

**PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA
BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE
PEMBELAJARAN *EXAMPLES NON EXAMPLES* PADA MATA PELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh :
Tri Murhanjati Sholihah
NIM 11511241006

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA
BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE
PEMBELAJARAN *EXAMPLES NON EXAMPLES* PADA MATA PELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

Disusun oleh:

Tri Murhanjati Sholihah

NIM 11511241006

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh dosen pembimbing untuk dilaksanakan ujian akhir tugas akhir skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 24 Juni 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga



Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

**PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA
BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE
PEMBELAJARAN *EXAMPLES NON EXAMPLES* PADA MATA PELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

Oleh:
Tri Murhanjati Sholihah
NIM.11511241006

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Mengetahui penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dalam meningkatkan keaktifan siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan kelas di Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta, 2) Mengetahui penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dalam meningkatkan hasil belajar siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan kelas di Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas (*Classroom Action Research*) yang berfokus pada upaya meningkatkan hasil, yaitu lebih baik dari sebelumnya dengan menggunakan model spiral Kemmis dan Mc. Taggart dengan tahapan sebagai berikut: perencanaan – tindakan dan observasi – refleksi. Penelitian dilaksanakan di SMK N 6 Yogyakarta dengan subyek penelitian siswa kelas X Jasa Boga 3 yang berjumlah 31 siswa. Pengumpulan data menggunakan lembar observasi keaktifan, tes pengetahuan pilihan ganda dan dokumentasi. Uji validitas instrumen menggunakan validitas konstruk dan isi. Uji reliabilitas menggunakan rumus *Kuder Richardson 20*. Penyajian data menggunakan teknik analisis deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2015 sampai bulan Juni 2015.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan model pembelajaran *Examples Non Examples* mampu: 1) meningkatkan keaktifan siswa dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dari siklus I sebesar 60% dan siklus II sebanyak 84,5% dengan peningkatan keaktifan sebanyak 24,5% 2) meningkatkan hasil belajar siswa dari siklus I menggunakan pre test sebanyak 3,4% dan *post test* sebanyak 59%, hasil belajar dari siklus I dan siklus II mengalami peningkatan sebesar 57% dengan Rata-rata nilai *pre test* 65 dan Rata-rata nilai *post test* 80. Hasil belajar siswa siklus II hasil *pre test* mengalami peningkatan dari siklus sebelumnya yaitu sebesar 57% dan hasil *post test* sebesar 100% sehingga presentase peningkatan hasil belajar siswa pada siklus II sebesar 43% dengan Rata-rata nilai *pre test* 77,4 dan Rata-rata nilai *post test* 88,4. Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan, bahwa penerapan model pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan di kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

Kata kunci : Keaktifan, hasil belajar, metode pembelajaran *Examples Non Examples*, Pengetahuan bahan makanan

HALAMAN PENGESAHAN




Tugas Akhir Skripsi

PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *EXAMPLES NON EXAMPLES* PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Disusun oleh:
Tri Murhanjati S
NIM. 11511241006

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal
2 Juli 2015.

TIM PENGUJI

Nama	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Rizqie Auliana, M.Kes</u> Ketua Penguji		2 Juli 2015
<u>Sutriyati Purwanti, M.Si</u> Sekretaris		2 Juli 2015
<u>Dr. Kokom Komariah</u> Penguji		2 Juli 2015

Yogyakarta, 2 Juli 2015

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



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

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tri Murhanjati Sholihah

NIM : 11511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *EXAMPLES NON EXAMPLES* PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

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

Yogyakarta, Juni 2015
Yang menyatakan

Tri Murhanjati Sholihah
NIM. 11511241006

MOTTO

*.....Jadikan sabar dan sholat sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah beserta
dengan orang – orang sabar.*

(Q.S AL BAQARAH : 153)

*Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada Kemudahan,
Maka apabila kamu telah selesai (dari satu urusan),
Kerjakan sungguh-sungguh urusan yang lain.*

(QS. Al, Insyirah 6-7)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah hirabbil alamin, bersyukur atas kehadiran Allah SWT segala limpahan rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, peneliti dapat menyelesaikan karya ini yang peneliti persembahkan kepada:

1. Ayah dan ibu tercinta yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan doa tulus tiada henti.
2. Kakak kakakku, Mbak Dewi dan Mba Nung terimakasih, kalian menginspirasi.
3. Candra, Lia, Sizu, Rudi, Rarah, Restu, Amri, Dewo, Detha, Indra, Bagus terimakasih atas dukungan dan perjuangan bersama kita 😊
4. Teman-teman seperjuanganku kelas A Pendidikan Teknik Boga S1 R, terimakasih atas perjuangan bersama sama kita selama ini
5. Untuk Almamater yang telah menjadi tempat untuk mencari ilmu dan pengalaman.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul "Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode Examples Non Examples pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan"

Terselesaikannya skripsi ini tidak lepas berkat bimbingan, dukungan dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pembuatan laporan penelitian ini baik berupa material maupun spiritual, ucapan terima kasih yang sebesar – besarnya penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Rizqie Auliana, M.Kes selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Kokom Komariah selaku dosen penguji penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku ketua jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Dra. Darwestri selaku Kepala SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya penulisan karya ini, yang tidak mungkin disebutkan satu persatu.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapat balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Juni 2015

Penulis,

Tri Murhanjati S
NIM. 11511241006

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	I
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	9
B. Penelitian yang Relevan	27
C. Kerangka Berpikir.....	29
D. Hipotesis Tindakan	31
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Jenis dan Desain Penelitian	36
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	36
C. Subyek dan Obyek Penelitian	37
D. Jenis Tindakan	37
E. Teknik dan Instrumen Penilaian.....	42
F. Teknik Analisis Data.....	57
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Prosedur Penelitian	60
B. Hasil Penelitian	64
C. Pembahasan	81
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	87
A. Simpulan	

B. Implikasi	88
C. Keterbatasan Penelitian	89
D. Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

	Halm
Tabel 1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pembelajaran	
Pengetahuan Bahan Makanan	26
Tabel 2. Kisi – kisi Keaktifan Siswa.....	43
Tabel 3. Kriteria Jawaban Alternatif Skala <i>Likert</i>	44
Tabel 4. Pedoman Penilaian Kegiatan <i>Visual Activities, Oral Activities</i> dan <i>Listening Activities</i>	45
Tabel 5. Pedoman Penilaian Kegiatan <i>Writing Activities, Mental Activities, dan Emotional Activities</i>	47
Tabel 6. Kisi-Kisi Test Hasil Belajar Siswa Siklus I	49
Tabel 7. Kisi-Kisi Test Hasil Belajar Siswa Siklus II	50
Tabel 8. Hasil Observasi Keaktifan Belajar Siswa Siklus I.....	67
Tabel 9. Hasil Observasi Keaktifan Belajar Siswa Siklus II.....	70
Tabel 10. Peningkatan Keaktifan Siswa pada Siklus I dan Siklus II.....	72
Tabel 11. Rata-rata Nilai <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> Siklus I.....	73
Tabel 12. Hasil Kekuntasan KKM Siswa pada Siklus I	74
Tabel 13. Rata-rata Nilai <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> Siklus II.....	76
Tabel 14. Hasil Kentuntasan KKM Siswa pada Siklus II.....	77
Tabel 15. Hasil Belajar Siswa pada Siklus I dan Siklus II.....	78
Tabel 16. Peningkatan Hasil <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> pada Siklus I dan Siklus II.....	80

DAFTAR GAMBAR

	Halm
Gambar 1. Kerangka Berpikir	31
Gambar 2. Siklus Penelitian Tindakan Kelas Kemmis dan Taggart	35
Gambar3. Grafik Peningkatan dan Hasil Observasi Keaktifan Belajar Siswa pada Siklus I	68
Gambar4. Grafik Peningkatan dan Hasil Observasi Keaktifan Belajar Siswa pada Siklus I pada Siklus II.....	71
Gambar 5. Grafik Peningkatan Keaktifan Siswa pada Siklus I dan Siklus II	72
Gambar 6. Grafik Rata-rata <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> Siklus I.....	74
Gambar 7. Grafik Hasil Ketuntasan KKM siswa pada Siklus I.....	75
Gambar 8. Grafik Rata-rata <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> Siklus II.....	76
Gambar 9. Grafik Hasil Ketuntasan KKM siswa pada Siklus II.....	77
Gambar 10. Grafik Peningkatan Hasil Belajar Siswa.....	78
Gambar 11. Grafik Peningkatan <i>Pre Test</i> dan <i>Post Test</i> pada Siklus I dan Siklus II	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian

Lampiran 2. Validasi Instrumen

Lampiran 3. Hasil Penelitian dan Analisis Data

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5. Surat Ijin Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu tujuan Nasional bangsa Indonesia di dalam pembukaan Undang Undang Dasar Negara Tahun 1945 adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa. Pencapaian tujuan tersebut dapat melalui pendidikan. Pendidikan melibatkan proses belajar mengajar yang harus diperhatikan dalam penyelenggaraan pendidikan oleh instansi pendidikan mulai dari pendidikan dasar sampai perguruan tinggi.

Sekolah menengah kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat. Struktur kurikulum SMK yang berisi kelompok mata pelajaran normatif, adaptif, produktif dan muatan lokal diarahkan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, etos kerja, penguasaan dibidang keahlian dengan dasar dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, kemampuan berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaan, serta ketrampilan siswa untuk hidup mandiri dan mengikuri pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya.

SMK memiliki beberapa program keahlian yang memiliki keunggulan dalam bidang masing-masing. SMK N 6 Yogyakarta merupakan sekolah kejuruan yang memiliki beberapa program keahlian yang membekali siswa dengan pengetahuan, keahlian dan ketrampilan sehingga lulusan siap terjun di dunia kerja. Salah satu program keahlian di SMK N 6 Yogyakarta yaitu program

keahlian tata boga. Program keahlian Tata Boga merupakan salah satu program keahlian disekolah menengah kejuruan yang membekali siswa dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja agar kompeten dalam bidang Boga. Pengetahuan bahan makanan merupakan mata pelajaran teori dan praktek yang diajarkan pada Jurusan Tata Boga di SMK N 6 Yogyakarta mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan diajarkan pada semester ganjil dan genap di kelas X Tata Boga.

Pembelajaran berlangsung sebagai suatu proses saling mempengaruhi antara guru dan siswa dalam kegiatan belajar mengajar. Pembelajaran dikatakan berhasil dan berkualitas apabila sebagian besar siswa terlibat secara aktif, baik fisik, mental maupun sosial dalam proses pembelajaran. Berdasarkan hal tersebut diatas, upaya dalam mengembangkan keaktifan belajar siswa sangatlah penting, sebab keaktifan belajar siswa menjadi penentu bagi keberhasilan pembelajaran yang dilaksanakan.

Berdasarkan hasil observasi yang sudah dilakukan oleh peneliti di kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta pada saat pembelajaran teori pengetahuan bahan makanan terlihat siswa masih cenderung pasif. Dari 31 siswa hanya 4 peserta yang aktif dan berani memberikan pertanyaan kepada guru. Guru juga belum menggunakan media dan strategi pembelajaran yang dapat membuat siswa menjadi lebih aktif. Selain proses belajar mengajar yang masih *teacher centered* membuat siswa masih cenderung diam dan nantinya dapat mempengaruhi hasil belajar yang kurang maksimal. Selain itu rendahnya hasil belajar siswa juga dipengaruhi oleh kurang efektifnya penggunaan metode pembelajaran dalam menarik keaktifan siswa dalam pembelajaran, sehingga

siswa kurang minat dalam mengikuti pembelajaran. Kurangnya antusias siswa dalam mengikuti pembelajaran dapat menyebabkan rendahnya hasil belajar siswa.

Guru sebagai pengelola proses pembelajaran kurang bervariasi dalam menggunakan metode pembelajaran sehingga saat proses belajar mengajar berlangsung siswa jarang sekali bertanya atau menyampaikan pendapatnya. Permasalahan lain yang sering ditemukan adalah kemampuan siswa dalam menguasai dan memahami materi pembelajaran masih belum merata. Berdasarkan informasi guru, KKM yang ditentukan pada mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan adalah 78. Ketercapaian KKM siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta dalam ulangan harian semester ganjil baru 43,3% sedangkan 56,7% masih dibawah KKM. Penilaian keaktifan siswa juga cukup dengan rata rata nilai hanya berkisar 2-3 dimana skor tertinggi adalah 4 jika dikatakan aktif.

Melihat kondisi yang demikian menunjukkan bahwa keaktifan dan hasil belajar siswa dalam mengikuti pembelajaran masih sangat rendah. Keaktifan belajar ditunjukkan dengan adanya rasa ketertarikan terhadap pembelajaran, perasaan senang, adanya perhatian serta keinginan untuk belajar sehingga presentase ketuntasan hasil belajar dapat ditingkatkan. Keaktifan siswa perlu ditingkatkan mengingat tuntutan kurikulum 2013 yang menjadikan siswa lebih aktif dan giat dalam mengikuti pembelajaran sehingga proses pembelajaran lebih mengarah kepada siswa (*student centered*) dan guru hanya sebagai fasilitator.

Mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan metode pembelajaran yang lebih tepat dan menarik. Metode pembelajaran merupakan salah satu penunjang

keberhasilan dalam tercapainya suatu pendidikan. Penggunaan metode pembelajaran yang tepat akan membuat proses pembelajaran lebih menarik dan menyenangkan untuk diikuti siswa sehingga siswa lebih senang dalam mengikuti pelajaran dan mereka akan memperhatikan apa yang akan disampaikan oleh guru. Siswa akan lebih berpartisipasi aktif dalam mengikuti pembelajaran dan rasa ingin tahu siswa menjadi lebih besar. Metode pembelajaran juga membuat proses pembelajaran lebih bervariasi sehingga siswa tidak bosan dan membuat siswa ikut berpartisipasi aktif.

Banyak metode yang bisa digunakan oleh guru dalam mentransfer ilmu kepada siswa. Pemilihan metode pembelajaran hendaknya harus menyesuaikan dengan tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, kemampuan guru, karakteristik siswa dan kondisi lingkungan belajar, salah satu alternatif metode pembelajaran yang timbul dari kegiatan pembelajaran yaitu metode pembelajaran kontekstual yang dilakukan dengan mengenalkan contoh yang konkret atau nyata sehingga dapat dikembangkan untuk mengembangkan keaktifan dan hasil belajar siswa adalah metode pembelajaran *Examples Non Examples*.

Hasil penelitian dari Aan Surya Putra (2013) dengan judul "Penerapan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* pada Mata Pelajaran Pekerjaan Mekanik Dasar Kelistrikan Kelas X di SMK Negeri 2 Yogyakarta " menunjukkan bahwa metode *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan siswa dari siklus I ke Siklus II sebesar 12,50% dan meningkatkan hasil belajar Pre Test dari siklus I ke Siklus II sebesar 16,67% dan Post Test Siklus I sebesar 60% dan Post Test Siklus II sebesar 86,67%. Dari

hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa Metode *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa yang cukup signifikan.

Menurut Roestiyah (2001:73) *Examples Non Examples* merupakan metode pembelajaran dengan mempersiapkan gambar, diagram, atau tabel sesuai materi bahan ajar dan kompetensi, sajian gambar ditempel atau memakai LCD/OHP, dengan petunjuk guru siswa mencermati sajian, diskusi kelompok tentang sajian gambar tadi, presentasi hasil kelompok, bimbingan penyimpulan, evaluasi, dan refleksi Metode pembelajaran ini merupakan pembelajaran yang berpusat pada siswa dengan mengutamakan adanya kerjasama antar siswa dalam kelompok untuk mencapai tujuan pembelajaran. Para siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kelompok kecil untuk mencermati gambar yang sudah dibagikan pada masing masing kelompok kemudian diidentifikasi. Hal ini memberikan kesempatan kepada siswa agar dapat terlibat secara aktif dalam mempelajari materi pembelajaran.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka masalah masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Masih terbatasnya penggunaan metode pembelajaran yang dipakai guru saat mengajar sehingga perlu dikembangkan metode pembelajaran yang digunakan saat proses pembelajaran terutama pembelajaran yang berbasis kontekstual pada pengetahuan bahan makanan di Kelas Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta, dalam penelitian ini metode pembelajaran yang digunakan adalah *Examples Non Examples*.

2. Kurangnya ketertarikan siswa untuk mengikuti pembelajaran pengetahuan bahan makanan di Kelas Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta karena pembelajaran yang berlangsung masih *teacher centered* sehingga siswa kurang aktif dalam mengikuti pembelajaran.
3. Kurangnya keaktifan siswa dalam proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan di Kelas Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.
4. Hasil belajar siswa yang belum dapat mencapai nilai KKM sebanyak 56,7% pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan di Kelas Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang telah dipaparkan di atas, penelitian ini difokuskan pada pelaksanaan proses pembelajaran teori pada pelajaran Pengetahuan bahan makanan dengan menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples* kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta dan Penggunaan metode pembelajaran *Examples Non Examples* untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa pada pembelajaran Pengetahuan bahan makanan kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas maka dirumuskan permasalahan penelitian yaitu :

1. Apakah metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X Jasa Boga 3 di SMK N 6 Yogyakarta ?

2. Apakah metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X Jasa Boga 3 di SMK N 6 Yogyakarta ?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai perumusan masalah penelitian yang dikemukakan, penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dalam meningkatkan keaktifan siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan kelas di Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.
2. Mengetahui penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dalam meningkatkan hasil belajar siswa pada pembelajaran pengetahuan bahan makanan kelas di Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Membantu siswa agar dapat belajar dengan mudah, menyenangkan, kreatif dan dinamis serta dapat meningkatkan hasil belajar dan keaktifan siswa.
2. Memberikan gambaran kepada guru tentang variasi model pembelajaran dalam merancang model pembelajaran *Examples Non Examples* sebagai salah satu alternatif metode pembelajaran yang menarik.
3. Memberikan informasi kepada sekolah dalam meningkatkan kualitas proses pembelajaran di sekolah dan menciptakan pembelajaran yang berkualitas untuk meningkatkan mutu pendidikan disekolah.

4. Memberikan pengetahuan bagi peneliti tentang proses pembelajaran Peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas X Jasa Boga 3 melalui penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan di SMK N 6 Yogyakarta.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Pengertian pembelajaran

Pembelajaran berhubungan erat dengan pengertian belajar dan mengajar. Menurut Yusufhadi Miarso (Martinis Yamin, 2013:15) pembelajaran adalah suatu usaha yang disengaja, bertujuan, dan terkendali agar orang lain belajar atau terjadi perubahan yang relatif menetap pada diri orang lain. Usaha tersebut oleh seseorang atau sekelompok orang yang memiliki dapat dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang yang memiliki kemampuan atau kompetensi dalam merancang atau mengembangkan sumber belajar yang diperlukan.

Pembelajaran yaitu suatu proses antara guru dengan siswa atau siswa baik secara langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan berbagai media pembelajaran (Rusman, 2013:134). Pembelajaran merupakan suatu kegiatan terencana yang mengkondisikan ataupun merangsang seseorang agar bisa belajar dengan baik sesuai dengan tujuan pembelajaran. (Abdul, 2013:5). Isjoni (2012:14) mengemukakan bahwa Pembelajaran merupakan sesuatu yang dilakukan oleh siswa, bukan dibuat untuk siswa. Pembelajaran pada dasarnya merupakan upaya pendidik untuk membantu siswa melakukan kegiatan belajar. Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa pembelajaran merupakan interaksi pendidik dengan peserta didiknya sebagai upaya untuk membantu siswa melakukan kegiatan belajar baik secara langsung maupun tidak langsung.

Isjoni (2012 :14) pihak–pihak yang terlibat dalam pembelajaran adalah pendidik (perorangan dan atau kelompok) serta siswa (perorangan, kelompok, dan atau komunitas) yang berinteraksi *edukatif* antara satu dengan lainnya.

Dalam proses pembelajaran kegiatan harus disesuaikan dengan tujuan pengajaran yaitu untuk menentukan tingkat keberhasilan belajar mengajar dengan menggunakan metode atau bahan ajar sesuai dengan materi yang diberikan. Pembelajaran adalah suatu proses yang mengandung tiga unsur yaitu: tujuan pembelajaran, proses belajar mengajar, dan hasil belajar. Tujuan pengajaran pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku yang diinginkan dari diri siswa. Penilaian hendaknya diperiksa sejauh mana perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses belajarnya. Dengan mengetahui sejauh mana ketercapaian tujuan pembelajaran dapat diambil tindakan dengan perbaikan proses pembelajaran dan perbaikan siswa yang bersangkutan.

2. Pengertian belajar

Pengertian belajar menurut Hamalik (2008: 36) memaparkan belajar adalah modifikasi atau memperteguh kelakuan melalui pengalaman.

Menurut Daryanto (2010:2) belajar merupakan suatu proses usaha yang dilakukan oleh seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan sebagai hasil dari pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya.

Sedangkan Dimiyati dan Mudjiono (2006:135) mengungkapkan bahwa kegiatan belajar dimaksudkan agar terciptanya kondisi yang memungkinkan terjadinya belajar pada siswa. Dalam suatu kegiatan pembelajaran dapat dikatakan terjadi belajar, apabila terjadi proses perubahan perilaku pada diri

siswa sebagai hasil dari suatu pengalaman. Pendapat senada dengan yang disampaikan Slameto (2010:2) yaitu belajar adalah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya.

Dari uraian diatas mengenai belajar dapat disimpulkan bahwa belajar merupakan suatu proses memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam wujud perubahan tingkah laku dan kemampuan bereaksi yang relatif permanen atau menetap karena adanya interaksi individu dengan lingkungannya. Perubahan-perubahan dalam belajar tidak hanya berkaitan dengan penambahan ilmu pengetahuan, tetapi juga berbentuk kecakapan, sikap, pengertian, harga diri, minat, watak, penyesuaian diri dan sebagainya. Perubahan tersebut dapat berupa suatu hasil yang baru sama sekali atau penyempurnaan terhadap hasil yang telah diperoleh.

a. Tujuan Belajar

Menurut Hamalik (2008: 73), tujuan belajar adalah suatu deskripsi mengenai tingkah laku yang diharapkan tercapai oleh siswa setelah berlangsungnya proses belajar. Tujuan belajar merupakan cara yang akurat untuk menentukan hasil pembelajaran.

Tujuan belajar merupakan hal yang penting dalam rangka sistem pembelajaran, yakni merupakan suatu komponen sistem pembelajaran yang menjadi titik tolak dalam merancang sistem yang efektif. Menurut Hamalik (2008: 75) kepentingan itu terletak pada :

- 1) Untuk menilai hasil pembelajaran. Pengajaran dianggap berhasil jika siswa mencapai tujuan yang telah ditentukan. Ketercapaian tujuan oleh siswa menjadi indikator keberhasilan sistem pembelajaran.
- 2) Untuk bimbingan siswa belajar. Tujuan-tujuan yang dirumuskan secara tepat berdayaguna sebagai acuan, arahan, pedoman bagi siswa melakukan kegiatan belajar. Dalam hubungan ini, guru dapat merancang tindakan-tindakan tertentu untuk mengarahkan kegiatan siswa dalam upaya mencapai tujuan-tujuan tersebut.
- 3) Untuk merancang sistem pembelajaran. Tujuan-tujuan itu menjadi dasar dan kriteria dalam upaya guru memilih materi pelajaran, menentukan kegiatan belajar mengajar, memilih alat dan sumber, serta merancang prosedur penilaian.
- 4) Untuk melakukan komunikasi dengan guru-guru lainnya dalam meningkatkan proses pembelajaran. Berdasarkan tujuan-tujuan itu terjadi komunikasi antara guru-guru mengenai upaya-upaya yang perlu dilakukan bersama dalam rangka mencapai tujuan-tujuan tersebut.
- 5) Untuk melakukan kontrol terhadap pelaksanaan dan keberhasilan program pembelajaran. Dengan tujuan-tujuan itu, guru dapat mengontrol pembelajaran telah terlaksana, dan siswa telah mencapai hal-hal yang diharapkan. Berdasarkan hasil kontrol itu dapat dilakukan upaya pemecahan kesulitan dan mengatasi masalah-masalah yang timbul sepanjang proses pembelajaran berlangsung.

3. Teori Belajar Humanistik

a. Pengertian Teori Belajar Humanistik

Teori belajar ini berusaha memahami perilaku belajar dari sudut pandang pelakunya. Bukan dari sudut pandang pengamatnya. Tujuan utama dari para pendidik adalah membantu peserta didik untuk mengembangkan dirinya, yaitu membantu masing-masing individu untuk mengenal diri sendiri dan membantu mewujudkan potensi-potensi yang ada dalam diri mereka.

Dalam teori belajar humanistik, belajar dianggap berhasil jika si pelajar memahami lingkungannya dan dirinya sendiri. Peserta didik dalam proses belajarnya harus berusaha agar lambat laun ia mampu mencapai aktualisasi diri dengan sebaik-baiknya. Teori belajar ini berusaha memahami perilaku belajar dari sudut pandang pelakunya, bukan dari sudut pandang pengamatnya (Hamzah B. Uno, 2006:13).

Selanjutnya Gagne dan Briggs mengatakan bahwa pendekatan humanistik adalah pengembangan nilai-nilai dan sikap pribadi yang dikehendaki secara sosial dan pemerolehan pengetahuan yang luas tentang sejarah, sastra, dan pengolahan strategi berpikir produktif. Pendekatan sistem bisa dapat dilakukan sehingga para peserta didik dapat memilih suatu rencana pelajaran agar mereka dapat mencurahkan waktu mereka bagi bermacam-macam tujuan belajar atau sejumlah pelajaran yang akan dipelajari atau jenis-jenis pemecahan masalah dan aktifitas-aktifitas kreatif yang mungkin dilakukan. Pembatasan praktis dalam pemilihan hal-hal itu mungkin ditentukan oleh keterbatasan bahan-bahan pelajaran dan keadaan tetapi dalam pendekatan sistem itu sendiri tidak ada yang membatasi keanekaragaman pendidikan ini. (Hamzah B. Uno, 2006: 13).

b. Teori Belajar Humanistik Menurut Para Ahli

Bagi penganut teori humanistik, proses belajar harus berhulu dan bermuara pada manusia. Dari teori-teori belajar, seperti behavioristik, kognitif dan konstruktivistik, teori inilah yang paling abstrak dan yang mendekati dunia filsafat daripada dunia pendidikan (Eveline Siregar, 2010:34). Menurut Eveline Siregar (2010:35) Empat ahli yang termasuk ilmuwan kubu humanistik adalah Kolb, Honey, Mumford, Hubermas dan Carl Rogers, berikut adalah teori belajar humanistik menurut para ahli menurut Eveline Siregar (2010:35-38)

1) Kolb

Pada tahap awal para peserta didik hanya sekedar mengikuti suatu kejadian, tanpa mengetahui untuk apa dan mengapa kejadian itu terjadi. Pada tahap kedua, para peserta didik mulai memikirkan dan memahami kejadian tersebut. Tahap selanjutnya peserta didik mulai bisa memahami sesuatu hal atau kejadian tersebut dengan mulai bisa memberikan contoh mengenai kejadian tersebut. Pada tahap terakhir, para peserta didik sudah mampu mengaplikasikan kejadian atau sesuatu hal tersebut.

2) Honey dan Mumford

Peserta didik digolongkan ke dalam empat golongan, yaitu peserta didik aktivis, peserta didik reflector, peserta didik teoritis, dan peserta didik pragmatis. Peserta didik aktivis adalah peserta didik yang senang terlibat dan berpartisipasi dalam hal-hal baru. Peserta didik reflector adalah peserta didik yang berhati-hati dalam mengambil suatu keputusan. Peserta didik teoritis adalah peserta didik yang berfikir kritis dan sangat menutamakan berfikir secara rasional. Peserta

didik pragmatis adalah peserta didik adalah peserta didik yang menyukai hal-hal yang praktis tidak suka bertele-tele.

3) Habermas

- a) *Technical Learning* (Belajar Teknis) Siswa belajar berinteraksi dan berusaha menguasai dan mempelajari alam sekelilingnya.
- b) *Practical Learning* (Belajar Praktis) Siswa berinteraksi dengan orang-orang di sekelilingnya.
- c) *Emancipatory Learning* (Belajar Emansipatoris) Siswa berusaha mencapai pemahaman dan kesadaran yang sebaik mungkin tentang perubahan cultural dari suatu lingkungan.

4) Carl Rogers

- a) Hasrat untuk belajar : disebabkan adanya hasrat ingin tahu manusia yang terus-menerus terhadap dunia sekelilingnya.
- b) Belajar bermakna : seseorang yang beraktivitas akan selalu menimbang-nimbang apakah aktivitas tersebut mempunyai makna bagi dirinya.
- c) Belajar tanpa hukuman : belajar yang bebas dari ancaman hukuman akan membuat anak bebas melakukan apa saja, mengadakan eksperimentasi hingga menemukan sesuatu yang baru.
- d) Belajar dengan inisiatif sendiri : menyiratkan tingginya motivasi internal yang dimiliki.
- e) Belajar dan perubahan : siswa harus belajar untuk dapat menghadapi kondisi dan situasi yang terus berubah.

5) Abraham Maslow

- 1) *Psysiological needs*: kebutuhan fisiologis adalah kebutuhan akan makan dan minum, pakaian dan tempat tinggal, termasuk juga kebutuhan dasar karena semua makhluk hidup membutuhkan.
- 2) *Safety/security needs*: kebutuhan akan rasa aman secara fisik dan psikis seperti terhindar dari kriminalitas, binatang buas, diejek, direndahkan, dan lain sebagainya.
- 3) *Social needs*: kebutuhan sosial dibutuhkan manusia agar ia dianggap sebagai warga komunitas sosialnya. Bagi siswa dapat belajar dengan baik, maka harus merasa diterima dengan baik oleh teman temannya.

- 4) *Esteem needs*: kebutuhan ego termasuk keinginan untuk berprestasi dan memiliki prestise. Seseorang membutuhkan kepercayaan dan tanggung jawab dari orang lain, dalam pembelajaran, dengan diberikan tugas tugas yang menantang maka siswa akan terpenuhi kebutuhan egonya.
- 5) *Self-actualization needs*: kebutuhan aktualisasi adalah kebutuhan untuk membuktikan dan menunjukkan dirinya kepada orang lain. Pada tahap ini seorang mengembangkan semaksimal mungkin potensi yang dimilikinya. Untuk dapat mengaktualisasikan dirinya, siswa perlu suasana dan lingkungan yang kondusif.

Aplikasi teori humanistik lebih menunjuk pada ruh atau spirit selama proses pembelajaran yang mewarnai metode-metode yang diterapkan. Peran guru dalam pembelajaran humanistik adalah menjadi fasilitator bagi para peserta didik sedangkan guru memberikan motivasi, kesadaran mengenai makna belajar dalam kehidupan peserta didik. Guru memfasilitasi pengalaman belajar kepada peserta didik dan mendampingi peserta didik untuk memperoleh tujuan pembelajaran (Wasty Sumanto, 1998: 235)

Peserta didik berperan sebagai pelaku utama (*student center*) yang memaknai proses pengalaman belajarnya sendiri. Diharapkan peserta didik memahami potensi diri, mengembangkan potensi dirinya secara positif dan meminimalkan potensi diri yang bersifat negatif.

Dari penjelasan teori belajar humanistik diatas termasuk dalam pembelajaran kontekstual dimana teori belajar humanistik mengaitkan materi pembelajaran dengan situasi kehidupan sehari-hari dimana teori ini berusaha memahami perilaku belajar dari sudut pandang pelakunya, bukan sudut pandang dari pengamatnya. Tujuan utama para pendidik adalah membantu peserta didik untuk mengembangkan dirinya, yaitu membantu

masing-masing individu untuk mengenal diri mereka sendiri sebagai manusia yang unik dan membantu dalam mewujudkan potensi-potensi yang ada dalam diri mereka. Dalam teori belajar humanistik proses belajar harus berhulu dan bermuara pada manusia itu sendiri. Meskipun teori ini sangat menekankan pentingnya isi dari proses belajar, dalam kenyataan teori ini lebih banyak berbicara tentang pendidikan dan proses belajar dalam bentuknya yang paling ideal daripada belajar seperti apa adanya, seperti apa yang bisa kita amati dalam dunia keseharian sehingga dalam teori belajar humanistik ini mengatkan proses pembelajaran dengan kehidupan sehari-hari.

Menurut Neti Budiwati dan Leni Permana (2010:80) model pembelajaran dengan pendekatan kontekstual (*Contextual Teaching and Learning/CTL*) merupakan konsep belajar yang membantu guru mengaitkan antara materi yang diajarkan dengan situasi dunia nyata siswa mendorong membuat hubungan antara pengetahuan yang dimilikinya dengan penerapannya dalam kehidupan mereka sebagai anggota keluarga dan masyarakat.

Berdasarkan penjelasan diatas, teknik pembelajaran *examples non examples* masuk kedalam model pembelajaran kontekstual. Karena teknik pembelajaran *examples non examples* dalam pembelajarannya memberikan contoh dan bukan contoh dari materi yang kemudian dikaitkan dengan kehidupan sehari- hari.

Teknik pembelajaran *examples non examples* dapat dilakukan dalam metode pembelajaran ceramah ataupun diskusi. Karena teknik pembelajaran *examples non examples* bisa dijadikan media pembelajaran agar metode pembelajaran ceramah menjadi lebih variatif.

Teknik pembelajaran *examples non examples* atau juga biasa disebut *examples and non-examples* merupakan teknik pembelajaran yang menggunakan gambar atau ilustrasi sebagai contoh dalam bentuk media pembelajaran. Penggunaan media gambar atau ilustrasi ini disusun dan dirancang agar anak dapat menganalisis gambar atau ilustrasi tersebut menjadi sebuah bentuk deskripsi singkat mengenai apa yang ada didalam gambar atau ilustrasi tersebut.

4. Pengertian keaktifan

Menurut Sardiman (2011:100) keaktifan adalah kegiatan yang bersifat fisik maupun mental, yaitu berbuat dan berfikir sebagai suatu rangkaian yang tidak dapat dipisahkan. Menurut Dimiyati dan Mudjiono (2009:90) keaktifan siswa dapat didorong dengan peran guru. Guru akan berusaha memberi kesempatan pada siswa untuk berperan aktif, baik mencari, memproses dan mengelola perolehan belajarnya. Dari uraian pengertian keaktifan diatas dapat disimpulkan bahwa keaktifan adalah kegiatan berbuat dan berfikir yang meliputi fisik maupun mental sebagai suatu rangkaian yang saling berhubungan dan tidak dapat dipisahkan.

a. Klasifikasi keaktifan

Paul.D. Dierich (Oemar Hamalik, 2011:172-173) mengklasifikasikan keaktifan belajar menjadi 8 kelompok:

- 1) Kegiatan kegiatan visual seperti membaca, melihat gambar gambar, mengamati eksperimen, demonstrasi, pameran dan mengamati orang lain bekerja atau bermain.
- 2) Kegiatan kegiatan lisan, seperti mengemukakan suatu fakta yang ada atau prinsip, menghubungkan suatu tujuan, mengajukan suatu pertanyaan, memberi saran, mengemukakan pendapat, wawancara, diskusi, dan interupsi.
- 3) Kegiatan kegiatan mendengarkan seperti mendengarkan penyajian bahan, mendengarkan percakapan atau diskusi kelompok, mendengarkan suatu permainan, mendengarkan radio.
- 4) Kegiatan kegiatan menulis seperti menggambar, membuat suatu grafik, chart, diagram, peta dan pola.
- 5) Kegiatan kegiatan menggambar seperti menggambar, membuat suatu grafik, chart, diagram, peta dan pola.
- 6) Kegiatan kegiatan metrik seperti melakukan percobaan, memilih alat alat, melaksanakan pameran, menari dan berkebun.
- 7) Kegiatan membuat kegiatan mental seperti merenungkan, mengingat, memecahkan masalah, menganalisa faktor faktor, melihat hubungan hubungan dan membuat keputusan.
- 8) Kegiatan kegiatan emosional seperti menaruh minat, membedakan, merasa bosan, gembira, bersemangat, berani, tenang dan gugup.

Menurut Nana Sudjana (2005:61) Keaktifan siswa dapat dilihat dari berbagai hal yaitu :

- 1) Turut serta dalam melaksanakan tugas belajarnya.
- 2) Terlibat dalam pemecahan masalah.
- 3) Bertanya kepada siswa lain atau guru apabila tidak memahami materi yang disampaikan dan persoalan yang dihadapinya.
- 4) Berusaha mencari berbagai informasi yang diperlukan untuk pemecahan masalah.
- 5) Menilai kemampuan dirinya dan hasil hasil yang diperolehnya.
- 6) Melatih diri dalam memecahkan soal atau masalah yang sejenis.
- 7) Kesempatan menggunakan atau menerapkan apa yang diperoleh dalam menyelesaikan tugas atau persoalan yang dihadapinya.

Sedangkan menurut Sardiman (2011:101) jenis jenis aktivitas siswa dalam belajar terbagi menjadi 8 jenis yaitu :

- 1) *Visual activities*, yang termasuk didalamnya misalnya membaca, memperhatikan gambar, demonstrasi, percobaan, pekerjaan orang lain.
- 2) *Oral activities* seperti menyatakan, merumuskan, bertanya, memberi saran, mengeluarkan pendapat, mengadakan wawancara, diskusi.
- 3) *Listening activities* sebagai contoh mendengarkan percakapan, diskusi, musik, pidato.
- 4) *Writing activities* seperti menulis cerita, karangan, laporan, angket dan menyalin.
- 5) *Drawing activities* misalnya menggambar, membuat grafik, peta dan diagram.
- 6) *Motor activities* yang termasuk didalamnya antara lain melakukan percobaan, membuat konstruksi, bermain.
- 7) *Mental activities* sebagai contoh misalnya menanggapi, memecahkan soal, menganalisa, mengambil keputusan.
- 8) *Emotional activities* seperti menaruh minat, membedakan, merasa bosan, gembira, bersemangat, berani, tenang dan gugup.

Menurut Daryanto (2010: 165) menyatakan bahwa dalam proses belajar mengajar seorang guru perlu menimbulkan aktivitas siswa dalam berpikir maupun berbuat kemudian siswa dapat mengeluarkan dalam bentuk yang berbeda, seperti: siswa akan bertanya, mengajukan pendapat, dan menimbulkan diskusi dengan guru.

Menurut Sardiman (2012:103) menyatakan bahwa dalam suatu aktivitas pembelajaran ada beberapa prinsip yang harus diorientasikan pada pandangan

ilmu jiwa, yakni menurut pandangan ilmu jiwa lama dan modern. Menurut pandangan ilmu jiwa lama aktivitas didominasi oleh guru, sedangkan menurut pandangan ilmu jiwa modern, aktivitas didominasi oleh siswa.

Berdasarkan pendapat dari berbagai ahli tersebut di atas, jelas bahwa dalam kegiatan belajar, siswa harus aktif berbuat. Dengan kata lain, dalam proses pembelajaran sangat diperlukan adanya aktivitas. Tanpa aktivitas, proses pembelajaran tidak mungkin berlangsung dengan baik

Pada penelitian ini keaktifan dilihat melalui beberapa aspek gabungan dari penjelasan para ahli di atas yaitu kegiatan siswa dalam suatu proses pembelajaran. Sehingga siswa terlibat lebih banyak dalam pembelajaran tersebut dan membuat siswa lebih berkembang.

4. Hasil Belajar

a. Pengertian Hasil belajar

Menurut A.K. Romizowzky (Asep Jihad dan Abdul Haris, 2008:14) hasil belajar merupakan keluaran (*output*) dari suatu sistem pemrosesan masuk (*input*). Menurut Juliah (Asep Jihad dan Abdul Haris, 2008:14) hasil belajar adalah suatu yang menjadi milik siswa sebagai dari kegiatan belajar yang dilakukannya. Sedangkan menurut Hamalik (Asep Jihad dan Abdul Haris, 2008:15). hasil belajar adalah pola pola perbuatan, nilai nilai, pengertian pengertian dan sikap sikap, serta apersepsi dan abilitas.

Menurut Nana Sudjana (2005:22) hasil belajar adalah kemampuan kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya. Menurut Abdurrahman (Asep Jihad dan Abdul Haris, 2008:14) hasil belajar adalah kemampuan yang diperoleh anak setelah melalui kegiatan belajar. Siswa

dikatakan berhasil dalam belajar ketika siswa dapat mencapai tujuan tujuan pembelajaran atau tujuan instruksional.

Dari beberapa pendapat tentang hasil belajar diatas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan hasil yang diperoleh siswa setelah mengikuti proses pembelajaran yang diberikan oleh guru.

b. Jenis jenis hasil belajar

Menurut pendapat Usman (Asep Jihad dan Abdul Haris, 2008:16) mengelompokkan jenis hasil belajar menjadi tiga kategori yaitu domain kognitif, afektif, dan psikomotor.

1) Domain kognitif

Domain kognitif adalah jenis jenis hasil belajar yang berhubungan dengan ingatan atau pengenalan terhadap pengetahuan suatu materi pelajaran yang telah diajarkan.

a) Pengetahuan (knowledge)

Pengetahuan merupakan tingkatan yang paling rendah, dalam kemampuan kognitif meliputi pengingatan hal hal yang khusus atau universal, mengetahui metode dan proses, pengingatan terhadap suatu pola, struktur atau setting.

b) Pemahaman (comprehension)

Tingkatan ini meliputi penerimaan komunikasi secara akurat, menempatkan hasil komunikasi dalam bentuk penyajian yang berbeda, siswa dapat mereorganisasikan tanpa merubah pengertian dan mengeksplorasi.

c) Aplikasi atau penggunaan prinsip atau metode pada situasi yang baru

Pada tingkatan ini yaitu penerapan situasi lama yang berulang kemudian beralih pada situasi yang baru.

d) Analisa

Pada tingkatan ini menyangkut kemampuan siswa dalam memisah misah suatu materi menjadi bagian bagian yangmembentuknya, mendeteksi hubungan diantara bagian bagian itu.

e) Sintesa

Pada tingkatan ini siswa menempatkan bagian bagian sehingga dapat membentuk suatu keseluruhan yang koheren.

f) Evaluasi

Pada tingkatan ini adalah tingkatan yang tertinggi dari domain kognitif, pada tingkatan ini meliputi kemampuan siswa dalam mengambil keputusan atau dalam menyatakan pendapat tentang nilai suatu tujuan, idea, pekerjaan, pemecahan masalah, metode, materi dan lain lain.

2) Domain afektif

Domain afektif berhubungan dengan sikap. Tipe hasil belajar afektif akan muncul dalam berbagai tingkah laku seperti perhatian terhadap pelajaran, disiplin, motivasi belajar, menghargai guru, cara belajar, dan hubungan bersosialisasi.

3) Domain Psikomotor

Domain psikomotor berhubungan dengan keterampilan (*skill*) dan kemampuan individu dalam melakukan tindakan.

c. Faktor faktor yang mempengaruhi hasil belajar

Menurut Slameto (2010:54) faktor faktor yang mempengaruhi hasil belajar ada dua, yaitu faktor internal dan faktor eksternal.

1) Faktor internal

- a) Jasmaniah (kesehatan tubuh, cacat tubuh).
- b) Psikologis (intelegensi, perhatian, minat, bakat, motif, kematangan, kesiapan).
- c) Kelelahan.

2) Faktor faktor eksternal

Faktor faktor eksternal dalam belajar meliputi :

- a) Keluarga (cara orang tua mendidik, relasi antar anggota keluarga, suasana rumah,keadaan ekonomi keluarga, pengertian orang tua, latar belakang kebudayaan).
- b) Sekolah (metode mengajar, kurikulum, relasi guru dengan siswa, disiplin sekolah, alat pelajaran, waktu sekolah, standar pelajaran di atas ukuran, keadaan gedung, metode belajar dan tugas rumah).
- c) Masyarakat (kegiatan siswa dalam masyarakat, media massa, teman bergaul, dan bentuk kehidupan masyarakat).

Dimiyati dan Mudjono (2009:38) mengemukakan beberapa faktor yang dapat mempengaruhi hasil belajar siswa yaitu :

1) Faktor internal

- a) Sikap terhadap belajar

Sikap merupakan kemampuan memberi penilaian terhadap sesuatu, membawa dari sesuai dengan penilaian.

b) Motivasi

Motivasi belajar merupakan kekuatan mental dalam diri siswa yang mendorong terjadinya proses belajar.

c) Konsentrasi belajar

Konsentrasi belajar merupakan kemampuan memusatkan perhatian pada pelajaran. Agar konsentrasi belajar siswa tinggi, guru perlu menggunakan bermacam macam strategi pembelajaran yang menarik dan memperhitungkan waktu belajar dan waktu istirahat.

d) Mengolah bahan belajar

Mengolah bahan belajar merupakan kemampuan siswa untuk menerima isi dan cara pemerolehan ajaran sehingga menjadi bermakna bagi siswa.

e) Menyimpan perolehan hasil belajar

Menyimpan perolehan hasil belajar merupakan proses mengaktifkan pesan yang telah diterima.

f) Menggali hasil belajar yang tersimpan

Menggali hasil belajar yang tersimpan merupakan proses mengaktifkan pesan yang telah diterima.

g) Kemampuan berprestasi atau unjuk hasil belajar

Kemampuan berprestasi atau unjuk hasil belajar merupakan suatu proses belajar. Pada tahap ini, siswa akan membuktikan keberhasilan belajarnya dengan cara dapat menyelesaikan tugas tugas belajar atau mentransfer hasil belajar.

h) Rasa percaya diri siswa

Rasa percaya diri siswa timbul dari keinginan mewujudkan diri bertindak dan berhasil. Rasa percaya diri siswa dapat timbul karena adanya pengakuan dari lingkungan.

i) Intelegensi dan keberhasilan belajar

Intelegensi merupakan suatu kecakapan global atau ragkuman kecakapan untuk dapat bertindak secara terarah, berfikir secara baik, dan bergaul dengan lingkungan secara efisien.

j) Kebiasaan belajar

Kebiasaan belajar siswa dalam kehidupan sehari-hari masih terdapat kebiasaan buruk, hal tersebut dapat diperbaiki dengan cara pembinaan disiplin pada diri siswa sehingga dapat memberikan kekuatan untuk keberhasilan belajar dan dapat mengurangi kebiasaan buruk.

k) Cita-cita siswa

Cita-cita merupakan motivasi intrinsik yang ada dalam diri masing-masing siswa.

2) Faktor eksternal

Faktor eksternal tersebut adalah :

a) Guru sebagai pembina siswa belajar

Guru adalah pengajar yang mendidik siswa, selain itu guru juga berperan sebagai orang tua di sekolah.

b) Prasarana dan sarana pembelajaran

Lengkapya prasarana tidak menjamin terselenggaranya proses belajar yang baik, akan tetapi harus ada pengelolaan prasarana untuk menunjang keberhasilan proses belajar.

c) Kebijakan penilaian

Kebijakan penilaian sekolah merupakan kebijakan guru sebagai pengelola proses belajar.

d) Lingkungan sosial siswa di sekolah

Lingkungan sosial siswa merupakan tempat dimana siswa sekolah membentuk suatu lingkungan pergaulan.

e) Kurikulum sekolah

Kurikulum sekolah yang berlaku di sekolah merupakan kurikulum yang disahkan oleh pemerintah atau suatu yayasan pendidikan.

d. Indikator hasil belajar

Dalam kegiatan pembelajaran, indikator hasil belajar harus terlebih dahulu ditetapkan sebelum menetapkan alat yang akan digunakan dalam menaikkan keberhasilan belajar secara tepat. Dalam kegiatan pembelajaran mempunyai tujuan yakni mencapai tujuan yang telah dirumuskan, menurut Sudjana (Asep jihad dan Abdul Haris, 2008:20):

- 1) Apakah pengajaran direncanakan dan dipersiapkan terlebih dahulu oleh guru dengan melibatkan siswa secara sistematis?
- 2) Apakah kegiatan siswa belajar dimotivasi guru sehingga ia melakukan kegiatan belajar dengan penuh kesabaran, kesungguhan dan tanpa

ada paksaan untuk memperoleh tingkat penguasaan, pengetahuan, kemampuan serta sikap yang dikehendaki dari pengajaran itu?

- 3) Apakah guru memakai multi media?
- 4) Apakah siswa mempunyai kesempatan untuk mengontrol dan menilai sendiri hasil belajar yang dicapainya?
- 5) Apakah proses pengajaran dapat melibatkan semua siswa dalam kelas?
- 6) Apakah suasana pengajaran atau proses belajar mengajar cukup menyenangkan dan merangsang siswa belajar?
- 7) Apakah kelas memiliki sarana belajar yang cukup kaya, sehingga menjadi laboratorium belajar?

Selain ditinjau berdasarkan prosesnya, keberhasilan belajar juga dilihat dari segi hasil. Persoalan yang dapat dipertimbangkan dalam menentukan keberhasilan pengajaran ditinjau dari segi hasilnya adalah:

- 1) Apakah hasil belajar yang diperoleh siswa dari proses pengajaran nampak dalam bentuk perubahan tingkah laku secara menyeluruh?
- 2) Apakah hasil belajar yang dicapai siswa dari proses pengajaran dapat diaplikasikan dalam kehidupan siswa?
- 3) Apakah hasil belajar yang diperoleh siswa tahan lama diingat dan mengendap dalam pikirannya, serta cukup mempengaruhi perilaku dirinya?
- 4) Apakah yakin bahwa perubahan yang ditunjukkan oleh siswa merupakan akibat dari proses pengajaran?

e. Instrumen Tes Hasil Belajar Kognitif

Instrumen penelitian merupakan salah satu komponen penting yang diperlukan dalam penelitian. Dalam konteks pembelajaran, instrumen penelitian

jenis tes dijadikan alat untuk mengukur hasil belajar. Menurut Hamzah B. Uno dan Satria Koni (2012:111) Tes merupakan seperangkat rangsangan (stimuli yang diberikan kepada seseorang dengan maksud untuk mendapatkan jawaban jawaban yang menjadi dasar bagi penetapan skor angka). Sedangkan menurut Nana Sudjana (2005: 35) tes sebagai alat penilaian adalah pertanyaan-pertanyaan yang diberikan kepada siswa untuk mendapat jawaban dari siswa dalam bentuk lisan (tes lisan), dalam bentuk tulisan (tes tulisan) atau dalam bentuk perbuatan (tes tindakan).

Menurut Nana Sudjana (2005:35) jenis tes tertulis dapat dibagi menjadi dua yaitu tes essay dan tes obyektif. Tes essay tertulis dapat dibagi menjadi dua yaitu tes essay dan tes objektif. Tes essay atau uraian terdiri dari tes uraian bebas, uraian terbatas, dan uraian terstruktur. Sedangkan tes objektif terdiri dari beberapa bentuk yaitu pilihan benar-salah, pilihan berganda dengan berbagai variasinya, menjodohkan, isian pendek atau melengkapi. Sedangkan menurut Hamzah B. Uno dan Satria Koni (2012:112) bentuk tes tertulis terdiri dari tes objektif dan esai. Bentuk tes objektif dapat berupa bentuk uraian singkat, dan melengkapi (isian).

Berdasarkan beberapa pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa tes adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur hasil belajar siswa, baik dalam bentuk tes lisan, tertulis maupun dalam bentuk perbuatan. Bentuk tes tertulis dapat dibagi menjadi dua yaitu tes objektif dan tes subjektif sedangkan pada penelitian ini akan menggunakan tes objektif berupa pilihan ganda.

5. Metode Pembelajaran *Examples Non Examples*

a. Pengertian metode pembelajaran *Examples Non Examples*

Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* atau juga biasa di sebut *Examples and Non-Examples* merupakan metode pembelajaran yang menggunakan gambar sebagai media pembelajaran. Penggunaan media gambar ini disusun dan dirancang agar anak dapat menganalisis gambar tersebut menjadi sebuah bentuk diskripsi singkat mengenai apa yang ada di dalam gambar. Penggunaan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* ini lebih menekankan pada konteks analisis siswa.

Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* menggunakan gambar dapat melalui LCD/OHP, Proyektor, ataupun yang paling sederhana adalah poster. Gambar yang kita gunakan haruslah jelas dan kelihatan dari jarak jauh, sehingga anak yang berada di belakang dapat juga melihat dengan jelas.

Menurut Buehl (Apriani dkk, 2010:20) menjelaskan bahwa *Examples Non Examples* adalah taktik yang dapat digunakan untuk mengajarkan definisi konsep. Taktik ini bertujuan untuk mempersiapkan siswa secara cepat dengan menggunakan 2 hal yang terdiri dari *Examples Non Examples* dari suatu definisi konsep yang ada dan meminta siswa untuk mengklasifikasikan keduanya sesuai dengan konsep yang ada. *Examples* memberikan gambaran akan sesuatu yang menjadi contoh akan suatu materi yang sedang dibahas, sedangkan *Non Examples* memberikan gambaran akan sesuatu yang bukanlah contoh dari suatu materi yang sedang dibahas.

Examples Non Examples merupakan metode pembelajaran dengan mempersiapkan gambar, diagram, atau tabel sesuai materi bahan ajar dan

kompetensi, sajian gambar ditempel atau memakai LCD/OHP, dengan petunjuk guru siswa mencermati sajian, diskusi kelompok tentang sajian gambar tadi, presentasi hasil kelompok, bimbingan penyimpulan, evaluasi, dan refleksi menurut Roestiyah (2001: 73).

Selanjutnya Slavin (Djamarah,2006:1) dijelaskan bahwa *Examples Non Examples* adalah metode pembelajaran yang menggunakan contoh-contoh. Contoh-contoh dapat diperoleh dari kasus atau gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar.

Menurut Agus Suprijono(2009 : 125) Sintaks metode pembelajaran *Examples Non Examples* adalah :

- 1) Guru mempersiapkan gambar-gambar sesuai dengan tujuan pembelajaran. Gambar yang digunakan tentunya merupakan gambar yang relevan dengan materi yang dibahas sesuai dengan Kompetensi Dasar.
- 2) Guru menempelkan gambar di papan atau ditayangkan melalui LCD atau OHP, jika ada dapat pula menggunakan proyektor. Pada tahapan ini guru juga dapat meminta bantuan siswa untuk mempersiapkan gambar yang telah dibuat dan sekaligus pembentukan kelompok siswa.
- 3) Guru memberi petunjuk dan memberi kesempatan pada siswa untuk memperhatikan/menganalisis gambar. Biarkan siswa melihat dan menelaah gambar yang disajikan secara seksama, agar detil gambar dapat dipahami oleh siswa. Selain itu, guru juga memberikan deskripsi jelas tentang gambar yang sedang diamati siswa.

- 4) Melalui diskusi kelompok 2-3 orang siswa, hasil diskusi dari analisis gambar tersebut dicatat pada kertas. Kertas yang digunakan akan lebih baik jika disediakan oleh guru.
- 5) Tiap kelompok diberi kesempatan membacakan hasil diskusinya. Siswa dilatih untuk menjelaskan hasil diskusi mereka melalui perwakilan kelompok masing-masing.
- 6) Mulai dari komentar/hasil diskusi siswa, guru mulai menjelaskan materi sesuai tujuan yang ingin dicapai. Setelah memahami hasil dari analisa yang dilakukan siswa, maka guru mulai menjelaskan materi sesuai tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.
- 7) Guru dan siswa menyimpulkan materi sesuai dengan yang dibahas.

b. Kelebihan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples*

Menurut Buehl (Apriani dkk, 2007:219) mengemukakan kelebihan metode *Examples Non Examples* antara lain:

- 1) Siswa berangkat dari satu definisi yang selanjutnya digunakan untuk memperluas pemahaman konsepnya dengan lebih mendalam dan lebih kompleks.
- 2) Siswa terlibat dalam satu proses *discovery* (penemuan), yang mendorong mereka untuk membangun konsep secara progresif melalui pengalaman dari *Examples Non Examples*.
- 3) Siswa diberi sesuatu yang berlawanan untuk mengeksplorasi karakteristik dari suatu konsep dengan mempertimbangkan bagian *Non Examples* yang dimungkinkan masih terdapat beberapa bagian yang merupakan suatu karakter dari konsep yang telah dipaparkan pada bagian *Examples*.

Keunggulan lainnya dalam metode pembelajaran *Examples Non Examples* diantaranya :

- 1) Siswa lebih berfikir kritis dalam menganalisa gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar (KD).
- 2) Siswa mengetahui aplikasi dari materi berupa contoh gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar (KD).
- 3) Siswa diberi kesempatan mengemukakan pendapatnya yang mengenai analisis gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar (KD).

c. Kekurangan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples*

- 1) Tidak semua materi dapat disajikan dalam bentuk gambar.
- 2) Memakan waktu yang lama.

6. Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan

Pembelajaran pengetahuan bahan makanan adalah salah satu pelajaran yang harus diikuti oleh siswa kelas X SMK Tata Boga baik program keahlian tata boga maupun patiseri dimana dalam pembelajaran ini materi yang di berikan disemester gasal maupun genap. Tujuan dari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan adalah memperkenalkan berbagai bahan makanan dan klasifikasinya serta memperkenalkan pengaruh pengolahan pada bahan makanan tersebut. Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menjadi dasar sebelum praktek pengolahan makanan.

Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan adalah salah satu mata pelajaran yang ada dikelas X tingkat SMK sesuai dengan mata pelajaran yang ada di Kurikulum 2013. Mata pelajaran ini setiap kali pertemuan adalah 3 jam

pelajaran. Berikut ini adalah Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.

Tabel 1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.

Kompetensi Inti		Kompetensi Dasar	
KI 1.	Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
KI 2.	Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjamsama, cinta damai, responsive, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1	memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis jenis bahan makanan.
		2.2	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
		2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

Kompetensi Inti		Kompetensi Dasar	
KI 3.	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.12	Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)
KI 4.	Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri bertindak efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung	4.12	Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan

B. Kajian Penelitian yang Relevan

1. Penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dalam meningkatkan hasil belajar siswa oleh Sri Mariani, Bachtiar A. Wahab dan F.Y. Khosmas (2013) Dari tabel diketahui persentase siswa yang tuntas atau mencapai KKM mengalami peningkatan sebesar 23,33%. Peningkatan persentase ketuntasan ini terjadi pada siswa-siswa yang tidak tuntas di siklus I namun mencapai ketuntasan di siklus II, hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu pertama pelaksanaan pembelajaran yang dilakukan guru sesuai dengan rencana pelaksanaan pembelajaran, kedua siswa lebih antusias

dalam menganalisa gambar dan ketiga guru lebih baik dalam membimbing siswa pada kegiatan kelompok.

Dari 13 siswa yang tidak tuntas di siklus I, pada siklus II sebanyak 7 orang siswa yang sama mengalami peningkatan hasil belajar sehingga mencapai ketuntasan. Ada 6 orang yang tidak mengalami peningkatan nilai tes siklus I dan siklus II dikarenakan siswa tersebut kurang semangat dalam mengikuti kegiatan pembelajaran. Persentase jumlah siswa yang mencapai KKM pada siklus II yaitu 80% sudah melampaui persentasi minimal yang ditetapkan peneliti pada indikator keberhasilan yaitu minimal 70% dari jumlah siswa dapat mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 70.

2. Penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* untuk meningkatkan motivasi dan hasil belajar siswa pada mata pelajaran pendidikan kewarganegaraan di kelas VIII B di SMP N 1 Kejayan Kabupaten Pasuruan oleh Selvia Rosalina (2014) menunjukkan bahwa setelah pembelajaran siklus pertama dengan menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples* Pada siklus I jumlah siswa yang telah tuntas belajar meningkat sebanyak 7 siswa atau 19% dengan nilai rata-rata kelas sebesar 71. Nilai rata-rata kelas dapat dikatakan belum tuntas karena dibawah KKM, dan belum mencapai ketuntasan belajar klasikal karena siswa yang tuntas belajar masih dibawah 80%. Pada siklus II siswa yang tuntas belajar sebanyak 32 siswa atau 84% dengan nilai rata-rata kelas sebesar 86. Ketuntasan belajar klasikal dan nilai ratarata kelas sudah tercapai setelah siklus II.

3. Penerapan metode *Examples Non Examples* berbantuan Media Lagu untuk Meningkatkan Keaktifan siswa dalam Pembelajaran IPS di Kelas VII D SMPN 1 Ngemplak Sleman oleh Dian Novita Sari (2014). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *Examples Non Examples* berbantuan media lagu dapat meningkatkan keaktifan siswa. Berdasarkan hasil observasi, keaktifan siswa mengalami peningkatan pada kegiatan pra tindakan sebesar 22% kemudian meningkat pada siklus I sebesar 66% sedangkan pada siklus II sebesar 81% dan sudah mencapai kriteria keberhasilan tindakan. Berdasarkan hasil perhitungan angket juga menunjukkan peningkatan keaktifan siswa pada siklus I sebesar 65% menjadi 79% pada siklus II dan sudah mencapai kriteria keberhasilan tindakan.

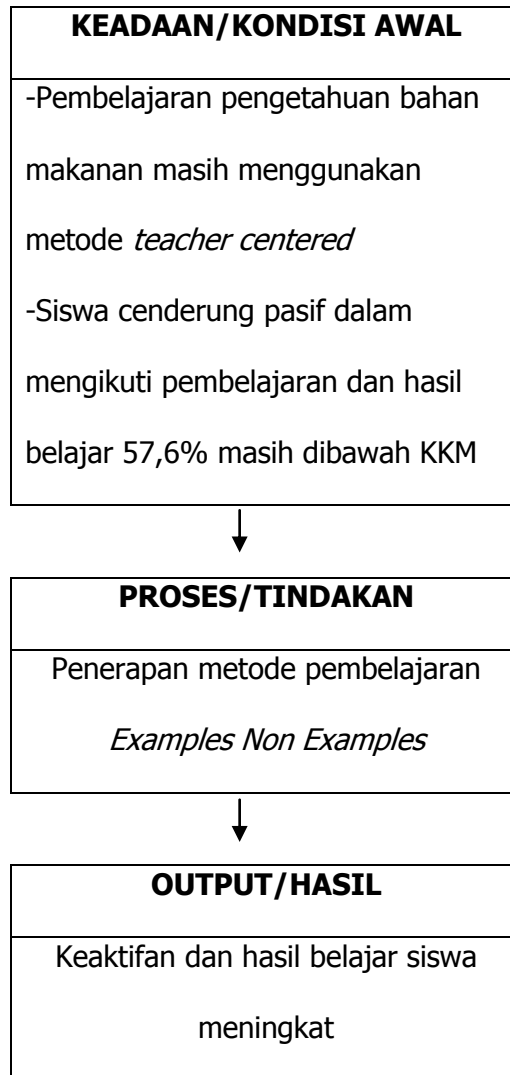
C. Kerangka Pikir

Kegiatan pembelajaran merupakan kegiatan yang bertujuan secara sistematis dan terarah pada terjadinya proses belajar. Kegiatan pembelajaran terdiri dari *input*, *process* dan *output*. Dilihat dari segi proses pada dasarnya siswa itu aktif akan tetapi metode pembelajaran yang digunakan guru saat mengajar Kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta menggunakan metode yang cenderung membuat siswa menjadi bosan dan kurang aktif dalam mengikuti proses pembelajaran metode yang digunakan oleh guru adalah metode *teacher centered*, padahal pada kurikulum 2013 proses pembelajaran yang berlangsung haruslah *student centered*. Hal ini berdampak pada hasil belajar yang kurang maksimal dengan hasil ulangan harian smester ganjil sebesar 56,7% masih

dibawah KKM dan nilai keaktifan siswa yang rata rata nilai berkisar 2-3 dimana skor tertinggi dalam keaktifan siswa sebesar 4.

Penggunaan metode pembelajaran yang tepat merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi keaktifan dan hasil belajar siswa. Salah satu metode pembelajaran yang dapat menjadi alternatif untuk memperbaiki proses pembelajaran adalah penerapan metode pembelajaran kontekstual seperti *Examples Non Examples*. Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* merupakan metode pembelajaran yang menggunakan gambar sebagai media pembelajaran. Penggunaan media gambar ini disusun dan dirancang agar anak dapat menganalisis gambar tersebut menjadi sebuah bentuk diskripsi singkat mengenai apa yang ada di dalam gambar dan membuat siswa akan lebih aktif dalam mengikuti pembelajaran.

Dengan pemilihan metode pembelajaran yang menarik maka dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta. Berdasarkan kerangka pemikiran tersebut dapat dituangkan dalam bagan sebagai berikut :



Gambar 1. Kerangka Berfikir

D. Hipotesis Tindakan

Berdasarkan deskripsi teori diatas, untuk mengetahui peningkatan keaktifan belajar dan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan dengan menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples* di SMK N 6 Yogyakarta, maka hipotesis tindakan pada penelitian ini adalah :

1. Penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan belajar Pengetahuan Bahan Makanan siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

2. Penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas (*Classroom Action Research*) yang berfokus pada upaya meningkatkan hasil, yaitu lebih baik dari sebelumnya. Penelitian ini termasuk pada ruang lingkup penelitian terapan (*Applied Research*) yang menggabungkan antara pengetahuan, penelitian dan tindakan. Menurut O'Brien (Endang Mulyatiningsih, 2011:59) penelitian tindakan dilakukan ketika sekelompok orang (siswa) itu diidentifikasi permasalahannya, kemudian peneliti (guru) menetapkan suatu tindakan untuk mengatasi permasalahan tersebut. Saat tindakan sedang berlangsung, peneliti selalu mengamati perubahan perilaku yang terjadi pada siswa dan faktor yang menyebabkan tindakan tersebut dapat sukses maupun gagal. Apabila peneliti merasa tindakan masih kurang berhasil maka dapat dilakukan tindakan kembali sampai seterusnya. Penelitian tindakan kelas bertujuan untuk mengembangkan metode pembelajaran yang paling efektif dan efisien pada situasi yang alamiah (bukan eksperimen). *Action research* beranggapan bahwa pengetahuan dapat dibangun dari pengalaman, terutama pengalaman yang didapatkan melalui tindakan (*action*).

Menurut Suharsimi Arikunto (2010:2-3) penelitian tindakan kelas terdiri dari tiga kata yaitu penelitian, tindakan dan kelas adalah suatu pencermatan terhadap kegiatan belajar berupa sebuah tindakan yang sengaja dimunculkan dan terjadi dalam sebuah kelas secara bersama sama. Tindakan ini diberikan oleh guru atau dengan arahan guru yang dilakukan siswa.

Desain penelitian ini menggunakan model yang diciptakan oleh Kemmis dan Taggart (Endang Mulyatiningsih, 2011:70). Prosedur penelitian tindakan dapat dibagi menjadi empat tahap kegiatan pada satu putaran (siklus) yaitu : perencanaan – tindakan dan observasi – refleksi. Kegiatan dan observasi digabung dalam satu waktu, yaitu ada saat dilaksanakan tindakan sekaligus dilaksanakan observasi. Hasil observasi kemudian direfleksikan untuk merencanakan tindakan tahap selanjutnya. Siklus tersebut kemudian dilakukan terus menerus sampai peneliti merasakan puas terhadap hasil tindakan tersebut dan masalah dapat terselesaikan serta peningkatan hasil belajar sudah maksimal atau tidak perlu ditingkatkan kembali. Pelaksanaan tindakan kelas berkembang melalui spiral yang dimulai dari perencanaan (*planning*), diteruskan dengan pelaksanaan tindakan (*acting*) dan diikuti dengan pengamatan sistematis terhadap tindak selanjutnya dan seterusnya sampai tujuan pelaksanaan tindakan ini berhasil.

1. Perencanaan (*Planning*)

Kegiatan yang dilakukan dalam proses perencanaan ialah menentukan tujuan penelitian yaitu mencari sisi kelemahan yang timbul, kemudian kelemahan tersebut diidentifikasi dan dianalisis kelayakannya untuk diatasi dengan Penelitian Tindakan Kelas.

2. Pelaksanaan tindakan (*action*) dan Observasi (*observation*)

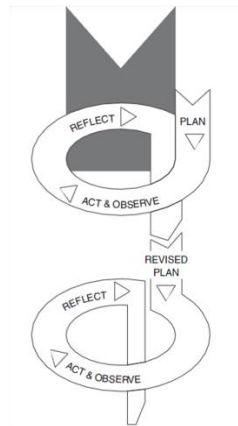
Dalam tahap pelaksanaan tindakan, peneliti berusaha mengatasi masalah masalah yang terjadi dengan menggunakan strategi strategi pembelajaran. Sedangkan pada tahap observasi, peneliti mengamati, mencatat dan mendokumentasikan hal hal yang terjadi selama tindakan berlangsung untuk

mengetahui kesesuaian antara pelaksanaan tindakan dengan rencana tindakan yang telah ditentukan.

3. Refleksi (*reflecting*)

Setelah dilakukan pengamatan, peneliti mengingat dan merenungkan serta mengevaluasi hasil pengamatan yang telah dilakukan. Kekurangan yang ditemui dalam siklus terdahulu dapat digunakan sebagai dasar atau tolak ukur sehingga pada siklus berikutnya akan menjadi lebih baik.

Gambar model penelitian Kemmis dan Taggart dapat dilihat pada Gambar.2 dibawah ini :



Gambar 2. Model penelitian Kemmis dan Taggart
(Endang Mulyatiningsih 2011:71)

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK N 6 Yogyakarta, yang beralamatkan di Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta.

2. Waktu penelitian

Waktu penelitian adalah waktu yang digunakan selama penyusunan proposal berlangsung sampai waktu ujian yaitu sejak bulan september 2014 –

juni 2015. Dalam penelitian ini, waktu peneliti pada saat pemberian tindakan disesuaikan dengan waktu yang diberikan kepada sekolah SMK N 6 Yogyakarta yaitu pada bulan januari hingga bulan mei tindakan penelitian dilakukan tanggal 4 mei dan 11 mei 2015. Adapun tahap yang dilakukan adalah tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap pelaporan.

C. Subyek dan Obyek penelitian

1. Subyek Penelitian

Subyek penelitian adalah orang-orang yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013:61). Subyek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta yang berjumlah 31 siswa.

2. Obyek Penelitian

Obyek penelitian dibedakan atas dua macam, yaitu : 1) obyek yang mencerminkan proses dan 2) obyek yang mencerminkan produk. Obyek yang mencerminkan proses merupakan tindakan yang dilakukan beserta perangkat pendukungnya. Sedangkan obyek yang mencerminkan produk merupakan masalah pembelajaran yang diharapkan mengalami perbaikan dan pengaruh siswa terhadap pembelajaran yang dilakukan. Obyek dalam penelitian ini yaitu keaktifan dan hasil belajar pengetahuan bahan makanan siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta melalui penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples*.

D. Jenis Tindakan

Penelitian tindakan kelas ini dirancang dalam beberapa kegiatan meliputi kegiatan persiapan atau pra tindakan dan kegiatan tindakan penelitian. Dalam

penelitian ini menggunakan model Kemmis dan Taggart yang terdiri dari beberapa siklus dan masing masing siklus mempunyai 4 komponen yang sama, yaitu: Perencanaan (*Planning*). Pelaksanaan tindakan (*acting*), pengamatan (*observing*) dan refleksi (*reflecting*) dalam spiral yang selalu terkait. Adapun prosedur perencanaan pelaksanaan tindakan adalah sebagai berikut :

1. Tahap pendahuluan

a. Observasi

Observasi dilakukan secara langsung untuk melaksanakan pengamatan dalam rangka kesediaan sekolah yang bersangkutan untuk digunakan sebagian tempat penelitian. Observasi ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran.

b. Perizinan

Kegiatan memperoleh izin dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan pihak terkait dalam hal ini perizinan penelitian.

2. Siklus I

a. Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan tindakan dilakukan oleh peneliti. Berdasarkan hasil dari pral siklus, rencana tindakan pada siklus pertama adalah :

- 1) Peneliti menyusun perencanaan mengenai pelaksanaan pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada siswa kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta.
- 2) Menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples* sebagai solusi pemecahan masalah pembelajaran. Pembelajaran *Examples Non Examples* akan dibuat dengan skenario sebagai berikut :

- a) Siswa dibentuk menjadi 6 kelompok,
 - b) Siswa diberi gambar dan soal diskusi,
 - c) Siswa menganalisis gambar yang disajikan pada *powerpoint* dan gambar dan menjawab pertanyaan sesuai dengan yang diberikan pada masing masing kelompok,
 - d) Siswa diberi waktu untuk mempresentasikan hasil diskusi.
- 3) Membuat skenario pembelajaran yang meliputi : pembuatan RPP dan handout materi Pengetahuan Bahan Makanan, alat evaluasi (soal tes) dan lembar observasi. Membuat kartu nomor (pin) berwarna ungu untuk nomor absen siswa, yaitu untuk memudahkan dalam pengamatan keaktifan siswa selama proses pembelajaran sedang berlangsung.
 - 4) Membuat kelompok belajar yang dipilih secara *heterogen* berdasarkan presensi siswa, masing masing kelompok terdiri dari 5-6 siswa.
- b. Pelaksanaan Tindakan (*acting*)
- 1) Guru melakukan apersepsi yang berkaitan dengan materi Pengetahuan Bahan Makanan.
 - 2) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.
 - 3) Guru membentuk 6 kelompok belajar untuk diskusi dengan menggunakan metode *Examples Non Examples*
 - 4) Guru menjelaskan materi Pengetahuan Bahan Makanan.
 - 5) Guru memberikan soal *pre test*.
 - 6) Siswa melakukan diskusi.
 - 7) Hasil diskusi dipresentasikan didepan kelas.

- c. Pengamatan dan tes hasil belajar (*observing*)
 - 1) Melakukan pengamatan terhadap keaktifan siswa dalam kelas dengan menggunakan lembar observasi yang sudah disiapkan yang dilakukan oleh 1 orang observer.
 - 2) Mengukur tingkat pengetahuan siswa dengan tes hasil belajar (*post test*).
- d. Refleksi (*Reflecting*)
 - 1) Melakukan evaluasi tindakan yang telah dilakukan meliputi keaktifan siswa dan tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan.
 - 2) Melakukan pertemuan dengan guru pengampu untuk membahas hasil evaluasi tentang skenario pembelajaran dan lembar kerja siswa.
 - 3) Memperbaiki pelaksanaan tindakan sesuai hasil evaluasi, untuk digunakan pada siklus berikutnya.

3. Siklus II

- a. Perencanaan (*Planning*)
 - 1) Identifikasi masalah yang muncul pada siklus I yang belum teratasi yang berupa keaktifan siswa dan hasil belajar siswa yang masih rendah.
 - 2) Menentukan indikator pencapaian hasil belajar yaitu siswa memperhatikan penjelasan guru, bertanya, menjawab pertanyaan, mengemukakan pendapat, berdiskusi dan presentasi serta nilai hasil belajar dengan kategori amat baik.
 - 3) Pengembangan program tindakan II yaitu dengan menambahkan materi Video tentang pengolahan kopi, teh dan coklat serta hasil olah dari teh, kopi dan coklat.

b. Tindakan (*Acting*)

Pelaksanaan program tindakan II yang mengacu pada identifikasi masalah yang muncul pada siklus I, sesuai dengan alternatif permasalahan yang sudah ditentukan, antara lain :

- 1) Menerapkan tindakan yang mengacu pada skenario pembelajaran.
- 2) Guru memberikan soal *Pre Test*.
- 3) Guru membuat pola belajar yang memancing siswa melakukan kegiatan bertanya dan mengemukakan pendapat.
- 4) Guru mendorong siswa bekerjasama dengan siswa yang lain dalam bentuk diskusi tentang materi pengetahuan bahan makanan.
- 5) Siswa mempresentasikan hasil diskusi dihadapan guru dan kelompok yang lain.
- 6) Guru mendorong siswa menanggapi hasil presentasi.

c. Pengamatan (*Observing*)

- 1) Melakukan observasi sesuai dengan format yang sudah disiapkan dengan mencatat semua hal yang terjadi selama pelaksanaan tindakan berlangsung.
- 2) Mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman siswa dengan tes hasil belajar (*post test*).
- 3) Menilai hasil tindakan sesuai dengan format yang sudah dikembangkan.

d. Refleksi (*Reflecting*)

- 1) Melakukan evaluasi terhadap tindakan pada siklus II berdasarkan data yang terkumpul.

- 2) Membahas hasil evaluasi tentang skenario pembelajaran pada siklus II.
- 3) Evaluasi tindakan siklus II.

E. Teknik dan Instrumen Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi Keaktifan

Observasi merupakan metode pengumpulan data melalui pengamatan tingkat keaktifan siswa dalam proses pembelajaran. Dalam penelitian ini, peneliti dibantu oleh observer yang akan mengamati proses pembelajaran yang akan berlangsung.

b. Tes Pengetahuan

Tes digunakan untuk mengukur hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada aspek kognitif yaitu mengetahui sejauh mana siswa menguasai materi yang sudah disampaikan. Peneliti menggunakan *pre test* dan *post test* untuk mengukur peningkatan hasil belajar siswa pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan. keberhasilan belajar dapat dilihat dari Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang ada di SMK N 6 Yogyakarta adalah sebesar 78. Tes pengetahuan dalam penelitian ini menggunakan bentuk tes Pilihan Ganda.

c. Dokumentasi

Dokumentasi berisi tentang foto kegiatan siswa dan guru pada saat proses pembelajaran berlangsung dan merupakan bukti penelitian. hasil tes ulangan harian siswa selama pembelajaran Pengetahuan bahan makanan

menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dan dan daftar presensi siswa kelas X Jasa Boga 3.

2. Instrumen Penilaian

a. Pedoman Observasi

Pedoman observasi merupakan pedoman bagi observer untuk mengamati hal hal yang akan diamati. Pedoman observasi digunakan untuk mengukur aspek afektif dan psikomotor. Kisi kisi keaktifan siswa menurut Sardiman (2011:101) yang membagi jenis jenis aktivitas siswa menjadi 8 jenis yaitu *visual activities, oral activities, listening activities, writting activities, drawing activities, motor activities, mental activities, emotional activities*. namun kisi kisi yang dibuat hanya mengambil 6 jenis yaitu *visual activities, oral activities, listening activities, writting activities, mental activities* dan *emotional activities* karena dalam pembelajaran tidak melakukan aktivitas seperti menggambar maupun motorik (praktek). Pedoman observasi dapat dilihat pada kisi kisi keaktifan siswa pada Tabel 2:

Tabel 2. Kisi Kisi Keaktifan Siswa

Kegiatan	Indikator	Sumber data
<i>Visual Activities</i>	Membaca materi dan menandai hal hal yang penting.	Siswa
<i>Oral Activities</i>	Menjawab pertanyaan guru maupun sesama siswa	Siswa
	Menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapat pada saat diskusi.	
<i>Listening Activities</i>	Mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan sekssama.	Siswa
<i>Writting Activities</i>	Merangkum materi dari guru dan diskusi.	Siswa
<i>Mental Activities</i>	Bekerja sama dengan teman satu kelompok, berani bertanya, berani menjawab pertanyaan dan membacakan hasil diskusi didepan kelas .	Siswa
<i>Emotional Activities</i>	Bersemerangat dalam mengikuti pelajaran dan diskusi	Siswa

Dalam penilaian keaktifan siswa masing masing indikator yang akan diamati menggunakan skala likert empat jawaban alternatif, yaitu : sangat baik, baik, tidak baik dan sangat tidak baik (Endang Mulyatiningsih, 2011:29). Rincian dan skala kriteria jawaban alternatif dan pedoman penilaian lembar observasi pada tiap tiap indikator sebagai berikut :

Tabel 3. Kriteria Jawaban Alternatif Skala Likert

Kriteria	Nilai
Sangat baik	4
Baik	3
Tidak baik	2
Sangat tidak baik	1

Dalam Tabel 3 disajikan kriteria jawaban alternatif menggunakan skala likert, dengan empat jawaban alternatif. nilai 4 diberikan untuk keaktifan siswa yang sangat baik, nilai 3 untuk keaktifan siswa yang baik, siswa diberi nilai 2 jika keaktifan yang dimiliki tidak baik, sedangkan siswa yang memiliki kriteria keaktifan sangat tidak baik nilai yang diberikan adalah 1.

Penilaian keaktifan siswa dalam penelitian, observer dibantu menggunakan pedoman penilaian yang masing masing dari indikator mempunyai kriteria skor nilai, pada Tabel 4 dijelaskan tentang kriteria skor nilai pada kegiatan *visual activities*, *oral activites* dan *listening activities*. Dan pada Tabel 5 juga dijelaskan tentang kriteria skor nilai pada kegiatan *writting activities*, *mental activities* dan *emotional activities*.

Tabel 4. Pedoman Penilaian Kegiatan *Visual Activities, Oral Activities dan Listening Activities*.

No	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Membaca materi dan menandai hal hal yang penting	Skor 4	Siswa membaca semua materi dan menandai yang dianggap penting
		Skor 3	Siswa membaca sebagian materi dan hanya membaca topik topik tertentu dan menandai hal hal penting
		Skor 2	Siswa membaca sebagian materi dan tidak memandai hal hal penting
		skor 1	Siswa tidak membaca materi dan menandai hal hal penting
2.	Membuat pertanyaan, menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapat pada saat diskusi	Skor 4	Siswa mampu membuat pertanyaan, menjawab dan mengemukakan pendapatnya dengan tidak membahas terlebih dahulu dengan temannya
		Skor 3	Siswa membuat pertanyaan, menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapatnya dengan tidak membahas terlebih dahulu dengan temannya
		Skor 2	Siswa membuat pertanyaan, menjawab dan mengemukakan pendapat karena ditunjuk teman
		skor 1	Siswa hanya berdiam diri tidak mencoba membuat pertanyaan dan menjawab pertanyaan bahkan mengemukakan pendapat
3.	Mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan teman satu kelompok	Skor 4	Siswa mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan seksama dan mencatat hal penting
		Skor 3	Siswa mendengarkan penjelasan guru dan diskusi sesekali mencatat hal penting
		Skor 2	Siswa mendengarkan saat guru menjelaskan materi dan diskusi saja tidak mencatat
		Skor 1	Siswa sama sekali tidak berkonsentrasi saat guru menjelaskan materi dan saat diskusi berlangsung

Indikator kegiatan *visual activities* adalah membaca materi dan menandai hal hal yang penting dengan skor 4 siswa membaca dan menandai hal penting pada *handout*, skor 3 siswa membaca sebagian materi dan hanya membaca topik topik tertentu dan menandai hal hal penting, skor 2 siswa membaca sebagian

materi dan tidak menandai hal hal penting dan skor 1 siswa tidak membaca materi maupun menandai hal hal penting.

Kegiatan *oral activities* yaitu membuat pertanyaan, menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapat pada saat diskusi dengan skor 4 siswa mampu membuat pertanyaan, jawaban dan mengemukakan pendapatnya dengan tidak membahas terlebih dahulu dengan temannya, skor 3 siswa membuat pertanyaan, menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapatnya dengan tidak membahas terlebih dahulu dengan temannya, skor 2 siswa membuat pertanyaan, menjawab dan mengemukakan dan skor 1 siswa tidak membuat pertanyaan, menjawab maupun mengemukakan pendapat.

Pada kegiatan *listening activities* siswa mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan teman satu kelompok. Siswa yang menjelaskan penjelasan dari guru dan diskusi dengan seksama dan mencatat hal penting diberi skor 4, siswa yang mendengarkan penjelasan dari guru dan diskusi sesekali mencatat hal penting diberi skor 3, siswa yang mendengarkan saat guru menjelaskan materi dan diskusi saja namun tidak mencatat, sedangkan siswa yang sama sekali tidak berkonsentrasi saat guru menjelaskan materi maupun saat diskusi berlangsung hanya diberi skor 1. Pada Tabel 5 berikut ini akan dijelaskan indikator dan kriteria skor nilai untuk aktivitas *writing activities*, *mental activities* dan *emotional activities*.

Tabel 5. Pedoman Penilaian Kegiatan *Writing Activities*, *Mental Activities* dan *Emotional Activities*.

No	Indikator	Skor	Kriteria
1.	Merangkum materi diskusi dan materi dari guru	Skor 4	Siswa mencatat hal penting pada saat guru menjelaskan materi dan saat diskusi berlangsung
		Skor 3	Siswa sesekali merangkum saat guru menjelaskan dan sesekali merangkum saat diskusi
		Skor 2	Siswa hanya merangkum saat guru menjelaskan materi saja
		skor 1	Siswa tidak merangkum saat guru menjelaskan materi saat diskusi berlangsung
2.	Bekerja sama dengan teman satu kelompok, berani bertanya, berani menjawab pertanyaan dan membacakan hasil diskusi didepan kelas.	Skor 4	Siswa memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar dan membacakan hasil diskusi didepan kelas
		Skor 3	Siswa memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar namun tidak berani membacakan hasil diskusi depan kelas
		Skor 2	Siswa hanya sesekali memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar dan dan tidak berani membacakan hasil diskusi didepan kelas
		skor 1	Siswa tidak memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar dan tidak berani membacakan hasil diskusi ddepan kelas
3.	Bersemangat dalam mengikuti pembelajaran dan diskusi	Skor 4	Siswa terlihat bersemangat mendengarkan penjelasan guru, dan melaksanakan hasil diskusi
		Skor 3	Siswa terlihat bersemangat mendengarkan penjelasan guru namun terlihat tidak besemangat pada saat diskusi
		Skor 2	Siswa hanya sesekali ikut aktif dan bersemangat ketika mendengarkan penjelasan guru dan diskusi
		Skor 1	Siswa tidak bersemangat mendengarkan penjelasan guru, dan melaksanakan hasil diskusi

Pada kegiatan *writing activities* dengan indikator mengrnagkum materi diskusi dan materi dari guru. Kriteria siswa dengan skor 4 yaitu siswa mencatat hal penting pada saat guru menjelaskan materi dan saat diskusi berlangsung, skor 3 siswa sesekali merangkum saat guru menjelaskan maupun pada saat diskusi, skor 2 siswa hanya merangkum saat guru menjelaskan materi saat diskusi berlangsung dan skor 1 siswa tidak meringkumbaik saat dijelaskan oleh guru maupun saat diskusi

Mental activities merupakan kegiatan yang melatih siswa untuk bekerjasama dnegan teman satu kelompok, berani bertanya, berani menjawab pertanyaan dan membacakan hasil diskusi didepan kelas, masing masing dari skor mental acitivities adalah : skor 4 siswa memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar dan membacakan hasil diksusi didepan kelas, skor 3 siswa memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar namun tidak berani membacakan hasil diksusi didepan kelas, skor 2 siswa hanya sesekali memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar dan tidak berani membacakan hasil diskusi didepan kelas dan skor 1 siswa tidak memberikan pendapat tentang materi diskusi yang disajikan dalam gambar dan tidak berani membacakan hasil diskusi didepan kelas.

Indikator pada kegiatan *emotional activities* adalah bersemangat dalam mengikut pembelajaran dan diskusi, dengan kriteria skor 4 yaitu siswa terlihat bersemangat mendengarkan penjelasan guru dan melaksanakan hasil diskusi, skor 3 siswa terlihat bersemangat mendengarkan penjelasan guru namun terlihat tidak bersemangat dalam diskusi, skor 2 siswa hanya sesekali ikut aktif dan

bersemangat ketika pembelajaran dan skor 1 siswa tidak bersemangat mengikuti pembelajaran.

b. Tes Pengetahuan

Tes yang digunakan untuk mengukur hasil belajar siswa khususnya aspek kognitif. Penelitian ini menggunakan *pre test* dan *post test* untuk mengetahui peningkatan hasil belajar siswa. Soal tes yang dibuat oleh peneliti terlebih dahulu dikonsultasikan kepada guru mata pelajaran. Tes yang digunakan dalam penelitian ini adalah dalam bentuk pilihan ganda. Berikut ini adalah kisi kisi tes hasil belajar siswa siklus I dan siklus II :

Tabel 6. Kisi Kisi Tes Hasil Belajar Siswa Siklus I

Kompetensi dasar	Indikator	Tujuan	No. Soal
3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)	Menjelaskan jenis jenis kopi dan karakteristik kopi	Siswa mampu menjelaskan jenis jenis kopi dan karakteristik kopi	1-4
	Menyebutkan jenis jenis teh dan karakteristik teh	Siswa mampu menyebutkan jenis jenis teh dan karakteristik teh	5-12
	Mendeskripsikan jenis jenis coklat dan karakteristik coklat	Siswa mampu mendeskripsikan jenis jenis coklat dan karakteristik coklat	13-15

(sumber : Silabus Pengetahuan Bahan Makanan Kelas X SMK).

Pada Tabel 6 dijelaskan kompetensi dasar yang diambil dari silabus Pengetahuan Bahan Makanan kurikulum 2013, Yaitu mendeskripsikan tentang bahan minuman berupa kopi, teh dan coklat. Indikator pada tes hasil belajar siklus I yaitu menjelaskan jenis jenis kopi dan karakteristik kopi, jenis jenis teh dan karakteristik teh dan jenis jenis coklat dan karakteristik coklat. Pada Tabel 7 disajikan kisi kisi tes hasil belajar siswa siklus II.

Tabel 7. Kisi Kisi Tes Hasil Belajar Siswa Siklus II

Kompetensi dasar	Indikator	Tujuan	No. Soal
3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)	Menyebutkan jenis jenis hasil olah kopi dan cara pembuatannya	Siswa mampu menyebutkan jenis jenis hasil olah kopi dan cara pembuatannya	1-4
	Menjelaskan mesin pembuat olahan kopi espresso	Siswa mampu menjelaskan mesin pembuat olahan kopi espresso	5
	Menceritakan kembali urutan pengolahan biji kopi dan dekafeinasi	Siswa mampu menceritakan kembali urutan pengolahan biji kopi dan dekafeinasi	6-7
	Menceritakan kembali cara olah teh oolong, teh putih	Siswa mampu menceritakan kembali cara olah teh oolong, teh putih	8-11
	Menyebutkan fungsi coklat yang digunakan dalam pengolahan makanan	Siswa mampu menyebutkan fungsi coklat yang digunakan dalam pengolahan makanan	12
	Menjelaskan cara pembuatan coklat natural	Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan coklat natural	13
	Menyebutkan manfaat coklat dan senyawa alkaloid yang terkandung didalam coklat	Siswa mampu menyebutkan manfaat coklat dan senyawa alkaloid yang terkandung didalam coklat	14-15

(sumber : Silabus Pengetahuan Bahan Makanan Kelas X SMK).

Pada Tabel 7 dijelaskan kompetensi dasar pada siklus II adalah mengevaluasi perubahan sifat kopi teh dan coklat akibat proses pengolahan dengan indikator kisi kisi soal siklus II ada 7 indikator, yaitu menjelaskan jenis jenis hasil olah kopi dan cara pembuatannya, menjelaskan mesin pembuat olahan kopi espresso, menjelaskan urutan pengolahan biji kopi dan dekafeinasi,

menjelaskan cara olah teh oolong dan teh putih, menjelaskan fungsi coklat yang digunakan dalam pengolahan makanan, menjelaskan cara pembuatan coklat natural dan menjelaskan manfaat coklat dan senyawa alkaloid yang tergantung dalam coklat.

c. Dokumentasi

Dokumentasi digunakan untuk memperkuat data yang diperoleh selama penelitian dilakukan. Dokumen yang digunakan berupa daftar nilai siswa, pedoman observasi, dan dokumentasi berupa foto saat penelitian berlangsung.

3. Validitas Instrumen

a. Validitas

Menurut Suharsimi Arikunto (2013:211) validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan sesuatu instrumen-instrumen. Sedangkan menurut Sugiyono (2013:348) valid berarti suatu instrumen-instrumen tersebut benar-benar dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur.

Sugiyono (2013: 352-354) mengemukakan validitas instrumen dibagi menjadi 3 macam, yaitu:

1) Pengujian validitas konstruk (*construct validity*)

Untuk menguji validitas konstruk, maka dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgment experts*). Dalam hal ini setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonstruksikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun itu. Mungkin para ahli akan memberi pendapat:

instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan, dan mungkin dirombak total.

2) Pengujian validitas isi (*content validity*)

Untuk instrumen yang berbentuk tes, maka pengujian validasi isi dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang akan diajarkan. Seorang guru yang memberi ujian diluar pelajaran yang telah ditetapkan, berarti instrumen ujian tersebut tidak mempunyai validitas isi. Untuk instrumen yang akan mengukur efektifitas pelaksanaan program, maka pengujian validitas isi dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan isi atau rancangan yang telah ditetapkan.

3) Pengujian validitas eksternal

Validitas eksternal instrumen diuji dengan cara membandingkan (untuk mencari kesamaan) antara kriteria yang ada pada instrumen dengan fakta-fakta empiris yang terjadi dilapangan. Misalnya instrumen untuk mengukur kerja sekelompok pegawai, maka kriteria kerja pada instrumen itu dibandingkan dengan catatan-catatan dilapangan (empiris) tentang kinerja pegawai yang baik. Bila telah terdapat kesamaan antara kriteria dalam instrumen dengan fakta dilapangan, maka dapat dinyatakan instrument tersebut mempunyai validitas eksternal yang tinggi.

Validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas konstruk dan validitas isi. Instrumen yang telah disusun, kemudian dikonsultasikan dengan guru dan dosen pembimbing, kemudian meminta pertimbangan dan pendapat dari ahli (*judgment ekspert*) dari para ahli untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah butir-butir instrumen tersebut telah mewakili apa yang akan

diukur atau belum. Para ahli (*judgment ekspert*) dimintai pendapat tentang instrumen yang telah disusun. Kriteria pemilihan *judgmen ekspert* atau ahli dalam penelitian ini adalah dosen pembimbing dan guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan di SMK N 6 Yogyakarta.

Instrumen yang digunakan terdiri dari tes pengetahuan, lembar observasi aktivitas belajar siswa, RPP, handout dan gambar untuk metode *Examples Non Examples*. Instrumen penelitian yang pada awalnya masih terdapat kekurangan, kemudian diperbaiki sesuai dengan saran ahli (*judgment ekspert*). Ahli (*judgment ekspert*) kemudian menyatakan bahwa meode pembelajaran, materi dan media pembelajaran sudah layak digunakan dalam penelitian.

Hasil uji coba instrumen dianalisis untuk mengetahui tingkat kesukaran, daya beda, efektifitas option, kualitas butir soal serta reliabilitas dan pengukuran dalam suatu tes diujicobakan pada kelas X Jasa Boga 1 yang sudah mendapatkan materi Bahan Minuman sejumlah 25 siswa. Analisis butir soal yang digunakan pada penelitian ini menggunakan *software excell* (terdapat di lampiran).

1) Tingkat Kesukaran Soal

Tingkat kesukaran butir soal biasanya dilambangkan dengan p. Besarnya bekisar antara 0,00 sampai 1,00. Semakin besar nilai p berarti semakin besar proporsi yang menjawab benar terhadap butir soal tersebut, semakin rendah tingkat kesukaran butir soal tersebut. Hal ini mengandung arti bahwa soal yang makin mudah, demikian pula sebaliknya, Suharsimi Arikunto (2012: 222-223).

Menurut ketentuan yang diikuti, suatu indeks kesukaran soal sering diklasifikasikan menjadi: soal sukar, mudah, dan sedang. Berdasarkan kriteria diatas pada uji vaaliditas instrumen diperoleh hasil analisis data rata rata sebesar

0,590 atau dalam taraf tingkat kesukaran Sedang. Nomor soal dengan tingkat kesukaran mudah adalah nomor 6, 13, 15, 18, 23, 25, 26, 31, 33. Nomor soal untuk tingkat kesukaran sedang adalah nomor 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 24, 27, 28, 29, 30, 32, 34 dan 35. Sedangkan nomor soal untuk tingkat kesukaran sulit adalah nomor 7 dan 10.

2) Daya Beda

Menurut Suharsimi Arikunto(2012:226), daya beda butir soal adalah kemampuan suatu soal yang membedakan siswa yang pandai dengan siswa yang berkemampuan rendah.

Nilai koefisien daya beda berkisar antara -1,00 sampai +1,00. Semakin tinggi nilai koefisien daya beda semakin baik butir soal tersebut dalam membedakan kelompok atas dan kelompok bawah. Dalam analisis dihasilkan rata-rata daya beda sebesar 0,70 yang berarti soal mempunyai daya beda yang baik dengan nomor 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35. Nomor soal yang tidak dapat membedakan adalah nomor 6, 7, 10, 19, 27.

3) Efektifitas Option

Dilihat dari konstruksi butir soal terdiri dari dua bagian, yaitu pokok soal dan alternatif jawaban. Alternatif jawaban juga terdiri dari dua bagian yaitu kunci jawaban dan pengecoh. Pengecoh dikatakan berfungsi jika semakin rendah tingkat kemampuan peserta tes semakin banyak yang memilih pengecoh, atau semakin tinggi tingkat kemampuan peserta tes akan semakin sedikit memilih pengecoh (Prihastuti, 2008:17). Dalam uji distributor soal dalam rata-rata tafsiran baik, dari 35 soal ada 30 soal yang ditafsir baik efektifitas optionnya,

sedangkan 5 soal dalam tafsiran ada option lain yang bekerja lebih baik atau mempunyai option soal yang kurang baik yaitu nomor 6,7,10,19,27.

4) Kualitas Butir Soal

Kualitas butir soal ditentukan oleh statistik butir soal yang meliputi: tingkat kesukaran soal, daya beda, dan efektifitas fungsi distraktor. Menurut statistik butir soal, kualitas butir soal dapat diklasifikasikan dalam 3 kategori, yaitu: dapat diterima, soal sebaiknya direvisi atau ditolak/jangan digunakan. Analisis butir soal menggunakan *excel* menghasilkan 30 soal dapat diterima 3 soal nomor 10, 19 dan 27 sebaiknya direvisi dan 2 soal nomor 6 dan 7 ditolak/jangan digunakan. Dari 35 soal uji coba ada 30 soal yang diterima atau dapat digunakan dan 5 soal tidak digunakan.

b. Reliabilitas instrumen

Menurut Nana Sudjana (2005:16) reliabilitas alat penilaian adalah ketetapan atau keajegan alat tersebut di dalam menilai sesuatu apa yang akan dinilainya, artinya kapanpun alat tersebut digunakan akan memberikan hasil yang relatif sama.

Menurut sugiyono (2013:348) suatu instrumen yang reliabilitas berarti bila terdapat kesamaan data dalam waktu yang berbeda yaitu instrumen yang digunakan berkali-kali untuk mengukur obyek yang sama akan menghasilkan data yang sama. Setelah melakukan uji validitas instrumen, maka selanjutnya untuk mengetahui keajegan instrumen yang akan digunakan dilakukan uji *reliability instrument*.

Suharsimi Arikunto (2013:178) merumuskan, reliabilitas menunjuk pada suatu pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik.

Adapun beberapa teknik yang dapat digunakan dalam mencari reliabilitas, yaitu: teknik belah dua (*Split-half*), *Kuder Richardson 20*, *Kuder Richardson 21*, dan *Alpha Cronbach*. Penentuan kategori reliabilitas yang mengacu pada pengklasifikasian yang dikemukakan oleh Sugiyono (2013:359-367) adalah sebagai berikut:

0,08 < r ≤ 1,00 = Reliabilitas sangat tinggi

0,06 < r ≤ 0,80 = Reliabilitas tinggi

0,04 < r ≤ 0,06 = Reliabilitas sedang

0,02 < r ≤ 0,06 = Reliabilitas rendah

Namun dalam penelitian ini peneliti menggunakan rumus *Kuder Richardson 20* yang sudah ada saat analisis butir soal dengan *software Excell*.

Rumus *Kuder Richardson 20* adalah sebagai berikut:

$$r_{11} = \left(\frac{n}{n-1} \right) \left(\frac{S^2 - \sum pq}{S^2} \right)$$

n : jumlah item dalam instrumen

p : proporsi banyaknya subyek yang menjawab pada 1 item

q : 1-p

s²: varians total (Sugiyono, 2013:359-360).

Menurut Sugiyono (2013: 360) rumus *Kuder Richardson 20* adalah rumus yang dapat digunakan dalam instrumen yang menghasilkan skor dikotomi

(1dan0). Berdasarkan hasil analisis menggunakan *Excell*, maka nilai pada reliabilitasnya sebesar 0,921.

Berdasarkan hasil taraf reliabilitas diatas, maka uji coba instrumen penilaian pengetahuan bahan makanan di kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta termasuk dalam kualifikasi tinggi.

F. Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif. menurut Sugiyono (2013:29) teknik analisis deskripif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskrisikan atau memberikan gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data atau sample sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Biasanya disajikan dengan tabel biasa maupun dengan distribusi frekuensi. Data dari hasil observasi keaktifan dan hasil belajar siswa pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan untuk dianalisis dan dipresentase. Teknik analisis data yang digunakan adalah :

1. Teknik analisis presentase keaktifan siswa

$$\% = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh siswa}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

2. Teknik analisis data hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan

- a. Dihitung nilai baik *pre test* maupun *post test*

$$x = \frac{\sum x}{N} \times 100$$

x = Nilai

$\sum x$ = Jumlah seluruh skor

N = Banyak soal

- b. Dihitung nilai rata rata baik *pre test* maupun *post test*

$$x = \frac{\sum x}{N}$$

x = Nilai rata rata

$\sum x$ = Jumlah seluruh skor

N = Banyak subjek (Sutrisno Hadi, 2004:13)

c. Dipresentasikan ketuntasan hasil belajar siswa

$$\%ketuntasan = \frac{jumlah\ siswa\ tuntas}{jumlah\ seluruh\ siswa} \times 100\ %$$

3. Indikator keberhasilan Tindakan

Keberhasilan tindakan kelas dapat diukur dan indikator minimal tingkat keaktifan dan hasil belajar siswa. Indikator keberhasilan dalam penelitian ini adalah :

1. Meningkatnya keaktifan siswa dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan yang dilihat selama kegiatan belajar mengajar berlangsung. Peningkatan keaktifan dapat dilihat dari presentase setiap aspek yang diamati maupun presentase rata rata keaktifan yang mencapai 75%.
2. Meningkatnya nilai rata rata hasil belajar pengetahuan bahan makanan yang dicapai oleh siswa. Tingkat keberhasilan hasil belajar siswa berdasarkan perolehan presentase siswa yang tuntas KKM mencapai 85%.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Prosedur Penelitian

1. Alur Penelitian

Penelitian dilakukan dengan cara mengikuti alur Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Langkah-langkah dalam penelitian ini dilakukan dengan tahapan yaitu: perencanaan, pelaksanaan, pengamatan dan refleksi. Tahap Pelaksanaan tindakan yaitu menyusun skenario pembelajaran berupa Perencanaan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), RPP ini disusun oleh peneliti dengan dari guru mata pelajaran yang bersangkutan.

Pada tahap Pelaksanaan Tindakan kelas (PTK) penerapan rancangan tindakan disusun berupa desain pembelajaran kompetensi dasar Bahan melalui metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan. Tahap pelaksanaan penelitian ini melalui tahap kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup. Kegiatan pendahuluan yaitu meliputi guru memberikan apersepsi, motivasi, memberikan soal *pre test* yang berupa soal pilihan ganda, dan menjelaskan tujuan pembelajaran. Kegiatan inti dilakukan dengan guru menerapkan metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada proses pembelajaran Pengetahuan bahan makanan. Kegiatan penutup guru menilai pengetahuan siswa menggunakan *post test* berupa soal pilihan ganda. Pengamatan atau observasi pada saat proses belajar mengajar yaitu dengan mengamati proses pelaksanaan pembelajaran dan keaktifan belajar melalui metode *Examples Non Examples*.

Tahap Refleksi dilakukan berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilaksanakan saat proses pembelajaran berlangsung dengan menggunakan metode Pembelajaran *Examples Non Examples* untuk meningkatkan hasil belajar dan keaktifan belajar siswa.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah sekolah yang menggunakan pembelajaran yang terdiri dari tiga aspek, yaitu: aspek normatif, adaptif, dan produktif. Mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan ini termasuk dalam mata pelajaran yang dapat mencakup ketiga aspek tersebut. Aspek normatif memberikan nilai-nilai positif didalam diri siswa, aspek normatif pada penelitian ini ditunjukkan dengan mengamati keaktifan siswa selama proses pembelajaran berlangsung. Aspek adaptif memberikan pembelajaran ilmu pengetahuan yang dapat diadaptasi dalam kehidupan. Aspek produktif memberikan pembelajaran ketrampilan yang memungkinkan siswa untuk menciptakan suatu barang.

2. Kondisi Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dulunya bernama SKKA Negeri Yogyakarta ini merupakan salah satu sekolah menengah tertua di Yogyakarta dan cukup mempunyai nama di dunia industri baik swasta maupun pemerintah. SMK Negeri 6 Yogyakarta beralamatkan di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta.

a. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

1) Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

2) Misi

- a) Menyiapkan SDM yang : "PRODUKTIF" (Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif, Tangguh, Inovatif.
- b) Menciptakan suasana yang "BERIMAN" (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, dan Nyaman.

b. Gedung dan Fasilitas Sekolah

SMK Negeri 6 Yogyakarta mempunyai luas tanah 6.325 m² dan bangunan utama (bangunan sekolah + Edotel) 1500 m². Gambaran umum SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki bangunan bertingkat dengan lorong-lorong yang tersebar disetiap bangunan untuk menghubungkan ruang satu dengan ruang yang lainnya.

Sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta cukup mendukung bagi tercapainya proses belajar mengajar, karena ruang teori dan praktik terpisah. Fasilitas-fasilitas yang tersedia di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain :

1) Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang ada antara lain *white board*, *LCD*, modul, komputer, *job sheet* dan alat-alat peraga lainnya.

2) Laboratorium

Setiap program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium sebagai kegiatan pembelajaran praktik. Laboratorium yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Laboratorium Jurusan, Laboratorium Bahasa, Laboratorium Komputer.

3) Lapangan olahraga dan AULA

4) Ruang bimbingan dan konseling

Bimbingan konseling ditujukan kepada siswa yang mempunyai masalah dengan kegiatan belajarnya.

5) Perpustakaan

Koleksi buku-buku yang dimiliki antara lain ensiklopedia, kamus, fiksi, bahasa, sosial, teknik, ilmu sosial, filsafat, teknik keterampilan dan karya umum. Dalam perpustakaan juga terdapat poster-poster motivasi membaca, lemari katalog, penitipan tas, meja dan kursi untuk membaca, satu set meja petugas perpustakaan dan data statistik kegiatan perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran baru 2014/2015 lokasi perpustakaan dipindahkan ke gedung yang baru (Aula Bawah).

6) Kelas teori dan gambar

7) Unit Kesehatan Sekolah (UKS)

Fasilitas-fasilitas yang mendukung di UKS antara lain 3 tempat tidur, 1 tandu lipat, 1 almari obat-obatan, air minum, alat ukur badan dan lain-lain.

8) Tempat Ibadah

Selain fasilitas di atas, di sekolah ini juga terdapat wifi yang sudah mencakup seluruh area sekolah dan dapat digunakan oleh para guru karyawan serta para siswa.

c. Fungsionaris Sekolah

Kepala sekolah dibantu oleh beberapa wakil kepala sekolah per bidang yang dibawahinya. Staf TU, Kepala koordinator Program, Kepala Bursa Tenaga Kerja dan Praktik Kerja Industri. Pada masing-masing jurusan dipimpin oleh satu kepala jurusan.

d. Guru dan Karyawan

Jumlah guru di SMK ada \pm 113 guru dan masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Guru yang mengampu mata diklat rata-rata berlatar pendidikan S1 (sarjana), sedangkan untuk karyawan rata-rata lulusan SMA dan D3. Jumlah karyawan \pm 59 karyawan. Guru dan karyawan rata-rata mempunyai diklat komputer temporer dan bahasa Inggris.

Penelitian ini dilakukan dari tanggal 4 Mei sampai 11 Juni 2015 setiap hari Senin. Penelitian ini merupakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) yang bertujuan untuk mengetahui peningkatan keaktifan dan hasil belajar pada pelajaran pengetahuan bahan makanan pada kelas X Jasa Boga 3 dengan metode penelitian *Examples Non Examples*. Penelitian ini dilakukan dengan teknik observasi, tes hasil belajar, dan dokumentasi.

B. Hasil Penelitian

1. Peningkatan Keaktifan Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan

a. Siklus I

Observasi pada keaktifan pembelajaran pada siklus I ini dilakukan oleh 1 observer. Pada penelitian tahap siklus I ini terdapat peningkatan pada keaktifan belajar siswa. Berikut adalah uraian hasil observasi keaktifan belajar siswa pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan pada kelas X Jasa Boga 3 yaitu:

1) Visual Activities

Visual Activities ini terdiri dari keaktifan siswa dalam proses pembelajaran saat siswa membaca Materi dan menandai hal hal yang penting seperti *handout*, dll.

Pada saat siklus I siswa masih terlihat ada yang masih bermalasan dan jenuh saat guru menerangkan di depan kelas karena proses pembelajaran yang belum terkondisikan dengan baik. Siswa yang duduk paling belakang kurang maksimal dalam memperhatikan pelajaran dan masih ada siswa yang berbicara sendiri saat proses pembelajaran berlangsung.

2) *Oral Activities*

Oral activities ini terdiri dari para siswa membuat pertanyaan, menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapat pada saat diskusi. Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti beberapa siswa yang belum aktif selama proses pembelajaran berlangsung, belum berani mengemukakan pendapatnya, malu untuk bertanya dan guru. Siswa cenderung lebih berani dan tidak malu bertanya pada teman dekatnya.

3) *Listening Activities*

Listening activities terdiri dari mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan teman satu kelompok. Pada saat observasi siklus I masih terlihat ada beberapa siswa yang tidak mendengarkan saat guru menerangkan di depan kelas dan mereka masih ada yang asik mengobrol sendiri-sendiri diluar mata pelajaran.

4) *Writing Activities*

Writing activities yang akan diobservasi oleh peneliti yaitu keaktifan siswa merangkum materi diskusi dan materi dari guru dan keaktifan siswa pada siklus I ini sudah ada beberapa siswa yang aktif dalam mencatat materi yang diberikan oleh guru meskipun ada beberapa siswa yang masih malas. Siswa sebagian besar sudah aktif dalam mengerjakan soal tes yang diberikan oleh guru.

5) *Mental activities*

Mental activities terdiri dari kemampuan siswa bekerjasama dengan teman satu kelompok, berani bertanya, menjawab pertanyaan dan membacakan hasil diskusi didepan kelas.

Observasi *mental activities* pada tahap siklus I ini siswa terlihat masih individual dalam mengerjakan tugas kelompok, ragu ragu dalam menjawab pertanyaan maupun membuat pertanyaan kelompok lain dan masih saling berebut dalam membacakan hasil diskusi saat sudah siap presentasi.

6) *Emotional activities*

Emotional activities meliputi siswa bersemangat dalam mengikuti pembelajaran dan diskusi.

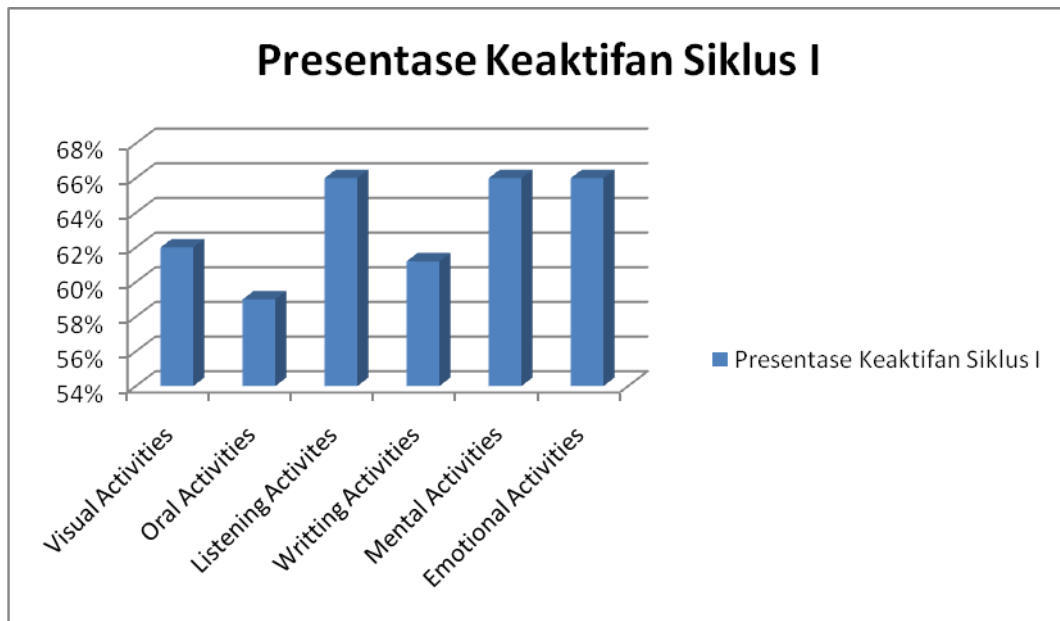
Pengamatan yang peneliti dapat saat siklus I yaitu masih ada beberapa siswa yang merasa bosan dan kurang bersemangat saat proses pembelajaran berlangsung karena penggunaan metode yang selalu sama. Siswa cenderung berbicara sendiri saat mereka sudah merasa bosan saat proses belajar mengajar berlangsung. Dibawah ini adalah hasil observasi pada siklus I, yaitu sebagai berikut:

Tabel 8. Hasil observasi Keaktifan Belajar Siswa Siklus I

No.	Aspek yang dinilai	Presentase Keaktifan Siklus I
1	<i>Visual Activities</i>	62%
2	<i>Oral Activities</i>	59%
3	<i>Listening Activities</i>	66%
4	<i>Writing Activities</i>	61,2%
5	<i>Mental Activities</i>	66%
6	<i>Emotional Activities</i>	66%
<i>Rata-rata</i>		60%

Dari hasil observasi dapat dilihat presentase keaktifan siklus I, pada aspek *visual activities* presentase keaktifan selama pembelajaran siswa sebanyak 62%, pada kegiatan *oral activities* sebanyak 59%, *oral activities* mempunyai presentase yang paling rendah dibanding aspek kegiatan yang lain. Presentase yang cukup tinggi sebanyak 66 % pada *Listening activities*, *mental activities* dan *emotional activities*. Pada *writing activities* didapatkan presentase sebesar 61.2%. Rata-rata presentase keaktifan siswa pada siklus I sebesar 60%

Berikut ini adalah grafik dari data diatas, yang disajikan pada Gambar 3 yaitu sebagai berikut :



Gambar 3. Grafik Peningkatan dan Hasil Observasi Keaktifan Belajar Siswa Siklus I

b. Siklus II

Observasi pada keaktifan pembelajaran pada siklus II dilakukan oleh 1 observer juga. Pada penelitian tahap siklus I ini terdapat peningkatan pada keaktifan belajar siswa, tapi masih ada beberapa yg perlu diperbaiki. Berikut adalah uraian hasil obervasi keaktifan belajar siswa pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan pada kelas X Jasa Boga 3 saat siklus II yaitu:

1) *Visual Activities*

Pada saat observasi siklus II siswa jauh lebih terlihat antusias dalam mengikuti pelajaran, siswa tidak jenuh dan malas saat mengikuti pelajaran jika dibandingkan saat siklus I karena siswa sudah mengetahui alur kerja pembelajaran dengan metode *Examples Non Examples* ini. Siswa sudah tidak bingung lagi dengan alur metode ini karena sudah terbiasa pada saat siklus I.

2) *Oral Activities*

Berdasarkan observasi pada siklus II beberapa siswa yang tadinya belum menunjukkan keaktifan pada saat siklus I, pada saat siklus II sudah berani aktif dan mau bertanya pada saat mereka kurang jelas. Siswa sudah berani mengemukakan pendapatnya dan bertanya pada guru jika mereka belum jelas, pada siklus II ini mereka cenderung lebih berani dan tidak malu bertanya.

3) *Listening Activities*

Pada saat observasi siklus II, siswa terlihat lebih memperhatikan pelajaran pada saat guru menerangkan di depan kelas, selain itu karena media yang cukup menarik yaitu dengan memberikan Video tentang kopi, teh dan coklat serta hasil olahannya sehingga siswa lebih antusias dalam mendengarkan dan memperhatikan.

4) *Writing Activities*

Hasil observasi pada siklus II ini, siswa sudah mulai untuk aktif dalam mencatat materi yang diberikan oleh guru, terutama saat guru menerangkan di depan kelas. Siswa juga lebih terlihat lebih berantusias dalam mengerjakan tugas diskusi yang diberikan oleh guru karena mereka sudah merasa jelas dengan materi yang diberikan oleh guru.

5) *Mental activities*

Observasi *mental Activities* pada tahap siklus II ini siswa terlihat saling bekerjasama sesuai tugasnya dalam mengerjakan tugas kelompoknya, sudah berani menjawab pertanyaan dan memberikan pertanyaan untuk guru maupun untuk kelompok diskusi yang sedang presentasi dan sudah berani membacakan hasil diskusi didepan kelas tanpa menunjuk kepada teman lain.

6) *Emotional activities*

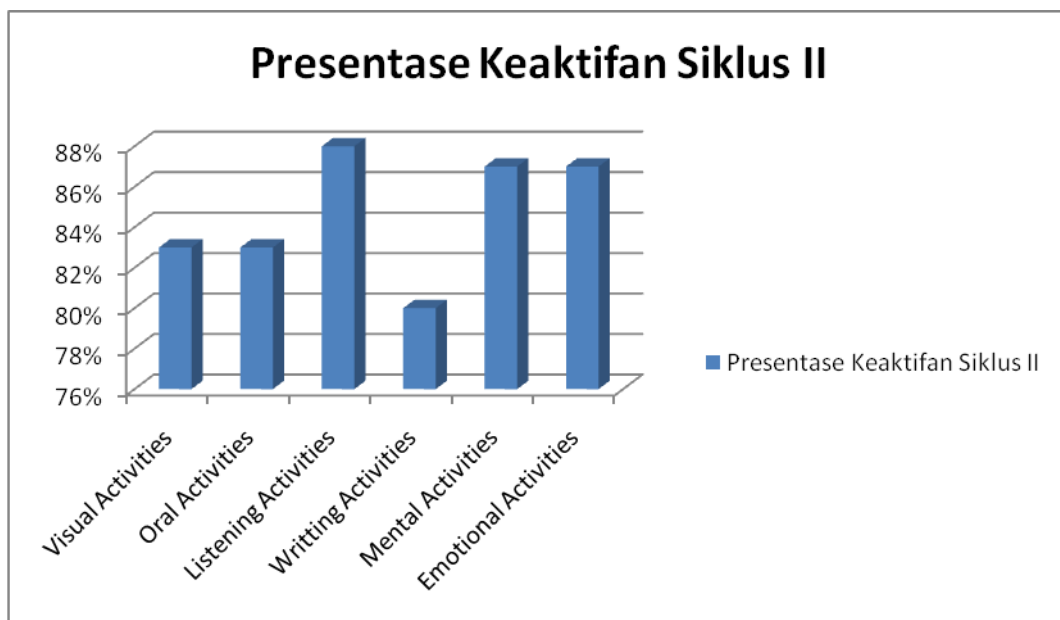
Hasil pengamatan *Emotional activities* pada siklus II, siswa terlihat lebih bersemangat saat pembelajaran berlangsung, siswa tidak merasa bosan, bersemangat, bergairah saat melakukan proses belajar mengajar.

Secara umum keaktifan belajar siswa dan peningkatannya selama proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan untuk siklus II dengan metode *Examples Non Examples* dapat disajikan sebagai berikut:

Tabel 9. Hasil Observasi Keaktifan Siklus II

No.	Aspek yang dinilai	Presentase Keaktifan Siklus II
1	<i>Visual Activities</i>	83%
2	<i>Oral Activities</i>	83%
3	<i>Listening Activities</i>	88%
4	<i>Writing Activities</i>	80%
5	<i>Mental Activities</i>	87%
6	<i>Emotional Activities</i>	87%
<i>Rata-rata</i>		84,5%

Pada keaktifan siklus II, *visual activities* dan *oral activities* mempunyai Rata-rata presentase sama yaitu sebanyak 83%, sedangkan *listening activities* mempunyai Rata-rata sebanyak 86%, presentase *writing activities* sebanyak 80%, *mental activities* mempunyai Rata-rata sebanyak 87% dan *emotional activities* mempunyai Rata-rata presentase sebanyak 87%. Rata-rata presentase keaktifan pada siklus II adalah sebesar 84,5%. Dari hasil Rata-rata presentase keaktifan siklus II sudah memenuhi target peneliti sebesar 75%. Berdasarkan data diatas, supaya lebih jelas maka akan dihasilkan Gambar 4 sebagai berikut.



Gambar 4. Grafik Peningkatan dan Hasil Observasi Keaktifan Belajar Siswa Siklus II

Dari data observasi keaktifan siswa, peningkatan keaktifan siswa pada siklus I dan siklus II terjadi peningkatan sebesar 24,5% dari Rata-rata keaktifan siswa pada siklus I sebesar 60% dan Rata-rata keaktifan siswa pada siklus II

sebesar 84,5%. Berikut ini adalah peningkatan keaktifan siswa yang akan disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Peningkatan Keaktifan Siswa pada Siklus I dan Siklus II

Siklus	Rata-rata Presentase Keaktifan Siswa	Peningkatan
Siklus I	60%	24,5%
Siklus II	84,5%	

Berdasarkan data diatas maka dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan keaktifan siswa dari siklus I sampai siklus II, supaya lebih jelas maka dapat dilihat pada Gambar 5 dibawah ini:



Gambar 5. Grafik Peningkatan Keaktifan Siswa pada Siklus I dan Siklus II

Rata-rata keaktifan siswa dari siklus I sebanyak 60% dan Rata-rata keaktifan siswa pada siklus II sebanyak 84,5%. Dari hasil Rata-rata keaktifan tersebut dapat disimpulkan bahwa metode pembelajaran *Examples Non Examples* mengalami peningkatan sebesar 24,5%. Dan peningkatan keaktifan siswa kelas X jasa boga 3 SMK N 6 Yogyakarta dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan siswa selama proses pembelajaran.

2. Peningkatan Hasil belajar Pengetahuan bahan makanan pada Kelas X Jasa Boga 3 dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples*

Hasil belajar siswa dalam materi Bahan melalui metode pembelajaran *Examples Non Examples* ini dapat meningkat secara signifikan. Peningkatan hasil belajar siswa pada siklus I dan siklus II.

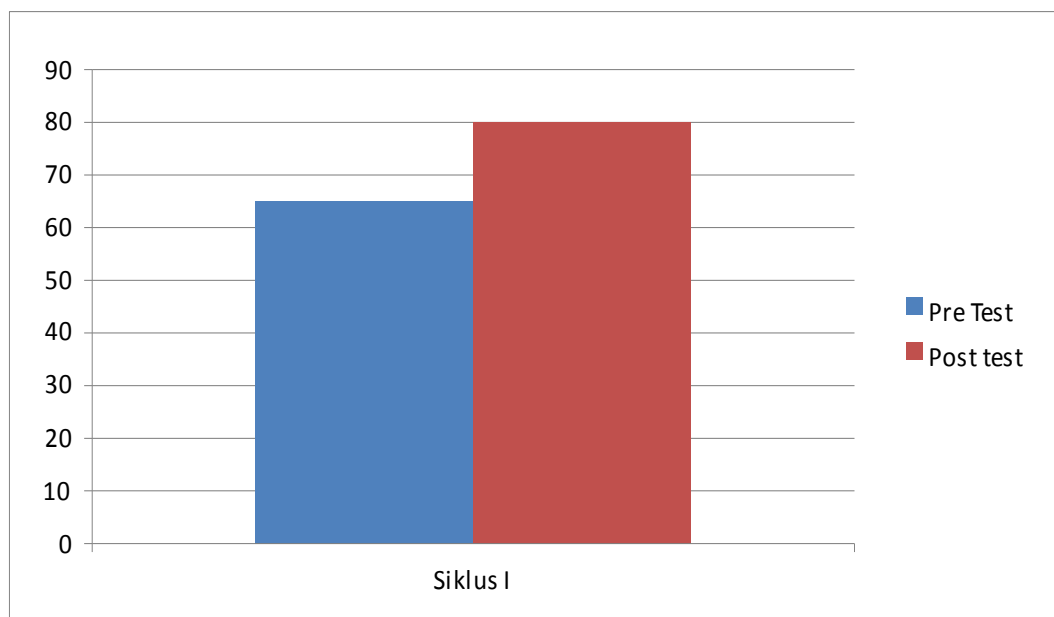
a. Siklus I

Rata-rata nilai pada siklus I pada *pre test* adalah sebesar 65, sedangkan pada *post test* sebesar 80. Berikut ini adalah tabel Rata-rata nilai *pre test* dan *post test* siklus I:

Tabel 11. Rata-rata Nilai *Pre Test* dan *Post Test* siklus I:

Rata-rata Nilai	<i>Pre Test</i>	<i>Post Test</i>
	65	80

Dari Tabel diatas dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan tes hasil belajar setelah menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples*. Gambar dibawah ini adalah gambar grafik Rata-rata nilai Pre Test dan Post test siklus I.



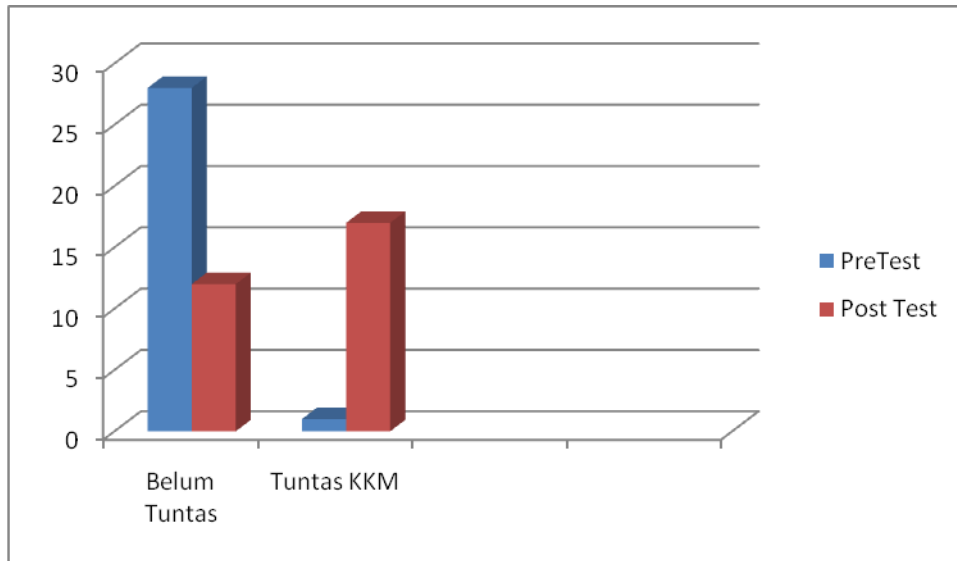
Gambar 6. Grafik Rata-rata *Pre Test* dan *Post Test* Siklus I

Pada penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* tahap siklus I hasil belajar siswa pada pelajaran pengetahuan bahan makanan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 11 berikut:

Tabel 12. Hasil Ketuntasan KKM Siswa pada Siklus I

Nilai	Status	Jumlah siswa		Presentase	
		Pre Test	Post Test	Pre Test	Post Test
≤78	Belum tuntas KKM	28	12	96,5%	48,2%
78-100	Tuntas KKM	1	17	3,4%	59%

Berdasarkan tabel diatas, maka supaya lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 7 berikut :



Gambar 7. Grafik Hasil Ketuntasan KKM Siswa pada Siklus I

Berdasarkan data yang diketahui diatas bahwa hasil belajar siswa pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan Siklus I dari soal *Pre test* sebanyak 1 siswa dari 29 tuntas KKM atau sebesar 3,4%. Setelah mendapatkan metode *Examples Non Examples* dan diujikan *Post Test* menjadi 17 siswa dari 29 siswa yang tuntas KKM atau sebesar 59%. Target hasil belajar peneliti adalah 85% siswa dapat tuntas KKM. Maka dengan fakta tersebut peneliti bermaksud untuk meningkatkan hasil belajar siswa dengan melanjutkan pembelajaran pada siklus II.

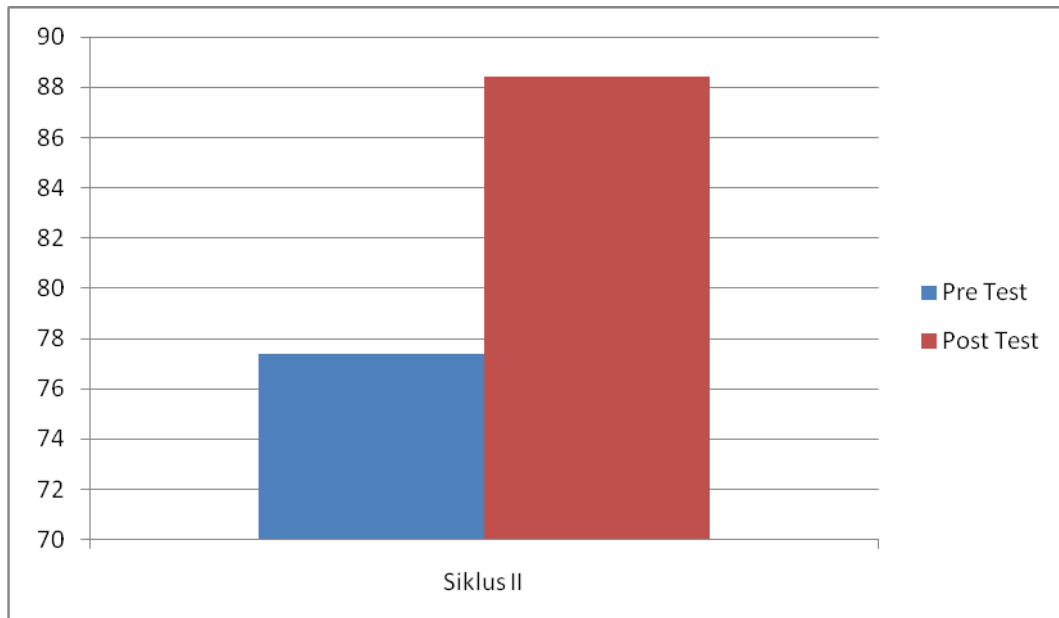
b. Siklus II

Rata-rata nilai pada siklus I pada *pre test* adalah sebesar 65, sedangkan pada *post test* sebesar 80. Berikut ini adalah tabel Rata-rata nilai *pre test* dan *post test* siklus I:

Tabel 13. Rata-rata Nilai *Pre Test* dan *Post Test* siklus II:

Rata-rata Nilai	Pre Test	Post Test
	77,4	88,4

Dari Tabel diatas dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan tes hasil belajar setelah menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples*. Gambar dibawah ini adalah gambar garik Rata-rata nilai *Pre Test* dan *Post test* siklus II.



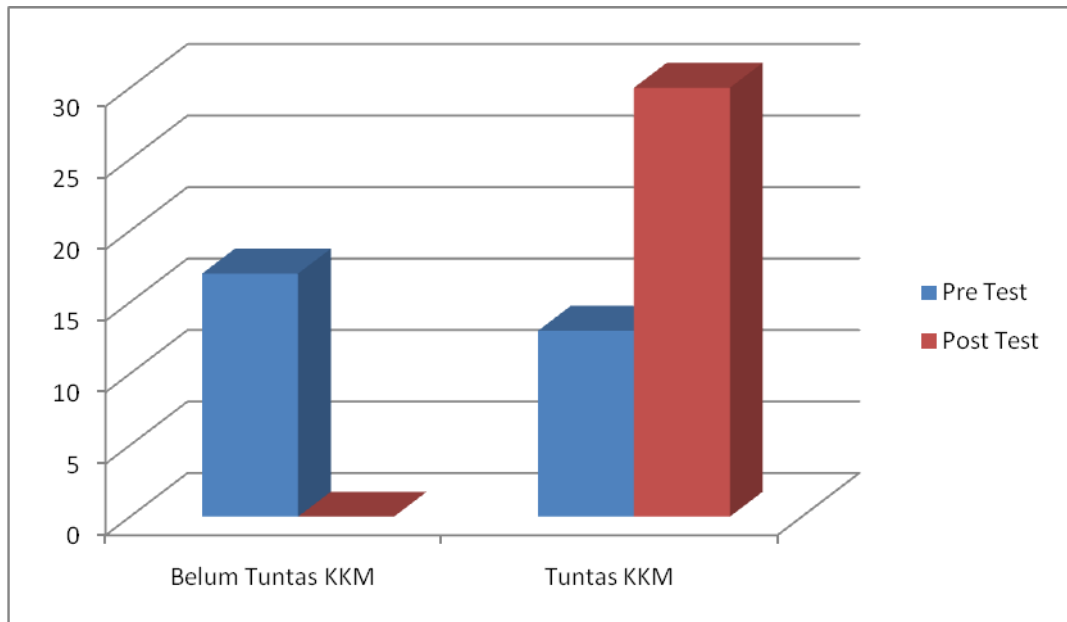
Gambar 8. Grafik Rata-rata *Pre Test* dan *Post Test* Siklus II

Hasil belajar siswa pada pembelajaran siklus II dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples* lebih meningkat jika dibandingkan pada siklus sebelumnya. Peningkatan tersebut dapat dilihat pada gambar dan tabel sebagai berikut:

Tabel 14. Hasil Ketuntasan KKM Siswa pada Siklus II

Nilai	Status	Jumlah siswa		Presentase	
		Pre Test	Post Test	Pre Test	Post Test
≤78	Belum tuntas KKM	13	0	43%	0%
78-100	Tuntas KKM	17	30	57%	100%

Berdasarkan data diatas diketahui bahwa yang dicapai siswa pada siklus II dengan soal *Pre Test* yang belum tuntas KKM sebanyak 13 siswa atau sebesar 43%, sedangkan siswa yang sudah tuntas KKM sebanyak 17 siswa atau sebesar 57%. Dalam uji *Post Test* pada siklus II semua siswa sudah mencapai KKM, Dari 30 siswa. Supaya lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 7 sebagai berikut:



Gambar 9. Grafik Hasil Ketuntasan KKM Siswa pada Siklus II

Hasil penelitian diatas menunjukkan adanya peningkatan hasil belajar siswa dari siklus I ke siklus II. Hasil belajar siswa mata pelajaran ini meningkat dari 59% menjadi 100%. Hal ini menunjukkan bahwa lebih dari 85% siswa sudah tuntas KKM.

Peningkatan hasil belajar siswa pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan pada kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta dengan metode *Examples Non Examples* secara bertahap mulai dari siklus I, dan siklus II dapat dilihat pada Grafik dan tabel dibawah ini:

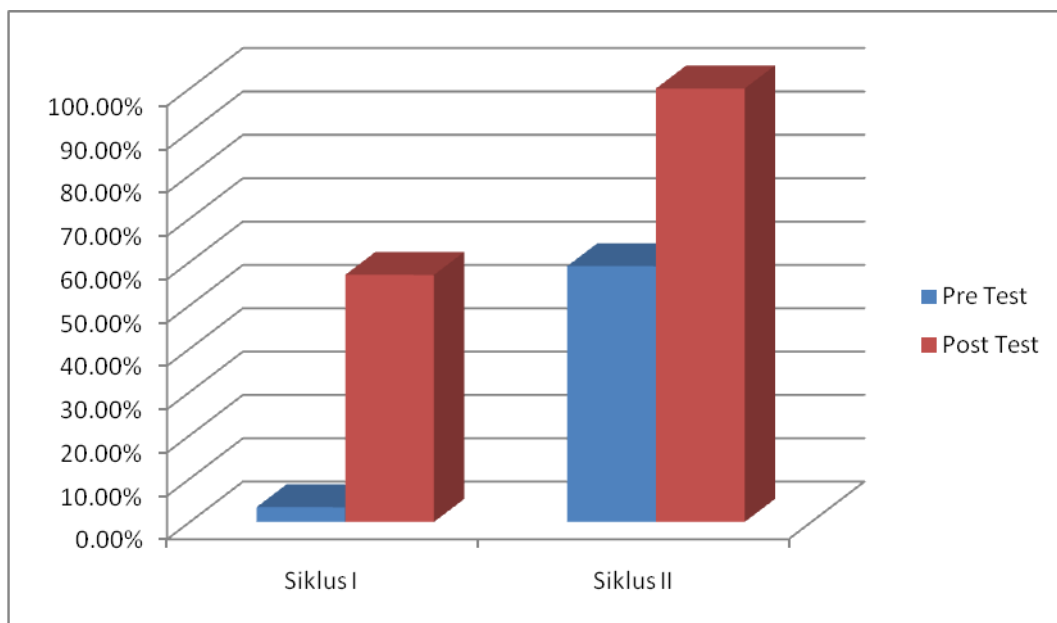
Tabel 15. Hasil Belajar Siswa pada Siklus I dan Siklus II

Penerapan Pembelajaran	Jumlah Siswa Tuntas KKM		Presentase Siswa Tuntas KKM		Peningkatan
	Pre	Post	Pre	Post	

	Test	Test	Test	Test	
Siklus I	1	17	3,4%	59%	57%
Siklus II	17	30	57%	100%	43%

Hasil belajar siswa pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan ini ditunjukkan dengan pencapaian ketuntasan belajar per siswa berdasarkan KKM yang ditentukan yaitu 78. Berdasarkan tabel diatas, hasil belajar siswa yang berhasil tuntas KKM pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan terjadi peningkatan dari siklus I ke siklus II.

Pada siklus I jumlah siswa yang tuntas pada saat *pre test* sebesar 3,4% atau hanya 1 siswa saja yang tuntas, sedangkan untuk *post test* cukup meningkat sebesar 59% atau 17 siswa yang berhasil tuntas. Hasil belajar *pre test* siklus II 17 siswa atau sebesar 57% sudah mencapai hasil belajar dengan tuntas, untuk *post test* peningkatan cukup signifikan yaitu sebesar 100% atau sebanyak 30 siswa yang tuntas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 8 dibawah ini :



Gambar 10. Grafik peningkatan Hasil Belajar Siswa

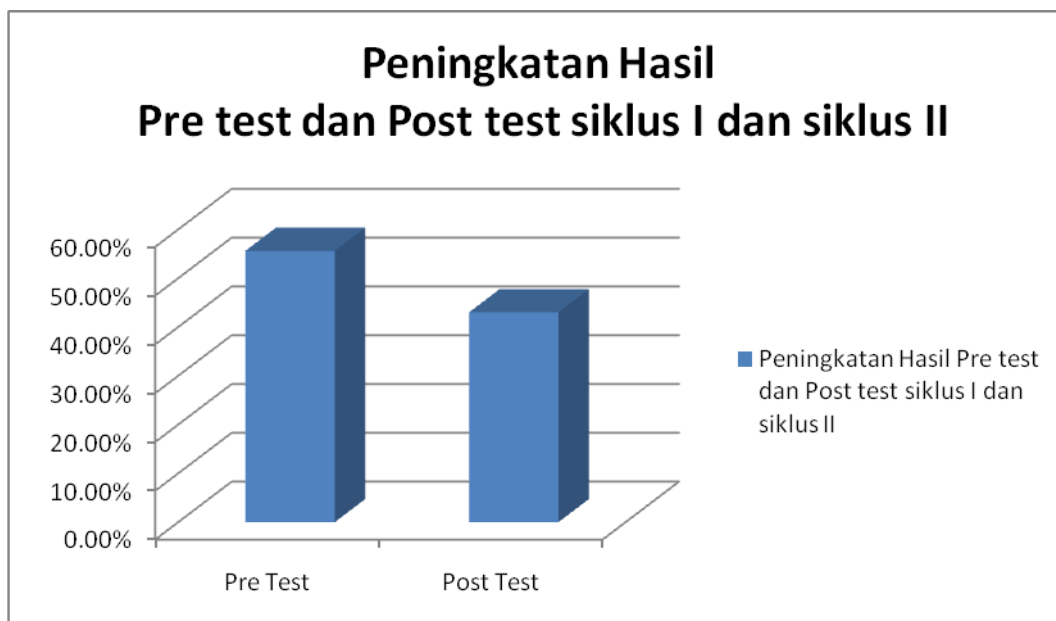
Peningkatan hasil *pre test* dan *post test* pada siklus I dan Siklus II juga mengalami peningkatan yang cukup signifikan. *pre test* siklus I presentase tingkat ketuntasan sebesar 3,4% sedangkan presentase *pre test* siklus II sebanyak 59% sehingga terjadi peningkatan sebesar 57%. peningkatan *post test* siklus I dan *post test* siklus II sebesar 43% dengan hasil *post test* siklus I sebesar 57% dan *post test* siklus II 100% siswa tuntas KKM. Berikut ini adalah Tabel peningkatan hasil *pre test* dan *post test* siklus I dan siklus II :

Tabel 16. Peningkatan Hasil *Pre Test* dan *Post Test* pada Siklus I dan Siklus II

Uji	Siklus I	Siklus II	Presentase peningkatan
Pre test	3,4%	59%	57%

Post test	57%	100%	43%
-----------	-----	------	-----

Peningkatan hasil *pre test* dan *post test* siklus I dan II dapat dilihat dengan Gambar 9 berikut ini:



Gambar 11. Grafik Peningkatan *Pre Test* dan *Post Test* pada Siklus I dan Siklus II

Pada siklus I, setelah dilaksanakan tindakan kelas dengan menerapkan metode pembelajaran *Examples Non Examples*, hasil belajar siswa pada *pre test* 3,4% dan *post test* sebesar 59% atau terjadi peningkatan sebanyak 57%. Peningkatan hasil belajar tersebut sudah dalam kategori baik. Namun dengan angka pencapaian tersebut, masih diperlukan upaya peningkatan hasil belajar siswa supaya sesuai dengan target yang sudah peneliti tentukan, yaitu sebesar 85% tuntas KKM.

Setelah siklus II dilaksanakan terjadi peningkatan hasil belajar yang bagus yaitu ketuntasan KKM siswa meningkat dari *pre test* 59% dan *post test*

menjadi 100% atau 30 siswa dapat tuntas KKM. Angka tersebut menunjukkan bahwa pencapaian hasil belajar siswa pada siklus II ini sudah memenuhi target yang peneliti tentukan.

Adanya peningkatan hasil belajar siswa pada setiap siklus yang dilakukan, merupakan indikasi keberhasilan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) yaitu dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan pada kelas X Jasa Boga 3 di SMK N 6 Yogyakarta.

C. Pembahasan

Penerapan metode *Examples Non Examples* pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan, Penelitian Tindakan Kelas (PTK) ini dilakukan mulai pada siklus I sampai dengan siklus II. Setelah dilakukan metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan di Kelas X Jasa Boga 3 terlihat adanya peningkatan yang signifikan kearah yang lebih baik.

Keunggulan dari metode pembelajaran *Examples Non Examples* ini adalah Siswa lebih berfikir kritis dalam menganalisa gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar (KD), Siswa mengetahui aplikasi dari materi berupa contoh gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar (KD) dan Siswa diberi kesempatan mengemukakan pendapatnya yang mengenai analisis gambar yang relevan dengan Kompetensi Dasar (KD).

Berikut ini adalah pembahasan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) yang sudah dilakukan.

1. Peningkatan Keaktifan Belajar Menggunakan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan

Berdasarkan hasil analisis data dan observasi yang telah dilakukan telah terjadi peningkatan keaktifan belajar siswa dari siklus 1 ke siklus II, yaitu sebagai berikut:

a. Visual Activites

Untuk pengamatan pada *visual activities* Pada saat siklus I siswa masih terlihat ada yang masih bermalas-malasan dan jenuh saat guru menerangkan di depan kelas karena proses pembelajaran yang masih berpusat pada guru. Siswa yang duduk paling belakang kurang maksimal dalam memperhatikan pelajaran dan masih ada siswa yang berbicara sendiri saat proses pembelajaran berlangsung.

Pada saat observasi *visual activities* siklus II siswa terlihat antusias dalam mengikuti pelajaran, siswa tidak rasa jenuh dan malas saat mengikuti pelajaran jika dibandingkan saat siklus I karena siswa sudah mengetahui alur kerja pembelajaran dengan metode *Examples Non Examples* ini. Siswa sudah tidak bingung lagi dengan alur metode ini karena sudah terbiasa pada saat siklus I.

b. Oral Activities

Pengamatan pada *oral activities* berdasarkan observasi yang dilakukan ada beberapa siswa yang belum aktif selama proses pembelajaran berlangsung,

belum berani mengemukakan pendapatnya, malu untuk bertanya dan guru. Siswa cenderung lebih berani dan tidak malu bertanya pada teman dekatnya.

Pada pengamatan *oral activities* beberapa siswa yang tadinya belum menunjukkan keaktifan pada saat siklus I, pada saat siklus II sudah berani aktif dalam mengikuti pembelajaran.

c. *Listening Activities*

Pada observasi *listening activities* masih terlihat ada beberapa siswa yang tidak mendengarkan saat guru menerangkan di depan kelas dan mereka masih ada yang asik mengobrol sendiri-sendiri diluar mata pelajaran.

Pada *listening activities* siswa terlihat lebih memperhatikan pelajaran pada saat guru menerangkan di depan kelas, selain itu karena materi yang cukup menarik yaitu dengan memberikan video tentang Bahan sehingga siswa lebih antusias dalam mendengarkan dan memperhatikan.

d. *Writting Activities*

Observasi siklus I pada *writting activities* ini sudah ada beberapa siswa yang aktif dalam mencatat materi yang diberikan oleh guru meskipun ada beberapa siswa yang masih malas. Siswa sebagian besar sudah aktif dalam mengerjakan soal tes yang diberikan oleh guru.

Hasil observasi *writting activities* pada siklus II ini, siswa sudah mulai untuk aktif dalam mencatat materi yang diberikan oleh guru, terutama saat guru menerangkan didepan kelas. Siswa juga lebih terlihat lebih berantusias dalam

mengerjakan tugas diskusi yang diberikan oleh guru karena mereka sudah merasa jelas dengan materi yang diberikan oleh guru.

e. Mental Activities

Observasi *mental activities* pada tahap siklus I siswa terlihat masih individual dalam mengerjakan tugas kelompok, ragu ragu dalam menjawab pertanyaan maupun membuat pertanyaan kelompok lain dan masih saling berebut dalam membacakan hasil diskusi saat sudah siap presentasi.

Observasi *mental activities* pada tahap siklus II ini siswa terlihat saling bekerjasama sesuai tugasnya dalam mengerjakan tugas kelompoknya, sudah berani menjawab pertanyaan dan memberikan pertanyaan untuk guru maupun untuk kelompok diskusi yang sedang presentasi dan sudah berani membacakan hasil diskusi didepan kelas tanpa menunjuk kepada teman lain

f. Emotional Activities

Hasil pengamatan *emotional activities* yaitu masih ada beberapa siswa yang merasa bosan dan kurang bersemangat saat proses pembelajaran berlangsung karena penggunaan metode yang selalu sama. Siswa cenderung berbicara sendiri saat mereka sudah merasa bosan saat proses belajar mengajar berlangsung.

Hasil pengamatan *emotional activities* pada siklus II, siswa terlihat lebih bersemangat saat pembelajaran berlangsung, siswa tidak merasa bosan, bersemangat, bergairah saat melakukan proses belajar mengajar.

Dari hasil observasi dapat dilihat presentase keaktifan siklus I, pada aspek *visual activities* presentase keaktifan selama pembelajaran siswa sebanyak 62%, pada kegiatan *oral activities* sebanyak 59%, *oral activities* mempunyai presentase yang paling rendah dibanding aspek kegiatan yang lain. Presentase yang cukup tinggi sebanyak 66 % pada *Listening activities*, *mental activities* dan *emotional activities*. Pada *writing activities* didapatkan presentase sebesar 61.2%. Rata-rata presentase keaktifan siswa pada siklus I sebesar 60%.

Berdasarkan observasi pada siklus I diatas menunjukkan sudah ada peningkatan pada keaktifan dan kekuntasan siswa dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples*, tapi memang masih ada sedikit kekurangan yang perlu diperbaiki pada siklus selanjutnya karena indikator keberhasilan peneliti Rata-rata presentase keaktifan siswa sebesar 75%.

Pada keaktifan siklus II, *visual activities* dan *oral activities* mempunyai Rata-rata presentase sama yaitu sebanyak 83%, sedangkan *listening activities* mempunyai Rata-rata sebanyak 86%, presentase *writing activities* sebanyak 80%, *mental activities* mempunyai Rata-rata sebanyak 87% dan *emotional activities* mempunyai Rata-rata presentase sebanyak 87%. Rata-rata presentase keaktifan pada siklus II adalah sebesar 84,5% dan sudah memenuhi target peneliti yang sebesar 75%.

Pada observasi keaktifan belajar siswa siklus II ini sudah menunjukkan keberhasilan yang diharapkan yaitu siswa menjadi lebih aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.

2. Peningkatan Hasil Belajar Menggunakan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan

a. Siklus I

Pada siklus I Hasil belajar siswa pada siklus I terdapat Rata-rata nilai sebanyak 65 untuk *pre test*, sedangkan pada nilai *post test* sebanyak 80. Pada siklus I ini menunjukkan bahwa hasil *pre test* ada hanya 1 siswa dari 29 siswa yang sudah mencapai nilai KKM dengan presentase sebanyak 3,4% dan hasil *post test* menunjukkan 17 dari 29 siswa, sudah mencapai KKM atau sebesar 57% sehingga tinggal 12 siswa saja yang belum tuntas KKM.

Meskipun belum mencapai target yang diinginkan peneliti tapi dengan metode pembelajaran ini sudah mampu meningkatkan hasil belajar siswa dari hasil *pre test* dan *post test* siklus I.

b. Siklus II

Setelah siklus II dilakukan dengan metode pembelajaran *Examples Non Examples*, Hasil belajar siswa pada siklus II terdapat Rata-rata nilai sebanyak 77,4 untuk *pre test*, sedangkan pada nilai *post test* sebanyak 88,4. Hasil penelitian dengan menggunakan *pre test* sebanyak 17 siswa sudah tuntas KKM atau sebesar 59% hasil *post test* menunjukkan bahwa terjadi peningkatan yang baik, siswa yang tuntas KKM sudah mencapai 30 siswa atau sebesar 100%. Sehingga target peneliti untuk hasil belajar siswa sudah tercapai karena ketuntasan KKM siswa sudah lebih dari 85% yaitu 100%.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil Penelitian Tindakan Kelas (PTK) tentang peningkatan keaktifan dan hasil belajar siswa kelas X jasa boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode Pembelajaran *Examples Non Examples* pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan belajar siswa. Perubahan keaktifan siswa dari siklus I ke siklus II mengalami peningkatan. Keaktifan siswa dari siklus I ke siklus I mengalami peningkatan sebesar 24,5%, yaitu dari 60% menjadi 84,5%. Hal ini menunjukkan bahwa metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan keaktifan siswa pada mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan.
2. Hasil belajar siswa dengan penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada Mata Pelajaran Pengetahuan bahan makanan kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta mengalami peningkatan dengan rata rata nilai hasil belajar siklus I pretest sebesar 65 dan post test 80. presentase hasil belajar siklus I melalui pre test siswa yang sudah tuntas KKM hanya sebesar 3,4% dan Post Test terjadi peningkatan sebesar 59% siswa tuntas KKM. Sehingga presentase peningkatan hasil belajar siswa siklus I sebesar 56%. Sedangkan untuk siklus II dengan rata rata nilai hasil belajar pada siklus I dengan *pre test* sebesar 77,4 dan *post test* sebesar 88,4. Presentase Pre test

siklus II sebesar 57% sedangkan presentase Post Test sebesar 100% dan peningkatan kekuntasan KKM sebesar 34%. Hal ini membuktikan bahwa metode pembelajaran *Examples Non Examples* dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan.

B. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi lembaga terkait (pihak sekolah) untuk dapat lebih inovasi dalam mengembangkan metode pembelajaran sebagai upaya untuk meningkatkan hasil belajar dan keaktifan belajar siswa dalam mata pelajaran tertentu. Hasil belajar yang diperoleh siswa mayoritas masih dibawah nilai ketercapaian, hal ini bisa jadi disebabkan karena siswa kurang memahami dan mengerti materi.

Oleh karena itu, sudah terbukti bahwa siswa membutuhkan metode pembelajaran yang menarik, mudah dipahami, kontekstual sehingga dapat membuat siswa menjadi lebih aktif, dan dapat menumbuhkan interaksi dengan siswa lain guna mencapai tujuan pembelajaran.

Berdasarkan kesimpulan diatas maka sudah terbukti bahwa hasil penelitian ini adalah penggunaan metode pembelajaran *Examples Non Examples* terbukti berpengaruh terhadap pencapaian keaktifan belajar dan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengetahuan bahan makanan, maka selanjutnya dapat diterapkan pada mata pelajaran lain yang berkaitan dengan prosedur atau langkah kerja yang hampir sama.

C. Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian tindakan kelas ini mempunyai beberapa keterbatasan seperti:

1. Penelitian ini hanya dibatasi pada penerapan metode pembelajaran *Examples Non Examples* untuk meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa, padahal masih banyak model pembelajaran lain yang bisa diterapkan dan masih banyak masalah pembelajaran lain yang dapat diteliti.
2. Penelitian ini hanya diterapkan pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan materi pokok bahan minuman, masih banyak kompetensi dasar yang ada dalam mata pelajaran pengetahuan bahan makanan.
3. Hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada materi pokok bahan minuman tidak dapat mencerminkan hasil belajar siswa secara umum.

D. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dipaparkan pada simpulan dan implikasi hasil penelitian, maka peneliti menyarankan sebagai berikut:

1. Bagi Guru sebaiknya mencoba mengimplementasikan metode pembelajaran *Examples Non Examples* pada mata pelajaran yang lain sebagai alternatif untuk meningkatkan keaktifan belajar dan hasil belajar siswa.
2. Bagi siswa, agar dapat meningkatkan keaktifannya dalam kegiatan pembelajaran sehingga terjadi pembelajaran yang berfokus pada siswa atau *student centered*. Dengan demikian apabila keaktifan siswa ini terjadi seperti yang diharapkan maka akan meningkatkan kualitas pembelajaran.
3. Bagi sekolah perlu kiranya dipertimbangkan oleh pihak sekolah agar mengarahkan guru dalam menerapkan pembelajaran yang terpusat pada siswa seperti metode pembelajaran *Examples Non Examples*, karena dengan

penerapan pembelajaran metode *Examples Non Examples* ini selain meningkatkan hasil belajar siswa, juga dapat meningkatkan partisipasi siswa di kelas dalam bentuk keaktifan belajar yang baik. Selain itu sekolah agar mendukung terhadap perkembangan inovasi pembelajaran yang telah dilakukan guru guna perbaikan pembelajaran dalam rangka meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Surya Putra.(2012). Penerapan Metode Pembelajaran Examples non Examples pada Mata Pelajaran Pekerjaan Mekanik Dasar Kelistrikan Kelas X di SMK N 2 Yogyakarta.S1 Thesis.Universitas Negeri Yogyakarta.
- Apriani, Atik & David Indrianto.(2010). *Implementasi model pembelajaran examples non examples*. FKIP PGMI. IKIP PGRI SUMEDANG.
- Agus Suprijono.(2009). *Cooperatif Learning Teori dan Aplikasi PAIKEM*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Asep Jihad dan Abdul Haris.(2008). *Evaluasi Pembelajaran*. Multi Press.
- Djamarah, Syaiful Bahri & Zain, Aswan.(2006). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dahlan M.D., dkk. (1984). *Model-Model Mengajar*. Bandung: CV Diponegoro.
- Daryanto.(2011). *Penelitian Tindakan Kelas dan Penelitian Tindakan Sekolah*. Yogyakarta: Gava Media.
- Dian Novita Sari.(2014). Penerapan Metode Examples non Examples Berbantuan Media Lagu untuk Meningkatkan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa dalam Pembelajaran IPS di Kelas VII D SMP N 1 Ngemplak Sleman.s1 Thesis.UNY.
- Dimiyati dan Mudjono.(2009). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Endang Mulyatiningsih.(2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Eveline Siregar dan Hartini Nara .(2010). *Teori Belajar dan Pembelajaran*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Hamzah B. Uno dan Sastra Koni.(2007). *Model Pembelajaran: Menerapkan Proses Belajar Mengajar Yang Kreatif dan Efektif*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hamzah B. Uno dan Sastra Koni.(2012). *Assement Pembelajaran*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Hamzah B. Uno.(2006). *Orientasi Baru Dalam Psikologi Pembelajaran*. Jakarta: PT Bumi aksara

- Martinis Yamin.(2013). *Strategi dan metode dalam pembelajaran*. Jakarta: referensi (GP Pressgrup).
- Muhibbin Syah.(2011). *Psikologi Belajar*. Jakarta: Rajawali Press.
- Nana Sudjana.(2005). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Oemar Hamalik.(2011). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Analisis Butir Soal. Handout*. UNY: Tidak Diterbitkan.
- Roestiyah. (2001). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sardiman.(2011). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rajawali Press.
- Selvia Rosalina.(2014). Penerapan Metode Pembelajaran Example non Example untuk Meningkatkan Motivasi dan Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Kewarganegaraan di Kelas VII B di SMP N 1 Kejayan Pasuruan. UNM
- Slameto.(2010). *Belajar dan Faktor Faktor yang Mempengaruhi*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Sri Mariani & Bachtiar A. Wahab.(2013). Penerapan Model Pembelajaran *Examples non Examples* dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa. Untan
- Sugiyono. (2013). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto, Suhardjono dan Supardi.(2010). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suharsimi Arikunto. (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suharsimi Arikunto.(2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta .
- Sutrisno Hadi.(2004). *Metodologi Reseach*. Yogyakarta:Andi.
- Tukiran Taniredja.(2012). *Model Model Pembelajaran Inovatif*. Bandung : Alfabeta.
- Wasty Soemanto.(1998). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.

LAMPIRAN I

SILABUS

- Silabus Pengetahuan Bahan Makanan

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) / MADRASAH ALIYAH KEJURUAN (MAK)

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah

<p>dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p>	<p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>
<p>KI 3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p>	<p>3.1 menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.2 menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya 3.3 menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut 3.4 menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.5 menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.6 menganalisis bahan makanan lemak dan minyak 3.7 memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya 3.8 memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.9 mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.10 membedakan bumbu dan rempah</p>

	<p>3.11 mendeskripsikan bahan tambahan makanan</p> <p>3.12 mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh dan coklat)</p> <p>3.13 menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahannya</p>
<p>KI 4) Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>	<p>4.1 mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p> <p>4.2 mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahan setelah pengolahan</p> <p>4.3 mengevaluasi mutu ikan dan hasil olah serta perubahannya setelah pengolahan</p> <p>4.4 mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p> <p>4.5 mengevaluasi mtu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p> <p>4.6 mengevaluasi perubahan sifat sifat lemak dan minyak akibat pengolahan</p>

	<p>4.7 menalar perubahan sifat sifat bahan mkaanan dari serealia akibat pengolahan</p> <p>4.8 membedakan karakteristik jenis kacang kacangan dan hasil olahnya</p> <p>4.9. mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p> <p>4.10 mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau dan warna</p> <p>4.11 mengevaluasi sifat sifat bahan makanan tambahan</p> <p>4.12 mengevaluasi berubahan sifat kopi, teh dan coklat akibat proses pengolahan</p> <p>4.13 mengevaluasi perubahan sifat sifat gula saat pengolahan</p>
--	---

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan</p>	Daging dan Hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p>	6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl) atau 3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan daging daging dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
<p>3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</p>					
<p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	<p>Unggas dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahannya 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar struktur dan potongan unggas • daging unggas dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahannya • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan</p>	<p>Ikan dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) Atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar struktur dan potongan ikan • ikan dan hasil olahannya • Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahannya • Alat pengolaha

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahannya 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>n makanan</p>
<p>3.3.Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya</p>					
<p>4.3.Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>					
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan</p>	<p>Susu dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata 	<p>8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gambar susu dan hasil olah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>		<p>dengan susu, dan hasil olah susu</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan fungsi, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olahdan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan , penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya 	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>4 minggu</p>	<p>susu</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek susu dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya</p>					
<p>4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya</p> <p>4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	Telur dan hasil olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi , mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahnya Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahnya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes <p>Tes tertulis</p> Jurnal <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur telur dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>buku tentang telur dan hasil olahannya</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusitelur dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusitelur dan hasil olahannya 	selama proses berlangsung		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan</p>	Lemak dan minyak	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Bahan praktek lemak dan minyak • Referensi / bahan ajar terkait lemak dan minyak • Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>pada sifat lemak dan minyak</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak, perbandingan lemak dan minyak; pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusilemak dan minyak Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusilemak dan minyak 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.6. Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak					
4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	Serealialia (gandum dan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamata 	8 Jpl (@ 2 x 4	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.7. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya</p>	<p>beras) dan hasil olahannya</p>	<p>video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang sereal terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat sereal dan hasil olahannya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat sereal dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu sereal dan hasil olahannya,; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil oalnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal ; , pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dana 	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>Jpl) atau 2 minggu</p>	<p>sereal dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek sereal dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait sereal dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan
<p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil olahnya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusiserealiala dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiserealiala dan hasil olahnya 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya</p> <p>4.1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya</p>	Kacang-kacangan dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan dan hasil olahnya,; pengaruh 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahnya Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengolahan terhadap kacang-kacangan dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahannya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahannya 	keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan</p>	<p>Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar sayuran dan buah-buahan Bahan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>buah-buahan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 	<p>uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>praktek sayuran dan buah-buahan</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan
<p>3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>					
<p>4.2. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisayuran dan buah-buahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisayuran dan buah-buahan 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>bumbudan rempah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bumbudan rempah Bahan praktek bumbudan rempah Referensi / bahan ajar terkait bumbudan rempah Alat pengolahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.10. Membedakan bumbu dan rempah</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna		<p>dan rempah</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, • Melakukan penilaian mutu bumbudan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbudan rempah • Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah 	perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bahan makanan tambahan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan makanan tambahan Bahan praktek bahan makanan tambahan Referensi / bahan ajar terkait bahan makanan tambahan Alat pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan		Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan 	Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah		Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ;; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan 	Tes Tes tertulis		
2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan					
4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan <p>Mengkomunikasikan : Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusiBahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiBahan makanan tambahan</p>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bahan minuman (kopi, teh, coklat)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)terkait dengan fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan minuman (kopi, the, coklat); pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar bahan minuman (kopi, teh, coklat) bahan minuman (kopi, teh, coklat) Referensi / bahan ajar terkait bahan minuman (kopi, teh, coklat)
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
3.12. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)		minuman (kopi, teh, coklat) Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat);,; pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibahan minuman (kopi, teh, coklat) 	Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		<ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan 	
4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan					1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	Gula dan hasil olahnya

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>		<p>video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenisgula dan hasil olahnya</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil olahnya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahnya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahnya, • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahnyagula dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, 	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>Jpl) Atau 2 minggu</p>	<p>mbar jenis-jenis gula dan hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> • gula dan hasil olahnya • Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahnya • Alat pengolaha n makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.13. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahnya</p>					
<p>4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengaruh pengolahan terhadap sifat-sifatgula dan hasil olahnya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahnya 			

LAMPIRAN II

Instrumen Penelitian I

- Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Siklus I
- Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Siklus II
- Hand Out Bahan Minuman



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN


SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP SIKLUS I)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 YOGYAKARTA
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Kompetensi Keahlian	:	JasaBoga
Kelas / Semester	:	X /Ganjil
Mata Pelajaran	:	Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok	:	Bahan Bahan Minuman (Kopi, Teh dan Coklat)
Alokasi Waktu	:	1 pertemuan 3 Jam X@45 menit
Kompetensi Inti	:	<ol style="list-style-type: none">1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.
Kompetensi Dasar	:	<p>3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) (dibahas pada saat penelitian)</p> <p>4.12 Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh dan coklat akibat poses pengolahan (dibahas sesudah penelitian berlangsung)</p>
	:	Setelah belajar materi ini siswa dapat : Mendeskripsikan karakteristik bahan

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	minuman seperti kopi teh dan coklat,
--	--------------------------------------

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :

Mendeskripsikan karakteristik bahan minuman seperti kopi teh dan coklat.

* Nilai karakter yang dikembangkan:

Kerja sama, tanggung jawab, jujur, kreatif, gemar membaca, memiliki keinginan untuk tahu, menunjukkan semangat berprestasi, berani bersaing, peduli dengan lingkungan, menjaga kebersihan lingkungan.

B. Materi Pembelajaran
(Terlampir)

C. Metode/ Model Pembelajaran

Pembelajaran menggunakan metode pembelajaran Examples non Examples.

Pembelajaran Examples non Examples adalah metode pembelajaran yang menggunakan media gambar sebagai sarana menunjang pembelajaran, siswa diminta untuk menganalisis gambar yang disajikan yang dikerjakan oleh individu/ kelompok yang dilakukan menghasilkan sebuah hasil diskusi. Metode pre test dan post test menggunakan soal pilihan ganda.

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran Ke 1(Siklus 1)		Waktu
Pendahuluan	1. Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran. 2. Guru memberikan apersepsi materi sebagai motivasi dengan tes berupa pertanyaan tentang pemahaman materi 3. Guru menyampaikan standar operasional prosedur dalam pelaksanaan diskusi 4. Guru menyampaikan sistem penilaian diujikan selama diskusi. 5. Guru menilai kesiapan siswa dalam melaksanakan sesuai dengan RPP yang dibuat. 6. Guru membagi menjadi beberapa kelompok diskusi 7. Guru memberikan latihan soal (pre test) untuk menguatkan pemahaman materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar.	15 menit
Kegiatan Inti	1. Mengamati :	100




Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>a. Siswa mengawali pelajaran dengan membaca handout</p> <p>b. Siswa menganalisis gambar yang tersaji di masing masing kelompok</p> <p>c. Guru memberikan motivasi bertanya pada siswa yang berkaitan dengan masalah yang ditemui selama mencari materi diskusi.</p> <p>2. Menanya :</p> <p>8. Setelah siswa memahami kembali materi yang akan didiskusikan, guru mengajukan pertanyaan pada kelompok yang mencari tentang materi bahan minuman melalui gambar yang tersaji.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Melalui kegiatan diskusi siswa mengumpulkan hasil temuan sebagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan.</p> <p>b. Hasil temuan dicatat dan didiskusikan dalam kelompok dan di konsultasikan ke guru.</p> <p>4. Mengasosiasi :</p> <p>a. Hasil temuan selama melakukan diskusi dicatat, dihubungkan, dianalisa apakah hasil sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan kemudian dilaporkan untuk menjawab permasalahan</p> <p>b. Menyimpulkan hasil diskusi dengan pantauan guru.</p> <p>5. Mengkomunikasikan :</p> <p>a. Membuat laporan hasil diskusi</p> <p>b. Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik dihadapan kelompok lain.</p> <p>c. Siswa bertanya dan mampu menjawab pertanyaan dengan benar dan dengan baik</p>	menit
Penutup	<p>1. Bersama siswa menyimpulkan secara singkat tentang tentang materi</p> <p>2. Guru memberikan soal post test untuk menguatkan pemahanam materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar.</p> <p>3. Guru melakukan refleksi pembelajaran.</p> <p>4. Guru memberikan kesempatan bertanya untuk siswa</p>	20 menit
	5. Guru menutup pembelajaran	Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01 Revisi : 4 Tgl berlaku : 29 Juli 2013

E. Alat/Media/Sumber Pembelajaran



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

1. Media : LCD Proyektor, papan tulis, poster gambar (Gambar Daun teh, Daun Teh Kering, Biji Kopi Segar, Biji Kopi Kering, Buah Kakao Dan Biji Coklat) , hand out.
2. Sumber belajar :
 - 1) Prihastuti Ekawati Ningsih : 2013. Restoran 2. Direktorat pembinaan sekolah kejuruan.
 - 2) Harnani Fatmawati : 2013, Pengetahuan bahan makanan 1 pengetahuan bahan makanan nabati. direktorat pembinaan sekolah kejuruan

F. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik analisis presentase keaktifan siswa

$$\% = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh siswa}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

2. Teknik analisis data hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan

- a. Dihitung nilai baik pre test maupun post test

$$x = \frac{\sum x}{N} \times 100$$

x = Nilai

x = Jumlah seluruh skor

N = Banyak soal

- b. Dihitung nilai rata rata baik pre test maupun post test

$$x = \frac{\sum x}{N}$$

x = Nilai rata rata

x = Jumlah seluruh skor

N = Banyak subjek (Sutrisno Hadi, 2004:13)

- c. Dipersentasikan ketuntasan hasil belajar siswa



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

$$\% \text{ ketuntasan} = \frac{\text{jumlah siswa tuntas}}{\text{jumlah seluruh siswa}} \times 100 \%$$

2. Prosedur Penilaian Pengamatan keaktifan :
Menggunakan Kriteria Jawaban Alternatif Skala Likert

Kriteria	Nilai
Sangat baik	4
Baik	3
Tidak baik	2
Sangat tidak baik	1

- G. Instrumen Penelitian :
Test pilihan ganda : Terlampir

- H. Lampiran :



Daun Teh Segar



Biji Kopi



Buah Kakao



Biji Coklat



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Buah kopi



WWW.DUNIASEHAT.WEB.ID

Daun Teh Kering



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP SIKLUS II)

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 YOGYAKARTA
Program StudiKeahlian	:	Tata Boga
Kompetensi Keahlian	:	JasaBoga
Kelas / Semester	:	X /Ganjil
Mata Pelajaran	:	Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok	:	Bahan Minuman (Kopi, Teh dan Coklat)
AlokasiWaktu	:	1 pertemuan 3 Jam X@45 menit
Kompetensi Inti	:	<ol style="list-style-type: none">1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.
Kompetensi Dasar	:	<p>3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) (dibahas pada saat penelitian, pertemuan ke 12,13),</p> <p>4.12 Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh dan coklat akibat proses pengolahan(dibahas sesudah penelitian berlangsung, pertemuan ke 14).</p>
Indikator	:	Setelah belajar materi ini siswa dapat :



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	Mendeskripsikan karakteristik bahan minuman seperti kopi teh dan coklat dan hasil olahannya
--	---

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :
Mendeskripsikan karakteristik bahan minuman seperti kopi teh dan coklat dan hasil olahannya

* Nilai karakter yang dikembangkan:

KERJA sama, tanggung jawab, jujur, kreatif, gemar membaca, memiliki keinginan untuk tahu, menunjukkan semangat berprestasi, berani bersaing, peduli dengan lingkungan, menjaga kebersihan lingkungan.

B. MATERI PEMBELAJARAN

(Terlampir)

C. Metode Pembelajaran

Pembelajaran menggunakan metode pembelajaran Examples non Examples.

Pembelajaran Examples non Examples adalah metode pembelajaran yang menggunakan media gambar sebagai sarana menunjang pembelajaran, siswa diminta untuk menganalisis gambar yang disajikan yang dikerjakan oleh individu/ kelompok yang dilakukan menghasilkan sebuah hasil diskusi. Metode pengukuran hasil belajar menggunakan post test dengan soal pilihan ganda.

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran (Siklus II)		Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran. 2. Guru memberikan apersepsi materi sebagai motivasi dengan tes berupa pertanyaan tentang pemahaman materi. 3. Guru menyampaikan standar operasional prosedur dalam pelaksanaan diskusi 4. Guru menyampaikan sistem penilaian diujikan selama diskusi. 5. Guru menilai kesiapan siswa dalam melaksanakan sesuai dengan RPP yang dibuat. 	15 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 6. Guru membagi menjadi beberapa kelompok diskusi 7. Guru memberikan latihan soal (pre test) 	





Kompor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	untuk menguatkan pemahaman materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar	
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati :<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengawali pelajaran dengan membaca handoutb. Guru menayangkan video terkait dengan teh, kopi dan coklat.c. Siswa menganalisis gambar yang tersaji dalam kelompok dan menulis hasil diskusid. Guru memberikan motivasi bertanya pada siswa yang berkaitan dengan masalah yang ditemui selama mencari materi diskusi.2. Menanya :<ol style="list-style-type: none">a. Setelah siswa memahami kembali materi yang akan didiskusikan dan guru mengajukan pertanyaan pada kelompok yang mencari tentang materi tentang bahan minuman melalui gambar yang tersaji.3. Mengumpulkan Data<ol style="list-style-type: none">a. Melalui kegiatan diskusi siswa mengumpulkan hasil temuan sebagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan.b. Hasil temuan dicatat dan didiskusikan dalam kelompok dan di konsultasikan ke guru.3. Mengasosiasi :<ol style="list-style-type: none">a. Hasil temuan selama melakukan diskusi dicatat, dihubungkan, dianalisa apakah hasil sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan kemudian dilaporkan untuk menjawab permasalahanb. Menyimpulkan hasil diskusi dengan pantauan guru.4. Mengkomunikasikan :<ol style="list-style-type: none">a. Membuat laporan hasil diskusib. Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik dihadapan kelompok lain.c. Siswa bertanya dan mampu menjawab pertanyaan dengan benar dan dengan baik.	100 menit
 	Penutup Bersama siswa menyimpulkan secara singkat tentang materi	20 menit Nomor Dok : UM.P.P.RUR-01-01 Revisi : 4 Berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<ol style="list-style-type: none">2. Guru memberikan soal post test untuk menguatkan pemahanam materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar.3. Guru melakukan refleksi pembelajaran.4. Guru memberikan kesempatan bertanya untuk siswa5. Guru menutup pembelajaran	
--	---	--

E. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Media : LCD Proyektor, papan tulis, poster gambar (gambar frappe, mesin espresso, teh hijau, teh putih, coklat batang, coklat panas) , hand out, video yang terkait dengan teh, kopi dan coklat
2. Sumber belajar :
 - 1) Prihastuti Ekawati Ningsih : 2013 Restoran 2. Direktorat pembinaan sekolah kejuruan.
 - 2) Harnani Fatmawati : 2013, Pengetahuan bahan makanan 1 pengetahuan bahan makanan nabati. direktorat pembinaan sekolah kejuruan.

F. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik analisis presentase keaktifan siswa

$$\% = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh siswa}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

2. Teknik analisis data hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan

- a. Dihitung nilai baik pre test maupun post test

$$x = \frac{\sum x}{N} \times 100$$

x = Nilai

x = Jumlah seluruh skor

N = Banyak soal

- b. Dihitung nilai rata rata baik pre test maupun post test



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

x = Nilai rata rata

x = Jumlah seluruh skor

N = Banyak subjek (Sutrisno Hadi, 2004:13)

c. Dipresentasikan ketuntasan hasil belajar siswa

$$\% \text{ ketuntasan} = \frac{\text{jumlah siswa tuntas}}{\text{jumlah seluruh siswa}} \times 100 \%$$

1. Prosedur Penilaian Pengamatan :
Menggunakan Kriteria Jawaban Alternatif Skala Likert

Kriteria	Nilai
Sangat baik	4
Baik	3
Tidak baik	2
Sangat tidak baik	1

F. Instrumen Penelitian :
Test pilihan ganda : Terlampir

G. Lampiran gambar



Hot Chocolate



White Tea



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Green Tea



Espresso Machine




Chocholate Compound



Frappe



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 4
Tgl berlaku : 29 Juli 2013

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	Kelas X	BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN COKLAT		Prodi Tata Boga
	Semester Genap	Revisi : 00	Tgl. 20 April 2015	Hal 1 dari 11

A. Kompetensi Inti

- KI 1) Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4) Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

3.12 Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat).

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah belajar materi ini siswa dapat :

Mendeskripsikan karakteristik bahan minuman seperti kopi teh dan coklat dan hasil olahannya.

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :

Mendeskripsikan karakteristik bahan minuman seperti kopi teh dan coklat dan hasil olahannya

E. Materi

1. KOPI

a. Jenis-Jenis Kopi

1) Kopi Arabika

Kopi arabika merupakan tipe kopi tradisional dengan citarasa terbaik. Sebagian besar kopi yang ada dibuat dengan menggunakan biji kopi jenis ini. Kopi ini berasal dari



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X

BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN
COKLAT

Prodi Tata Boga

Semester Genap

Revisi : 00

Tgl. 20 April 2015

Hal 2 dari 11

Etiopia dan sekarang telah dibudidayakan di berbagai belahan dunia, mulai dari Amerika Latin, Afrika Tengah, Afrika Timur, India, dan Indonesia. Secara umum, kopi ini tumbuh di negara-negara beriklim tropis atau subtropis. Kopi arabika tumbuh pada ketinggian 600-2000 m di atas permukaan laut. Tanaman ini dapat tumbuh hingga tiga meter bila kondisi lingkungannya baik. Suhu tumbuh optimalnya adalah 18-26oC. Biji kopi yang dihasilkan berukuran cukup kecil dan berwarna hijau hingga merah gelap.



Kopi Arabika

2) Kopi Robusta

Kopi robusta pertama kali ditemukan di Kongo pada tahun 1898. Kopi robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas dua, karena rasanya yang lebih pahit, dan sedikit asam, cakupan daerah tumbuh kopi robusta lebih luas daripada kopi arabika yang harus ditumbuhkan pada ketinggian tertentu. Kopi robusta dapat ditumbuhkan dengan ketinggian 800 meter di atas permukaan laut. Selain itu, kopi jenis ini lebih resisten terhadap serangan hama dan penyakit. Hal ini menjadikan kopi robusta lebih murah. Kopi robusta banyak ditumbuhkan di Afrika Barat, Afrika Tengah, Asia Tenggara, dan Amerika Selatan.



Kopi Robusta

3) Kopi Luwak

Jenis kopi yang lain merupakan turunan atau subvarietas dari kopi arabika dan robusta. Biasanya disetiap daerah penghasil kopi memiliki keunikannya masing-masing dan menjadikannya sebagai suatu subvarietas. Salah satu jenis kopi lain yang terkenal adalah kopi luwak asli Indonesia. Kopi luwak merupakan kopi dengan harga jual tertinggi di dunia. Proses terbentuknya dan rasanya yang sangat unik menjadi alasan utama tingginya harga jual kopi jenis ini. Pada dasarnya, kopi ini



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X

BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN
COKLAT

Prodi Tata Boga

Semester Genap

Revisi : 00

Tgl. 20 April 2015

Hal 3 dari 11

merupakan kopi jenis arabika. Biji kopi ini kemudian dimakan oleh luwak atau sejenis musang. Akan tetapi, tidak semua bagian biji kopi ini dapat dicerna oleh hewan ini. Bagian dalam biji ini kemudian akan keluar bersama kotorannya. Karena telah bertahan lama di dalam saluran pencernaan luwak, biji kopi ini telah mengalami fermentasi singkat oleh bakteri alami di dalam perut luwak yang memberikan cita rasa tambahan yang unik.



Kopi Luwak

b. Jenis Jenis minuman kopi

Minuman kopi yang ada saat ini sangatlah beragam jenisnya. Masing masing jenis kopi yang ada memiliki proses penyajian dan pengolahan yang unik. Berikut ini adalah beberapa contoh minuman kopi yang umum dijumpai :

- 1) Kopi hitam dibuat dengan hanya mencampur bubuk kopi dengan air panas. Minuman kopi ini dapat disajikan 'hitam' atau 'putih'. Jika ingin kopi putih, ditambahkan krim atau susu ke dalam minuman kopi.



Kopi Hitam

- 2) Kopi instan, berasal dari kopi bubuk yang diekstraksi dan dikeringkan menggunakan spray drier. Dalam kopi instan, bubuk kopi akan ikut larut ketika kopi diseduh. Cara membuat kopi instan sama dengan kopi hitam.
- 3) Café au lait, serupa dengan minuman caffè latte tetapi menggunakan campuran kopi hitam.
- 4) Dry cappuccino, merupakan minuman kopi cappuccino dengan sedikit krim dan tanpa susu.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X	BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN COKLAT		Prodi Tata Boga
Semester Genap	Revisi : 00	Tgl. 20 April 2015	Hal 4 dari 11

- 5) Espresso, merupakan kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopi menggunakan uap panas pada tekanan tinggi. Kopi espresso dapat digolongkan mulai dari dark (paling kuat) hingga espresso tanpa kafein.

Nama kopi ini berasal dari Italia yang artinya secangkir kopi yang disajikan secara cepat. Espresso pertama kali ditemukan sekitar tahun 1900an. Berikut gambar mesin pembuat kopi espresso. Kopi Espresso merupakan kopi yang pekat yang dibuat dengan cara menyemprotkan air yang sangat panas dengan tekanan tinggi ke dalam kopi. Kadar kafein dalam espresso cukup tinggi. Kopi Espresso disajikan dalam jumlah yang sedikit, satu sampai dua oz. Semprotan dari kopi press berasal dari 6,5-7,5 gram (sekitar satu sendok makan) kopi bubuk halus. Lama menyeduh kopi espresso sekitar 25-30 detik. Jika kopi espresso dibuat dengan baik, espresso akan menampilkan lapisan krim gelap dengan warna keemasan. Cream ini dapat dijadikan indikator mutu dari kopi espresso. Jenis biji kopi tidaklah menentukan apakah biji kopi tersebut dapat dibuat kopi espresso atau tidak. Setiap jenis biji kopi dapat digunakan untuk membuat kopi espresso yang nikmat.



Kopi Espresso



Mesin Espresso

- 6) Latte (coffee latte), latte dalam bahasa Italia berarti susu. Coffee latte sejenis minuman kopi espresso yang ditambahkan susu dengan rasio antara susu dan kopi adalah tiga perbandingan tiga.



Coffe Latte

- 7) Caffè macchiato, merupakan minuman kopi espresso yang ditambahkan susu dengan rasio antara kopi dan susu adalah empat berbanding satu.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X

BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN
COKLAT

Prodi Tata Boga

Semester Genap

Revisi : 00

Tgl. 20 April 2015

Hal 5 dari 11



Macchiato

- 8) Cappuccino, merupakan minuman kopi mirip dengan dengan espresso dengan penambahan susu berbusa pada bagian atasnya, krim, dan serpihan serutan coklat kayu manis bubuk. Susu berbusa digunakan untuk menahan agar kopi tetap panas.



Cappucino

- 9) Frappé, merupakan minuman kopi espresso yang disajikan dingin. Frappe dibuat dari campuran kopi instan, gula, es, krim, dan air.



Frappe

- 10) Kopi Irlandia (Irish coffee), merupakan minuman kopi yang dicampur dengan wiski.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X

BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN
COKLAT

Prodi Tata Boga

Semester Genap

Revisi : 00

Tgl. 20 April 2015

Hal 6 dari 11



Irish Coffe

- 11) Kopi tubruk, merupakan minuman kopi asli Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersama dengan gula.



Kopi Tubruk

- 12) Kopi mochaccino serupa dengan minuman kopi cappuccino dan latte, tetapi dengan penambahan sirup coklat.




Mocchacinno

c. Pembuatan Kopi

- 1) Pemanenan dan Pemisahan Cangkang

Tanaman kopi selalu berdaun hijau sepanjang tahun dan berbunga putih. Bunga ini kemudian akan menghasilkan buah yang mirip dengan ceri terbungkus dengan cangkang yang keras dan pulp yang lunak dibagian terluar buah kopi. Hasil dari pembuahan bunga kopi akan menghasilkan buah kopi. Pemanenan buah kopi biasanya dilakukan secara manual dengan tangan. Pada tahap selanjutnya, buah kopi yang telah dipanen akan dipisahkan cangkangnya. Terdapat dua metode yang

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	Kelas X	BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN COKLAT		Prodi Tata Boga
	Semester Genap	Revisi : 00	Tgl. 20 April 2015	Hal 7 dari 11

umum dipakai, yaitu dengan pengeringan dan penggilingan dengan mesin. Pada kondisi daerah yang kering biasanya digunakan metode pengeringan langsung dibawah sinar matahari. Setelah kering maka cangkang buah kopi akan lebih mudah untuk dilepaskan. Di Indonesia, buah kopi dikeringkan hingga mencapai kadar air 30-35%, metode lainnya adalah dengan menggunkan mesin. Sebelum digiling, biji kopi luwak biasanya dicuci terlebih dahulu. Saat digiling dalam mesin, biji kopi juga mengalami fermentasi singkat. Metode penggilingan ini cenderung memberikan hasil yang lebih baik dari pada metode pengeringan langsung.

2) Penyangraian

Setelah dipisahkan dari cangkangnya, biji kopi telah siap untuk masuk ke dalam proses penyangraian. Proses ini secara langsung dapat meningkatkan citarasa dan warna dari biji kopi. Secara fisik, perubahan biji kopi terlihat dari perubahan warna biji kopi dari hijau muda menjadi coklat kehitaman.

3) Penggilingan


Pada tahap selanjutnya, biji kopi sangria digiling untuk menghaluskan memperbesar luas permukaan biji kopi. Dengan bertambahnya permukaan maka ekstraksi kopi akan menjadi lebih efisien dan cepat. Penggilingan yang baik akan menghasilkan citarasa, aroma, dan penampilan yang baik pula. Hasil penggilingan harus segera dimasukkan dalam wadah kedap udara (vacum) agar tidak terjadi perubahan cita rasa kopi.

4) Penyeduhan

Penyeduhan kopi merupakan langkah akhir dari pengolahan buah kopi hingga siap dikonsumsi. Untuk menciptakan minuman kopi yang bercita rasa tinggi, penyeduhan biji kopi harus dilakukan dengan baik dan sempurna. Terdapat banyak faktor yang mempengaruhi citarasa kopi, antara lain perbandingan kopi dengan air, ukuran partikel bubuk kopi, suhu air untuk menyeduh dan teknik penyeduhan. Kesalahan kecil dalam penyeduhan kopi dapat menyebabkan penurunan citarasa kopi yang dihasilkan. Sebagai contoh, penyeduhan kopi bubuk dengan menggunakan air hangat akan menghasilkan citarasa dan flavor kopi yang kurang nikmat. Oleh karena itu, bukanlah hal yang mudah untuk menyeduh kopi sehingga menghasilkan minuman kopi yang nikmat.

d. Dekafeinasi

Dekafeinasi atau penghilangan kafein termasuk ke dalam metode tambahan dari keseluruhan proses pengolahan kopi. Dekafeinasi banyak digunakan untuk mengurangi kadar kafein didalam kopi agar rasanya tidak terlalu pahit. Selain itu, dekafeinasi juga digunakan untuk menekan efek samping dari aktivitas kafein didalam tubuh. Kopi terdekafeinasi sering dikonsumsi oleh pecandu kopi agar tidak terjadi akumulasi kafein yang berlebihan didalam tubuh. Proses dekafeinasi dapat

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	Kelas X	BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN COKLAT		Prodi Tata Boga
	Semester Genap	Revisi : 00	Tgl. 20 April 2015	Hal 8 dari 11

dilakukan dengan melarutkan bubuk kafein dalam senyawa metilen klorida dan etil asetat.

e. Kafein

Kafein sendiri merupakan senyawa hasil metabolisme sekunder golongan alkaloid dari tanaman kopi dan memiliki rasa yang pahit. Berbagai efek kesehatan dari kopi pada umumnya terkait dengan aktivitas kafein didalam tubuh. Peranan utama kafein didalam tubuh adalah meningkatkan kerja psikomotor sehingga tubuh tetap terjaga dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi. Efek kafein biasanya baru akan terlihat beberapa jam kemudian setelah mengonsumsi kopi. Kafein tidak hanya dapat ditemukan pada tanaman kopi, tetapi juga terdapat pada daun teh dan biji coklat.

2. TEH


a. Teh Hijau (Green Tea)

Teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi (oksidasi enzimatis), yaitu dibuat dengan cara menginaktivkan enzim fenolase yang ada dalam pucuk daun teh segar, dengan cara pelayuan sehingga oksidasi terhadap katekin (zat antioksidan) dapat dicegah. Pelayuan dapat dilakukan dengan dua cara yaitu dengan udara kering (pemanggangan/sangrai) dan pemanasan basah dengan uap panas (steam). Pemanggangan daun teh akan memberikan aroma dan flavor yang lebih kuat dibandingkan dengan pemberian uap panas. Keuntungan dengan cara pemberian uap panas warna seduhan teh akan lebih hijau terang. Di Cina, untuk membuat teh hijau dilakukan pemberian uap panas pada daun teh, sedangkan di Jepang daun teh disangrai lebih dahulu. Pada kedua metode tersebut, daun teh sama-sama menjadi layu, tetapi karena daun dipanaskan setelah pemetikan, maka hasil tehnya tetap berwarna hijau. Jenis teh ini paling populer di Cina dan Jepang. Juga dianggap sebagai teh yang paling bermanfaat bagi kesehatan, terutama karena khasiatnya melawan kanker. Teh ini diperoleh dari pucuk daun teh segar yang mengalami pemanasan dengan uap air pada suhu tinggi, manfaat: masa seduh adalah satu sampai tiga menit, dengan air bersuhu 700C.

b. Teh Hitam (Black Tea)

Teh hitam biasa disebut juga sebagai teh merah, hal tersebut dikarenakan kebiasaan orang timur menyebutnya teh merah karena larutan teh yang dihasilkan dari teh ini akan berwarna merah, sedangkan orang barat menyebutnya teh hitam karena daun teh yang digunakan untuk penyeduhan biasanya berwarna hitam.

Teh hitam diperoleh melalui proses fermentasi. Fermentasi teh hitam tidak menambahkan mikroba sebagai sumber enzim, melainkan dilakukan oleh enzim fenolase yang terdapat didalam daun teh itu sendiri. Pada proses ini, sebagian besar katekin dioksidasi menjadi teafavin dan tearubigin. Tearubigin adalah suatu senyawa antioksidan yang tidak sekuat katekin. Jenis teh ini memiliki aroma kuat dan bisa bertahan lama jika disimpan dengan baik. Masa seduh tiga sampai lima menit dengan air 1000C.

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	Kelas X	BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN COKLAT		Prodi Tata Boga
	Semester Genap	Revisi : 00	Tgl. 20 April 2015	Hal 9 dari 11

Teh hitam merupakan daun teh yang paling banyak mengalami proses fermentasi, fermentasi teh hitam dilakukan dengan fermentasi penuh. Tahap pertama, daun diletakkan di rak dan dibiarkan layu selama 14 sampai 24 jam. Kemudian daun digulung untuk melepaskan enzim alami dan mempersiapkan daun untuk proses oksidasi, pada tahap ini daun masih berwarna hijau. Setelah proses penggulungan, daun siap untuk difermentasi. Daun diletakkan di tempat dingin dan lembab, kemudian proses fermentasi berlangsung dengan bantuan oksigen dan enzim. Proses fermentasi memberi warna dan rasa dan aroma (flavor) pada teh hitam, lamanya proses fermentasi sangat menentukan kualitas hasil akhir. Setelah itu, daun dikeringkan atau dipanaskan untuk menghentikan proses fermentasi sehingga diperoleh rasa serta aroma yang diinginkan. Jenis teh ini memiliki aroma kuat dan bisa bertahan lama jika disimpan dengan baik. Memiliki katein lebih sedikit, tiga cangkir teh hitam setiap hari dipercaya dapat menurunkan resiko penyakit kardiovaskuler seperti penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol, hipertensi, dan stroke.

c. Teh Oolong

Teh Oolong diproses secara semi fermentasi dan dibuat dengan bahan baku khusus, yaitu varietas tertentu seperti *Camellia sinensis* varietas *Sinensis* yang memberikan aroma spesifik. Jenis teh oolong, memang belum begitu populer dibandingkan dengan jenis teh hijau atau teh hitam. Kebanyakan daun teh oolong dihasilkan di perkebunan teh di Cina dan Taiwan.

Langkah pertama pengolahan teh oolong adalah membuat daun menjadi layu yaitu daun dibiarkan layu selama beberapa jam dibawah sinar matahari, tapi kurang dari satu hari. Setelah daun layu, daun diaduk untuk mengeluarkan air dari daun sehingga proses oksidasi bisa dimulai. Ketika daun terpapar udara, maka akan berubah warna menjadi lebih gelap. Lamanya waktu daun mengalami oksidasi tergantung dari jenis oolong, beberapa jenis hanya 10% teroksidasi, sedangkan yang lain bisa sampai 50% yang teroksidasi. Daun teh kemudian dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi dan mengeringkannya. Teh oolong adalah teh tradisional Cina yang mengalami proses oksidasi atau fermentasi sebagian. Karena hanya setengah difermentasi, bagian tepi daunnya berwarna kemerahan sedang bagian tengah daunnya tetap hijau. Rasa seduhan teh oolong lebih mirip dengan teh hijau, namun warna dan aromanya kurang kuat dibandingkan teh hitam, masa seduhnya lima sampai tujuh menit.

d. Teh Putih

Teh putih merupakan jenis teh yang tidak mengalami proses fermentasi sama sekali, dimana proses pengeringan dan penguapan dilakukan dengan sangat singkat. Teh Putih diambil hanya dari daun teh pilihan yang dipetik dan dipanen pada saat daun teh masih berbentuk kuncup (belum membuka penuh). Teh putih terkenal sebagai dewa dewinya teh karena diambil dari kuncup daun terbaik dari setiap pohonnya, dan disebut teh putih karena ketika dipetik kuncup daunnya masih ditutupi seperti rambut putih yang halus. Daun teh yang dipetik adalah pucuk daun yang muda, kemudian dikeringkan dengan metode penguapan atau dibiarkan kering oleh udara. Daun teh putih adalah daun teh yang paling sedikit mengalami pemrosesan dari semua jenis teh, sedangkan teh jenis yang lain umumnya mengalami empat sampai lima langkah pemrosesan.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X

BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN
COKLAT

Prodi Tata Boga

Semester Genap

Revisi : 00

Tgl. 20 April 2015

Hal 10 dari 11

Dengan proses yang lebih singkat tersebut, kandungan zat katekin pada teh putih adalah yang tertinggi, sehingga mempunyai khasiat yang lebih dibanding teh jenis lainnya. Pucuk daun muda (kuntum daun yang baru tumbuh) tidak dioksidasi, pucuk-pucuk ini dihindarkan dari sinar matahari demi mencegah pembentukan klorofil. Karenanya teh putih diproduksi hanya sedikit dibandingkan jenis teh lain, dan akibatnya menjadi lebih mahal dibandingkan teh lainnya.

3. COKLAT

Coklat mengandung alkaloid-alkaloid seperti teobromin, fenetilamina, dan anandamida, yang memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Bila dikonsumsi dalam jumlah sedang, kandungan anti oksidannya dapat mengurangi pembentukan radikal bebas dalam tubuh.

Ada dua jenis coklat bubuk, pertama coklat bubuk yang melalui proses natural dan yang kedua melalui proses dutch. Coklat bubuk yang melalui proses natural berasa sedikit asam, sedangkan coklat dutch warnanya lebih gelap dan coklatnya lebih lembut coklat bubuk dutch lebih disukai untuk membuat coklat panas karena aromanya lebih lembut. Coklat panas adalah minuman panas yang dibuat dari coklat atau kakao bubuk dan gula, dengan air atau susu hangat. Kebanyakan coklat bubuk yang dijual dipasaran adalah jenis coklat natural. Coklat bubuk natural dibuat dari bubur coklat dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya hingga mencapai 18-23%. Coklat natural berbentuk tepung, mengandung sedikit lemak, dan rasanya pahit. Banyak sekali yang menggunakan coklat bubuk jenis ini sebagai bahan campuran untuk membuat kue.



Buah Kakao



Biji Kakao

4. KESIMPULAN

1. Jenis-Jenis Kopi: kopi arabika, kopi robusta dan kopi luwak.
2. Jenis-Jenis Minuman Kopi : kopi hitam, kopi instan, Café au lait, Dry cappuccino, espresso, latte (coffee latte), caffè macchiato, frappé, Irish coffee, kopi tubruk, kopi moka.
3. Kopi menjalani serangkaian proses pengolahan yang panjang dari buah kopi untuk menjadi minuman kopi. Proses pengolahan tersebut meliputi pemanenan, pemisahan cangkang, penyangraian, penggilingan, dan penyeduhan. Berbagai metode pengolahan minuman kopi telah dicoba untuk menghasilkan minuman



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**

HANDOUT PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Kelas X	BAHAN MINUMAN KOPI TEH DAN COKLAT		Prodi Tata Boga
Semester Genap	Revisi : 00	Tgl. 20 April 2015	Hal 11 dari 11

kopi terbaik. Dalam hal ini, teknik penanaman juga turut berperan dalam menciptakan cita rasa kopi yang baik.

4. Berdasarkan penanganan pasca panennya produk teh diklasifikasikan menjadi empat jenis, yaitu: teh hijau, teh hitam, teh putih dan teh oolong.
 - a. Teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi (oksidasi enzimatis), yaitu dibuat dengan cara menginaktifkan enzim fenolase yang ada dalam pucuk daun teh segar, dengan cara pelayuan sehingga oksidasi terhadap katekin (zat antioksidan) dapat dicegah.
 - b. Teh hitam diperoleh melalui proses fermentasi. Fermentasi teh hitam tidak menambahkan mikroba sebagai sumber enzim, melainkan dilakukan oleh enzim fenolase yang terdapat didalam daun teh itu sendiri. Pada proses ini, sebagian besar katekin dioksidasi menjadi teaflavin dan tearubigin.
 - c. Teh putih merupakan jenis teh yang tidak mengalami proses fermentasi sama sekali, dimana proses pengeringan dan penguapan dilakukan dengan sangat singkat. Teh Putih diambil hanya dari daun teh pilihan yang dipetik dan dipanen pada saat daun teh masih berbentuk kuncup (belum membuka penuh).
 - d. Teh Oolong diproses secara semi fermentasi dan dibuat dengan bahan baku khusus, yaitu varietas tertentu seperti *Camellia sinensis* varietas *Sinensis* yang memberikan aroma spesifik.
5. Coklat dihasilkan dari kakao (*Theobroma cacao*). Coklat mengandung alkaloid-alkaloid seperti teobromin, fenetilamina, dan anandamida, yang memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Bila dikonsumsi dalam jumlah sedang, kandungan anti oksidannya dapat mengurangi pembentukan radikal bebas dalam tubuh.
6. Ada dua jenis coklat bubuk, pertama coklat bubuk yang melalui proses natural dan yang kedua melalui proses dutch.

LAMPIRAN III

Instrumen Penelitian II

- Lembar Observasi Keaktifan Siklus I
- Lembar Observasi Keaktifan Siklus II
- Kisi-Kisi Tes Hasil Belajar Siklus I
- Kisi-Kisi Tes Hasil Belajar Siklus II
- Instrument Test Siklus I
- Instrument Test Siklus II

KISI KISI TES HASIL BELAJAR SIKLUS I

JENIS SEKOLAH : SMK

KURIKULUM : 2013

PROGRAM STUDI : TATA BOGA

ALOKASI WAKTU : 3X45 MENIT

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

JUMLAH SOAL : 15 BUTIR

KELAS / SEMESTER : X/GENAP

TIPE UJIAN : CLOSE BOOK

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR	MATERI POKOK PEMBELAJARAN	INDIKATOR ESENSIAL SOAL	PEMBELAJARAN KOGNITIF					BENTUK SOAL	RUMUSAN BUTIR
				C1	C2	C3	C4	C5		
KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya. KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjamsama, cinta damai, responsive, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan	3.12 Mendeskripsikan bahan minuman (kopi, teh dan coklat)	Bahan minuman (kopi, teh dan coklat)	Menjelaskan jenis jenis kopi dan karakteristik kopi	v					Pilihan ganda	1-4
			Menjelaskan jenis jenis teh dan karakteristik teh	V					Pilihan ganda	5-12
			Menjelaskan jenis jenis coklat dan karakteristik coklat	v					Pilihan ganda	13-15

<p> bangsa dalam berinteraksi secara sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia KI 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. </p>										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>KI 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri bertindak efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung</p>										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

KISI KISI TES HASIL BELAJAR SIKLUS II

JENIS SEKOLAH : SMK

KURIKULUM : 2013

PROGRAM STUDI : TATA BOGA

ALOKASI WAKTU : 3X45 MENIT

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

JUMLAH SOAL : 15 BUTIR

KELAS / SEMESTER : X/GENAP

TIPE UJIAN : CLOSE BOOK

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR	MATERI POKOK PEMBELAJARAN	INDIKATOR ESENSIAL SOAL	PEMBELAJARAN KOGNITIF					BENTUK SOAL	RUMUSAN BUTIR
				C1	C2	C3	C4	C5		
KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya. KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjamsama, cinta damai, responsive, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai	3.12 Mendeskripsikan bahan minuman (kopi, teh dan coklat)	Bahan minuman (kopi, teh dan coklat)	Menjelaskan jenis jenis hasil olah kopi dan cara pembuatannya	v					Pilihan ganda	1-4
			Menjelaskan mesin pembuat olahan kopi espresso	v					Pilihan ganda	5
			Menjelaskan urutan pengolahan biji kopi dan dekafeinasi	v					Pilihan ganda	6-7
			Menjelaskan cara olah teh oolong, teh putih	v					Pilihan ganda	8-11
			Menjelaskan fungsi coklat	v					Pilihan ganda	12

KI	<p>permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja</p>								yang digunakan dalam pengolahan makanan							
									Menjelaskan cara pembuatan coklat natural	v					Pilihan ganda	13
									menjelaskan manfaat coklat dan senyawa alkaloid yang terkandung didalam coklat	v					Pilihan ganda	14-15

<p>yang spesifik untuk memecahkan masalah.</p> <p>KI 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri bertindak efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung</p>										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

LAMPIRAN IV

VALIDASI INSTRUMENT

- Surat Pernyataan Validasi
- Hasil Validasi

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth.

Ibu Risqie Auliana, M.Kes
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan acara pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Tri Murhanjati Sholihah

NIM : 11511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X Jasa
Boga 3 SMK N 6Yogyakarta Melalui Penerapan Metode
Pembelajaran Examples Non Examples pada Mata Pelajaran
Pengetahuan Bahan Makanan

Dengan hormat memohon Ibu untuk berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrument penelitian TAS.

Yogyakarta, Juni 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing

SutriyatiPurwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Risqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 27 April 2015

Pemohon,

Tri Murhanjati S

NIM. 11511241006

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth.

Ibu Festiana Ratnasari, S.Pd
Guru Jurusan Tata Boga
Di SMK N 6 Yogyakarta

Sehubungan dengan acara pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Tri Murhanjati Sholihah

NIM : 11511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X Jasa
Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode
Pembelajaran Examples Non Examples pada Mata Pelajaran
Pengetahuan Bahan Makanan

Dengan hormat memohon Ibu untuk berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrument penelitian TAS.

Yogyakarta, Juni 2015

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Dosen Pembimbing

SutriyatiPurwanti, M.Si.
NIP. 19611216 198803 2 001

Risqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 27 April 2015

Pemohon,

Tri Murhanjati S

NIM. 11511241006

SURAT PERNYATAAN VALIDASI

INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Risqie Auliana, M.kes
NIP : 19670805 199303 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Tri Murhanjati Sholihah
NIM : 11511241006
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X
Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode Examples non
Examples Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat
dinyatakan :

Layak digunakan untuk penelitian

Layak digunakan dengan perbaikan

Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran
atau perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Disetujui,

Dosen Pembimbing

Risqie Auliana, M.Kes

NIP. 19670805 199303 2 001

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Tri Murhanjati Sholihah NIM : 11511241006
Judul TAS : Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Examples Non Examples pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan

No.	Variabel	Saran / Tanggapan
		Buat kop pada handout
		KD perjelas
	Komentar Umum/Lain-lain:	

Yogyakarta, 25 april 2015

Validator,

Rizqie Auliana, M.kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Tri Murhanjati Sholihah NIM : 11511241006
Judul TAS : Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Examples Non Examples pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan

No.	Variabel	Saran / Tanggapan
		Cantumkan gambar yang akan disajikan dan teknik penilaian
	Komentar Umum/Lain-lain:	

Yogyakarta, 25 april 2015

Validator,

Festiana Ratnasari, S.Pd

NIP. 19770822 201001 200 6

LAMPIRAN V

HASIL PENELITIAN

- Lembar Observasi Keaktifan Siswa Siklus I
- Lembar Observasi Keaktifan Siswa Siklus II
- Nilai Hasil Belajar Siswa Siklus I
- Nilai Hasil Belajar Siswa Siklus II

LEMBAR OBSERVASI

KEAKTIFAN BELAJAR MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

PESERTA DIDIK KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA

Siklus ke : I

Tanggal :

Pokok Bahasan : Bahan Makanan Tambahan

Urut	Nama	Indikator						Rata rata
		A VISUAL	B ORAL	C LISTENING	D WRITTING	F MENTAL	G EMOTIONAL	
1	AGUSTINA DEWI KURNIA SARI	2	2	4	2	3	2	2.5
2	ANGGA RIKI DWISAPUTRI	2	2	3	2	4	2	2.5
3	ANGGITA KRISDIYANTI	2	2	2	2	2	2	2
4	ANGKY PUSPITASARI	3	2	2	2	4	2	2.5
5	ASYAM DAKHILULLAH	3	2	2	2	2	2	2.1
6	AURALIA REMIRZA IVANANDA	3	3	2	3	2	3	2.6
7	AURIA NURUU HUSNA	3	3	2	2	3	3	2.6
8	DANI FATMAWATI	2	3	3	3	2	3	2.6
9	DESSY ANJASARI TANJUNG	2	2	3	3	3	2	2.5
10	DIKA RAMADHANI	2	2	3	2	2	2	2.1
11	DIMAS SETIAWAN HARAHAP	2	3	3	2	4	3	2.8
12	DRAJAT TIDAR HADI SAPUTRA	-	-	-	-	-	-	-
13	ELINDA FEBRIANI	2	3	4	3	2	3	2.8
14	EMA ZULFANU	2	2	3	3	2	2	2.3
15	ENGGAR DWI PRATIWI	3	3	2	2	3	3	2.6
16	HERLITA RIZCKY MISDAENTA P	3	3	2	2	3	3	2.6
17	INEZ SETYAWATI	3	2	2	2	3	2	2.3

18	LATIFAH NUR SULISTYANI	3	2	3	3	2	2	2.5
19	MAISAROH	3	2	3	2	2	2	2.3
20	MAYRANI NUR PRIHANINGSIH	3	2	2	3	2	3	2.5
21	MELYNDA RIZOI NURCAHYA KURNIAWATI	3	3	3	2	4	2	2.8
22	MUHAMMAD SALVATORESKEY GETSHA	2	2	2	2	2	2	2
23	NABILA ABIGAIL SAVIERI R	-	-	-	-	-	-	-
24	NAHNU KARIMAH	3	3	2	3	2	3	2.6
25	NURMALITA SARI	3	3	3	2	2	2	2.1
26	RATIH OKTALINA	2	2	2	2	3	2	2.5
27	RISMA TRI RAMADHANI	2	2	3	2	4	2	2.4
28	SITI CHOTIJAH	2	2	2	3	3	3	2.5
29	TRI HANDAYANI	2	2	3	3	2	3	2.5
30	WAHYU NUGROHO	2	2	3	3	2	3	2.5
31	YULIANA SAFITRI	3	2	3	4	2	4	3
TOTAL TIAP INDIKATOR		72	68	76	71	76	76	72.5
RATA RATA TIAP INDIKATOR		2.4	2.3	2.6	2.4	2.6	2.6	2.5
PERSENTASE		62%	59%	66%	61.2%	66%	66%	60%

KETERANGAN :

Nomor	Kegiatan	Indikator
A	Visual	Membaca materi dan menandai hal hal yang penting.
B	Lisan	Menjawab pertanyaan guru maupun sesama peserta didik
		Menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapat pada saat diskusi.
C	Listening	Mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan seksama.
D	Writting	Merangkum materi dari guru dan diskusi.
E	Mental	Bekerja sama dengan teman satu kelompok, berani bertanya, berani menjawab pertanyaan dan membacakan hasil diskusi didepan kelas .
F	Emosional	Bersemangat dalam mengikuti pelajaran dan diskusi

LEMBAR OBSERVASI

KEAKTIFAN BELAJAR MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

PESERTA DIDIK KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA

Siklus ke : II

Tanggal :

Pokok Bahasan : Bahan Makanan Tambahan

Urut	Nama	Indikator						RATA RATA
		A VISUAL	B ORAL	C LISTENING	D WRITTING	F MENTAL	G EMOTIONAL	
1	AGUSTINA DEWI KURNIA SARI	3	3	3	3	4	3	3.1
2	ANGGA RIKI DWISAPUTRI	3	3	4	4	3	4	3.5
3	ANGGITA KRISDIYANTI	3	3	4	3	3	4	3. 3
4	ANGKY PUSPITASARI	3	4	3	3	4	4	3.5
5	ASYAM DAKHILULLAH	3	4	4	3	3	4	3.5
6	AURALIA REMIRZA IVANANDA	-	-	-	-	-	-	-
7	AURIA NURUU HUSNA	3	4	3	3	3	3	3.1
8	DANI FATMAWATI	4	3	4	4	4	3	3.6
9	DESSY ANJASARI TANJUNG	3	3	4	3	3	4	3.3
10	DIKA RAMADHANI	3	2	4	4	4	4	3.5
11	DIMAS SETIAWAN HARAHAP	4	3	4	3	3	3	3.3
12	DRAJAT TIDAR HADI SAPUTRA	3	3	3	3	4	3	3.1
13	ELINDA FEBRIANI	4	4	3	3	4	3	3.5
14	EMA ZULFANU	4	3	3	4	3	4	3.5
15	ENGGAR DWI PRATIWI	3	3	3	4	3	4	3.3
16	HERLITA RIZCKY MISDAENTA P	3	2	4	4	3	3	3.1
17	INEZ SETYAWATI	3	3	4	3	4	4	3.5

18	LATIFAH NUR SULISTYANI	3	4	4	4	4	3	3.6
19	MAISAROH	3	4	3	3	3	3	3.1
20	MAYRANI NUR PRIHANINGSIH	3	3	4	3	3	3	3.1
21	MELYNDA RIZQI NURCAHYA KURNIAWATI	3	3	3	2	3	3	2.8
22	MUHAMMAD SALVATORESKEY GETSHA	4	3	4	3	4	4	3.6
23	NABILA ABIGAIL SAVIERI R	4	4	3	3	3	4	3.5
24	NAHNU KARIMAH	4	4	3	3	4	4	3.6
25	NURMALITA SARI	4	4	3	3	3	3	3.3
26	RATIH OKTALINA	3	4	4	3	4	4	3.6
27	RISMA TRI RAMADHANI	3	3	4	3	4	3	3.3
28	SITI CHOTIJAH	4	4	3	3	4	4	3.6
29	TRI HANDAYANI	3	3	4	3	3	3	3.1
30	WAHYU NUGROHO	4	4	3	3	3	3	3.3
31	YULIANA SAFITRI	3	3	4	3	3	3	3.1
TOTAL TIAP INDIKATOR		100	100	106	96	103	104	101.5
RATA RATA TIAP INDIKATOR		3.3	3.3	3.5	3.2	3.4	3.4	3.3
PRESENTASE		83%	83%	88%	80%	87%	87%	84.5%

KETERANGAN :

Nomor	Kegiatan	Indikator
A	Visual	Membaca materi dan menandai hal hal yang penting.
B	Lisan	Menjawab pertanyaan guru maupun sesama peserta didik
		Menjawab pertanyaan dan mengemukakan pendapat pada saat diskusi.
C	Listening	Mendengarkan penjelasan guru dan diskusi dengan seksama.
D	Writting	Merangkum materi dari guru dan diskusi.
E	Mental	Bekerja sama dengan teman satu kelompok, berani bertanya, berani menjawab pertanyaan dan membacakan hasil diskusi didepan kelas .
F	Emosional	Bersemangat dalam mengikuti pelajaran dan diskusi

LAMPIRAN VI

Analisis Data

➤ Hasil Uji Validitas Soal

ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : **PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**
 Kelas/Semester : **X/1**

Tanggal Ujian :
 Materi Pokok : **BAHAN MINUMAN**

Reliabilitas Tes : 0.921

No.	No. Item	Statistics Item			Statistics Option			Tafsiran			
		Prop. Correct	Biser	Point Biser	Opt.	Prop. Endorsing	Key	Daya Beda	Tingkat Kesukaran	Efektifitas Option	Status Soal
1	1	0.840	0.148	0.108	A	0.840	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.040					
					C	0.080					
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.000					
2	2	0.340	0.359	0.290	A	0.040		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.880	#				
					C	0.080					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
3	3	0.310	0.505	0.650	A	0.000		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.000					
					C	0.960	#				
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.000					

4	4	0.400	0.426	0.344	A	0.880	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.040					
					C	0.080					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
5	5	0.430	0.420	0.398	A	0.040	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.920					
					C	0.040					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
6	6	0.840	0.674	0.492	A	0.840	#	Tidak dapat membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Ditolak/ Jangan Digunakan
					B	0.080					
					C	0.080					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
7	7	0.280	0.469	0.369	A	0.560	#	Tidak dapat membedakan	Sulit	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Ditolak/ Jangan Digunakan
					B	0.160					
					C	0.280					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
8	8	0.430	0.590	0.402	A	0.120	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.040					
					C	0.040					
					D	0.800					
					E	0.000					

					?	0.000							
9	9	0.430	0.442	0.419	A	0.920	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima		
					B	0.000							
					C	0.040							
					D	0.040							
					E	0.000							
					?	0.000							
10	10	0.200	-0.070	-0.065	A	0.520		Tidak dapat membedakan	Sulit	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Ditolak/ Jangan Digunakan		
					B	0.200							
					C	0.200	#						
					D	0.080							
					E	0.000							
					?	0.000							
11	11	0.430	0.505	0.650	A	0.000		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima		
					B	0.960	#						
					C	0.040							
					D	0.000							
					E	0.000							
					?	0.000							
12	12	0.460	-0.111	-0.090	A	0.080		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima		
					B	0.880	#						
					C	0.040							
					D	0.000							
					E	0.000							
					?	0.000							
13	13	0.920	0.260	0.246	A	0.040		Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima		
					B	0.920	#						
					C	0.040							
					D	0.000							

					E	0.000											
					?	0.000											
14	14	0.340	0.631	0.460	A	0.840	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima						
					B	0.040											
					C	0.080											
					D	0.040											
					E	0.000											
					?	0.000											
15	15	0.920	0.260	0.246	A	0.920	#	Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima						
					B	0.040											
					C	0.040											
					D	0.000											
					E	0.000											
					?	0.000											
16	16	0.320	0.852	0.688	A	0.040		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima						
					B	0.880	#										
					C	0.040											
					D	0.040											
					E	0.000											
					?	0.000											
17	17	0.400	0.328	0.311	A	0.040		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima						
					B	0.920	#										
					C	0.000											
					D	0.040											
					E	0.000											
					?	0.000											
18	18	0.840	0.696	0.508	A	0.120		Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima						
					B	0.040											
					C	0.000											

					D	0.840	#						
					E	0.000							
					?	0.000							
19	19	0.320	0.517	0.385	A	0.320	#		Tidak dapat membedakan	Sedang	Baik	Ditolak/Jangan Digunakan	
					B	0.280							
					C	0.200							
					D	0.200							
					E	0.000							
					?	0.000							
20	20	0.880	0.830	0.669	A	0.000			Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima	
					B	0.040							
					C	0.880	#						
					D	0.080							
					E	0.000							
					?	0.000							
21	21	0.800	0.999	0.681	A	0.120			Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima	
					B	0.800	#						
					C	0.040							
					D	0.040							
					E	0.000							
					?	0.000							
22	22	0.800	1.171	0.799	A	0.800	#		Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima	
					B	0.120							
					C	0.080							
					D	0.000							
					E	0.000							
					?	0.000							
23	23	0.840	1.267	0.925	A	0.080			Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima	
					B	0.000							

					C	0.840	#		kan				
					D	0.080							
					E	0.000							
					?	0.000							
24	24	0.840	1.267	0.925	A	0.080			Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima	
					B	0.000							
					C	0.080							
					D	0.840	#						
					E	0.000							
					?	0.000							
25	25	0.840	1.267	0.925	A	0.840	#		Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima	
					B	0.000							
					C	0.000							
					D	0.160							
					E	0.000							
					?	0.000							
26	26	0.760	0.888	0.579	A	0.120			Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima	
					B	0.080							
					C	0.040							
					D	0.760	#						
					E	0.000							
					?	0.000							
27	27	0.360	0.499	0.353	A	0.320			Tidak dapat membedakan	Sedang	Baik	Soal sebaiknya Direvisi	
					B	0.360	#						
					C	0.160							
					D	0.160							
					E	0.000							
					?	0.000							
28	28	0.720	1.050	0.664	A	0.720	#		Dapat	Sedang	Baik	Dapat	

					B	0.040		Membeda- kan			diterima
					C	0.160					
					D	0.080					
					E	0.000					
					?	0.000					
29	29	0.720	1.029	0.651	A	0.160		Dapat Membeda- kan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.080					
					C	0.720	#				
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.000					
30	30	0.720	1.153	0.729	A	0.160		Dapat Membeda- kan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.720	#				
					C	0.120					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
31	31	0.720	1.091	0.690	A	0.720	#	Dapat Membeda- kan	Mudah	Baik	Dapat diterima
					B	0.120					
					C	0.160					
					D	0.000					
					E	0.000					
					?	0.000					
32	32	0.640	1.035	0.638	A	0.240		Dapat Membeda- kan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.080					
					C	0.640	#				
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.000					

33	33	0.720	1.132	0.716	A	0.720	#	Dapat Membedakan	Mudah	Baik	Dapat diterima
					B	0.120					
					C	0.120					
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.000					
34	34	0.430	1.050	0.664	A	0.240	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.720					
					C	0.000					
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.000					
35	35	0.420	0.872	0.537	A	0.600	#	Dapat Membedakan	Sedang	Baik	Dapat diterima
					B	0.160					
					C	0.080					
					D	0.040					
					E	0.000					
					?	0.120					
36	36	-	-	-	A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-					
					C	-					
					D	-					
					E	-					
					?	-					
37	37	-	-	-	A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-					
					C	-					
					D	-					
					E	-					
					?	-					

38	38	-	-	-	A	-			Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-						
					C	-						
					D	-						
					E	-						
					?	-						
39	39	-	-	-	A	-			Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-						
					C	-						
					D	-						
					E	-						
					?	-						
40	40	-	-	-	A	-			Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-						
					C	-						
					D	-						
					E	-						
					?	-						
41	41	-	-	-	A	-			Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-						
					C	-						
					D	-						
					E	-						
					?	-						
42	42	-	-	-	A	-			Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi
					B	-						
					C	-						
					D	-						
					E	-						

						?	-						
43	43	-	-	-		A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi	
						B	-						
						C	-						
						D	-						
						E	-						
						?	-						
44	44	-	-	-		A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi	
						B	-						
						C	-						
						D	-						
						E	-						
						?	-						
45	45	-	-	-		A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi	
						B	-						
						C	-						
						D	-						
						E	-						
						?	-						
46	46	-	-	-		A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi	
						B	-						
						C	-						
						D	-						
						E	-						
						?	-						
47	47	-	-	-		A	-		Dapat Membedakan	Mudah	Ada Option lain yang bekerja lebih baik.	Soal sebaiknya Direvisi	
						B	-						
						C	-						
						D	-						

LAMPIRAN VII

DOKUMENTASI

PENELITIAN

SIKLUS I



Gambar 1. Siswa Presentasi



Gambar 2. Siswa berdiskusi



Gambar 3. Siswa Mengerjakan Diskusi



Gambar 4. Siswa Mengerjakan Post Test



Gambar 5. Siswa Mengerjakan Pre Test



Gambar 6. Siswa Memperhatikan Penjelasan Guru

SIKLUS II



Gambar 1. Siswa Berdiskusi



Gambar 2. Siswa Berdiskusi



Gambar 3. Siswa Memperhatikan Video



Gambar 4. Siswa Berfoto Bersama



Gambar 5. Siswa Presentasi



Gambar 6. Siswa Presentasi

LAMPIRAN VIII

SURAT IJIN PENELITIAN



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No.4 Yogyakarta Kode Pos :55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax : (0274) 512251 EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id
WEBSITE : www.smkn6yk.sch.id

SURAT KETERANGAN

070 / 601 / 2015

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama : Tri Murhanjati Sholihah
NIM : 11511241006
Pekerjaan : Mahasiswa fak. Teknik UNY

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan judul : ***"PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN EXAMPLES NON EXAMPLES PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN***, yang dilaksanakan pada tanggal 4 Mei sampai 25 mei 2015.

Demikian surat keterangan ini di buat , agar dipergunakan sebagaimana perlunya .

Yogyakarta , 15 mei 2015

Kepala Sekolah



Dra. DARWESTRI

NIP. 19580731 198703 2 002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

Certificate No. QSC 00530

Nomor : 0993/H34/PL/2015

24 April 2015

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda . dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda . dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Peningkatan Keaktifan dan Hasil Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga 3 SMK N 6 Yogyakarta Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Examples Non Examples pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan-Makanan. bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Tri Murhanjati Sholihah	11511241006	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes

NIP : 19670805 199303 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan April s.d Juni 2015.

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



Dekan I

Sumaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

www.diponegoro.com

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/REG/VI/642/4/2015

Membaca Surat : WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK Nomor : 0993/H34/PL/2015
Tanggal : 24 APRIL 2015 Perihal : IJIN PENELITIAN/RISET

- 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 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah 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 Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIJIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : TRI MURHAYANTI SHOLIHAH NIP/NIM : 11511241006
Alamat : FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Judul : PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN EXAMPLES NON EXAMPLES PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
Lokasi : DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
Waktu : 24 APRIL 2015 s/d 24 JULI 2015

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dan Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjapro.go.id 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 maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjapro.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal 24 APRIL 2015
A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan

Dra. Puji Astuti, M.Si
NIP. 19590525 198503 2 006

Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA
DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515865, 515866, 562682
Fax (0274) 555241
E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id
HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id
WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/1597

2756/34

- Membaca Surat : Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/reg/w/642/4/2015 Tanggal : 24 April 2015
- Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
- Dijinkan Kepada : Nama : TRI MURHANJATI SHOLIHAH
No. Mhs/ NIM : 11511241006
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik Pendidikan Teknik Boga - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang Yogyakarta
Penanggungjawab : Risqie Aulia, M.Kes
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PENINGKATAN KEAKTIFAN DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X JASA BOGA 3 SMK N 6 YOGYAKARTA MELALUI PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN EXAMPLES NON EXAMPLES PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
- Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 24 April 2015 s/d 24 Juli 2015
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan
Pemegang Izin

TRI MURHANJATI
SHOLIHAH



Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 27-4-2015
An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris

Drs. HARDONO
NIP. 195804101985031013

Tembusan Kepada :

- Yth 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2. Ka. Biro administrasi Pembangunan Setda DIY
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
4. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta
5. Ybs.