten, 2 = cukup kompeten, 3 = kompeten, 4 = sangat kompeten (Depdiknas, 2006:96).

Teknik penilaian unjuk kerja pada penelitian ini yaitu menggunakan skala penilaian (rating scale) yang terentang dari tidak sesuai sampai sangat sesuai, 1 = tidak sesuai, 2 = cukup sesuai, 3 = sesuai dan 4 = sangat sesuai. Penilaian unjuk kerja yang terdiri dari persiapan, proses, dan hasil produk masing-masing ditentukan bobot skornya.

Menurut Sri Wening (1996:49), mengemukakan standar pembobotan setiap aspek penilaian tidak mengikat, maksudnya pembobotan tergantung dari jenis pekerjaan yang dinilai baik melalui analisis tugas maupun tingkat keterampilan yang diajarkan. Sebagai misal, penilaian pada keterampilan lanjut tentunya akan lebih menekankan pada aspek produktivitas disamping hasil produknya.

Berdasarkan ketentuan belajar dalam KTSP SMP N 5 Depok dijelaskan bahwa ketuntasan belajar setiap indikator yang dikembangkan sebagai suatu pencapaian hasil belajar dari suatu kompetensi dasar berkisar 0 – 100. Sekolah menentukan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebagai Target Pencapaian Kompetensi (TPK) dengan mempertimbangkan tingkat kemampuan rata-rata peserta didik serta kemampuan sumber daya pendukung dalam penyelenggaraan pembelajaran. Selaian itu, secara bertahap dan berkelanjutan selalu mengusahakan peningkatan criteria ketuntasan belajar untuk mencapai ketuntasan ideal. Adapaun Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) mata pelajaran keterampilan PKK pada setiap kompetensi dasar adalah nilai 70 sehingga siswa yang belum mencapai

ketentuan tersebut dinyatakan belum lulus/ belum kompeten dan harus melakukan perbaikan (remedial). Berikut tingkat ketuntasan belajar dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 3. Tingkat Ketuntasan Belajar

90% - 100%	Baik Sekali
80% - 89%	Baik
70% - 79%	Cukup
$\leq 70\%$	Kurang

Sumber: Standar Nilai KKM SMP N 5 Depok

6. Kurikulum SMP

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan tertentu. Tujuan pendidikan tersebut mencakup tujuan pendidikan nasional serta kesesuaian dengan kekhasan, kondisi dan potensi daerah, satuan pendidikan dan peserta didik. Oleh karena itu, kurikulum disusun oleh satuan pendidikan untuk disesuaikan dengan program pendidikan dengan kebutuhan dan potensi daerah (<http://aa-kbk.blogspot.com/2009/08/pengertian-kurikulum>, diakses 011111).

Pengembangan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) yang mengacu pada standar nasional pendidikan bertujuan untuk menjamin pencapaian tujuan pendidikan nasional. Standar nasional pendidikan terdiri atas standar isi, proses, kompetensi kelulusan, tenaga kependidikan,

sarana dan prasarana, pengelolaan, pembiayaan dan penilaian pendidikan. Dua unsur pendidikan yaitu Standar Isi (SI) dan Standar Kompetensi Kelulusan (SKL) merupakan acuan utama bagi satuan pendidikan dalam mengembangkan kurikulum (<http://www.scribd.com/doc/7476176/Model-KTSP-SMP>, diakses 021111).

Muatan pembelajaran yang secara khusus diarahkan agar peserta didik mempunyai dan mengembangkan kecakapan hidup (*life skill*) adalah pembelajaran keterampilan. Berdasarkan kurikulum mata pelajaran keterampilan untuk SMP tahun 2004, mata pelajaran keterampilan berisi bahan kajian yang memberikan wawasan pengetahuan dan keterampilan membuat suatu benda kerajinan atau teknologi. Oleh karena itu mata pelajaran keterampilan mempunyai fungsi mengembangkan pengetahuan, keterampilan, kreatifitas dan sikap dalam berkarya.

Sesuai dengan Standar Kompetensi 2004 SMP, tujuan mata pelajaran keterampilan adalah:

- 1). Mengembangkan pengetahuan siswa melalui penelaahan jenis atau bentuk, sifat-sifat penggunaan dan kegunaan alat, bahan, proses dan teknik membuat berbagai produk kerajinan dan produk teknologi yang berguna bagi kehidupan.
- 2). Mengembangkan kepekaan rasa estetika, rasa menghargai terhadap hasil produk kerajinan dan teknologi masa kini serta artefak hasil produk masa lampau dari berbagai wilayah nusantara dan dunia.
- 3). Mengembangkan keterampilan siswa untuk menghasilkan produk kerajinan dari kehidupan manusia dalam menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperolehnya (Depdiknas, 2003:7).

Pelaksanaa kurikulum muatan lokal keterampilan PKK berfungsi memberikan peluang untuk mengembangkan kemampuan peserta didik

yang dianggap perlu oleh daerah yang bersangkutan. atau mata pelajaran yang berisi kumpulan bahan kajian yang memberikan wawasan apresiasif tentang keterampilan dan ruang lingkupnya, pengetahuan bahan dan alat, berkarya dan penyajian karya serta wawasan kewirausahaan..

Menurut pendapat Suharsimi Arikunto (1998:5), mengatakan bahwa dalam kurikulum muatan lokal terdapat fungsi yang penting yaitu:

- 1) Mengelola lingkungan alam secara bertanggung jawab, melestarikan nilai-nilai dan mengembangkan kebudayaan daerah serta meningkatkan mutu pendidikan nasional.
- 2) Menumbuhkan dan meningkatkan cita rasa keindahan, kebersihan, kesehatan, serta ketertiban dalam upaya meningkatkan mutu kehidupan sebagai pribadi anggota masyarakat dan warga negara Indonesia yang bertanggung jawab.

Mata pelajaran keterampilan dapat dibedakan menjadi dua yaitu mata pelajaran keterampilan dan mata pelajaran keterampilan teknologi (Depdiknas, 2003). Keterampilan yang ada pada bidang kerajinan mencakup keterampilan mengkonstruksi, mengukir, meraut, menganyam, merajut, mengkolase, melipat, merenda, meyulam, mengaplikasikan dan membentuk. Sedangkan keterampilan teknologi meliputi rekayasa membuat teknologi tepat guna (lampu, bel, intercom, ampli dan benda gerak), budidaya tanaman hias, ikan hias, dan ikan air tawar, pengeolahan membuat makanan dengan cara pengawetan, pengeringan, manisan, pengasinan basah dan kering.

Mata pelajaran keterampilan di SMP dapat diberikan melalui pembelajaran muatan lokal dan dapat pula melalui pengembangan diri.

Muatan lokal merupakan kegiatan kulikuler untuk mengembangkan kompetensi yang disesuaikan dengan ciri khas dan potensi daerah. Keunggulan daerah yang materinya tidak sesuai apabila menjadi bagian dari mata pelajaran lain dan/ atau terlalu banyak sehingga harus menjadi mata pelajaran tersendiri (Suparman, 2007:14).

Depdiknas dalam Model Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Mapel SMP/MTs (2006-1097) menjelaskan bahwa pembelajaran keterampilan pada dasarnya adalah pembelajaran praktik yang mengacu pada pembelajaran berbasis kompetensi. Pendekatan ini dimaksudkan agar segala upaya yang dilakukan dalam pembelajaran benar-benar mengacu dan mengarahkan peserta didik untuk menguasai kompetensi yang ditetapkan.

Standar kompetensi dan kompetensi dasar merupakan arah dan landasan untuk mengembangkan materi pokok, kegiatan pembelajaran dan indikator pencapaian kompetensi untuk penilaian (Depdiknas, 2002). Dalam merancang kegiatan pembelajaran dan penilaian pembelajaran memperhatikan standar proses dan standar penilaian, kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan dan nilai dasar yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus memungkinkan seseorang menjadi kompeten dalam arti memiliki pengetahuan, keterampilan dan nilai dasar untuk melakukan sesuatu. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar kelas VIII pembelajaran keterampilan muatan lokal dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar Muatan Lokal PKK

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
Semester 1	
Kerajinan 1. Mengapresiasikan kerajinan jahit dan sulam	1.1 Mengenal berbagai produk kerajinan jahit dan sulam 1.2 Mengapresiasikan produk kerajinan jahit dan sulam
2. Membuat produk kerajinan jahit dan sulam	2.1 merencanakan prosedur kerja pembuatan produk kerajinan jahit dan sulam 2.2 mendesain kerajinan jahit dan sulam dengan ragam hias tradisional dan mancanegara dan modifikasinya 2.3 membuat produk kerajinan jahit dan sulam dengan ragam hias tradisional dan mancanegara dan modifikasinya. 2.4 Membuat kemasan kerajinan jahit dan sulam sehingga siap dipamerkan dan dijual
Teknologi Pengolahan 3. Mengapresiasikan karya teknologi pengolahan	3.1 mengenal produk pengawetan bahan nabati yang diasinkan 3.2 mengapresiasi keterampilan teknis pengawetan bahan nabati yang diasinkan
4. Menerapkan teknologi pengolahan	4.1 merencanakan prosedur kerja pengawetan bahan mentah nabati dengan cara diasinkan 4.2 melakukan proses pengawetan bahan mentah nabati dengan cara diasinkan 4.3 membuat kemasan pengawetan bahan mentah nabati dengan cara diasinkan sehingga siap dipamerkan dan dijual
Semester 2	
Kerajinan 5. mengapresiasi kerajinan anyaman dan makrame	5.1 mengenal berbagai produk kerajinan anyaman dan makramé 5.2 mengapresiasi keterampilan teknik pembuatan kerajinan anyaman dan makramé
6. membuat produk kerajinan anyaman dan makrame	6.1 merencanakan prosedur kerja pembuatan kerajinan anyaman dan makramé 6.2 mendesain kerajinan anyaman dan makrame 6.3 membuat kerajina anyaman dan makrame 6.4 membuat kemasan benda kerajinan anyaman dan makramé sehingga siap dipamerkan dan dijual
Teknologi Pengolahan 7. mengapresiasi karya teknologi pengolahan makanan	7.1 mengenalkan produk hasil pengawetan bahan hewani yang diasinkan 7.2 mengapresiasi keterampilan teknis pengawetan bahan hewani yang diasinkan
8. Menerapkan teknologi pengolahan pengawetan bahan makanan	8.1 merencanakan prosedur kerja pengawetan bahan mentah hewani dengan cara diasinkan 8.2 melakukan proses pengawetan bahan mentah hewani dengan cara diasinkan 8.3 membuat kemasan pengawetan bahan mentah hewani yang diasinkan sehingga siap dipamerkan dan dijual

Sumber: <http://khoirulanwari.wordpress.com/2009/03/12/standar-kompetensi-dan-kompetensi-dasar-skkdsdmi-sdlb-smpmtssmplb-smama-smalb-smk/>, diakses 021111

7. Mata Pelajaran Keterampilan

a. Pengertian Mata Pelajaran Keterampilan

Keterampilan merupakan mata pelajaran yang memberikan kesempatan siswa untuk terlibat dalam berbagai pengalaman apresiasi dan berkreasi untuk dapat menghasilkan produk berupa benda nyata yang bermanfaat langsung bagi kehidupan siswa sendiri.

Mata pelajaran keterampilan adalah mata pelajaran yang berisi kemampuan konseptual, apresiatif dan kreatif produktif dalam menghasilkan suatu benda (produk) kerajinan teknologi yang memberikan penekanan pada penciptaan benda-benda fungsional dari karya kerajinan dan teknologi sederhana yang bertumpu pada keterampilan tangan (<http://www.matapelajaranketerampilan.co.id>, diakses tanggal 16/02/2009). Menurut Hamzah B. Uno (2006:130), mata pelajaran keterampilan adalah kemampuan untuk melakukan tugas-tugas yang berkaitan dengan fisik dan mental.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, mata pelajaran keterampilan adalah mata pelajaran yang berisi kemampuan konseptual, apresiatif dan kreatif produktif serta dapat memfasilitasi pengalaman fisik dan mental kepada siswa dengan melakukan aktivitas apresiasi dan kreasi terhadap berbagai benda di sekitar siswa sehingga menghasilkan suatu produk kerajinan dan teknologi.

b. Karakteristik Mata Pelajaran Keterampilan

Mata pelajaran keterampilan merupakan mata pelajaran wajib ditempuh siswa kelas VII, VIII dan IX. Waktu pelaksanaannya yaitu dalam satu minggu 1 x pertemuan dengan alokasi waktu 2 x 40 menit. Mata pelajaran keterampilan ini berisi kumpulan bahan kajian yang memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat atau menghasilkan suatu produk kerajinan.

Mata pelajaran keterampilan memiliki fungsi mengembangkan kreativitas, mengembangkan sikap produktif, mandiri dan mengembangkan sikap saling menghargai berbagai jenis dan keterampilan atau pekerjaan dan hasil karya.

Menurut Depdiknas (2006:1094) mata pelajaran keterampilan diberikan kepada peserta didik berupa teori dan praktek yaitu tentang pengertian, jenis, fungsi, bahan, alat, teknik membuat benda, penyajian/ pengemasan yang selanjutnya dipraktekkan sehingga peserta didik secara langsung memperoleh pengalaman nyata.

Keterampilan kerajinan dan teknologi tersebut diajarkan melalui membuat desain, membuat skema rangkaian, membuat resep, membuat benda, membuat kemasan dan cara penyajian serta menjual benda kerajinan. Keterampilan kerajinan mengembangkan sikap kreatif dan mandiri melalui pembelajaran berbagai jenis keterampilan. Keterampilan kerajinan meliputi kerajinan dari bahan lunak, keras baik

alami maupun buatan dengan berbagai teknik pembentukan. Keterampilan teknologi meliputi rekayasa, budidaya dan pengolahan, sehingga peserta didik mampu menghargai berbagai jenis proses membuat keterampilan dan hasil karya kerajinan dan teknologi.

B. Penelitian Yang Relevan

Hasil penelitian yang dilakukan oleh beberapa penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti berikut dapat menjadi kajian yang relevan dengan penelitian yang akan dilakukan. Meskipun penelitian tersebut tidak hanya berasal dari bidang keahlian yang sama tetapi hasil penelitian yang telah dilakukan tersebut dapat dijadikan bahan perbandingan dan masukan.

1. Penelitian yang dilakukan oleh Slamet Priyanto (1944:63) dengan judul pengaruh lembar kerja terhadap pencapaian kemampuan teknik bubut siswa kelas 11 mesin produksi STM Yogyakarta, menunjukkan bahwa secara keseluruhan kemampuan praktik bubut dipengaruhi oleh lembar kerja yang digunakan. Penelitian ini juga menemukan adanya perbedaan pencapaian kemampuan praktik teknik bubut siswa. Penelitian ini menemukan hasil bahwa pemakaian lembar kerja visual dalam praktik bubut ternyata memberi pengaruh yang lebih baik terhadap pencapaian praktik pembubutan dibandingkan dengan pemakaian lembar kerja verbal.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Haris Purnawan (2008:85) dengan judul Efektivitas lembar kerja visual dan verbal serta persiapan kerja (*work preparation*) terhadap kemampuan praktik las asetilin siswa SMK

Muhamadiyah Pakem, menunjukkan bahwa hasil yang didapat dari penelitian ini terdapat perbedaan kemampuan praktik las asetilin antara kelas yang menggunakan *jobsheet* visual dan tidak menggunakan *Jobsheet* visual (*JSV*). Kelas yang menggunakan media pembelajaran *jobsheet* visual mempunyai kemampuan praktik las asetilin yang lebih baik dibandingkan dengan kelas yang tidak menggunakan media pembelajaran *Jobsheet visual (JSV)* meskipun pada kelompok verbal melibatkan *work preparation*.

Berdasarkan kajian penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan media atau metode pembelajaran dengan tepat memiliki pengaruh terhadap tingkat pemahaman dan pencapaian hasil belajar. Walaupun sudah didapatkan hasil tersebut, namun penelitian tentang penggunaan media *jobsheet* untuk mata pelajaran keterampilan PKK tingkat SMP khususnya makanan kecil dalam membuat aneka keripik belum dikemukakan. Oleh karena itu dilakukan penelitian tentang “Pengaruh penggunaan *jobsheet* terhadap hasil belajar keterampilan membuat aneka makanan kecil di SMP N 5 Depok”.

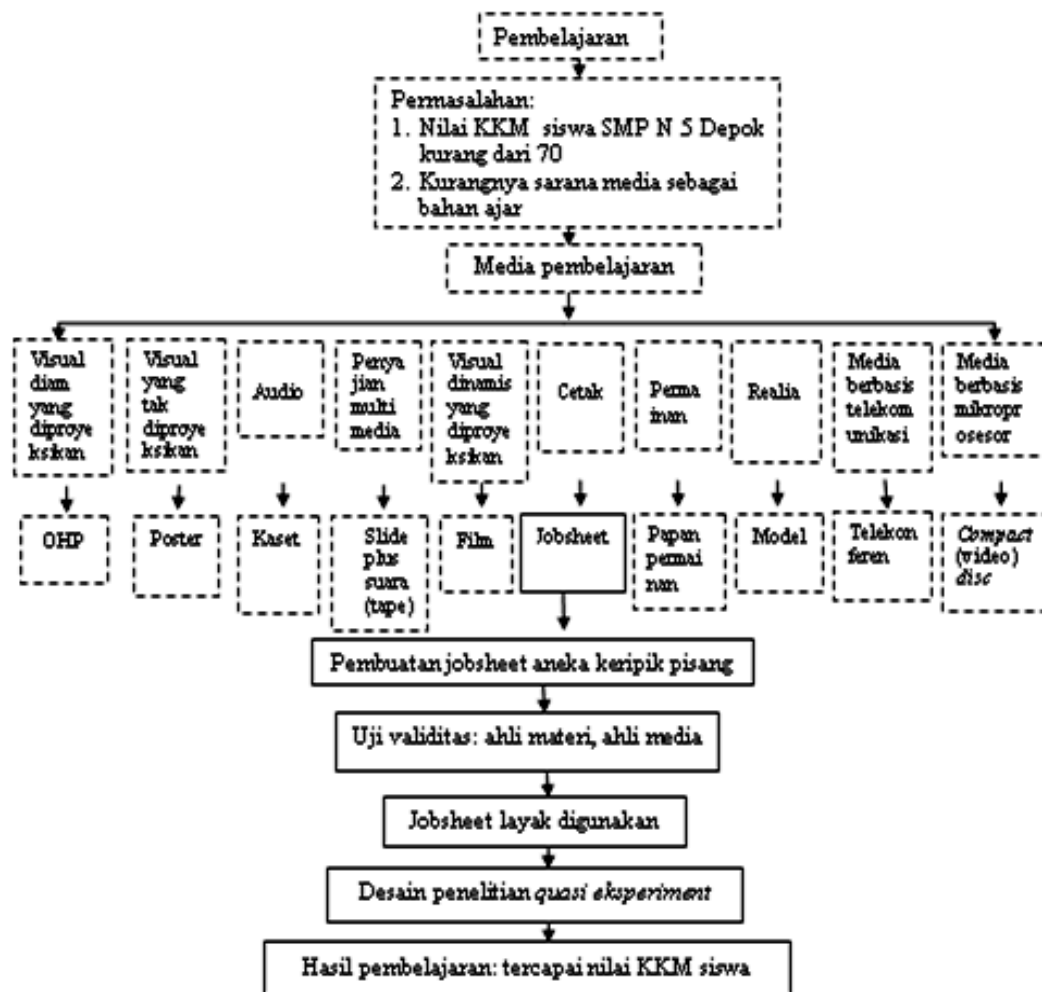
C. Kerangka Berfikir

Mata pelajaran Muatan Lokal PKK merupakan seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan belajar mengajar yang ditetapkan oleh daerah sesuai dengan keadaan masing-masing yang menjadi mata pelajaran tersendiri yaitu Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Keberhasilan dalam mencapai tujuan pembelajaran tergantung pada mutu masing-masing input dan cara memproses kegiatan belajar mengajar. Metode pembelajaran merupakan salah satu komponen penting dalam pembelajaran. Apabila metode pembelajaran yang digunakan pendidik dalam menyampaikan materi menyenangkan, tidak membosankan, menjadikan siswa aktif dan dapat meningkatkan prestasi siswa dalam hal ini pencapaian nilai KKM maka pembelajaran tersebut dapat dikatakan berhasil. Untuk itu seorang pendidik harus menerapkan metode pembelajaran yang cocok diterapkan agar dapat menjadikan siswa membangun pengetahuan secara aktif, dapat menemukan, membentuk dan mengembangkan pengetahuan.

Media pembelajaran sangat penting untuk membantu dalam proses belajar mengajar, banyak jenis media pembelajaran yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar salah satunya adalah *jobsheet*. *Jobsheet* merupakan media yang sering dipakai dalam belajar praktek karena dalam media ini langkah demi langkah dapat diikuti dan dimengerti oleh siswa sehingga diharapkan hasil belajar siswa dapat lebih baik.

Hasil belajar merupakan tingkat keberhasilan siswa mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yang berupa penguasaan pengetahuan atau keterampilan terhadap mata pelajaran tertentu yang dibuktikan melalui hasil tes. Media *jobsheet* ini dirancang, disusun, direvisi oleh pembimbing kemudian dilakukan penilaian (uji kelayakan) pada dosen ahli materi, dosen ahli media dan peserta diklat kelas VIII mata pelajaran keterampilan PKK. Selanjutnya hasil penilaian dianalisis, direvisi kembali dan kemudian *jobsheet* diperbanyak sehingga dapat digunakan untuk guru sebagai bahan ajar di sekolah. Desain penelitian dilakukan dengan metode *quasi eksperiment* dan dianalisis untuk mengetahui hasil pembelajaran siswa yaitu berupa nilai KKM, dapat dilihat alur kerangka berfikir pada Gambar 3.



Gambar 3. Ahir kerangka berfikir

Keterangan:



: bagan yang tidak diteliti



: bagan yang diteliti

D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan kajian teori dan kerangka berfikir di atas maka dapat dirumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

Bagaimana hasil belajar keterampilan membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang menggunakan media jobsheet pada siswa di SMP N 5 Depok?

E. Hipotesis

Dari rumusan masalah dapat dibuat hipotesa penelitian yaitu ada pengaruh menggunakan media jobsheet terhadap hasil belajar keterampilan membuat aneka keripik pisang pada siswa di SMP N 5 Depok?

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMP N 5 Depok, pemilihan tempat tersebut didasarkan atas pertimbangan bahwa SMP N 5 Depok adalah sekolah yang mengajarkan pembelajaran keterampilan muatan lokal PKK.

2. Waktu penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Juli 2010 – November 2011. Jadwal penelitian ini meliputi urutan kegiatan dari observasi pembuatan proposal sampai pembuatan laporan akhir.

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/ subyek yang memiliki kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian dibuat kesimpulannya (Sugiyono, 2002:55). Populasi yang digunakan adalah siswa SMP N 5 Depok yang mengikuti pelajaran keterampilan PKK yaitu siswa kelas XIII semester II (dua), terdiri dari 3 kelas (VIII A, VIII B dan VIII C) dengan jumlah 48 siswa.

2. Sampel Penelitian

Menurut Sugiyono, 2008:81, sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sampel adalah bagian dari populasi yang memiliki sifat-sifat yang sama dari objek yang merupakan sumber data (Sukandarrumidi, 2006:50). Dalam penelitian ini teknik sampling yang digunakan adalah *probability sampling* berupa *simple random sampling* yaitu pengambilan sampel dilakukan secara acak dengan sederhana (Sukandarrumidi, 2006:57). Pengambilan sampel dilakukan dengan cara undian yaitu dari 3 kelas diambil 2 kelas, kelas VIIIA sebagai kelas eksperimen dan kelas VIIIC sebagai kelas kontrol sehingga sampel yang diperoleh sebanyak 32 siswa (masing-masing kelas 16 siswa).

C. Desain Penelitian

Metode penelitian ini dilaksanakan dengan desain *quasi eksperiment* dengan pendekatan kuantitatif, pendekatan kuantitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan filsafat *positivism*. Digunakan untuk meneliti pada populasi/ sampel tertentu, teknik sampling yang digunakan yaitu teknik *simple random sampling*. Instrument yang digunakan pada penelitian ini adalah instrument untuk mengukur prestasi. Sedangkan metode *quasi eksperiment* adalah metode penelitian yang mempunyai kelompok kontrol, tetapi tidak dapat berfungsi sepenuhnya untuk mengontrol variabel-variabel luar yang mempengaruhi eksperimen (Sugiyono, 2008:77).

Tujuan penelitian quasi eksperimen menurut Sumadi Suryabrata (1988:36) yaitu untuk memperoleh informasi yang merupakan perkiraan bagi informasi yang dapat diperoleh dengan eksperimen yang sebenarnya. Sehingga dalam keadaan yang tidak memungkinkan untuk mengontrol atau memanipulasi semua variabel yang relevan.

Dengan menggunakan metode quasi ekperiment diharapkan dapat mengetahui apakah ada pengaruh penggunaan media *jobsheet* pemilihan metode quasi akibat adanya suatu perlakuan.

Desain quasi eksperiment yang digunakan dalam penelitian ini adalah *post test only control design*. Dalam desain ini terdapat dua kelas yang dipilih secara random. Kelas pertama diberi perlakuan (X) dan kelas yang lain tidak. Kelas yang diberi perlakuan disebut kelas eksperimen sedangkan kelas yang tidak diberi perlakuan disebut kelas kontrol.

Tabel 5. Kontrol Grup Post test Desain

Kelompok	Perlakuan (<i>treatment</i>)	Unjuk kerja (<i>posttest</i>)
I	X ₁	O ₁
NI	-	O ₂

Keterangan :

I : Kelas eksperimen

NI : Kelas kontrol

X : Perlakuan (treatment)

- : Tidak diberi perlakuan

O₁ : Unjuk kerja kelas eksperimen

O₂ : Unjuk kerja kelas kontrol

(Sugiyono, 2008:76).

D. Definisi Operasional Variabel

1. Variabel penelitian perlakuan dan dependen.

a. Variabel perlakuan (bebas)

Menurut Sugiyono (2006:3) Variabel bebas atau disebut juga variabel stimulus adalah variabel yang menjawab sebab timbulnya atau berubahnya variabel dependen (variabel terikat). Pada penelitian ini variabel bebasnya adalah penggunaan *jobsheet*.

b. Variabel dependen (terikat)

Variabel terikat yang disebut juga respon adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas. Pada penelitian ini variabel terikatnya adalah keterampilan membuat aneka makanan kecil.

2. Definisi operasional variabel penelitian

Berikut ini akan dijelaskan beberapa definisi operasional variabel dalam penelitian agar pembahasan lebih terfokus sesuai dengan tujuan penelitian.

a. Pengaruh penggunaan *jobsheet*

Pengaruh adalah daya yang ada atau yang timbul dari sesuatu (orang, benda dan sebagainya) yang berkuasa atau yang berkekuatan (W.J.S.Poerwadarminta, 1990:254). Maka yang dimaksud pengaruh penggunaan media *jobsheet* adalah efek atau akibat dari penggunaan *jobsheet*.

b. Media *jobsheet* adalah media pengajaran berupa lembaran yang memuat informasi, petunjuk dan langkah-langkah kerja yang diberikan pada siswa untuk menyelesaikan tugas praktek.

c. Pencapaian kompetensi membuat aneka makanan kecil berupa keterampilan membuat aneka keripik pisang dengan rasa gurih dan manis, yang pengukurannya menggunakan penilaian unjuk kerja.

d. Mata pelajaran keterampilan PKK adalah mata pelajaran yang berisi kemampuan konseptual, apresiatif dan kreatif serta dapat memfasilitasi pengalaman emosi, intelektual, fisik, konsepsi, sosial, estetika dan artistik kepada siswa dengan melakukan aktivitas apresiasi dan kreasi terhadap pemanfaatan bahan yang ada di daerah atau tempat tinggal siswa sehingga menghasilkan suatu produk yang lebih baik dan

berdaya jual tinggi. Jadi yang dimaksud dengan judul penelitian “Pengaruh penggunaan *jobsheet* terhadap hasil belajar keterampilan membuat aneka makanan kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman” adalah efek atau akibat dari penggunaan *jobsheet* terhadap pencapaian keterampilan membuat aneka makanan kecil, yang pengukurannya menggunakan penilaian unjuk kerja pada mata pelajaran keterampilan PKK.

E. Prosedur Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini, prosedur penelitian yang dilaksanakan yaitu:

1. Persiapan pembelajaran
 - a. Mengkonsultasikan materi pembelajaran pengetahuan makanan kecil dan keripik pisang pada guru mata pelajaran keterampilan PKK.
 - b. Memahami materi pembelajaran yang ada pada kurikulum/ silabus mata pelajaran PKK.
 - c. Menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).
 - d. Membuat media pembelajaran *jobsheet* yang berkualitas sesuai materi yang akan diajarkan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:
 - 1) Menyusun media *jobsheet*.
 - 2) Melakukan uji validitas dan reliabilitas media *jobsheet* dengan menggunakan pertimbangan para ahli/ *judgement experts* dengan

memperhatikan kisi-kisi kualitas media *jobsheet* dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Kisi-kisi Kualitas Media Jobsheet

Variabel	Aspek	Indikator	No. Item
Media <i>jobsheet</i>	Materi pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1,2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3,4
		Kejelasan materi	5,6,7
		Keruntutan materi	8
		Tata bahasa materi	9,10
	Kualitas media <i>jobsheet</i>	Konsistensi penulisan	1,2,3
		Format penulisan	4
		Organisasi	5
		Daya tarik	6,7
		Ukuran huruf	8
		Penggunaan spasi kosong	9,10

- 3) Melakukan perbaikan media *jobsheet* sesuai dengan saran yang diberikan oleh ahli/ *judgment experts*.
 - 4) Menghasilkan media *jobhseet* yang berkualitas sehingga dapat digunakan untuk pengambilan data.
- e. Membuat lembar penilaian unjuk kerja yang berkualitas dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:
- 1) Menyusun lembar penilaian unjuk kerja.
 - 2) Melakukan uji validitas dan reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja dengan menggunakan pertimbangan para ahli/ *judgment experts*.

- 3) Melakukan perbaikan lembar penilaian unjuk kerja sesuai dengan saran yang diberikan oleh ahli/ *judgment experts*.
 - 4) Menghasilkan lembar penilaian unjuk kerja yang berkualitas sehingga dapat digunakan untuk pengambilan data.
- f. Guru mata pelajaran keterampilan PKK dapat menggunakan media *jobsheet* dan lembar penilaian unjuk kerja dengan benar.

2. Proses Pembelajaran

- a. Menentukan kelas eksperimen dan kelas kontrol yaitu kelas VIIIA sebagai kelas eksperimen dan kelas VIIIC sebagai kelas kontrol.
- b. Guru mata pelajaran keterampilan PKK memberi materi tentang makanan tradisional membuat aneka keripik pisang dengan menggunakan media *jobsheet* yang dilaksanakan 2x pertemuan dan untuk persiapan praktek menilai satu persatu siswa pada kelas eksperimen dengan menggunakan lembar penilaian unjuk kerja yaitu mulai dari persiapan, proses pembuatan dan hasil produk.
- c. Guru mata pelajaran keterampilan PKK memberi materi tentang makanan tradisional membuat makanan kecil berupa aneka keripik pisang dengan tanpa menggunakan media *jobsheet* yang dilaksanakan 2x pertemuan dan untuk persiapan praktek menilai satu persatu siswa pada kelas kontrol dengan menggunakan lembar penilaian unjuk kerja yaitu mulai dari persiapan, proses pembuatan dan hasil produk.

- d. Guru mata pelajaran keterampilan PKK menilai satu per satu siswa pada kelas kontrol dengan menggunakan lembar penilaian unjuk kerja yaitu mulai dari persiapan, proses pembuatan dan hasil produk.
- e. Analisis data pencapaian keterampilan membuat aneka makanan kecil yaitu keripik pisang siswa.

F. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah cara-cara yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah non tes berupa lembar observasi penilaian unjuk kerja dan dokumentasi.

1. Lembar observasi penilaian unjuk kerja

Observasi (pengamatan) adalah cara menghimpun bahan-bahan keterangan yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis (Djaali dan Pudji Mulyono, 2008:16). Lembar observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar penilaian unjuk kerja.

Penilaian unjuk kerja ini dilakukan dengan cara guru mata pelajaran keterampilan PKK mengamati satu persatu siswa dalam kegiatan praktek membuat aneka keripik pisang yaitu mulai dari persiapan, proses pembuatan dan hasil produk.

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, dapat berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya dari seseorang (Sugiyono, 2008:240). Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah silabus mata pelajaran keterampilan PKK dan foto-foto proses serta hasil karya siswa.

G. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik yaitu lebih cermat, lengkap dan sistematis. (Suharsimi Arikunto, 2002:124). Dibawah ini terdapat kisi-kisi instrument lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Kisi-kisi Instrument Lembar Penilaian Unjuk Kerja

Variabel	Aspek	Indikator	No. Item
Membuat aneka makanan kecil keripik pisang	Persiapan	Persiapan diri	1
		Menyiapkan bahan	2
		Menyiapkan alat	3
	Proses pembuatan	Mengupas kulit pisang	1
		Merendam pisang yang sudah dikupas selama 5 menit	2
		Pisang diiris tipis-tipis	3
		Penggorengan I, pisang digoreng setengah matang	4
		Pendinginan I, pisang didinginkan selama 5-8 menit	5
		Penggorengan II, keripik pisang digoreng hingga kering selama 3- 5 menit	6
		Pendinginan II, pisang didinginkan agar renyah	7
		Pisang disajikan/ dikemas	8
	Hasil produk	Karakteristik produk: warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa	1
		Kretivitas (pengemasan/ penyajian yang menarik)	2

Di bawah ini terdapat kisi-kisi kualitas lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Kisi-kisi kualitas lembar penilaian unjuk kerja

Variabel	Aspek	Indikator	No. Item
Pencapaian membuat makanan kecil aneka keripik pisang	Evaluasi pembelajaran	Evaluasi sesuai dengan indikator	1
		Evaluasi obyektif	2
		Evaluasi diurutkan berdasarkan urutan yang akan diamati	3
		Kriteria pencapaian indikator jelas	4
		Pembobotan setiap indikator tepat	5

H. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen

1. Validitas

Menurut Sugiyono Suharsimi Arikunto (2002:144) validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrument. Sebuah instrument dikatakan valid bila mampu mengukur apa yang diukur. Tinggi rendahnya validitas instrument menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran validitas yang dimaksud. Sedangkan menurut Nana Sudjana dan Ibrahim (2004:117), validitas adalah berkenaan dengan ketepatan alat ukur terhadap konsep yang diukur, sehingga betul-betul mengukur apa yang seharusnya diukur.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, validitas adalah ketepatan dan kecermatan suatu tes dalam melakukan fungsi ukurannya. Validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas konstruksi (*construct validity*). Menurut Sugiyono (2008:176), validitas konstruksi (*construct validity*) yaitu instrumen dikonstruksi berdasarkan aspek-aspek yang akan diukur berlandaskan teori yang relevan, kemudian dikonsultasikan dengan ahli (*judgment expert*).

Validitas konstruk (*construct validity*) ini dilakukan dengan mengkonsultasikan kepada dosen pembimbing tentang instrument yang telah disusun dan meminta pertimbangan dari para ahli (*judgment expert*) untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah item-item tersebut telah mewakili apa yang hendak diukur. Para ahli yang diminta

pendapatnya antara lain ahli materi, ahli media pembelajaran dan ahli evaluasi (lembar penilaian unjuk kerja).

2. Reliabilitas

Menurut Sugiyono (2003:268), suatu instrument yang reliabel berarti instrument yang akan digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama akan menghasilkan data yang sama. Menurut Suharsimi Arikunto (2002:154), mengungkapkan bahwa reliabilitas artinya dapat dipercaya dan dapat diandalkan. Suatu instrument cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrument tersebut sudah layak digunakan untuk pengambilan data penelitian.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan, reliabilitas adalah suatu alat yang digunakan untuk menunjukkan hasil pengukuran yang relative sama bila dilakukan pada waktu yang berlainan sehingga dapat dipercaya dan diandalkan.

Uji reliabilitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah antar rater. Menurut Ahmad Rohani (2008:5). Reliabilitas antar rater yaitu kesepakatan antar pengamat (rater).

Reliabilitas antar rater dipakai untuk menilai konsistensi beberapa rater dalam menilai suatu obyek melalui checklist yang menghasilkan data nominal, semakin banyak hasil penilaian antara satu rater dengan rater lainnya maka koefisien yang dihasilkan akan tinggi (Wahyu Widhiarso, 2009:13).

Untuk mengetahui validitas dan reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja ini berbentuk *checklist* dengan skala penilaian yaitu layak = 1 dan tidak layak = 0, dimana jumlah itemnya 5. Adapun kualitas lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Kualitas lembar penilaian unjuk kerja

Kualitas	Interval Skor	Interprestasi
Layak dan andal	$3 \leq \text{skor} \leq 5$	Lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan layak dan andal digunakan untuk pengambilan data.
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{skor} \leq 2$	Lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data.

Adapun hasil uji validitas dan reliabilitas kualitas lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Rangkuman hasil uji validitas dan reliabilitas kualitas lembar penilaian unjuk kerja

Judgment Ekspert	Skor	Kualitas
Ahli 1	4	Layak dan andal
Ahli 2	5	layak dan andal

Berdasarkan hasil tersebut, maka lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan layak (valid) dan andal (reliabel) digunakan untuk pengambilan data. Hasil selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 3.

I. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dimaksudkan untuk mencari jawaban atas pertanyaan penelitian atau tentang permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif, maka analisis data yang digunakan adalah analisis statistik.

Dalam penelitian ini langkah teknik analisis data yang dilakukan yaitu meliputi pengkajian asumsi yang terdiri atas pemilihan sampel secara random, uji normalitas, uji homogenitas dan penetapan analisis data.

1. Pengkajian Asumsi

Sebelum melakukan uji t terlebih dahulu dilakukan pengkajian asumsi. Pengkajian asumsi meliputi pemilihan sampel secara random, uji normalitas dan uji homogenitas.

a. Pemilihan sampel secara random

Pemilihan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara random yaitu dengan cara undian.

b. Uji normalitas

Uji normalitas dimaksudkan untuk mengetahui apakah variabel-variabel dalam penelitian mempunyai sebaran distribusi normal atau tidak. Uji normalitas ini dihitung dengan menggunakan teknik Kolmogorov Smirnov. Rumusnya adalah sebagai berikut:

$$KD = 1,36 \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 \cdot n_2}}$$

Keterangan:

KD : Harga K-Smirnov yang dicari

n_1 : Jumlah sampel yang diperoleh

n_2 : Jumlah sampel yang diharapkan

(Sugiyono, 2007:389)

Tabel 11. Rangkuman hasil uji normalitas

Data	Nilai KSZ	P	Kesimpulan
Penilaian unjuk kerja kelas intervensi	0,613	0,846	Normal
Penilaian unjuk kerja kelas non intervensi	0,864	0,459	Normal

(Hasil *print out* analisis data dengan *SPSS for windows 15*)

Berdasarkan Tabel di atas diperoleh $P > 0,05$ maka H_0 diterima, dapat disimpulkan bahwa data hasil nilai akhir menggunakan *jobsheet* berdistribusi normal. Hasil perhitungan secara lengkap pada lampiran 5.

c. 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. Rumusnya sebagai berikut:

$$F = \frac{\text{VariansTerbesar}}{\text{VariansTerkecil}}$$

(Sugiyono, 2007:140)

Tabel 12. Rangkuman hasil uji homogenitas

Data	F _{hitung}	F _{tabel}	Db	Kesimpulan
Penilaian unjuk kerja	1,896	2,40	16	Normal

(Hasil *print out* analisis data dengan *SPPS for windows 15*)

Berdasarkan tabel di atas bahwa F_{hitung} 1,896 lebih kecil dari F_{tabel} 2,40 atau F_{hitung} < F_{tabel} maka dapat disimpulkan data tersebut normal. Hasil perhitungan dapat dilihat pada lampiran 5.

2. Penetapan Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini langkah analisis data menggunakan uji t (*t-test*) bagi sampel mandiri (*independent sampel*). Sampel ini disebut mandiri karena ditarik secara mandiri (sendiri-sendiri) dari suatu populasi tanpa ada pasangannya atau tanpa adanya hubungan lain diantara kedua kelompok itu. Uji t (*t-test*) ini untuk menguji efektivitas pengaruh penggunaan *jobsheet* terhadap hasil belajar keterampilan membuat aneka keripik pisang antara kelas eksperimen dan kelas kontrol. Rumus uji t (*t-test*) bagi sampel mandiri (*independent sampel*) adalah sebagai berikut:

$$t = \frac{M1 - M2}{SE_{M1} - SE_{M2}}$$

Keterangan:

M_1 : Nilai rata-rata kelompok 1

M_2 : Nilai rata-rata kelompok 2

SE_{M1} : *Standar Error Mean* kelompok 1

SE_{M2} : *Standar Error Mean* kelompok 2

(Anas Sudjiono, 2006:347)

Tabel 13. Rangkuman hasil uji t (*t-test*)

Sumber	T_{hitung}	T_{tabel}	Db
Penilaian unjuk kerja	11,170	2,042	16

(*Hasil print out analisis data dengan SPSS for windows 15*)

Berdasarkan data hasil pengujian uji-t (*t-test*) untuk penilaian unjuk kerja di atas didapatkan bahwa T_{hitung} 11,170 lebih besar dari T_{tabel} 2,042 atau $T_{hitung} > T_{tabel}$ maka H_0 ditolak, dapat disimpulkan bahwa rata-rata nilai akhir kelas menggunakan *jobsheet* (eksperimen) berbeda signifikan dengan kelas yang tidak menggunakan *jobsheet* (kontrol). Rata-rata kelas yang menggunakan *jobsheet* 88,3856 lebih tinggi daripada kelas yang tidak menggunakan *jobsheet* 76,745. Hasil perhitungan dapat dilihat pada lampiran 5.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi data pencapaian hasil belajar keterampilan membuat aneka makanan kecil berupa keripik kelas eksperimen

Berdasarkan pertanyaan penelitian yaitu bagaimana hasil belajar keterampilan membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang menggunakan media jobsheet antara kelas eksperimen dan kelas kontrol pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok adalah keberhasilan mencapai nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang telah ditetapkan dilihat dari ketercapaian ketuntasan belajar siswa pada mata pelajaran keterampilan minimal 70, sehingga dengan keberhasilan sekolah dalam mencapai nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang ditetapkan tersebut, maka sekolah dapat dikatakan baik dalam melaksanakan proses pembelajaran keterampilan PKK.

Penilaian terhadap hasil belajar keterampilan dalam membuat aneka makanan kecil berupa keripik pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok Sleman, dilihat dari keberhasilan mencapai nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)

yang telah ditetapkan di atas yaitu pencapaian kompetensi dengan didukung oleh data nilai hasil belajar siswa dari sekolah tersebut.

Berdasarkan data di atas, maka penilaian pencapaian kompetensi dari nilai hasil belajar dari nilai membuat aneka keripik pisang dan pengkategorian pencapaian kompetensi/ hasil belajar mengacu pada kriteria yang ditetapkan oleh SMP N 5 Depok pada tabel 14.

Tabel 14. Pengkategorian pencapaian hasil belajar

Kategori	Nilai
Terlampau	> 70
Tercapai	70
Belum tercapai	< 70

(Pedoman pengkategorian pencapaian kompetensi/ hasil belajar di SMP N 5 Depok)

Berdasarkan data nilai pencapaian kompetensi siswa kelas eksperimen dari nilai membuat aneka keripik pisang, maka karakteristik hasil belajar siswa kelompok eksperimen setelah perlakuan, dengan skor rata-rata 88,386 (dengan skor minimum 10 dan skor maksimum 100), dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Distribusi frekuensi dan pengkategorian pencapaian kompetensi kelas eksperimen

Nilai	Valid	Kategori	Frequency	Percent	Valid Percent	Comulative Percent
Membuat aneka makanan kecil keripik pisang	Valid	Terlampau > 70	16	100,0	100,0	100,0

Berdasarkan tabel distribusi frekuensi di atas, pencapaian kompetensi membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang pada kelas eksperimen yaitu dari 16 siswa yang mendapat nilai > 70 dengan kategori terlampaui dicapai oleh 16 siswa (100,0%).

2. Deskripsi data pencapaian hasil belajar keterampilan membuat aneka makanan kecil berupa keripik kelas kontrol

Penilaian pencapaian membuat aneka keripik dan pengkategorian pencapaian hasil belajar mengacu pada kriteria yang ditetapkan oleh SMP N 5 Depok dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Pengkategorian pencapaian hasil belajar

Kategori	Nilai
Terlampaui	> 70
Tercapai	70
Belum tercapai	< 70

(Pedoman pengkategorian pencapaian hasil belajar di SMP N 5 Depok)

Berdasarkan data nilai pencapaian kompetensi siswa kelas non intervensi dari nilai membuat aneka keripik pisang, maka karakteristik hasil belajar siswa kelompok eksperimen setelah perlakuan, dengan skor rata-rata 76,745 (dengan skor minimum 10 dan skor maksimum 100), dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Distribusi frekuensi dan pengkategorian pencapaian kompetensi kelas kontrol

Nilai	Valid	Kategori	Frequency	Percent	Valid Percent	Comulative Percent
Membuat aneka makanan kecil keripik pisang	Valid	Belum tercapai < 70	2	12,5	12,5	12,5
		Terlampau > 70	14	87,5	87,5	100,0

Berdasarkan tabel distribusi frekuensi di atas, pencapaian kompetensi membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang pada kelas kontrol yaitu dari 16 siswa yang mendapat nilai > 70 dengan kategori terlampau dicapai oleh 14 siswa (87,5%), dan 2 siswa belum tercapai nilai KKM.

B. Pengujian Hipotesis

1. Uji Prasyarat Analisis

Uji prasyarat analisis digunakan sebelum melakukan pengujian hipotesis. Pengujian prasyarat ini meliputi pemilihan sampel secara random, uji normalitas, dan uji homogenitas.

a. Pemilihan sampel secara random

Pemilihan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara random yaitu dengan cara undian.

b. Uji normalitas

Uji Normalitas dimaksudkan untuk menguji apakah sebaran data variabel berdistribusi normal atau tidak. Uji yang digunakan adalah uji *Kolmogorov-Smirnov*. Hasil Uji Normalitas sebaran dengan menggunakan komputer paket *SPSS 15.0* dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Rangkuman hasil uji normalitas

Data	Nilai KSZ	P	Kesimpulan
Penilaian unjuk kerja kelas eksperimen	0,613	0,846	Normal
Penilaian unjuk kerja kelas kontrol	0,854	0,459	Normal

(Hasil *print out* analisis data dengan *SPSS for windows 15*)

Berdasarkan tabel di atas diperoleh $P > 0,05$ maka dapat disimpulkan bahwa data hasil penelitian berdistribusi normal. Hasil perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran 5.

c. 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 homogenitas dikenakan pada hasil penilaian unjuk kerja kelas intervensi dan kelas non intervensi. Uji homogenitas ini dihitung dengan menggunakan Uji F. Hasil Uji homogenitas sebaran

dengan menggunakan komputer paket *SPSS 15.0* dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Rangkuman hasil uji homogenitas

Data	F_{hitung}	F_{tabel}	Db	Kesimpulan
Penilaian unjuk kerja	11,170	2,042	16	Homogen

(Hasil *print out* analisis data dengan *SPSS for windows 15*)

Berdasarkan tabel di atas bahwa F_{hitung} 11,170 lebih besar dari F_{tabel} 2,042 atau $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dapat disimpulkan data tersebut homogen. Hasil perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran 5.

2. Hasil Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis yang harus diuji kebenarannya yaitu ada efektivitas yang berbeda pengaruh penggunaan media *jobsheet* terhadap pencapaian hasil belajar siswa membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang antara kelas eksperimen dan kontrol (menggunakan *jobsheet* dan tidak menggunakan *jobsheet*) pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok.

Telah dikemukakan bahwa pada penelitian ini ada hipotesis yang harus diuji kebenarannya, dengan demikian untuk menguji hipotesis ini digunakan teknik analisis uji t (*t-test*) yaitu diperoleh tabel statistik dan tabel uji t. Untuk statistik induk diperoleh jumlah kasus (N), rerata atau mean (M), standar deviasi (SD), dan *standar error mean*

(SE_M). Sedangkan rangkaian hasil nilai akhir kelas eksperimen dan kontrol yaitu untuk pengujian dalam penelitian ini yang akan diujikan adalah hasil penilaian unjuk kerja siswa kelas eksperimen setelah perlakuan dengan menggunakan media *jobsheet* dan kelas kontrol yang tidak menggunakan media *jobsheet* pada pembelajaran keterampilan PKK, sehingga dapat diketahui apakah penilaian unjuk kerja siswa setelah perlakuan pada kelas eksperimen dan kontrol ada efektivitas pengaruh atau tidak. Statistik induk hasil pengujian penilaian unjuk kerja kelas eksperimen dan kontrol dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Statistik induk hasil pengujian penilaian unjuk kerja kelas eksperimen dan kontrol

Sumber	N	Mean	SD	SE_M
Penilaian unjuk kerja kelas eksperimen	16	88,3856	2,44944	0,61236
Penilaian unjuk kerja kelas kontrol	16	76,7450	3,37302	0,84325

(Hasil *print out* analisis data dengan *SPSS for windows 15*)

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa rerata atau mean kelas eksperimen yaitu 88,3856, standar deviasinya (SD) 2,44944 dan *standar error mean* (SE_M) 0,61236. Sedangkan rerata atau mean kelas non intervensi yaitu 76,7450, standar deviasinya (SD) 3,73032 dan *standar error mean* (SE_M) 0,84325. Dengan demikian, selisih rerata atau mean diantara kedua kelas tersebut yaitu 11,6406 sehingga antara penilaian unjuk kerja kelas eksperimen dan kelas kontrol terjadi

adanya efektivitas pengaruh. Hasil analisis selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 5.

Selanjutnya dihitung dengan menggunakan uji t (*t-test*) yaitu diperoleh nilai T_{hitung} kemudian dikonsultasikan dengan T_{tabel} pada taraf signifikansi 5% yang dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Rangkuman hasil uji t (*t-test*)

Sumber	T_{hitung}	T_{tabel}	Db
Penilaian unjuk kerja	11,170	2,042	16

(Hasil *print out* analisis data dengan *SPSS for windows 15*)

Berdasarkan data hasil pengujian uji-t (*t-test*) untuk penilaian unjuk kerja di atas didapatkan bahwa T_{hitung} 11,170 lebih besar dari T_{tabel} 2,042 atau $T_{hitung} > T_{tabel}$ maka H_0 ditolak, dapat disimpulkan bahwa rata-rata nilai akhir kelas eksperimen (menggunakan jobsheet) berbeda signifikan dengan kelas kontrol (tidak menggunakan jobsheet) terhadap hasil belajar membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok. Hasil pengujian uji-t (*t-test*) selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 5.

C. Pembahasan

1. Bagaimana hasil belajar membuat aneka keripik pisang dengan menggunakan media *jobsheet* antara kelas eksperimen dan kontrol pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok?

Pencapaian hasil belajar yang dicapai siswa sesuai dengan nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM), yang telah ditetapkan yaitu melalui proses belajar mengajar di sekolah, khususnya di kelas dan setelah siswa mempelajari pelajaran keterampilan mengenai proses dan produk yang diberikan oleh guru mata pelajaran keterampilan PKK dan dinyatakan dalam bentuk nilai/ angka.

Pencapaian kompetensi membuat aneka makanan kecil berupa keripik pisang (rasa manis dan gurih) pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok yaitu pada kelas eksperimen dari 16 siswa yang mendapat nilai > 70 dengan kategori terlampaui dicapai oleh 16 siswa (100%), dan nilai rata-rata kelas 88,385. Sedangkan pada kelas kontrol dari 16 siswa yang mendapat nilai > 70 dengan kategori terlampaui dicapai oleh 14 siswa (87,5%), 2 siswa sisanya mendapat nilai < 70 dengan kategori belum tercapai(12,5%) dan untuk nilai rata-rata kelasnya 76,745.

Namun kurikulum mata pelajaran mulok PKK yang digunakan di SMP N 5 Depok pada kelas VIII belum sesuai dengan kurikulum KTSP yaitu dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Standar kompetensi dan kompetensi dasar muatan lokal pkk boga

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
Semester 1	
Teknologi Pengolahan	
1. Mengapresiasikan karya teknologi pengolahan	1.1 mengenal produk pengawetan bahan nabati yang diasinkan 1.2 mengapresiasi keterampilan teknis pengawetan bahan nabati yang diasinkan
2. Menerapkan teknologi pengolahan	2.1 merencanakan prosedur kerja pengawetan bahan mentah nabati dengan cara diasinkan 2.2 melakukan proses pengawetan bahan mentah nabati dengan cara diasinkan 2.3 membuat kemasan pengawetan bahan mentah nabati dengan cara diasinkan sehingga siap dipamerkan dan dijual
Semester 2	
Teknologi Pengolahan	
3. mengapresiasi karya teknologi pengolahan makanan	f) mengenalkan produk hasil pengawetan bahan hewani yang diasinkan g) mengapresiasi keterampilan teknis pengawetan bahan hewani yang diasinkan
2 Menerapkan teknologi pengolahan pengawetan bahan makanan	a) merencanakan prosedur kerja pengawetan bahan mentah hewani dengan cara diasinkan b) melakukan proses pengawetan bahan mentah hewani dengan cara diasinkan c) membuat kemasan pengawetan bahan mentah hewani yang diasinkan sehingga siap dipamerkan dan dijual

Berdasarkan hasil observasi alasan mengapa pihak sekolah yaitu kepala sekolah dan guru keterampilan tidak menggunakan kurikulum yang sudah disepakati, hal ini dikarenakan peserta didik di SMP N 5 Depok mengalami kesulitan penguasaan dalam pemahaman dan praktik kompetensi teknologi pengolahan, dengan demikian guru

keterampilan mengganti materi keterampilan dengan standar kompetensi memahami dan menerapkan aneka makanan kecil dengan menggunakan berbagai teknik pengolahan dari berbagai jenis adonan, dapat dilihat pada lampiran 1.

2. Bagaimana pengaruh media *jobsheet* terhadap hasil belajar membuat aneka keripik pisang pada mata pelajaran keterampilan PKK di SMP N 5 Depok?

Media *jobsheet* adalah media pengajaran berupa lembaran yang memuat informasi, petunjuk, dan langkah-langkah kerja yang diberikan pada siswa untuk menyelesaikan suatu tugas praktek.

Berdasarkan hasil analisis dapat diketahui bahwa rerata atau mean kelas eksperimen yaitu 88,3856, standar deviasinya (SD) 2,44944 dan *standar error mean* (SE_M) 0,61236. Sedangkan rerata atau mean kelas kontrol yaitu 76,7450, standar deviasinya (SD) 3,73032 dan *standar error mean* (SE_M) 0,84325. Dengan demikian, selisih rerata atau mean diantara kedua kelas tersebut yaitu 11,6406 sehingga antara penilaian unjuk kerja kelas eksperimen dan kelas kontrol terjadi adanya efektivitas pengaruh. Hasil analisis selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 5. Sedangkan data hasil pengujian uji-t (*t-test*) untuk penilaian unjuk kerja di atas didapatkan bahwa T_{hitung} 11,170 lebih besar dari T_{tabel} 2,042 atau $T_{hitung} > T_{tabel}$.

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa kelas eksperimen yang mendapat perlakuan dengan menggunakan media *jobsheet* mengalami peningkatan yang lebih besar pada nilai rata-rata penilaian unjuk kerja atau nilai akhir praktek, dibandingkan dengan kelas kontrol yang tanpa menggunakan media *jobsheet*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil belajar keterampilan membuat aneka keripik pisang antara kelas eksperimen dan kontrol yaitu kelas eksperimen dari 16 siswa yang telah melampaui nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebesar 100%. Sedangkan pada kelas kontrol dari 16 siswa, hanya 14 siswa yang melampaui nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) sebesar 87,5%. Dengan demikian pada kelas eksperimen nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) lebih baik dibandingkan dengan kelas kontrol.
2. Ada pengaruh media jobsheet terhadap hasil belajar keterampilan membuat aneka keripik pisang antara kelas eksperimen dan kontrol. Hal ini terlihat dari hasil analisis diketahui bahwa rerata atau mean kelas eksperimen 88,3856, standar deviasinya (SD) 2,44944 dan *standar error mean* (SE_M) 0,61236. Sedangkan rerata atau mean kelas kontrol yaitu 76,7450, standar deviasinya (SD) 3,73032 dan *standar error mean* (SE_M) 0,84325. Dengan demikian, selisih rerata atau mean diantara kedua kelas tersebut yaitu 11,6406. Kemudian dibuktikan dengan hasil perhitungan uji t (t -test) yaitu diperoleh harga T_{hitung} 11,170 lebih besar dari T_{tabel} 2,042

atau $T_{hitung} > T_{tabel}$. Berdasarkan hasil yang telah diperoleh di atas, maka penggunaan media jobsheet sudah baik dan efektif dalam pembelajaran keterampilan PKK pada siswa VIII di SMP N 5 Depok.

B. Saran

Dari hasil penelitian dan pembahasan dapat diajukan beberapa saran yaitu:

1. Penggunaan media jobsheet yang sudah ada di SMP N 5 Depok diharapkan dapat dikembangkan terus menerus guna menunjang kegiatan belajar mengajar siswa agar lebih efektif dan menarik.
2. Pada kegiatan praktek keterampilan PKK sebaiknya pihak sekolah dapat menyediakan kebutuhan alat yang utama seperti kompor.
3. Penyediaan ruang praktek untuk pembelajaran keterampilan PKK agar siswa lebih efektif dan efisien selama kegiatan praktek berlangsung.
4. Pihak sekolah yaitu kepala sekolah dan guru di SMP N 5 Depok sebaiknya tetap mengikuti kurikulum yang sudah ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Gafur. 1994. *Disain instruksional: langkah sistematis penyusunan pola dasar kegiatan belajar mengajar*. Solo: Tiga Serangkai.
- Ahmad Rohani. 2008. *Instrumen Penelitian*. <http://ahmadrohani.blogspot.com/2008/08/instrumen-penelitian>. diakses tanggal 04/06/2010.
- Arief S. Sadiman. 2003. *Media Pendidikan: Pengertian, Pengembangan, Dan Pemanfaatannya Cetakan I*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Azhar Arsyad. 2003. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Chomsin S.Widodo dan Jasmadi.2008. *Panduan Menyusun Bahan Ajar Berbasis Kompetensi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Depdiknas. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Depdiknas.
- Depdiknas. 2006. *Model Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan SMP/MTs*. Jakarta: BP. Cipta Jaya.
- Haris Purnawan. 2008. *Efektivitas Lembar Kerja Visual Dan Verbal Serta Persiapan Kerja (Work Preparation) Terhadap Kemampuan Praktik Las Asetilin Siswa SMK Muhammadiyah Pakem*. Skripsi.
- Kunandar. 2007. *Guru Profesional, Implementasi Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) dan Sukses Dalam Sertifikasi Guru*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa:Yogyakarta.
- Muhibbin Syah. 2003. *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Nana Sudjana dan Ahmad Rivai. 2002. *Media Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Nana Sudjana dan Ibrahim. 2004. *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- N.Edy Soetanto.1998. *Membuat Keripik Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.

- Oemar Hamalik. 2005. *Psikologi Belajar dan Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Prapti Karomah. 2008. *Pengembangan Media Pembelajaran Boga, Busana, dan Rias Kecantikan*. Yogyakarta: Depdiknas UNY.
- Ronald H. Anderson. 1994. *Pemilihan dan Pengembangan Media untuk Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Saifudin Anwar. 2001. *Realibilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Siti Hamidah. Marwanti. 1997. *Sosio Budaya Makanan Tradisional*. Yogyakarta: FPTK IKIP.
- Slamet Priyanto. 1944. *Pengaruh Lembar Kerja Terhadap Pencapaian Kemampuan Teknik Bubut Siswa Kelas 11 Mesin Produksi STM Yogyakarta*. Skripsi.
- Sudarwan Danim. 1995. *Media Komunikasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugiyono. 2007. *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Jakarta: Rajawali.
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukandarrumidi. 2006. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sukardi. 2003. *Metodologi Penelitian Kompetensi dan Prakteknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Suparman. 2007. *Model kurikulum Satuan Pendidikan SMP dan MTS*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Suryosubroto. 1997. *Evaluasi Instruksional, Prinsip, Teknik Prosedur*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sri Palupi. 1991. *Pengaruh Suhu Terhadap Bahan Cair Pada Perbedaan Rasa, tekstur Dan Bentuk Onde-onde Dari Tepung Ketan*. Laporan Penelitian. Yogyakarta: FPTK IKIP

- Sri Wening. 1996. *Penilaian Pencapaian Hasil Belajar*. Yogyakarta: FPTK IKIP Yogyakarta.
- Syaiful Bahri Jamarah dan Aswan Zain. 2006. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Universitas Negeri Yogyakarta. 2003. *Pedoman Tugas Akhir*. Yogyakarta: UNY.
- Undang-Undang no.20. 2003. Tentang Pendidik Nasional.
- Wahyu Widhiarso. 2009. *SPSS untuk Psikologi: Mengestimasi Realibilitas*. Yogyakarta. Fakultas Psikologi UGM.
- W. S. S. Poerwadarminta. 1990. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Zainal Arifin. 1991. *Evaluasi Instruksional, Prinsip, Teknik Prosedur*. Jakarta: Rineka Cipta.
- <http://matapelajaranketerampilan.co.id>, diakses tanggal 16 Februari 2009.
- <http://bisnisukm.com/kriiukk/keripik-singkong-rasa-gadung.html#more-6177>, diakses tanggal 15 November 2010.
- <http://insidewinme.blogspot.com/2007/11/teknologi-budidaya-pisang-unggul.html>, diakses tanggal 24 Mei 2011

LAMPIRAN

Lampiran 1

SILABUS

Nama Sekolah : SMP N 5 Depok
Mata Pelajaran : Mulok Tata Boga
Kelas/Semester : VIII / 2
Standar Kompetensi : 2. Memahami dan menerapkan aneka makanan kecil dengan menggunakan berbagai teknik pengolahan dari berbagai jenis adonan.

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian			Alokasi waktu	Sumber Belajar	Pend Karakter Bangsa
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen			
3.1. Mendeskripsikan aneka makanan kecil dengan menggunakan berbagai teknik pengolahan.	1. Aneka makanan kecil. 2. Teknik pengolahan makanan kecil.	1. Mengamati buku resep tentang aneka makanan kecil khas Yogyakarta 2. Mengamati pelaksanaan proses pengolahan	1. Mengidentifikasi makanan kecil. 2. Mengidentifikasi makanan kecil khas Yogyakarta 3. Mengidentifikasi teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan makanan kecil.	Tes tertulis	Tes uraian	1. Tuliskan 5 macam makanan kecil khas Yogyakarta! 2. Tuliskan 5 teknik pengolahan beserta contohnya!	8 x 40'	Buku relevan, majalah, nara sumber, media elektronik, buku resep masakan	- Rasa ingin tahu - Kreatif - Kerja sama - Jujur - Mandiri - Tanggung jawab
3.2. Menentukan bahan dan alat untuk membuat makanan kecil.	1. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan makanan kecil.	1. Mengamati macam-macam bahan untuk pembuatan makanan kecil. 2. Mengamati	1. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan kecil. 2. Mengidentifikasi	Tes tertulis	Tes uraian	3. Tuliskan 5 macam bahan dasar yang digunakan untuk membuat makanan			

3.3. Mengolah dan menyajikan makanan kecil khas Yogyakarta	2. Mengolah makanan kecil khas Yogyakarta 5. Menghidangkan makanan kecil khas Yogyakarta	alat-alat yang digunakan untuk pembuatan makanan kecil . 3. Membuat rencana kerja praktik. 4. Membuat daftar belanja. 1. Persiapan alat dan bahan. 2. Mengolah. 1. Perisapan alat hidang dan alat makan. 2. Membuat garnish yang akan digunakan.	alat yang digunakan dalam pembuatan makanan kecil. 3. Menentukan makanan kecil khas Yogyakarta yang akan diolah. 4. Menentukan bahan dan alat yang akan digunakan. 5. Menentukan teknik pengolahan yang akan digunakan. 1. Melakukan proses pembuatan makanan kecil khas Yogyakarta. 1. Menentukan alat hidang yang akan digunakan. 2. Menentukan garnish yang akan digunakan.	Tes unjuk kerja	Tes uji prosedur dan produk	kecil. 4. Tuliskan 5 macam alat yang digunakan untuk membuat makanan kecil. 5 Pratik membuat makanan kecil khas Yogyakarta sesuai dengan pilihannya.			
---	--	---	---	------------------------	------------------------------------	---	--	--	--

Lampiran 2

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

KELAS NON INTERVENSI

TAHUN PELAJARAN : 2010/2011
SEKOLAH : SMP N 5 DEPOK
MATA PELAJARAN : Keterampilan PKK
KELAS/ SEMESTER : XIII/ 2
ALOKASI WAKTU : 4 X 40 menit (2 x pertemuan)
STANDAR KOMPETENSi : Membuat produk aneka makanan kecil
KOMPETENSI DASAR : Membuat aneka keripik pisang

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat :

- Siswa dapat membuat, menyiapkan dan mengemas/ menyajikan aneka keripik pisang sesuai dengan prosedur yang benar

B. INDIKATOR

- Memilih bahan dan peralatan yang tepat sesuai prosedur
- Membuat aneka keripik pisang
- Mampu mengemas/ menyajikan hasil akhir produk

C. MATERI PEMBELAJARAN

- Pengertian makanan kecil
- Pengertian keripik
- Bahan dan alat
- Langkah-langkah pembuatan aneka keripik pisang

D. METODE PEMBELAJARAN

- Ceramah
- Demonstrasi
- Praktek

E. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Tahap	Kegiatan Pembelajaran	Estimasi Waktu (menit)	Metode	Media
Kegiatan Awal	1. Salam 2. Membuka pelajaran 3. Presensi 4. Apersepsi dan motivasi	2 3 5 10	pre test, Ceramah	Papan tulis
Kegiatan Inti	1. Menjelaskan pengertian makanan kecil dan keripik 2. Guru memberi motivasi siswa pada pembuatan aneka keripik pisang, menjelaskan bahan, alat dan cara pembuatannya dan siswa mencatat untuk praktek minggu depan	10 30	Ceramah	Media berupa keripik pisang, pisang mentah silabus & papan tulis
Kegiatan Akhir	1. Evaluasi proses 2. Merangkum pelajaran 3. Memotivasi dan pemberian tugas individu membuat kliping macam-macam keripik 4. Menutup pelajaran dengan salam	5 5 10 5	Ceramah dan pemberian tugas	Papan tulis

Pertemuan ke-2

Tahap	Kegiatan Pembelajaran	Estimasi Waktu(menit)	Metode	Media
Kegiatan Awal	1. Salam 2. Membuka pelajaran 3. Presensi 4. Apersepsi	2 3 5 5	Ceramah	Papan tulis
Kegiatan Inti	1. Guru menjelaskan langkah kerja praktek membuat aneka keripik pisang 2. Siswa mempraktekkan membuat aneka keripik pisang 3. Guru menilai pekerjaan siswa	10 35 10	Ceramah	RPP, silabus & papan tulis
Kegiatan Akhir/ Penutup	1. Evaluasi selama praktek dan penyajian/ kemasan 2. Guru mengingatkan siswa untuk membersihkan ruangan praktek 3. Menutup pelajaran dengan salam	10 5 5	Ceramah dan pemberian tugas	Papan tulis

E. ALAT DAN SUMBER BELAJAR

- a. Media : jobsheet dan papan tulis
- b. Sumber :
 1. Silabus Keterampilan PKK SMP N 5 Depok

F. PENILAIAN

1. Teknik : Non tes
2. Bentuk instrument : Lembar penilaian unjuk kerja
3. Contoh penilaian :

LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA
MEMBUAT ANEKA KERIPIK PISANG

Nama :

No. Absen :

Kelas :

No	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				Bobot (%)	Skor Pencapaian
		1	2	3	4		
1.	Persiapan						
	a. Persiapan diri						
	b. Menyiapkan bahan						
	c. Menyiapkan alat						
2.	Proses pembuatan						
	a. Mengupas pisang						
	b. Perendaman pisang						
	c. Membuat air gula						
	d. Pisang diiris tipis-tipis						
	e. Penggorengan I, pisang digoreng setengah matang						
	f. Pendinginan I, pisang didinginkan selama 5-8 menit						
	g. Keripik pisang diberi air gula dan dicampur rata						
	h. Penggorengan II, keripik pisang digoreng hingga kering selama 3- 5 menit						
	i. Pendinginan II, pisang didinginkan agar renyah						
	j. Pisang disajikan/ dikemas						

3.	Hasil produk						
	a. Karakteristik produk: warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa						
	b. Kreativitas (pengemasan / penyajian yang menarik)						

Penentuan Nilai Akhir:

$$1. \frac{\text{Jumlah Skor Yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Skor Tertinggi}(12)} \times \text{Bobot (25\%)} = \frac{5}{12} \times 25\% = \dots\dots\dots$$

$$2. \frac{\text{Jumlah Skor Yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Skor Tertinggi}(20)} \times \text{Bobot (50\%)} = \dots\dots\dots$$

$$3. \frac{\text{Jumlah Skor Yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Skor Tertinggi}(8)} \times \text{Bobot (25\%)} = \dots\dots\dots$$

$$\text{Jumlah Nilai Akhir} = \dots\dots\dots$$

Yogyakarta, Mei 2011

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,

Peneliti

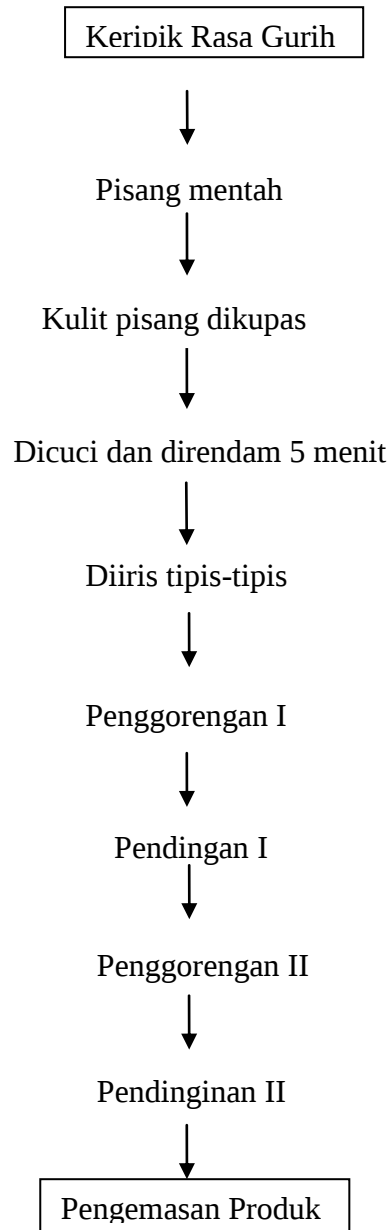
Martinah, S.Pd

NIP. 19610326 198601 2 001

Meina Dwi Meniarti

NIM. 05511241011

Skema Pembuatan Keripik Pisang Rasa Gurih



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

KELAS INTERVENSI

TAHUN PELAJARAN : 2010/2011
SEKOLAH : SMP N 5 DEPOK
MATA PELAJARAN : Keterampilan PKK
KELAS/ SEMESTER : XIII/ 2
ALOKASI WAKTU : 4 X 40 menit (2 x pertemuan)
STANDAR KOMPETENSi : Membuat produk aneka makanan kecil
KOMPETENSI DASAR : Membuat aneka keripik pisang

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat :

- Siswa dapat membuat, menyiapkan dan mengemas/ menyajikan aneka keripik pisang sesuai dengan prosedur yang benar

B. INDIKATOR

- Memilih bahan dan peralatan yang tepat sesuai prosedur
- Membuat aneka keripik pisang
- Mampu mengemas/ menyajikan hasil akhir produk

C. MATERI PEMBELAJARAN

- Pengertian makanan kecil
- Pengertian keripik
- Bahan dan alat
- Langkah-langkah pembuatan aneka keripik pisang

D. METODE PEMBELAJARAN

- Ceramah
- Demonstrasi
- Praktek

E. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Tahap	Kegiatan Pembelajaran	Estimasi Waktu (menit)	Metode	Media
Kegiatan Awal	1. Salam 2. Membuka pelajaran 3. Presensi 4. Apersepsi dan motivasi	2 3 5 5	Pre test, Ceramah	Papan tulis
Kegiatan Inti	1. Menjelaskan pengertian makanan kecil dan keripik 2. Guru memberi motivasi siswa pada pembuatan aneka keripik pisang, menjelaskan bahan, alat dan cara pembuatannya untuk praktek minggu depan	10 30	Ceramah	Media berupa keripik pisang, jobsheet, silabus & papan tulis
Kegiatan Akhir	5. Evaluasi proses 6. Merangkum pelajaran 7. Memotivasi dan pemberian tugas individu membuat kliping macam-macam keripik 8. Menutup pelajaran dengan salam	5 5 10 5	Ceramah dan pemberian tugas membuat kliping	Papan tulis

Pertemuan 2

Tahap	Kegiatan Pembelajaran	Estimasi Waktu (menit)	Metode	Media
Kegiatan Awal	5. Salam 6. Membuka pelajaran 7. Presensi 8. Apersepsi	2 3 5 5	Ceramah, pre test	Papan tulis
Kegiatan Inti	4. Guru menjelaskan langkah kerja praktek membuat aneka keripik pisang 5. Siswa mempraktekkan membuat aneka keripik pisang 6. Guru menilai pekerjaan siswa	10 35 10	Ceramah	Jobsheet, silabus & papan tulis
Kegiatan Akhir/ Penutup	4. Evaluasi selama praktek dan cara penyajian/ kemasan 5. Guru mengingatkan siswa untuk membersihkan ruangan praktek 6. Menutup pelajaran dengan salam	10 5 5	Ceramah dan pemberian tugas	Papan tulis

F. ALAT DAN SUMBER BELAJAR

c. Media : jobsheet dan papan tulis

d. Sumber :

2. Silabus Keterampilan PKK SMP N 5 Depok

G. PENILAIAN

4. Teknik : Non tes

5. Bentuk instrument : Lembar penilaian unjuk kerja

6. Contoh penilaian :

JOBSHEET

MATA PELAJARAN	: Keterampilan PKK
TUJUAN	: Siswa dapat membuat, menyiapkan dan mengemas/ menyajikan aneka keripik pisang
KELAS/ SEMESTER	: VIII/ 2
ALOKASI WAKTU	: 14 x 40 menit

A. Pengertian Aneka makanan kecil

Istilah makanan kecil disebut juga dengan sedap-sedapan, panganan atau kudapan yang pengertiannya adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan sebagai makanan selingan di antara waktu-waktu makan dan sebagai penyerta minuman teh. Dalam dunia boga makanan kecil disebut juga dengan istilah patiseri, patiseri adalah produk-produk makanan kecil yang dibuat sebagai penyerta minum teh maupun sekedar sebagai camilan (Siti Hamidah, 1996). Secara umum patiseri dibagi menjadi patiseri kontinental dan patiseri oriental yang didalamnya termasuk patiseri Indonesia. Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu *patisserie* yang artinya kue-kue. Oleh karena itu patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari seluk beluk kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

B. Pengertian Keripik

Keripik adalah makanan ringan atau camilan yang bahan dasarnya terbuat dari singkong atau ketela, pisang, talas, kentang maupun bahan-bahan lain yang bisa diolah menjadi keripik. Keripik pisang adalah buah pisang yang diolah menjadi keripik, dikupas kulitnya kemudian daging buahnya diiris tipis-tipis dan digoreng sampai kering. Jenis pisang yang biasa diolah untuk membuat keripik yaitu pisang uter, pisang kepok, pisang tanduk, pisang ambon dan pisang uli. Selain itu, dipilih pisang yang masih mentah dan tua karena mudah diiris-iris tipis dan dapat dibentuk sesuai keinginan sehingga keripik pisang yang dihasilkan renyah (N. Edy Soetanto, 2010:13). Ciri memilih pisang yang baik untuk membuat keripik adalah kulit buah berwarna hijau tua, bentuk pisang lebih membulat tidak bersiku. (sumber: <http://insidewinme.blogspot.com/2007/11/teknologi-budidaya-pisang-unggul.html>,

diakses tanggal 24 Mei 2011). Sedangkan karakteristik keripik pisang yang baik yaitu :

Sifat Sensoris	Karakteristik
Warna	Kuning cerah
Bentuk	bulat atau memanjang utuh
Aroma	pisang
Tekstur	Renyah, tidak lembek dan tidak keras
Rasa	Gurih, manis atau pedas

C. Bahan

Resep Keripik Pisang Rasa Gurih dan Manis

Pisang uter/ kepok kuning (mentah)	: 1 sisir
Air	
Gula pasir (untuk membuat sirup gula)	: 150 gr ditambah 1 1/2 gelas
Minyak goreng (untuk menggoreng)	secukupnya

D. Alat

Baskom plastik/ stainless	Panci
Pisau	Sendok adonan/ spatula
Alat pasah	Tray plastik
Sarung plastik	Kertas roti
Wajan	Timbangan
Sendok penggorengan	Piring saji/ toples
Saringan	

E. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

1. Berdoa sebelum mengerjakan tugas
2. Keselamatan seluruh alat dan bahan yang akan digunakan
3. Siapkan tempat kerja sebelum memulai praktek
4. Bahan dan alat yang digunakan ditata rapi dan mudah dijangkau saat melakukan praktek
5. Selalu menjaga kebersihan lingkungan kerja
6. Mengikuti petunjuk dalam membuat keripik pisang

F. Langkah-langkah membuat Aneka Keripik Pisang

Langkah-langkahnya sebagai berikut:

No.	Alat dan bahan yang dibutuhkan	Keterangan Gambar
1.	Menyiapkan bahan antara lain: a. Pisang yang digunakan adalah pisang kepok kuning mentah yang berwarna hijau tua	 (koleksi pribadi)
	b. Air digunakan untuk mencuci pisang dan membuat larutan gula untuk keripik rasa manis	 (koleksi pribadi)
	c. Minyak goreng digunakan untuk menggoreng keripik pisang mentah	 (koleksi pribadi)
	d. Gula pasir digunakan untuk membuat sirup gula sebagai pelapis keripik rasa manis	 (koleksi pribadi)
2.	Menyiapkan alat: a. Baskom plastik/ stainless digunakan untuk menampung pisang mentah yang sudah dikupas kemudian dicuci bersih dan untuk membagi keripik untuk keripik rasa manis dan original	 (koleksi pribadi)

	b. Pisau digunakan untuk mengupas kulit pisang	 (koleksi pribadi)
	c. Sarung tangan karet atau sarung tangan plastik digunakan untuk menghindari getah dari pisang dan menjaga kebersihan pada proses pembuatan keripik pisang	 (koleksi pribadi)
	d. Alat pasah untuk membentuk pisang menjadi bagian-bagian yang tipis/ keripik	 (koleksi pribadi)
	e. Wajan dan sendok penggorengan (sotil) digunakan untuk menggoreng keripik pisang	 (koleksi pribadi)
	f. Saringan digunakan untuk meniriskan keripik pisang yang sudah setengah matang dan matang	 (koleksi pribadi)
	g. Panci digunakan untuk membuat rebusan air gula	 (koleksi pribadi)

	h. Spatula plastik digunakan untuk mengaduk atau mencampur keripik pisang dengan air gula	 (koleksi pribadi)
	i. Tray plastik digunakan untuk menampung keripik pisang (sebelumnya dialasi kertas roti) yang sudah digoreng dan didinginkan	 (koleksi pribadi)
	j. Kertas roti digunakan untuk menyerap minyak pada keripik pisang yang sudah matang	 (koleksi pribadi)
	k. Timbangan digunakan untuk mengetahui seberapa banyak keripik pisang yang dihasilkan	 (koleksi pribadi)
	l. Toples digunakan untuk menyajikan hasil olahan keripik pisang dan dapat dikemas (misalnya dengan plastik)	 (koleksi pribadi)

Langkah Kerja Pembuatan Keripik Pisang Rasa Original (Gurih)

No.	Langkah Kerja	Gambar Kerja
1.	Sebelum mengupas pisang pakailah sarung tangan terlebih dahulu, pisang yang sudah disiapkan kemudian dikupas sampai pisang habis.	
2.	Pisang yang telah dikupas dicuci bersih hingga getahnya berkurang dan rendam dalam baskom plastik berisi air selama 5 menit	
3.	Setelah direndam, pisang diiris tipis-tipis menggunakan alat pasah untuk menghasilkan potongan keripik yang baik	

4.	Hasil potongan keripik pisang mentah	
5.	Penggorengan I: Keripik pisang mentah digoreng dengan api sedang selama 10 menit hingga setengah matang (berwarna kekuningan)	

6.	Pendinginan I: Keripik pisang setengah matang ditiriskan kemudian didinginkan pada tray plastik yang dialasi kertas roti selama 5-8 menit	
7.	Penggorengan II: Penggorengan ke 2 dengan api sedang dilakukan selama 2-3 menit untuk menghasilkan keripik yang renyah	
8.	Pendinginan II: Setelah tahap penggorengan ke 2, keripik pisang didinginkan lagi agar masa penyimpanan lebih lama dan keripik tidak berbau tengik	

9.	Keripik pisang dapat disajikan di dalam toples atau dikemas (untuk dijual)	 
----	---	---

Langkah Kerja Pembuatan Keripik Pisang Rasa Manis

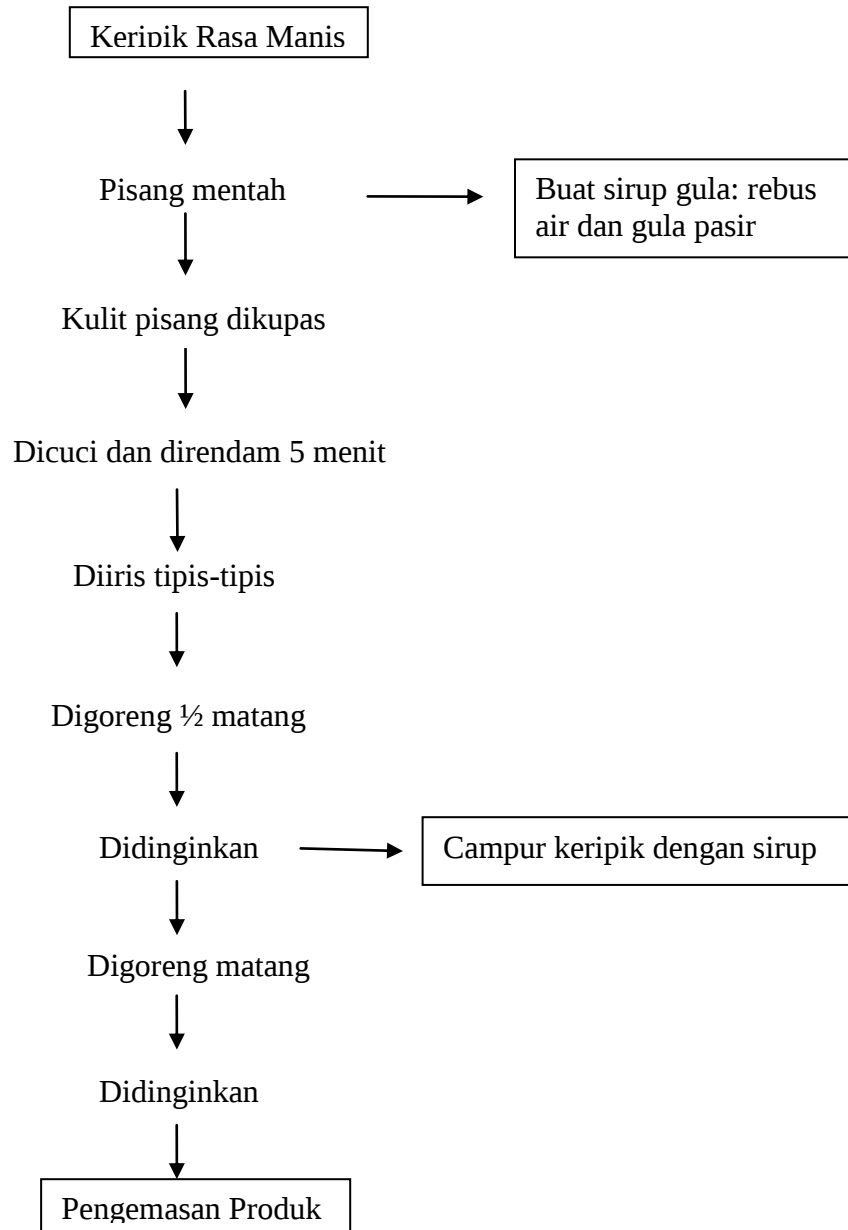
No.	Langkah Kerja	Gambar Kerja
1.	Membuat sirup gula: Siapkan gula pasir dan air, masukkan ke dalam panci lalu rebus dengan api sedang $\pm$ 25 menit hingga air berkurang/ semi kental seperti sirup. Sisihkan	
2.	Sebelum mengupas pisang pakailah sarung tangan terlebih dahulu, pisang yang sudah disiapkan kemudian dikupas sampai pisang habis.	
3.	Pisang yang telah dikupas dicuci bersih hingga getahnya berkurang dan rendam dalam baskom plastik berisi air selama 5 menit	

4.	Setelah direndam, pisang diiris tipis-tipis menggunakan alat pasha untuk menghasilkan potongan keripik yang baik	
5.	Hasil potongan keripik pisang mentah	
6.	Penggorengan I: Keripik pisang mentah digoreng menggunakan api sedang selama 10 menit atau setengah matang berwarna kuning cerah	

7.	Pendinginan I: Keripik pisang setengah matang ditiriskan kemudian didinginkan pada tray plastik yang dialasi kertas roti selama 5-8 menit	
8.	Masukkan keripik dalam kom plastik / kom stainless kemudian tuang sirup gula sedikit demi sedikit aduk sampai tercampur rata (homogen)	
9.	Penggorengan II: Penggorengan ke 2 dengan api sedang selama 2-3 menit untuk menghasilkan keripik yang renyah	

10.	Pendinginan II: Setelah tahap penggorengan ke 2, keripik pisang manis didinginkan dan keripik diberi jarak agar tidak saling menempel satu dengan yang lain.	
11.	Keripik pisang manis dapat disajikan di dalam toples atau dikemas (untuk dijual)	 

Skema Pembuatan Keripik Pisang Rasa Manis



LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA
MEMBUAT KERIPIK PISANG RASA GURIH

Nama :

No. Absen :

Kelas :

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				Bobot (%)	Skor Pencapaian
		1	2	3	4		
1.	Persiapan						
	a. Persiapan diri					5%	3
	b. Menyiapkan bahan					10%	3
	c. Menyiapkan alat					10%	6 (utk lmp)
	Jumlah	25%					
2.	Proses Pembuatan						
	a. Pisang yang sudah disiapkan dikupas sampai pisang habis.					10%	
	b. Pisang yang telah dikupas dicuci bersih hingga getahnya berkurang dan rendam dalam baskom plastik/ stainless berisi air selama 5 menit						
	c. Setelah direndam, pisang diiris tipis-tipis menggunakan alat pasha untuk menghasilkan potongan keripik yang baik						
	d. Hasil potongan keripik pisang mentah						
	<i>Penggorengan I</i>					5%	
	e. Keripik pisang mentah digoreng dengan api sedang selama 10menit hingga setengah matang (berwarna kekuningan)						
	<i>Pendinginan I</i>					10%	
	f. Keripik pisang setengah matang ditiriskan kemudian didinginkan pada						

	tray plastik yang dialasi kertas roti selama 5-8 menit						
	<i>Penggorengan II</i> g. Penggorengan ke 2 dengan api sedang selama 2-3 menit untuk menghasilkan keripik yang renyah					5%	
	<i>Pendinginan II</i> h. Setelah tahap penggorengan ke 2, keripik pisang didinginkan lagi agar masa penyimpanan lebih lama dan keripik tidak berbau tengik					20%	
	Jumlah	50%					
3.	Hasil Produk						
	a. Karakteristik produk: warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa					15%	
	b. Kreativitas (pengemasan / penyajian yang menarik)					10%	
	Jumlah	25%					
	TOTAL	100%					
Nilai Akhir =							

LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA
MEMBUAT KERIPIK PISANG RASA MANIS

Nama :

No. Absen :

Kelas :

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				Bobot (%)	Skor Pencapaian
		1	2	3	4		
1.	Persiapan						
	a. Persiapan diri					5%	
	b. Menyiapkan bahan					10%	
	c. Menyiapkan alat					10%	
	Jumlah				25%		
2.	Proses Pembuatan						
	a. Pisang yang sudah disiapkan dikupas sampai pisang habis.					10%	
	b. Pisang yang telah dikupas dicuci bersih hingga getahnya berkurang dan rendam dalam baskom plastik/ stainless berisi air selama 5 menit						
	c. Setelah direndam, pisang diiris tipis-tipis menggunakan alat pasha untuk menghasilkan potongan keripik yang baik						
	d. Membuat air gula						
	e. Hasil potongan keripik pisang mentah						
	<i>Penggorengan I</i>					5%	
	f. Keripik pisang mentah digoreng dengan api sedang selama 10menit hingga setengah matang (berwarna kekuningan)						
	<i>Pendinginan I</i>					10%	
	g. Keripik pisang setengah matang ditiriskan kemudian didinginkan pada						

	tray plastik yang dialasi kertas roti selama 5-8 menit h. Keripik pisang diberi air gula sampai tercampur rata						
	<i>Penggorengan II</i> i. Penggorengan ke 2 dengan api sedang selama 2-3 menit untuk menghasilkan keripik yang renyah					5%	
	<i>Pendinginan II</i> j. Setelah tahap penggorengan ke 2, keripik pisang didinginkan lagi agar masa penyimpanan lebih lama dan keripik tidak berbau tengik					20%	
	Jumlah	50%					
3.	Hasil Produk						
	a. Karakteristik produk: warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa					15%	
	b. Kreativitas (pengemasan / penyajian yang menarik)					10%	
	Jumlah	25%					
	TOTAL	100%					
Nilai Akhir =							

LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA MEMBUAT ANEKA KERIPIK PISANG

MATA PELAJARAN : Keterampilan PKK

KELAS/ SEMESTER : VIII/ 2

STANDAR KOMPETENSI : Membuat produk aneka makanan kecil berupa keripik

TUJUAN : Siswa dapat membuat dan mengemas/ menyajikan aneka keripik pisang dengan baik

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pencapaian siswa terhadap kompetensi membuat aneka keripik pisang
2. Penilaian diberikan pada kolom penilaian dengan memberi tanda “√” sesuai kriteria yang dapat dicapai siswa. Contoh pengisian:

No.	Aspek Penilaian	Skor Penilaian				Bobot (%)	Skor Pencapaian
		1	2	3	4		
1.	Pesiapan						
	a. Persiapan diri			√		5%	
	b. Persiapan alat			√		10%	
	c. Persiapan bahan				√	10%	
	Jumlah	25%					

3. Keterangan skor penilaian adalah sebagai berikut:

1 = Tidak sesuai

2 = Kurang sesuai

3 = Sesuai

4 = Sangat sesuai

4. Penentuan Nilai Akhir:

$$4. \frac{\text{Jumlah Skor Yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Skor Tertinggi}(12)} \times \text{Bobot (25\%)} = \dots\dots\dots$$

$$5. \frac{\text{Jumlah Skor Yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Skor Tertinggi}(20)} \times \text{Bobot (50\%)} = \dots\dots\dots$$

$$6. \frac{\text{Jumlah Skor Yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Skor Tertinggi}(8)} \times \text{Bobot (25\%)} = \dots\dots\dots$$

$$\text{Jumlah Nilai Akhir} = \dots\dots\dots$$

+

KRITERIA PENILAIAN UNJUK KERJA
MEMBUAT ANEKA KERIPIK PISANG

MATA PELAJARAN : Keterampilan PKK

KELAS/ SEMESTER : VIII/ 2

STANDAR KOMPETENSI : Membuat produk aneka makanan kecil berupa keripik

TUJUAN : Siswa dapat membuat dan mengemas/ menyajikan aneka keripik pisang dengan baik

No.	Aspek Penilaian	Indikator Keberhasilan	Skor
1.	Persiapan		
	a. Menyiapkan keperluan pribadi seperti baju kerja atau celemek, serbet	1) Pakaian kerja atau memakai celemek, serbet kering dan basah	3
		2) Tidak memakai pakaian kerja atau tidak membawa celemek/apron, tersedia serbet kering dan basah	2
		3) Tidak memakai pakaian kerja atau tidak memakai celemek/ apron, tidak tersedia serbet	1
	b. Menyiapkan alat-alat seperti pisau, baskom plastik, alat pasah, sarung tangan plastik, wajan, saringan, panci, sendok adonan, tray plastic, kertas roti, timbangan, toples/ kemasan plastik	1) Peralatan yang dibutuhkan lengkap terdiri dari pisau, baskom plastik, alat pasah, sarung tangan plastik, wajan, saringan, panci, sendok adonan, tray plastic, kertas roti, timbangan, toples/ kemasan plastik	3
		2) Tidak membawa peralatan yang utama yang dibutuhkan seperti pisau, tray plastic, kertas roti dan kemasan	2
		3) Peralatan yang dibawa hanya pisau dan kemasan	1

No.	Aspek Penilaian	Indikator Keberhasilan	Skor
	c. Menyiapkan bahan-bahan seperti pisang kepok mentah (warna hijau tua), air, gula pasir, minyak goreng	1) Bahan-bahan yang dibutuhkan lengkap seperti: pisang kepok mentah (warna hijau tua), air, gula pasir, minyak goreng 2) Bahan yang dibutuhkan kurang sesuai yaitu pisang kepok mentah dan minyak goreng 3) Bahan dibutuhkan hanya tersedia gula pasir dan minyak goreng	3 2 1
2.	Proses Pembuatan		
	a. Pisang dikupas hingga bersih, tidak terdapat kulit luarnya dan tidak terdapat getah	1) Pisang dikupas dengan sangat baik yaitu bersih, tidak ada getah yang tersisa dan tidak ada sisa kulit yang tertinggal 2) Pisang dikupas dengan baik yaitu bersih, tidak ada getah yang tersisa dan masih terdapat sisa kulit 3) Mengupas pisang dengan kurang baik yaitu bersih, masih terdapat getah pisang dan masih ada sisa kulit	3 2 1
	b. Pisang diiris tipis-tipis menggunakan alat pengiris untuk menghasilkan potongan yang baik	1) Pengirisan pisang sangat baik diiris tipis-tipis, dengan ketebalannya sama dan bentuk utuh bulat atau memanjang 2) Pengirisan pisang baik yaitu diiris tipis-tipis, ketebalan sama dan bentuk pisang tidak utuh 3) Pengirisan pisang kurang baik yaitu pisang diiris tipis-tipis, ketebalan tidak sama dan bentuk tidak sesuai	3 2 1
No.	Aspek Penilaian	Indikator Keberhasilan	Skor
	c. Penggorengan I: Keripik pisang digoreng dengan api sedang selama 10 menit hingga setengah matang (warna kekuningan)	1) Penggorengan keripik pisang sangat tepat yaitu keripik masih setengah matang, tekstur lembek dan warna kekuningan. 2) Penggorengan keripik pisang tepat yaitu	3

		keripik masih setengah matang, tekstur lembek, warna tidak kuning 3) Penggorengan keripik pisang kurang tepat yaitu keripik pisang setengah matang, tekstur tidak lembek dan warna tidak kuning	2 1
	d. Pendinginan I: Keripik pisang ditiriskan dan didinginkan hingga tidak terdapat minyak	1) Keripik pisang didinginkan sangat tepat yaitu keripik ditiriskan terlebih dahulu dengan saringan, dipindahkan pada tray dialasi kertas roti, tidak terdapat banyak minyak 2) Keripik pisang didinginkan tepat yaitu keripik ditiriskan dengan saringan, dipindahkan pada tray yang dialasi kertas roti, masih terdapat banyak minyak pada keripiknya 3) Keripik pisang didinginkan kurang tepat yaitu keripik ditiriskan dengan saringan, tidak dipindahkan pada tray yang dialasi kertas roti dan masih terdapat minyaknya	3 2 1
No.	Aspek Penilaian	Indikator Keberhasilan	Skor
	e. Pemberian sirup gula untuk keripik pisang rasa manis	1) Keripik pisang rasa manis sangat tepat yaitu sirup gula tidak terlalu kental, tidak terdapat binatang atau kerikil pada sirup dan keripik dibalut dengan sirup gula secara merata 2) Keripik pisang rasa manis sangat tepat yaitu sirup gula tidak terlalu kental, tidak terdapat binatang atau kerikil pada sirup dan keripik dibalut dengan sirup gula	3 2

		tidak merata 3) Keripik pisang rasa manis kurang baik yaitu sirup gula terlalu kental, tidak terdapat binatang atau kerikil pada sirup dan keripik dibalut dengan sirup gula tidak merata	1
	f. Penggorengan II: penggorengan dilakukan dengan menggunakan api sedang selama 2-3 menit untuk menghasilkan keripik renyah	1) Penggorengan keripik pisang sangat tepat yaitu keripik matang merata, tekstur renyah dan warna coklat keemasan 2) Penggorengan keripik pisang tepat yaitu keripik masih matang merata, tekstur renyah, warna tidak coklat keemasan 3) Penggorengan keripik pisang kurang tepat yaitu keripik pisang matang merata, tekstur tidak renyah dan warna tidak coklat keemasan	3 2 1
No.	Aspek Penilaian	Indikator Keberhasilan	Skor
	g. Pendinginan II: keripik pisang didinginkan lagi agar menghasilkan keripik yang renyah, tahan lama dan tidak berbau tengik	1) Keripik pisang didinginkan sangat tepat yaitu keripik ditiriskan terlebih dahulu dengan saringan, dipindahkan pada tray dialasi kertas roti, tidak terdapat banyak minyak 2) Keripik pisang didinginkan tepat yaitu keripik ditiriskan dengan saringan, dipindahkan pada tray yang dialasi kertas roti, masih terdapat banyak minyak pada keripiknya 3) Keripik pisang didinginkan kurang tepat yaitu keripik ditiriskan dengan saringan, tidak dipindahkan pada tray yang dialasi kertas roti dan masih terdapat minyaknya	3 2 1

3.	Hasil Produk		
	a. Karakteristik produk: warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa	1) Karakteristik produk sangat baik yaitu rasa sesuai dengan standar resep, bentuk keripik pisang bulat atau memanjang utuh, aroma khas pisang baik rasa gurih atau manis, tekstur renyah, rasa keripik pisang rasa manis atau gurih 2) Karakteristik produk sangat baik yaitu rasa sesuai dengan standar resep, bentuk keripik pisang bulat atau memanjang utuh, aroma khas pisang baik rasa gurih atau manis, tekstur renyah, rasa keripik pisang rasa manis atau gurih	3 2

No.	Aspek Penilaian	Indikator Keberhasilan	Skor
		3) Karakteristik produk sangat baik yaitu rasa sesuai dengan standar resep, bentuk keripik pisang bulat atau memanjang utuh, aroma khas pisang baik rasa gurih atau manis, tekstur renyah, rasa keripik pisang rasa manis atau gurih	1
	b. Kreativitas pengemasan atau penyajian yang menarik	1) Kreativitas menciptakan kemasan yang menarik sangat baik yaitu desain yang diciptakan berbeda dengan siswa lain, tampilan produk dan kemasan serasi dan terdapat nama produk atau nama dagang	3
		2) Kreativitas menciptakan kemasan yang menarik baik yaitu desain yang diciptakan berbeda dengan siswa lain, tampilan produk dan kemasan serasi dan tidak terdapat nama produk atau nama dagang	2
		3) Kreativitas menciptakan kemasan yang kurang menarik yaitu desain yang diciptakan berbeda dengan siswa lain, tampilan produk dan kemasan tidak serasi/ menarik dan tidak terdapat nama produk atau nama dagang	1

Lampiran 3

SURAT KETERANGAN VALIDASI MEDIA JOBSHEET

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes

NIP : 19670805 199303 2 001

Setelah membaca, menelaah dan mencermati materi media *jobsheet* yang akan digunakan untuk penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan *Jobsheet* Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman” dan dibuat oleh:

Nama : Meina Dwi

NIM : 05511241011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa materi membuat media *jobsheet* ini*:

a. Layak digunakan untuk penelitian dengan revisi sesuai saran sebagai berikut:

.....
.....
.....

b. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

c. Tidak layak digunakan untuk penelitian.

*) Lingkari pada huruf sesuai kesimpulan bapak/ ibu.

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk diggunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Mei 2011

Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes

NIP. 19670805 199303 2 001

KETERANDALAN MEDIA JOBSHEET

Keterandalan ini diperlukan guna mengetahui reliabilitas media *jobsheet*. Adapun petunjuk dan ketentuannya adalah sebagai berikut:

1. Pengisian dilakukan dengan memberikan tanda checklist (✓) pada kolom penilaian.
2. Ketentuan skor penilaian yaitu layak = 1 dan tidak layak = 0

Skor minimum = $0 \times 10 = 0$

Skor maximum = $1 \times 10 = 10$

3. Kualitas penilaian unjuk kerja yaitu:

Kualitas	Interval Skor	Interpretasi
layak dan andal	$6 \leq \text{skor} \leq 10$	Media <i>jobsheet</i> dinyatakan layak dan andal digunakan untuk pengambilan data
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{skor} \leq 5$	Media <i>jobsheet</i> dinyatakan tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data

No.	Indikator	Skor Penilaian	
		Layak	Tidak layak
1.	Menggunakan kata, istilah dan kalimat yang konsisten		
2.	Menggunakan jarak spasi yang konsisten		
3.	Menggunakan jenis dan ukuran huruf yang konsisten		
4.	Penggunaan kolom-kolom pada halaman proposional dan sebanding dengan ukuran kertas		
5.	Materi disajikan berurutan dan sistematis		
6.	Kualitas sket dan foto mudah dibaca dan menarik		
7.	Tata letak pengetikan menarik		
8.	Ukuran huruf yang digunakan sudah sesuai		
9.	Terdapat spasi kosong sebagai tanda jeda antara keterangan sket dan foto		
10.	Jarak spasi yang digunakan sesuai		
Jumlah Skor			

Kesimpulan:

Materi pembelajaran ini dinyatakan:

- ☐ Layak dan andal digunakan untuk pengambilan data.
- ☐ Tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data.

**SURAT KETERANGAN VALIDASI MATERI MEMBUAT MAKANAN KECIL
ANEKA KERIPIK PISANG**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ichda Chayati, M.P.

NIP : 19720607 200012 2 001

Setelah membaca, menelaah dan mencermati materi *membuat makanan kecil aneka keripik pisang* yang akan digunakan untuk penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan *Jobsheet* Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman“ dan dibuat oleh:

Nama : Meina Dwi

NIM : 05511241011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa materi membuat *makanan kecil aneka keripik* ini*:

a. Layak digunakan untuk penelitian dengan revisi sesuai saran sebagai berikut:

- Alamat Web: bukan www.google.co.id, cek lagi!
- A. Pengertian makanan Kecil ditulis tebal/ bold
- Tabel karakteristik keripik pisang diperbaiki
- Jelaskan pisang yang baik untuk dibuat keripik
- Penggorengan I dan II gambarnya sama
- Jobsheet dan RPP diberi nomor halaman agar tidak terbolak-balik
- Dicek kembali tulisan yang salah ketik
- Jelaskan proses pemasakan dengan api kecil, sedang atau besar?
- Jobsheet diprint warna? Apakah tidak terlalu mahal? Bagaimana bila gambar berwarna hitam putih? Apakah gambar jelas terlihat?
- Penilaian karakteristik produk pada bagian apa?
- Cek judul penilaian unjuk kerja
- Apakah kelas Non Intervensi menggunakan jobsheet?
- Porsi penilaian unjuk kerja terlalu kecil, bisa digabung?
- Cek kembali penilaian penyajian

b. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

c. Tidak layak digunakan untuk penelitian.

*) Lingkari pada huruf sesuai kesimpulan bapak/ ibu.

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juni 2011

Validator,

Ichda Chayati, M.P.

NIP. 19720607 200012 2 001

KETERANDALAN MATERI

Keterandalan ini diperlukan guna mengetahui reliabilitas materi membuat makanan kecil.

Adapun petunjuk dan ketentuannya adalah sebagai berikut:

1. Pengisian dilakukan dengan memberikan tanda checklist (√) pada kolom penilaian.
2. Ketentuan skor penilaian yaitu layak = 1 dan tidak layak = 0

Skor minimum = $0 \times 10 = 0$

Skor maximum = $1 \times 10 = 10$

3. Kualitas penilaian unjuk kerja yaitu:

Kualitas	Interval Skor	Interpretasi
layak dan andal	$6 \leq \text{skor} \leq 10$	Materi dinyatakan layak dan andal digunakan untuk pengambilan data
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{skor} \leq 5$	Materi dinyatakan tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data

No.	Indikator	Skor Penilaian	
		Layak	Tidak layak
1.	Sesuai dengan standard kompetensi	√	
2.	Rumusan kompetensi dasar sesuai standard kompetensi	√	
3.	Sesuai tujuan pembelajaran yang ditetapkan	√	
4.	Sesuai indikator pencapaian	√	
5.	Materi mudah dipahami	√	
6.	Contoh gambar produk jelas	√	
7.	Langkah-langkah pembuatan produk mudah dipahami	√	
8.	Materi disajikan secara runtut	√	
9.	Penggunaan bahasa sesuai dengan ejaan yang baku	√	
10.	Penggunaan bahasa komunikatif	√	
Jumlah Skor		10	

Kesimpulan:

Materi pembelajaran ini dinyatakan:

- ☐ Layak dan andal digunakan untuk pengambilan data.
- ☐ Tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data.

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ichda Chayati, M.P.

NIP : 19720607 200012 2 001

Setelah membaca, menelaah dan mencermati instrument penelitian berupa lembar penilaian unjuk kerja yang akan digunakan untuk penelitian berjudul “Pengaruh Penggunaan *Jobsheet* Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman“ dan dibuat oleh:

Nama : Meina Dwi M

NIM : 05511241011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa materi instrument penelitian berupa lembar penilaian unjuk kerja ini*:

a. Layak digunakan untuk penelitian dengan revisi sesuai saran sebagai berikut:

.....
.....
.....

b. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

c. Tidak layak digunakan untuk penelitian.

*) Lingkari pada huruf sesuai kesimpulan bapak/ ibu.

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juni 2011

Validator,

Ichda Chayati, M.P.

NIP. 19720607 200012 2 001

KETERANDALAN LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA

Keterandalan ini diperlukan guna mengetahui reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja. Adapun petunjuk dan ketentuannya adalah sebagai berikut:

1. Pengisian dilakukan dengan memberikan tanda checklist (✓) pada kolom penilaian.
2. Ketentuan skor penilaian yaitu layak = 1 dan tidak layak = 0

Skor minimum = $0 \times 5 = 0$

Skor maximum = $1 \times 5 = 5$

3. Kualitas penilaian unjuk kerja yaitu:

Kualitas	Interval Skor	Interpretasi
layak dan andal	$3 \leq \text{skor} \leq 5$	Lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan layak dan andal digunakan untuk pengambilan data
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{skor} \leq 2$	Lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data

No.	Indikator	Skor Penilaian	
		Layak	Tidak layak
1.	Evaluasi sesuai dengan indikator		
2.	Evaluasi obyektif		
3.	Evaluasi diurutkan berdasarkan urutan yang akan diamati		
4.	Kriteria pencapaian indikator jelas		
5.	Pembobotan setiap indikator tepat		
Jumlah Skor			

Kesimpulan:

Lembar unjuk kerja ini dinyatakan:

- ☐ Layak dan andal digunakan untuk pengambilan data.
- ☐ Tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data.

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Martinah

NIP : 19610326 198601 2 001

Setelah membaca, menelaah dan mencermati materi *membuat makanan kecil aneka keripik pisang* yang akan digunakan untuk penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan *Jobsheet* Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman“ dan dibuat oleh:

Nama : Meina Dwi Meniarti

NIM : 05511241011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa materi instrument penelitian berupa lembar penilaian unjuk kerja ini*:

a. Layak digunakan untuk penelitian dengan revisi sesuai saran sebagai berikut:

.....
.....
.....

b. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

c. Tidak layak digunakan untuk penelitian.

*) Lingkari pada huruf sesuai kesimpulan bapak/ ibu.

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Mei 2011

Validator,

Martinah, S.Pd

NIP. 19610326 198601 2 001

KETERANDALAN LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA

Keterandalan ini diperlukan guna mengetahui reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja. Adapun petunjuk dan ketentuannya adalah sebagai berikut:

1. Pengisian dilakukan dengan memberikan tanda checklist (✓) pada kolom penilaian.
2. Ketentuan skor penilaian yaitu layak = 1 dan tidak layak = 0

Skor minimum = $0 \times 5 = 0$

Skor maximum = $1 \times 5 = 5$

3. Kualitas penilaian unjuk kerja yaitu:

Kualitas	Interval Skor	Interpretasi
layak dan andal	$3 \leq \text{skor} \leq 5$	Lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan layak dan andal digunakan untuk pengambilan data
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{skor} \leq 2$	Lembar penilaian unjuk kerja dinyatakan tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data

No.	Indikator	Skor Penilaian	
		Layak	Tidak layak
1.	Evaluasi sesuai dengan indikator		
2.	Evaluasi obyektif		
3.	Evaluasi diurutkan berdasarkan urutan yang akan diamati		
4.	Kriteria pencapaian indikator jelas		
5.	Pembobotan setiap indikator tepat		
Jumlah Skor			

Kesimpulan:

Lembar unjuk kerja ini dinyatakan:

- ☐ Layak dan andal digunakan untuk pengambilan data.
- ☐ Tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data.

Yogyakarta, April 2011

Hal: Permohonan Validasi

Lampiran: 1 bandel

Kepada Yth,

Ichda Chayati, M.P

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas Teknik UNY

Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Dengan ini saya mohon bantuan ibu untuk memberikan judgement, saran dan masukan mengenai instrument penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan *Jobsheet* Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman”.

Demikian permohonan surat ini saya buat, atas bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,

Pembimbing

Pemohon

Purwati Tjahyaningsih, M.Pd.

NIP. 19490805 197803 2 001

Meina Dwi Meniarti

NIM. 05511241011

Yogyakarta, April 2011

Hal: Permohonan Validasi

Lampiran: 1 bandel

Kepada Yth,

Rizqie Auliana, M.Kes

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas Teknik UNY

Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Dengan ini saya mohon bantuan ibu untuk memberikan judgement, saran dan masukan mengenai instrument penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan *Jobsheet* Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil di SMP Negeri 5 Depok Sleman”.

Demikian permohonan surat ini saya buat, atas bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,

Pembimbing

Pemohon

Purwati Tjahyaningsih, M.Pd.

NIP. 19490805 197803 2 001

Meina Dwi Meniarti

NIM. 05511241011

Lampiran 4

Rekapitulasi Penilaian Unjuk Kerja Kelas Intervensi (menggunakan jobsheet)

No	Nama	1. Persiapan					2. Proses Pembuatan							3. Hasil				Nilai Akhir
		a	b	c	jumlah	N1	a	b	c	d	e	jumlah	N2	a	b	jumlah	N3	N1 + N2 + N3
1	Anisa Septiarini	3	4	3	10	20.83	4	3	4	3	4	18	45.00	4	3	7	21.88	87.71
2	Riya Sintia	3	3	4	10	20.83	4	3	4	3	4	18	45.00	4	3	7	21.88	87.71
3	Puput Pungkastari	3	4	3	10	20.83	3	4	3	4	4	18	45.00	4	4	8	25.00	90.83
4	Reni Septi Astuti	3	3	3	9	18.75	4	4	3	4	3	18	45.00	4	4	8	25.00	88.75
5	Deshinta Risnu S	3	3	3	9	18.75	4	4	3	4	4	19	47.50	4	4	8	25.00	91.25
6	Rosi Indira W	3	3	4	10	20.83	3	4	3	4	4	18	45.00	4	4	8	25.00	90.83
7	Adinda Pingkan H	3	3	4	10	20.83	3	4	4	3	4	18	45.00	4	3	7	21.88	87.71
8	Cherry Diva N	3	4	3	10	20.83	4	4	3	3	3	17	42.50	4	3	7	21.88	85.21
9	Cetsa Novitasari P	3	4	4	11	22.92	4	3	3	3	4	17	42.50	4	3	7	21.88	87.29
10	Dona Widya S	3	4	3	10	20.83	3	3	3	4	4	17	42.50	4	3	7	21.88	85.21
11	Acintya Dewi K W	3	3	4	10	20.83	4	3	4	3	3	17	42.50	4	3	7	21.88	85.21
12	Natalia Indra W	3	3	3	9	18.75	3	4	4	3	4	18	45.00	4	4	8	25.00	88.75
13	Margaretha Y S	3	3	3	9	18.75	3	4	4	3	4	18	45.00	4	4	8	25.00	88.75
14	Mila Intan Lestari	3	4	4	11	22.92	4	3	4	3	4	18	45.00	4	4	8	25.00	92.92
15	Bella Ayu F	3	4	3	10	20.83	4	3	4	3	4	18	45.00	4	4	8	25.00	90.83
16	Sekar Risdipta S T	3	4	3	10	20.83	4	3	3	3	4	17	42.50	4	3	7	21.88	85.21
	rata-rata	3.00	3.50	3.38	9.88	20.57	3.63	3.50	3.50	3.31	3.81	17.75	44.38	4.00	3.50	7.50	23.44	88.39

Rekapitulasi Penilaian Unjuk Kerja Kelas Non Intervensi (tidak menggunakan jobsheet)

No	Nama	1. Persiapan					2. Proses Pembuatan							3. Hasil				Nilai Akhir
		a	b	c	jumlah	N1	a	b	c	d	e	jumlah	N2	a	b	jumlah	N3	N1 + N2 + N3
1	Alni Fitriyani K D	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	4	16	40.00	4	3	7	21.88	80.63
2	Anindanitya P D CP	3	3	4	10	20.83	3	3	3	3	3	15	37.50	4	3	7	21.88	80.21
3	Annisa Citra Nur F	3	3	3	9	18.75	3	3	3	4	4	17	42.50	3	3	6	18.75	80.00
4	Atina Nurhayati H	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	3	15	37.50	3	3	6	18.75	75.00
5	Chindy Arga H	3	3	2	8	16.67	3	3	3	3	3	15	37.50	3	2	5	15.63	69.79
6	Damayanti	3	3	3	9	18.75	3	4	3	4	3	17	42.50	3	3	6	18.75	80.00
7	Divarona Riandari	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	3	15	37.50	3	3	6	18.75	75.00
8	Fadila Priyanasari	3	3	3	9	18.75	3	4	3	3	3	16	40.00	3	3	6	18.75	77.50
9	Farny Triyana	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	4	16	40.00	3	3	6	18.75	77.50
10	Fatwa Septaranu	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	4	16	40.00	3	3	6	18.75	77.50
11	Fetrik Yona A	3	3	3	9	18.75	4	3	3	3	3	16	40.00	3	3	6	18.75	77.50
12	Gema Arya K S	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	4	16	40.00	3	3	6	18.75	77.50
13	Hidayatul Faizah	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	3	15	37.50	3	3	6	18.75	75.00
14	Intan Dekawati P	3	3	3	9	18.75	3	4	3	3	4	17	42.50	3	3	6	18.75	80.00
15	Rahmani Indira	3	3	3	9	18.75	3	3	3	3	3	15	37.50	3	3	6	18.75	75.00
16	Yessy Kurnia D A	3	3	2	8	16.67	3	3	3	3	3	15	37.50	3	2	5	15.63	69.79
	rata-rata	3.00	3.00	2.94	8.94	18.62	3.06	3.19	3.00	3.13	3.38	15.75	39.38	3.13	2.88	6.00	18.75	76.74

Keterangan:

1. Persiapan
 - a. Persiapan diri
 - b. Menyiapkan bahan
 - c. Menyiapkan alat
2. Proses pembuatan
 - a. Mengupas pisang
 - b. Mencuci pisang hingga bersih
 - c. Pisang diiris tipis-tipis
 - d. Penggorengan I, pisang digoreng setengah matang
 - e.

Lampiran 5

UJI NORMALITAS

Ho : berdistribusi normal

Ha : tidak berdistribusi normal

Jika $\text{sig}(p) > \alpha$ maka Ho diterima

Jika $\text{sig}(p) < \alpha$ maka Ho ditolak

Digunakan tingkat kepercayaan 95%

Tingkat signifikansi (α) = 100% - tingkat kepercayaan = 100% - 95% = 5% = 0,05

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

	nilai akhir menggunakan jobsheet
N	16
Normal Parameters ^{a,b}	
Mean	88.3856
Std. Deviation	2.44944
Most Extreme Differences	
Absolute	.153
Positive	.153
Negative	-.153
Kolmogorov-Smirnov Z	.613
Asymp. Sig. (2-tailed)	.846

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Kolmogorov-Smirnov = 0,613

Sig (p) = 0,846

$P > \alpha$ (0,846 > 0,05) maka Ho diterima, berarti data nilai akhir menggunakan jobsheet berdistribusi normal

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

	nilai akhir tidak menggunakan jobsheet
N	16
Normal Parameters ^{a,b}	
Mean	76.7450
Std. Deviation	3.37302
Most Extreme Differences	
Absolute	.214
Positive	.125
Negative	-.214
Kolmogorov-Smirnov Z	.854
Asymp. Sig. (2-tailed)	.459

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Kolmogorov-Smirnov = 0,854

Sig (p) = 0,459

$P > \alpha$ (0,459 > 0,05) maka Ho diterima, berarti data nilai akhir tidak menggunakan jobsheet berdistribusi normal

Group Statistics

kelas	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
nilai akhir menggunakan jobsheet	16	88.3856	2.44944	.61236
tidak menggunakan jobsheet	16	76.7450	3.37302	.84325

Uji Homogenitas

Ho : variansinya homogen

Ha : Variansinya tidak homogen

Jika F hitung > F tabel maka Ho ditolak

Jika F hitung < F tabel maka Ho diterima

Menggunakan tingkat signifikansi (α) = 0,05

Derajat bebas = $n_1 - 1$; $n_2 - 1$ = $16 - 1$; $16 - 1$ = 15 ; 15

F tabel (0,05 ; 15 ; 15) = 2,40

$$F = \frac{\text{variansi terbesar}}{\text{variansi terkecil}} = \frac{3,37302^2}{2,44944^2} = \frac{11,377}{6,000} = 1,896$$

F hitung < F tabel (1,896 < 2,40) maka Ho diterima, berarti variansi nilai akhir menggunakan jobsheet homogen dengan yang tidak menggunakan jobsheet

UJI t

Karena data sudah memenuhi asumsi normalitas maka untuk menguji perbedaan rata-rata nilai akhir kelas menggunakan jobsheet dengan yang tidak menggunakan jobsheet digunakan uji t

Jika variansinya homogen maka menggunakan uji t untuk *equal variances assumed*

Jika variansinya tidak homogen maka menggunakan uji t untuk *equal variances not assumed*

Independent Samples Test

		nilai akhir	
		Equal variances assumed	Equal variances not assumed
Levene's Test for Equality of Variances	F	1.082	
	Sig.	.307	
t-test for Equality of Means	t	11.170	11.170
	df	30	27.378
	Sig. (2-tailed)	.000	.000
	Mean Difference	11.64063	11.64063
	Std. Error Difference	1.04214	1.04214
	95% Confidence Interval of the Difference	Lower 9.51228	9.50370
		Upper 13.76897	13.77755

Karena homogen maka menggunakan uji t untuk *equal variances assumed*

Ho : rata-rata nilai akhir kelas menggunakan jobsheet tidak berbeda dengan kelas tidak menggunakan jobsheet

Ha : rata-rata nilai akhir kelas menggunakan jobsheet berbeda dengan kelas tidak menggunakan jobsheet.

Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ dan $sig(p) < \alpha$ maka Ho ditolak

Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ dan $sig(p) > \alpha$ maka Ho diterima

Digunakan tingkat signifikansi (α) = 0,05

Derajat bebas (df) = 30

$T_{tabel} (\alpha/2 ; 30) = t_{tabel} (0,05 ; 30) = t_{tabel} (0,025 ; 30) = 2,042$

$T_{hitung} = 11,170$

$T_{hitung} > t_{tabel}$ ($11,170 > 2,042$) maka ho ditolak, berarti rata-rata nilai akhir kelas menggunakan jobsheet berbeda signifikan dengan kelas tidak menggunakan jobsheet.

Rata-rata nilai akhir kelas menggunakan jobsheet (88,3856) lebih tinggi daripada kelas tidak menggunakan jobsheet (76,745).

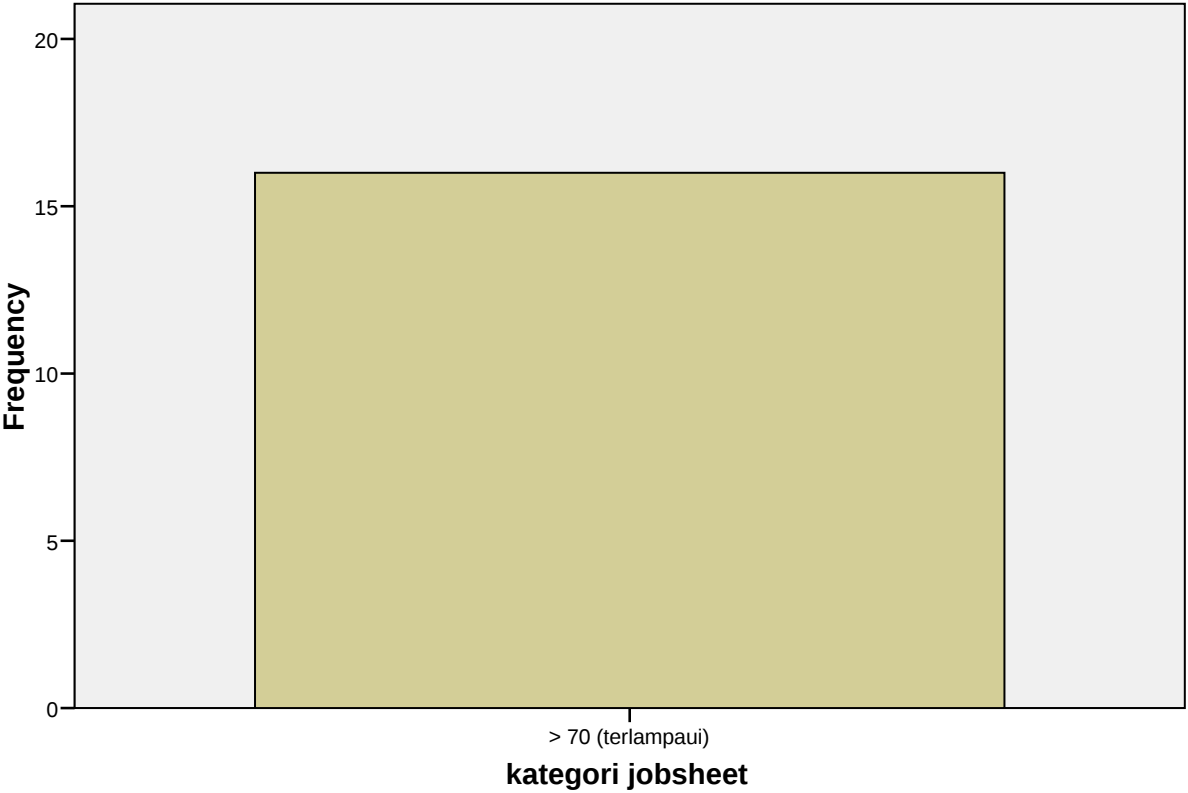
DATA

		nilai akhir menggunakan jobsheet	nilai akhir tidak menggunakan jobsheet
1		87.71	80.63
2		87.71	80.21
3		90.83	80.00
4		88.75	75.00
5		91.25	69.79
6		90.83	80.00
7		87.71	75.00
8		85.21	77.50
9		87.29	77.50
10		85.21	77.50
11		85.21	77.50
12		88.75	77.50
13		88.75	75.00
14		92.92	80.00
15		90.83	75.00
16		85.21	69.79
Total	Minimum	85.21	69.79
	Maximum	92.92	80.63
	Range	7.71	10.84
	Sum	1414.17	1227.92
	Mean	88.3856	76.7450
	Std. Deviation	2.44944	3.37302
	Variance	6.000	11.377

kategori jobsheet

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	> 70 (terlampau)	16	100.0	100.0	100.0

kategori jobsheet



kategori tidak menggunakan jobsheet

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	> 70 (terlampai)	14	87.5	87.5	87.5
	< 70 (belum tercapai)	2	12.5	12.5	100.0
	Total	16	100.0	100.0	

kategori tidak menggunakan jobsheet



UJI NORMALITAS

NPar Tests

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		nilai akhir menggunakan jobsheet
N		16
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	88.3856
	Std. Deviation	2.44944
Most Extreme Differences	Absolute	.153
	Positive	.153
	Negative	-.153
Kolmogorov-Smirnov Z		.613
Asymp. Sig. (2-tailed)		.846

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

NPar Tests

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		nilai akhir tidak menggunakan jobsheet
N		16
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	76.7450
	Std. Deviation	3.37302
Most Extreme Differences	Absolute	.214
	Positive	.125
	Negative	-.214
Kolmogorov-Smirnov Z		.854
Asymp. Sig. (2-tailed)		.459

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

T-Test

Group Statistics

kelas	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
nilai akhir menggunakan jobsheet	16	88.3856	2.44944	.61236
tidak menggunakan jobsheet	16	76.7450	3.37302	.84325

Independent Samples Test

		nilai akhir	
		Equal variances assumed	Equal variances not assumed
Levene's Test for Equality of Variances	F	1.082	
	Sig.	.307	
t-test for Equality of Means	t	11.170	11.170
	df	30	27.378
	Sig. (2-tailed)	.000	.000
	Mean Difference	11.64063	11.64063
	Std. Error Difference	1.04214	1.04214
95% Confidence Interval of the Difference	Lower	9.51228	9.50370
	Upper	13.76897	13.77755

Lampiran 6



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psu. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

01/07/2011 11:33



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 1779/UN34.15/PL/2011
Lamp. : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

01 Juli 2011

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Bupati Sleman c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Sleman
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Sleman
5. Kepala SMPN 5 Depok

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"Pengaruh Penggunaan Jobsheet terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kekcil Di SMP Negeri 5 Depok"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Meina Dwi Meniarti	05511241011	Pend. Teknik Boga - S1	SMPN 5 Depok

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Purwati Tjahjaningsih, M.Pd.
NIP : 130682274

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 01 Juli 2011 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,
u.b. Pembantu Dekan I,


Dr. Sudji Munadi
NIP 19530310 197803 1 003

Tembusan:
Ketua Jurusan
Ketua Program Studi



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814, 512243 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

Nomor : 070/5624/V/2011

Membaca Surat : Dekan Fak Tekni UNY.

Nomor : 1779/UN.34.15/PL/2011.

Tanggal Surat : 1 JULI 2011.

Perihal : Ijin Penelitian

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam Melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintahan Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) kepada :

Nama : MEINA DWI MENIARTI.

NIP/NIM : 05511241011.

Alamat : Karangmalang Yogyakarta.

Judul : PENGARUH PENGGUNAAN JOBSHEET TERHADAP HASIL BELAJAR KETRERAMPILA MEMBUAT ANEKA MAKANAN KECIL DI SMP NEGERI 5 DEPOK.

Lokasi : Kabupaten Sleman.

Waktu : 3 (tiga) Bulan.

Mulai tanggal : 12 Juli s/d 12 Oktober 2011

Dengan ketentuan :

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan **softcopy** hasil penelitiannya kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam **compact disk (CD)** dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang dengan mengajukan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 12 Juli 2011

An. Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub. Kepala Biro Administrasi Pembangunan

Tembusan disampaikan kepada Yth.

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Bupati Sleman, Cq. Bappeda
3. Ka. Dinas Pendidikan Pemuda dan Olah Raga Provinsi DIY
4. Dekan Fak Tekni UNY.
5. Yang Bersangkutan.





PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMP NEGERI 5 DEPOK (SSN)

Alamat : Jalan Weling, Karanggayam, CT, Depok, Sleman Telp.(0274) 585134
E_mail:smp_delima@yahoo.co.id, Blog:http/smpdelima.blogspot.com

SURAT KETERANGAN

No. 420 / 014 / SMP. 43 / 2011

Yang bertanda tangan di bawah ini :

N a m a : Drs. SUSIYANTO, M.Pd
NIP. : 19600326 198202 1 003
Pangkat/Golongan : Pembina Tk.I, IVb
Jabatan : Kepala SMP Negeri 5 Depok
Dinas Pendidikan Pemuda dan Olah Raga
Kabupaten Sleman

Dengan ini menerangkan bahwa :

N a m a : MEINA DWI MENIARTI
No. Mhs. : 05511241011
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga – S1
Program/Tingkat : SI
Instansi/Perguruan Tinggi : UNY

Telah melaksanakan Penelitian dengan Judul " Pengaruh Penggunaan Jobsheet terhadap Hasil Belajar Keterampilan Membuat Aneka Makanan Kecil d SMP Negeri 5 Depok Sleman Yogyakarta " mulai tanggal : 01 Juli 2011 sampai dengan selesai.

Demikian surat keterangan ini diberikan, agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.



Sleman, 14 Juli 2011
Kepala Sekolah

Drs. SUSIYANTO, M.Pd.
NIP. 19600326 198202 1 003

PRAKTEK SISWA



HASIL PRODUK KRIPIK SISWA

