

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN INSTRUMEN PENILAIAN PRAKTIK
UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS HASIL BELAJAR
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
JURUSAN TATA BOGA
KELAS XI SMK NEGERI 3 KLATEN**

SKRIPSI

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

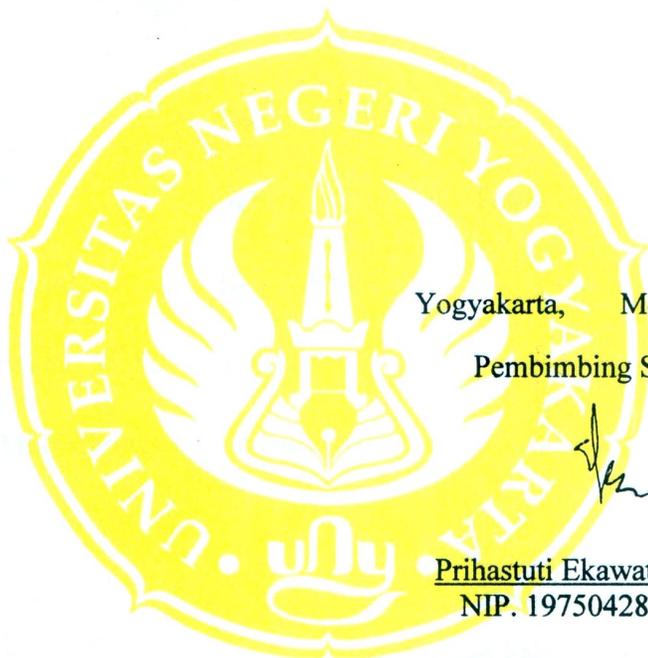


Disusun oleh :
SANDA AYU LISTIANA
NIM.08511244011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2013**

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul "Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten " yang disusun oleh Sanda Ayu Listiana, NIM: 08511244011 ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Mei 2013

Pembimbing Skripsi

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas akhir skripsi ” Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten” yang disusun oleh Sanda Ayu Listiana, NIM: 08511244011 ini telah dipertahankan di depan Dewan penguji pada tanggal Mei 2013 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Prihastuti E, M.Pd.	Ketua Penguji		23-5-2013
Sutriyati Purwanti, M, Si.	Sekretaris		23-5-2013
Dr. Endang Mulyatiningsih	Penguji Utama		23-5-2013

Yogyakarta, Mei 2013

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

LEMBAR PERNYATAAN KESLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sanda Ayu Listiana

NIM : 08511244011

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Prodi : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Judul Skripsi : Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten.

Menyatakan bahwa Tugas Akhir Skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri. Dan sepanjang pengetahuan saya, tidak berisi materi yang ditulis oleh orang lain sebagai persyaratan penyelesaian studi di Universitas Negeri Yogyakarta, kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti kaidah penulisan karya tulis ilmiah yang benar.

Yogyakarta, Mei 2013

Yang Menyatakan



Sanda Ayu Listiana

NIM. 08511244011

MOTTO

**“KESUKSESAN BUKAN BERARTI TIDAK MELAKUKAN
KESALAHAN, TETAPI TIDAK MEMBUAT KESALAHAN YANG SAMA
DUA KALI”**

**“DENGAN ILMU HIDUP MENJADI LEBIH MUDAH ,DENGAN SENI
HIDUP MENJADI LEBIH INDAH DAN DENGAN AGAMA HIDUP
MENJADI LEBIH TERARAH DAN BERMAKNA”**

**“MANUSIA YANG TERBAIK IALAH MU’MIN YANG BERILMU, JIKA
DIPERLUKAN DIA BERGUNA, DAN JIKA TIDAK DIPERLUKAN,
MAKA DIA DAPAT MENGURUS DIRINYA SENDIRI”**

**“UJIAN TERBERAT DALAM HIDUP ADALAH MENGENDALIKAN
DIRI KITA SENDIRI”**

**“BARANG SIAPA BERSUNGGUH – SUNGGUH NISCAYA AKAN
SUKSES”**

PERSEMBAHAN

KUBERSUJUD MERAPAT BUMI

DAN MENGUCAPKAN SYUKUR HANYA KEPADAMU, YA ALLAH SWT

***YANG TELAH MEMBERIKAN PETUNJUK DAN KEKUATAN DENGAN
SEGALA KESEMPURNAAN DAN KEAGUNGANMU***

Seiring rasa syukurku kepadaMu, setulus hati kupersembahkan kepada mereka yang telah banyak berkorban untukku :

- Bapak Kelik Suroso dan Ibu Rinoegraheni tercinta, terima kasih atas do'a dan bimbingan yang tiada pernah putus di sela sujudnya. Ribuan ucapan terima kasih tak dapat menggantikan itu semua, hanya do'a semoga ayah dan ibu mendapatkan limpahan rahmat dan ridho Allah SWT.
- Adikku Vania Rimadhiani terima kasih atas dukungan yang telah berikan.
- Armando Susilo, terima kasih telah memotivasiku.
- Sahabat-sahabat saya Indy, Iluh, Shely, Alia, dan yang lain terima kasih atas bantuan serta dukungan yang telah diberikan.
- Sahabat, teman-teman anak D3 R, D3 NR, S1 R, dan S1 NR 08 aku pasti meridukan kalian.
- Keluarga besar Kamboja K 16 A yang telah memberikan inspirasi kepadaku
- Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta.

ABSTRAK

EFEKTIVITAS PENGGUNAAN INSTRUMEN PENILAIAN PRAKTIK UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS HASIL BELAJAR MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL JURUSAN TATA BOGA KELAS XI SMK NEGERI 3 KLATEN

Oleh:
Sanda Ayu Listiana
08511244011

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Pengembangan instrumen penilaian praktik (kinerja) pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten, 2) Tingkat kelayakan Instrumen Penilaian praktik (kinerja) mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten, 3) Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian praktik (kinerja) dan perbedaan hasil belajar dalam mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten.

Jenis penelitian menggunakan *Research and Development*, *Quasi Experimen*. Populasi sebanyak 96 siswa pengambilan sampel dengan cara teknik *probability sampling*, berupa *random sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 62 peserta didik. Metode pengumpulan data yaitu instrumen penilaian praktik dan angket. Uji validitas menggunakan validitas kontruksi dan reliabilitas instrumen menggunakan Metode *Alpha Cronbach*. Uji normalitas menggunakan rumus *Chi-square* untuk sebelum perlakuan diperoleh $0,879 > 0,05$ dan sesudah perlakuan diperoleh $0,114 > 0,05$. Uji homogenitas menggunakan uji F diperoleh taraf signifikan 5 % sebelum perlakuan dan sesudah perlakuan F hitung lebih kecil F tabel yaitu dikatakan homogen jika $sig. > 0,05$ ($0,357 > 0,05$) sehingga data berasal dari populasi yang homogen. Jika F hitung $< F$ tabel ($F_{0,05; 1; 60} = 4,00$). F hitung $0,862 < 4,00$ artinya homogen. Untuk analisis data menggunakan uji t (*t-test*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Pengembangan instrumen penilaian praktik melalui beberapa tahap antara lain: menganalisis kebutuhan instrumen praktik, menganalisis kebutuhan, memvalidasi instrumen penilaian praktik, 2) Berdasarkan hasil penilaian dari peserta didik kelas XI SMK N 3 Klaten menunjukkan bahwa instrumen penilaian praktik ini layak dan sesuai untuk digunakan sebagai alat penilaian praktik bagi se kolah di SMK N 3 Klaten mendapat persentase dari ahli materi sebesar 92,66%, 3) Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar ditunjukkan oleh hasil uji t sebesar $t = 3.634$ dengan $dk = 60$ dan $p = 0,001$, karena nilai $p < 0,05$. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa penggunaan instrumen penilaian praktik sebesar 100% atau dipengaruhi oleh instrumen penilaian praktik. Dengan demikian instrumen penilaian praktik efektif dan terdapat perbedaan instrumen penilaian praktik yang signifikan antara nilai *posttest* kelas kontrol dan kelas eksperimen sebagai salah satu alat penilaian yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan kontinental jurusan tata boga kelas XI SMK N 3 Klaten.

Kata kunci: Efektivitas, Instrumen Penilaian Praktik

**THE EFFECTIVENESS OF USING PRACTICE ASSESMENT INSTRUMENT TO ENHANCE
QUALITY OF CONTINENTAL FOOD PROCESSING SUBJECT LEARNING OUTCOME ON XI
GRADE CULINARY DEPARTMENT SUDENTS OF SMK NEGERI 3 KLATEN**

ABSTRACT

By:
Sanda Ayu Listiana
08511244011

This research aims to determine: 1) development of practice assesment instrument (performance) on continental food processing subject in SMK N 3 Klaten, 2) Feasibility level of practice assesment instrument (performance) on continental food processing subject in SMK N 3 Klaten, 3) effectiveness of using practice assesment instrument (performance) and differential result on continental food processing subject in SMK N 3 Klaten.

Type of research used is the Research and Development, Quasi Experiment. With population as many as 96 students, samples were taken with probability sampling techniques, such as random sampling with a sample size of 62 students (31 students as Control Classroom and 31 students as Experiment Classroom). Methods of collecting data are by the practices of the assessment instruments and questionnaires. Validity test is by using construction validity and reliability of the instrument using Cronbach Alpha method. Normality test using Chi-square formula for pre-treatment of acquired $0,879 > 0,05$ and after treatment obtained $0.114 > 0.05$. Homogeneity test using the F test obtained significant level of 5% before treatment and after treatment Fcount smaller F table is said to be homogeneous if the sig. > 0.05 ($0.357 > 0.05$) so that the data come from a homogeneous population. If the F calculated $< F$ table ($F_{0,05; 1; 60}=4,00$). F count $0.862 < 4.00$ this conclude as homogeneous. For data analysis was using t-test (t-test).

The results showed that: 1) Development of practice assesment instruments through several stages of practice include: analyzing needs of practice instruments, analyzing needs, and validation of assessment instruments practice, 2) Based on the assessment of class XI students of SMK N 3 Klaten suggests that this practice assessment instrument is feasible and suitable for use as an assessment tool for the practice of a school in SMK N 3 Klaten with a percentage of 92.66% of subject matter experts, 3) The effectiveness of the use of assessment instruments to improve the quality of practice learning outcomes demonstrated by the results of the t test $t = 3.634$ with $df = 60$ and $p = 0.001$, because the value of $p < 0.05$. From these results it can be seen that the use of instruments of assessment practices of 100% or influenced by the practice assessment instruments. Thus the effective practice of assessment instruments and there are significant differences in practice assessment instruments between classes posttest control values and experimental class as one of the assessment tools that can be applied to improve the quality of the continental food processing subjects on XI grade students of culinary department at SMK N 3 Klaten.

Key words: Effectiveness, Practice Assessment Instruments

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang melimpahkan rahmat, taufiq, serta hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul "Efektivitas Penggunaan Instrumen penilaian praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten" dengan baik dan lancar untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Universitas Negeri Yogyakarta.

Penyusun menyadari bahwa keberhasilan Tugas Akhir Skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, arahan dan saran yang diberikan, Ucapan terimakasih ditujukan kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd. MA., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Moch Bruri Triyono., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Noor Fitrihana, M. Eng., Selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana.
4. Sutriyati Purwanti, M.Si., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Teknik Boga.

5. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd., selaku Pembimbing Tugas Akhir Skripsi.
6. Bapak dan Ibu yang selalu mendoakan, dukungan dan bantuannya.
7. Teman – teman Jurusan PTBB angkatan 2008 junjung tinggi kesopanan, kejujuran dan kebersamaan kita.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu selama pelaksanaan dan penyusunan laporan proyek akhir.

Penyusun menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati penyusun mohon saran dan kritik yang membangun guna tercapainya kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca Akhir kata atas segala perhatian yang telah diberikan, penyusun mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Mei 2013

Penyusun

Sanda Ayu Listiana

NIM. 08511244011

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Deskripsi Teori.	8
1. Efektivitas	8
2. Pengertian belajar	11
a. Guru	11
b. Siswa	12
3. Mata Diklat Pengolahan Makanan Kontinental (PMK)	13
4. Penilaian Hasil Belajar Praktik.....	16
a. Pengertian penilaian.....	16
b. Pengertian Penilaian Praktik	18
5. Fungsi Penilaian Dalam Pendidikan.....	20
6. Ciri-ciri Penilaian Dalam Pendidikan.....	20
7. Jenis dan Sistem Penilaian.....	21
8. Prinsip dan Prosedur Penilaian	23
9. Hasil Sebagai Objek Penilaian.....	25
B. Penelitian Yang Relevan.....	29
C. Kerangka Berfikir	31
D. Pertanyaan Penelitian & Hipotesis	31

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	34
1. Tahap Identifikasi.....	34
2. Tahap Desain dan Pengembangan	34
3. Tahap Produksi.....	35
4. Tahap Evaluasi	35
B. Tempat dan Waktu Penelitian	36
1. Tempat Penelitian	36
2. Waktu Penelitian.....	36
C. Prosedur Pengembangan Alat Penilaian dan Eksperimen.....	36
1. Prosedur Pengembangan Instrumen penilaian praktik	37
2. Prosedur Eksperimen	40
D. Populasi dan Sampel.....	42
1. Populasi.....	42
2. Sampel	43
E. Uji Coba Produk	45
1. Produk Uji Coba	45
2. Subjek Uji Coba.....	45
3. Pelaksanaan Uji Coba	45
F. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data	46
1. Teknik Pengumpulan Data.....	46
2. Instrumen Pengumpulan Data.....	47
G. Uji Coba Instrumen	53
1. Validitas Instrumen.....	54
2. Realibilitas Instrumen.....	56
H. Teknik Analisis Data	58
1. Statistik Deskriptif	58
2. Uji Hipotesis	61
a. Uji Normalitas.....	61
b. Uji Homogenitas.....	62
c. Uji t-test	62

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	65
1. Hasil Pengembangan Instrumen penilaian praktik Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental	66
a. Analisis Kebutuhan	66
b. Desain	66
c. Pengembangan instrumen penilaian praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental	67

2. Validasi Ahli	68
3. Deskripsi Data Setelah dan Sebelum Perlakuan	70
B. Uji Prasyarat Analisis	72
1. Uji Normalitas	72
2. Uji Homogenitas	73
C. Uji Hipotesis	74
D. Pembahasan	76
1. Sebelum Perlakuan menggunakan Instrumen Penilaian Praktik	78
2. Setelah Perlakuan menggunakan Instrumen Penilaian Praktik	78
3. Efektivitas Penggunaan Instrumen penilaian praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga kelas XI SMK N 3 Klaten	79

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	81
B. Saran	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah populasi kelas XI SMK Negeri 3 Klaten	43
Tabel 2. Jumlah sampel kelas XI SMK Negeri 3 Klaten	45
Tabel 3. Kisi-kisi instrumen untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental	48
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Praktik	49
Tabel 5. instrumen penilaian praktik mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.....	50
Tabel 6. Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi.....	52
Tabel 7. Skala Likert.....	53
Tabel 8. Kategori Kelayakan.....	53
Tabel 9. Tingkat Koefisien Korelasi	57
Tabel 10. Reliability Statistics	58
Tabel 11. Tabulasi Data Ahli Materi.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berfikir.....	31
Gambar 2. Skema tahap-tahap pengembangan alat penilaian.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Permohonan Validasi

Lampiran 2. Materi dan Soal

Lampiran 3. Hasil Uji Lapangan

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian

Lampiran 5. Foto-foto Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan berpengaruh besar terhadap perkembangan manusia terutama pada era globalisasi saat ini. Pemerintah telah berupaya meningkatkan kualitas dan kuantitas pendidikan baik dari aspek sarana dan prasarana guna mendukung keberhasilan proses pembelajaran. Proses pembelajaran di sekolah dimaksudkan untuk mengembangkan potensi akademis dan kepribadian siswa, menguasai ilmu pengetahuan, dan teknologi sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan dunia kerja. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jenis pendidikan formal yang ada di Indonesia. Salah satu tujuan Sekolah Menengah Kejuruan adalah menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional (peraturan pemerintah nomor 0490/U/1992:75). Tujuan sekolah menengah kejuruan tersebut harus didukung dengan proses pembelajaran yang membuat siswa tertarik atau berkeinginan mengikuti proses pembelajaran.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok pariwisata yang terdiri dari program studi Perhotelan, Boga, Busana, Kecantikan yang bertujuan menyiapkan lulusan yang memadai untuk persyaratan dunia industri dengan mengandalkan keahlian pada bidang pekerjaan tertentu. Peranan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah menyiapkan siswa agar dapat bekerja di dunia usaha sehingga

perlu diberikan bekal ketrampilan yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja dan perlu diberikan bimbingan bagi diri siswa agar terpacu untuk dapat menjadi tenaga kerja yang terdidik dan profesional dibidangnya. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) 60% untuk mata pelajaran praktiknya sedangkan untuk teorinya 40%, terutama pada mata pelajaran praktik kejuruan untuk memberikan dorongan dan bekal ketrampilan karena digunakan sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja.

Penilaian merupakan kegiatan untuk mengetahui keefektifan pengalaman belajar dalam mencapai hasil belajar yang optimal setelah melakukan proses belajar mengajar yang dilakukan oleh para siswa. Tujuan pengajaran (instruksional) pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku yang diinginkan pada diri siswa. Oleh sebab itu dalam penilaian hendaknya diperiksa sejauh mana perubahan tingkah laku siswa telah terjadi melalui proses belajarnya. Dengan mengetahui ketercapaian tujuan-tujuan pengajaran, dapat diambil tindakan perbaikan pengajaran dan perbaikan siswa yang bersangkutan. Dengan kata lain hasil penilaian tidak hanya bermanfaat untuk mengetahui tercapainya tidaknya tujuan pengajaran, dalam hal ini perubahan tingkah laku siswa, tetapi juga sebagai umpan balik bagi upaya memperbaiki proses belajar mengajar.

Alasan pemilihan SMK N 3 Klaten sebagai tempat penelitian adalah SMK N 3 Klaten mempunyai mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang merupakan mata pelajaran wajib ditempuh di kelas X, XI, dan XII. Instrumen Penilaian Praktik yang digunakan dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan

Kontinental di SMK N 3 Klaten hanya menilai dari aspek rasa, tekstur, warna, dan penampilan saja, belum secara lengkap. Istilah-istilah yang digunakan dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental banyak yang menggunakan bahasa asing sehingga menyebabkan kesulitan siswa dalam memahaminya. Pada hakekatnya pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental diarahkan agar siswa mempunyai keterampilan dan dapat menumbuhkan kreativitas yang dimiliki oleh siswa. Ketercapaian hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dapat dilihat dari ketuntasan yang diperoleh siswa.

Ketuntasan belajar diartikan sebagai pencapaian kriteria ketuntasan minimal yang ditetapkan untuk setiap unit mata pelajaran baik secara perorangan maupun secara kelompok. Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang ditunjukkan oleh 90% siswa telah mencapai ketuntasan belajar yaitu nilai 70. Apabila siswa belum mencapai nilai KKM, maka siswa tersebut belum dinyatakan tuntas dan harus melakukan remedi.

Dengan melihat bahwa siswa yang mendapatkan nilai susulan atau remidi tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak tercapai sepenuhnya KKM disebabkan oleh banyak hal, misalnya berasal dari pemilihan strategi dan metode yang digunakan oleh guru yang tidak tepat, fasilitas serta sarana prasarana yang kurang memadai, bahan ajar yang kurang lengkap, istilah asing yang digunakan untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental yang sulit dimengerti siswa dan masalah siswa sendiri yang kemudian dapat mempengaruhi

keberhasilan belajar siswa ketika Proses Belajar Mengajar (PBM) sedang berlangsung. Selain itu dapat juga berasal dari guru sendiri sebagai pemberi materi pelajaran.

Kemampuan guru yang tidak menguasai materi pelajaran sangat berpengaruh terhadap kemampuannya dalam menyampaikan pelajaran kepada siswa. Kemampuan dan pengetahuan guru tidak akan bisa ditransfer secara maksimal jika metode pelajaran yang digunakan pun kurang tepat. Faktor lain yang dapat mempengaruhi keberhasilan belajar siswa yaitu instrumen penilaian yang digunakan untuk menilai hasil praktik siswa sangat berpengaruh, karena aspek yang dinilai hanya hasil akhirnya saja sehingga kurang efektif. Banyak siswa yang belajar karena ingin memperoleh nilai bagus, untuk itu mereka mau belajar dengan giat.

Nilai dapat menjadi motivasi yang kuat untuk belajar. Penilaian harus dilakukan agar siswa dapat mengetahui hasil yang diperolehnya. Melalui penilaian praktik pun dapat menentukan apakah siswa yang diajarnya sudah memiliki kompetensi yang telah ditetapkan, sehingga layak diberikan instrumen penilaian praktik baru, atau malah sebaliknya siswa belum bisa mencapai standar minimal, sehingga mereka perlu diberikan program remedial. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten dibagi menjadi dua kegiatan yaitu pembelajaran teori dan pembelajaran praktik. Kegiatan pembelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental siswa terlihat sangat

aktif, lebih tertarik karena siswa terjun, tetapi istilah yang digunakan sulit diingat oleh para siswa.

Praktik membuat suatu produk olahan makanan kontinental tampak berbeda dengan kegiatan pembelajaran teori pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Untuk mengatasi kelemahan instrumen penilaian praktik dari sekolah yang hanya menilai hasil akhirnya saja, dapat dilakukan membuat instrumen penilaian praktik dengan lebih lengkap dan efektif indikator-indikator penilaiannya. Faktor yang menentukan dipilihnya suatu instrumen penilaian praktik yang baru antara lain persiapan, proses pengolahan, hasil akhir praktik, sikap, dan waktu menyelesaikan hasil akhir praktik.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan instrumen penilaian praktik yang digunakan sebagai alat menilai praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental. Menyadari akan manfaat instrumen penilaian praktik dalam proses pembelajaran praktik dan melihat kenyataan bahwa belum dimanfaatkan di kelas XI di SMK N 3 Klaten maka perlu diadakan penelitian untuk mengetahui lebih lanjut Efektifitas Penggunaan Instrumen Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK N 3 Klaten.

B. Identifikasi Masalah

1. Istilah-istilah yang digunakan dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental menggunakan bahasa asing sehingga menyebabkan kesulitan siswa dalam memahami.

2. Siswa sebanyak 10% yang mendapatkan nilai kurang dari nilai KKM yaitu 70 yang menggunakan instrumen penilaian praktik dari sekolah sehingga mempengaruhi proses penilaian yang dilakukan guru.
3. Instrumen penilaian praktik yang digunakan oleh sekolah masih belum menilai secara efektif dan hanya menilai pada hasil akhir saja.

C. Batasan Masalah

Dari berbagai identifikasi masalah yang dikemukakan, peneliti akan memfokuskan pada suatu permasalahan, maka penelitian ini dibatasi pada permasalahan tentang proses pengembangan dan efektivitas penggunaan Instrumen Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK N 3 Klaten. Pemilihan instrumen penilaian praktik ini dikarenakan instrumen yang digunakan di sekolah untuk menilai mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kurang efektif, hanya menilai hasil akhir praktik saja.

D. Rumusan Masalah

Dengan uraian latar belakang masalah tersebut diatas, maka untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang permasalahan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang instrumen penilaian praktik (kinerja) pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten?

2. Bagaimana kelayakan Instrumen Penilaian praktik (kinerja) mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten?
3. Bagaimana Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian praktik (kinerja) dalam mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten?

E. Tujuan Penelitian

1. Merancang instrumen penilaian praktik (kinerja) pada mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten.
2. Menguji kelayakan instrumen penilaian praktik (kinerja) mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten.
3. Mengetahui Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik (kinerja) mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberi manfaat:

1. Menambah wawasan guru tentang penggunaan instrumen penilaian praktik.
2. Para siswa dapat meningkatkan kualitas hasil praktik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten.
3. Penulis dapat menambah wawasan, pengalaman, dan pengetahuan tentang efektivitas instrumen penilaian praktik sehingga dapat menambah inovasi dalam pembelajaran.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teori

1. Efektivitas

Efektivitas memiliki arti berhasil atau tepat guna. Efektif merupakan kata dasar, sementara kata sifat dari efektif adalah efektivitas. Menurut Effendy (1989) mendefinisikan efektivitas sebagai berikut: "Komunikasi yang prosesnya mencapai tujuan yang direncanakan sesuai dengan biaya yang dianggarkan, waktu yang ditetapkan dan jumlah personil yang ditentukan" (Effendy, 1989:14). Efektivitas menurut pengertian di atas mengartikan bahwa indikator efektivitas dalam arti tercapainya sasaran atau tujuan yang telah ditentukan sebelumnya merupakan sebuah pengukuran dimana suatu target telah tercapai sesuai dengan apa yang telah direncanakan.

Pengertian lain menurut Susanto, Efektivitas merupakan daya pesan untuk mempengaruhi atau tingkat kemampuan pesan-pesan untuk mempengaruhi (Susanto, 1975:156). Menurut pengertian Susanto diatas, efektivitas bisa diartikan sebagai suatu pengukuran akan tercapainya tujuan yang telah direncanakan sebelumnya secara matang. Menurut pendapat Mahmudi dalam bukunya *Manajemen Kinerja Sektor Publik* mendefinisikan efektivitas, sebagai berikut:

"Efektivitas merupakan hubungan antara *output* dengan tujuan, semakin besar kontribusi (sumbangan) *output* terhadap pencapaian tujuan, maka semakin efektif organisasi, program atau kegiatan" (Mahmudi, 2005:92).

Efektivitas berfokus pada *outcome* (hasil), program, atau kegiatan yang dinilai efektif apabila *output* yang dihasilkan dapat memenuhi tujuan yang diharapkan atau dikatakan *spending wisely*. Sehubungan dengan hal tersebut di atas, maka efektivitas adalah menggambarkan seluruh siklus input, proses dan output yang mengacu pada hasil guna daripada suatu organisasi, program atau kegiatan yang menyatakan sejauhmana tujuan (kualitas, kuantitas, dan waktu) telah dicapai, serta ukuran berhasil tidaknya suatu organisasi mencapai tujuannya dan mencapai target-targetnya.

Berdasarkan penjelasan di atas, bahwa efektivitas lebih memfokuskan pada akibat atau pengaruh sedangkan efisiensi menekankan pada ketepatan mengenai sumber daya, yaitu mencakup anggaran, waktu, tenaga, alat dan cara supaya dalam pelaksanaannya tepat waktu.

Eggen dan Kauchak mengatakan bahwa, keefektivan suatu pembelajaran dapat dilihat dari yang tidak hanya secara pasif menerima informasi yang diberikan guru, tetapi siswa ikut terlibat dalam mengorganisasikan hubungan-hubungan dari informasi yang diberikan. Slavin menyatakan bahwa, keefektivan pembelajaran ditentukan oleh beberapa indikator antara lain:

a. Kualitas Pembelajaran

Kualitas pembelajaran adalah banyaknya informasi bantuan media pembelajaran dapat diserap oleh siswa, yang nantinya dapat dilihat dari hasil belajar siswa.

b. Kesesuaian Tingkat Pembelajaran

Kesesuaian tingkat pembelajaran adalah sejauh mana guru dapat memastikan tingkat kesiapan siswa untuk mempelajari materi baru.

c. Intesnsif

Intensif adalah seberapa besar peran media dapat memotivasi siswa dalam mempelajari materi yang diberikan.

d. Waktu

Waktu, yaitu lamanya waktu yang disediakan cukup dan dapat dimanfaatkan dalam proses pembelajaran dengan penggunaan media.

Arif mengemukakan bahwa dasar penting untuk memilih suatu media yaitu dapat memenuhi kebutuhan atau mencapai tujuan yang diinginkan. Sedangkan Kemp mengemukakan bahwa cara mengukur efektivitas pembelajaran pembelajaran diawali dengan mengajukan pertanyaan “apa yang telah dicapai siswa?” media adalah bagian dalam pembelajaran maka untuk menjawab pertanyaan ini berupa jumlah siswa yang berhasil mencapai tujuan pembelajaran, peneliti dapat menyebutnya sebagai hasil belajar.

Berdasarkan uraian pendapat diatas, keefektivan media dalam penelitian ini berdasarkan indikator, sebagai berikut:

a. Proses Pembelajaran

b. Motivasi Belajar Ssiswa

c. Hasil Belajar Siswa

Keefektivan media tersebut tercapai apabila memenuhi paling sedikit dua (2) dari tiga (3) indikator diatas, dengan syarat indikator hasil belajar. (sumber:<http://id.shvoong.com/socialscience/education/efektivitas/media>, diakses pada minggu, 26 mei 2013 pukul.15.46).

2. Pengertian Belajar

Belajar adalah suatu proses usaha yang dilakukan oleh seseorang untuk memperoleh perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan sebagian hasil pengalamannya sendiri dalam integrasi dengan lingkungannya (Slameto,2003:2). Menurut Dalyono (2005:49) belajar dapat didefinisikan sebagai suatu usaha atau kegiatan yang bertujuan mengadakan perubahan di dalam diri seseorang, mencakup perubahan tingkah laku, sikap, kebiasaan, ilmu pengetahuan, dan keterampilan.

Sedangkan menurut Gagne (Slameto, 2003:13) belajar adalah suatu proses untuk memperoleh motivasi dalam pengetahuan, keterampilan, kebiasaan dan tingkah laku. Belajar adalah penguasaan pengetahuan atau keterampilan yang diperoleh dari instruksi. Berdasarkan definisi-definisi belajar di atas dapat disimpulkan bahwa belajar merupakan suatu kegiatan yang dilakukan seseorang untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan sehingga menghasilkan perubahan tingkah laku yang relative menetap sebagai hasil pengalaman interaksi dengan lingkungannya.

a. Guru

Guru merupakan tenaga pendidik yang memberikan sejumlah ilmu pengetahuan kepada siswa ditempat belajar. Dengan demikian di dalam proses belajar mengajar terdapat interaksi sosial antara guru dan siswa, di mana masing-masing pihak saling aktif dan saling berinteraksi agar proses belajar mengajar dapat memberikan hasil yang diharapkan kepada guru mauun siswa harus memiliki kesiapan, sikap, kemauan, dan kemampuan menerima pengaruh seseorang atau sekelompok orang yang akan menjalankan kegiatan pendidikan.

b. Siswa

1) Pengertian Siswa

Siswa adalah istilah bagi peserta didik pada jenjang pendidikan dasar dan menengah. Peserta didik adalah setiap sebagai yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran pada jalur pendidikan baik pendidikan formal maupun pendidikan nonformal, pada jenjang pendidikan dan jenis pendidikan tertentu. Sedangkan menurut Dwi Siswoyo, dkk (2007) peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pendidikan. Sosok peserta didik umumnya merupakan sosok anak yang membutuhkan bantuan orang lain untuk bias tumbuh dan berkembang kearah kedewasaan.

2) Hak dan kewajiban peserta didik

Dalam UU nomor 20 tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional dinyatakan dalam pasal 12 ayat 1 hak-hak peserta didik sebagai berikut:

- a) Mendapatkan pendidikan agama sesuai dengan agama yang dianutnya dan diajarkan oleh pendidik yang seagama.
- b) Mendapatkan pelayanan pendidikan yang sesuai dengan bakat, minat, dan kemampuannya.
- c) Mendapatkan beasiswa bagi yang berprestasi yang orang tuanya tidak mampu membiayai pendidikannya.
- d) Mendapatkan biaya pendidikan bagi mereka yang orang tuanya tidak mampu membiayai pendidikannya.
- e) Pindah ke program pendidikan pada jalur dan satu pendidikan lain yang setara.
- f) Menyelesaikan program pendidikan sesuai dengan kecepatan masing-masing dan tidak menyimpang dari ketentuan batas waktu yang ditetapkan.

Dinyatakan lebih lanjut dalam UU no. 20 tahun 2003 pasal 12 ayat 2 bahwa peserta didik berkewajiban:

- a) Menjaga norma-norma pendidikan untuk menjamin keberlangsungan proses dan keberhasilan pendidikan.

b) Ikut menanggung biaya penyelenggaraan pendidikan, kecuali bagi peserta didik yang dibebaskan dari kewajiban tersebut sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

3. Mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental (PMK)

SMK sebagai lembaga pendidikan menengah perlu dikelola dan diberdayakan seoptimal mungkin, yaitu untuk memperoleh hasil pendidikan yang berkualitas. Kualitas SMK sendiri tercermin pada proses penyelenggaraan pendidikan. Adapun dampak penyelenggaraan pendidikan yang berkualitas adalah terwujudnya tenaga kerja menengah terampil, yaitu SDM yang mampu bersaing dan siap mengisi lapangan kerja sesuai dengan bidang dan kompetensi yang dimiliki.

Pemerintah di tahun 2009 telah menggalakan program SMK bisa. Dalam program SMK bisa diharapkan lulusan SMK siap kerja, cerdas, dan kompetitif. Lulusan SMK bisa, menciptakan tenaga kerja siap pakai dan bisa menjadi pengusaha yang tangguh. Ditinjau dari segi penyelenggaraan pendidikannya, SMK pada hakekatnya memiliki dua tujuan penting, diantaranya (1)mempersiapkan siswa untuk memasuki dunia kerja dan industri (DUDI) yang relevan, (2)mempersiapkan siswa untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi. Tujuan tersebut sejalan dengan UU Nomor 2 tahun 1989 tentang sistem pendidikan nasional, dan PP Nomor 1990 tentang pendidikan menengah kejuruan. Sebagaimana dikemukakan dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional

Pendidikan (SNP), bahwa: “Standar kompetensi lulusan adalah kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup, sikap, pengetahuan, dan ketrampilan”.

Untuk mendapatkan ketrampilan yang memadai, siswa diberi bekal pengetahuan tentang bidang kejuruan. Mata pelajaran produktif merupakan menu utama bagi siswa SMK. Mata pelajaran produktif merupakan mata pelajaran kejuruan yang berfungsi untuk membekali siswa dalam bidang kejuruan yang dipilih setelah lulus dari sekolah menengah kejuruan ataupun melanjutkan ke perguruan tinggi. Mata pelajaran produktif terdiri dari 40% teori dan 60% praktik. Mata pelajaran kejuruan dilaksanakan di bengkel-bengkel ataupun laboratorium. Jenis kompetensi yang dipelajari oleh masing-masing siswa berbeda yaitu sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Mata diklat Pengolahan Masakan Kontinental (PMK) merupakan mata pelajaran program keahlian produktif, yaitu dalam proses pembelajaran siswa menempuh kegiatan belajar secara teori maupun praktik. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) merupakan salah satu mata pelajaran yang ada di sekolah Menengah Kejuruan, Jurusan Keahlian Tata Boga, yang wajib diajarkan karena Pengolahan Makanan Kontinental berfungsi sebagai mata pelajaran yang membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standart Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ini peserta didik tidak hanya mendapatkan pengetahuan secara teori tetapi juga memperoleh pengalaman dan ketrampilan mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan kontinental.

Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental meliputi pokok bahasan (materi) karakteristik hidangan kontinental yang terdiri dari beberapa hidangan yaitu: hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan sup (soup), hidangan utama (main course) dengan pelengkap yang terdiri dari saus (sauce) dan pendamping (accompaniment), hidangan penutup (dessert).

Ruang lingkup pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten khususnya kelas XI ditempuh pada semester ganjil untuk praktiknya dilakukan setelah memberikan materi dari guru kepada siswa. Adapun materi dipelajari meliputi kompetensi dasar (Silabus mata pelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan Tata Boga), yaitu:

- a. Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental.
- b. Mengolah *stock*, *soup*, dan *sauce*.
- c. Mengolah *Cold* dan *Hot Appetizer* atau *Salad*.
- d. Mengolah Sandwich dan Hidangan dari Sayuran
- e. Mengolah Hidangan Berbahan Terigu
- f. Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging, dan Seafood.
- g. Mengolah Hidangan Penutup.

Sebagai pelajaran yang memberikan bekal ilmu kejuruan, maka pelajaran ini harus disampaikan secara komperhensif ke siswa dengan metode mengajar yang telah dipersiapkan oleh guru.

4. Penilaian Hasil Belajar Praktik

a. Pengertian Penilaian

Penilaian (*asesment*) hasil belajar merupakan komponen penting dalam kegiatan pembelajaran. Upaya meningkatkan kualitas pembelajaran dapat ditempuh melalui peningkatan kualitas sistem penilaiannya. Menurut Djemari Mardapi (2008:5) kualitas pembelajaran dapat dilihat dari hasil penilaiannya. Sistem penilaian yang baik akan mendorong pendidik untuk menentukan strategi mengajar yang baik dan motivasi prestasi didik untuk belajar yang lebih baik.

Penilaian hasil belajar adalah proses pemberian nilai terhadap hasil-hasil belajar yang dicapai siswa dengan kriteria tertentu. Hal ini mengisyaratkan bahwa objek yang dinilainya adalah hasil belajar. Hasil belajar siswa pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku seperti telah dijelaskan di muka. Tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang luas mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotoris. Oleh sebab itu, dalam penilaian hasil belajar, peranan tujuan intruksional yang berisi rumusan kemampuan dan tingkah laku yang diinginkan dikuasai siswa menjadi unsur penting sebagai dasar dan acuan penilaian. Penilaian proses belajar adalah upaya memberikan nilai terhadap kegiatan belajar mengajar yang dilakukan oleh siswa dan guru dalam mencapai tujuan-tujuan pengajaran (Nana Sudjana 2011:3).

Menurut Chittenden (Djemari Mardapi, 2008:6) kegiatan penilaian dalam proses pembelajaran perlu diarahkan pada empat hal :

- 1) Penelusuran, untuk menelusuri apakah proses pembelajaran telah berlangsung sesuai yang direncanakan atau tidak.
- 2) Pengecekan, untuk mencari informasi apakah terdapat kekurangan pada peserta didik selama proses pembelajaran.
- 3) Pencarian, untuk mencari dan menemukan penyebab kekurangan yang muncul selama proses pembelajaran berlangsung.
- 4) Penyimpulan, untuk menyimpulkan tentang tingkat pencapaian belajar yang telah dimiliki oleh peserta didik.

b. Pengertian Penilaian Praktik

Beberapa pendapat tentang penilaian pendidikan:

- 1) Penilaian adalah proses merefleksi data untuk membuat keputusan.
- 2) Penilaian merupakan kegiatan untuk mengetahui apakah suatu program telah berhasil, efisien, dan efektif, atau tidak.
- 3) Assessment merupakan kegiatan mengumpulkan informasi tentang kualitas dan kuantitas perubahan siswa, kelompok, atau guru.

Penilaian adalah kegiatan guru dalam proses pembelajaran yang berkaitan dengan pengambilan keputusan tentang pencapaian kompetensi atau hasil belajar siswa yang mengikuti proses pembelajaran

- 1) Penilaian praktik merupakan penilaian yang dilakukan dengan mengamati kegiatan peserta didik dalam melakukan sesuatu. Penilaian

ini cocok digunakan untuk menilai ketercapaian kompetensi yang menuntut peserta didik melakukan tugas tertentu seperti: praktik di laboratorium, praktik sholat, praktik olahraga, bermain peran, memainkan alat musik, bernyanyi, membaca puisi/deklamasi, praktik memasak, praktik menjahit. Penilaian praktik perlu mempertimbangkan hal-hal berikut:

- a) Langkah-langkah kinerja yang diharapkan dilakukan peserta didik untuk menunjukkan kinerja dari suatu kompetensi.
 - b) Kelengkapan dan ketepatan aspek yang akan dinilai dalam kinerja tersebut.
 - c) Kemampuan-kemampuan khusus yang diperlukan untuk menyelesaikan tugas.
 - d) Upayakan kemampuan yang akan dinilai tidak terlalu banyak, sehingga semua dapat diamati.
 - e) Kemampuan yang akan dinilai diurutkan berdasarkan pengamatan.
- 2) Penilaian Sikap Penilaian sikap merupakan penilaian yang dilakukan dengan melakukan pengamatan terhadap komponen sikap, yaitu afektif, kognitif, dan konatif (psikomotorik). Objek sikap yang perlu dinilai dalam proses pembelajaran. Sikap peserta didik terhadap mata pelajaran, sikap peserta didik terhadap pengajar, sikap peserta didik terhadap proses pembelajaran, dan sikap peserta didik berkaitan dengan nilai atau norma yang berhubungan dengan suatu materi pelajaran

3) Penilaian Produk Penilaian produk merupakan penilaian yang dapat digunakan untuk mengetahui kompetensi peserta didik dalam proses pembuatan dan kualitas suatu produk. Tahapan proses menghasilkan produk, tahap persiapan, meliputi kemampuan peserta didik dalam merencanakan, menggali, dan mengembangkan gagasan, serta mendesain produk, tahap pembuatan produk (proses), meliputi kemampuan peserta didik dalam menyeleksi dan menggunakan bahan, alat, dan teknik, serta, tahap penyelesaian produk.

5. Fungsi Penilaian Dalam Pendidikan

Beberapa fungsi penilaian dalam pendidikan, baik tes maupun nontes. Diantara fungsi penilaian tersebut adalah (Djemari Mardapi 2008:69):

- a. Dasar mengadakan seleksi yakni untuk keputusan orang yang akan diterima atau tidak dalam suatu proses, misalnya dalam penerimaan murid baru, dan kenaikan kelas siswa.
- b. Dasar penempatan untuk mengetahui di kelompok mana seorang siswa ditempatkan, digunakan penilaian misalnya seorang siswa yang mempunyai nilai yang sama akan dikelompokkan dengan kelompok yang sama dalam belajar.
- c. Diagnostik untuk guru mengetahui tentang kelebihan dan kekurangan serta kesulitan yang dihadapi dalam pembelajaran, dengan itu akan mudah diketahui cara mengatasinya.
- d. Umpan balik merupakan hasil suatu pengukuran skor tes tertentu yang dapat digunakan sebagai umpan balik, agar guru berusaha untuk memberi semangat kepada siswa.
- e. Menumbuhkan motivasi belajar dan mengajar, memberikan semangat kepada siswa yang mempunyai hasil tes yang kurang baik serta memberikan motivasi pada saat pembelajaran.
- f. Perbaikan kurikulum dan program pendidikan , perbaikan ini baik untuk mengetahui nilai siswa sehingga dapat memperbaiki segala kekurangan yang ada pada saat pembelajaran.
- g. Pengembangan ilmu, ini tergantung dari hasil tes siswa dan pengembangan pendidikan ilmu sangat penting sekali agar hasil tes siswa lebih baik.

6. Ciri-ciri Penilaian dalam Pendidikan

Menurut Suharsimi Arikunto (2008:11-18) ada lima ciri penilaian pendidikan, yaitu: penilaian dilakukan secara tidak langsung menggunakan ukuran kuantitatif, menggunakan unit-unit atau satuan-satuan yang tetap, bersifat relatif, dan dalam penilaian pendidikan sering terjadi kesalahan.

- a. Penilaian dilakukan secara tidak langsung sebagai contoh untuk mengukur sikap siswa terhadap mata pelajaran IPS, kita dapat mengukur dari indikator / gejala yang tampak (*observable indicator*).
- b. Menggunakan ukuran kuantitatif: Penilaian Pendidikan bersifat kuantitatif, artinya menggunakan simbol bilangan sebagai hasil pertama pengukuran. Setelah itu di interpretasikan ke bentuk kualitatif.
- c. Menggunakan unit atau satuan yang tetap
- d. Bersifat relatif :Artinya hasil penilaian untuk objek yang sama dari waktu ke waktu dapat mengalami perubahan karena adanya berbagai faktor yang mempengaruhinya.
- e. Dalam penilaian pendidikan sering terjadi kesalahan: Adapun sumber kesalahan (*error*) tersebut dapat ditinjau dari berbagai faktor :
 - 1) Alat Ukurnya
 - 2) Orang yang melakukan Penilaian
 - 3) Anak yang dinilai
 - 4) Situasi pada saat penilain berlangsung

7. Jenis dan Sistem Penilaian

Dilihat dari fungsinya, jenis penilaian ada beberapa macam, yaitu penilaian formatif, penilaian sumatif, penilaian diagnostik, penilaian selektif, dan penilaian penempatan (Nana Sudjana 2011:5).

- a. Penilaian formatif adalah penilaian yang dilaksanakan pada akhir program belajar mengajar untuk melihat tingkat keberhasilan proses belajar mengajar itu sendiri. Dengan demikian, penilaian formatif berorientasi kepada proses belajar mengajar. Dengan penilaian formatif diharapkan guru dapat memperbaiki program pengajaran dan strategi pelaksanaannya.
- b. Penilaian sumatif adalah penilaian yang dilaksanakan pada akhir unit program, yaitu akhir catur wulan, akhir semester, dan akhir tahun. Tujuannya adalah untuk melihat hasil yang dicapai oleh para siswa, yakni seberapa jauh tujuan-tujuan kurikuler dikuasai oleh para siswa. Penilaian ini berorientasi kepada produk, bukan kepada proses.
- c. Penilaian diagnostik adalah penilaian yang bertujuan untuk melihat kelemahan-kelemahan siswa serta faktor penyebabnya.
- d. Penilaian selektif adalah penilaian yang bertujuan untuk keperluan selektif, misalnya ujian saringan masuk ke lembaga pendidikan tertentu.
- e. Penilaian penempatan adalah penilaian yang ditujukan untuk mengetahui ketrampilan prasyarat yang diperlukan bagi suatu program belajar seperti yang diprogramkan sebelum memulai kegiatan belajar untuk program itu.

Dari segi alatnya, penilaian hasil belajar dapat dibedakan menjadi tes dan bukan tes (nontes). Tes ini ada yang diberikan secara lisan (menurut jawaban secara lisan), ada tes tulisan (menurut jawaban secara lisan), dan ada tes tindakan (menurut jawaban dalam bentuk perbuatan). Soal-soal tes ada yang disusun dalam bentuk objektif, ada juga yang dalam bentuk esai atau uraian. Sedangkan bukan tes sebagai alat penilaian mencakup observasi, kuesioner, wawancara, skala, sosiometri, studi kasus, dan lain-lain. Tes hasil belajar ada yang sudah dibakukan, ada pula yang dibuat guru, yakni tes yang tidak baku.

Di samping jenis-jenis penilaian perlu juga dijelaskan sistem penilaian. Sistem penilaian dalam pembahasan ini ialah cara yang digunakan dalam menentukan derajat keberhasilan hasil penilaian sehingga kedudukan siswa dapat diketahui, apakah telah menguasai tujuan instruksional ataukah belum. Namun, sebelumnya akan dijelaskan terlebih dahulu cara memberikan nilai, sistem pembijian, atau sistem pemberian angka. Sistem penilaian hasil belajar pada umumnya dibedakan ke dalam dua cara atau dua sistem, yakni penilaian acuan norma (PAN) dan penilaian acuan patokan (PAP).

Penilaian acuan norma (PAN) adalah penilaian yang diacukan kepada rata-rata kelompoknya. Keuntungan sistem ini adalah dapat diketahui prestasi kelompok atau kelas sehingga sekaligus dapat diketahui keberhasilan pengajaran bagi semua siswa, kelemahannya adalah kurang meningkatkan kualitas hasil belajar. Penilaian acuan patokan (PAP) adalah penilaian yang diacukan kepada tujuan instruksional yang harus dikuasai oleh siswa, sistem penilaian ini mengacu kepada konsep belajar tuntas. Dalam sistem ini guru tidak perlu menghitung rata-rata kelas sebab kriterianya sudah pasti, sistem penilaian ini tepat digunakan untuk penilaian sumatif dan dipandang merupakan usaha peningkatan kualitas pendidikan (Nana Sudjana 2011:7).

8. Prinsip dan Prosedur Penilaian

Mengingat pentingnya penilaian dalam menentukan kualitas hasil belajar, maka upaya merencanakan dan melaksanakan penilaian hendaknya

memperhatikan beberapa prinsip dan prosedur penilaian. Prinsip penilaian yang dimaksudkan antara lain (Djemari Mardapi 2012:117):

- a. Dalam menilai hasil belajar hendaknya dirancang sedemikian rupa sehingga jelas abilitas yang harus dinilai, materi penilaian, alat penilaian, dan interpretasi hasil penilaian.
- b. Penilaian hasil belajar hendaknya menjadi bagian integral dari proses belajar mengajar. Artinya penilaian senantiasa dilaksanakan pada setiap saat proses belajar mengajar sehingga pelaksanaannya berkesinambungan.
- c. Agar diperoleh hasil belajar yang objektif dalam pengertian menggambarkan prestasi dan kemampuan siswa sebagaimana adanya, penilaian harus menggunakan berbagai alat penilaian dan sifatnya komprehensif. Dengan sifat komprehensif dimaksudkan segi atau abilitas yang dinilai tidak hanya aspek kognitif, tetapi juga aspek afektif dan psikomotoris. Demikian pula dalam menilai aspek kognitif sebaiknya dicakup semua aspek, yakni pemahaman, pengetahuan, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi secara seimbang.
- d. Hasil penilaian juga hendaknya dijadikan bahan untuk menyempurnakan program pengajaran, memperbaiki kelemahan-kelemahan pengajaran, dan memberikan bimbingan belajar kepada siswa yang memerlukannya.

Ada beberapa langkah yang dapat dijadikan pegangan dalam melaksanakan proses penilaian hasil belajar, yakni:

- a. Merumuskan atau mempertegas tujuan-tujuan pengajaran. Mengingat fungsi penilaian hasil belajar adalah mengukur tercapai tidaknya tujuan pengajaran, maka perlu dilakukan upaya mempertegas tujuan pengajaran sehingga dapat memberikan arah terhadap penyusunan alat-alat penilaian.
- b. Mengkaji kembali materi pengajaran berdasarkan kurikulum dan silabus mata pelajaran. Hal ini penting mengingat isi tes atau pertanyaan penilaian berkenaan dengan bahan pengajaran yang diberikan.
- c. Menyusun alat-alat penilaian, baik tes maupun nontes, yang cocok digunakan dalam menilai jenis-jenis tingkah laku yang tergambar dalam tujuan pengajaran. Dalam penyusunan alat penilaian hendaknya diperhatikan kaidah-kaidah penulisan soal.
- d. Menggunakan hasil-hasil penilaian sesuai dengan tujuan penilaian tersebut, yakni untuk kepentingan pendeskripsian kemampuan siswa, kepentingan perbaikan pengajaran, kepentingan bimbingan belajar, maupun kepentingan laporan pertanggungjawaban pendidikan.

9. Hasil Belajar Sebagai Objek Penilaian

Ada empat unsur utama proses belajar mengajar, yakni tujuan-bahan-metode dan alat serta penilaian. Tujuan sebagai arah dari proses belajar mengajar pada hakikatnya adalah rumusan tingkah laku yang diharapkan dapat dikuasai oleh siswa setelah menerima atau menempuh pengalaman belajarnya. Bahan adalah seperangkat pengetahuan ilmiah yang dijabarkan dari kurikulum

untuk disampaikan atau dibahas dalam proses belajar mengajar agar sampai kepada tujuan yang telah ditetapkan (Nana Sudjana 2011:22).

Metode dan alat adalah cara atau teknik yang digunakan dalam mencapai tujuan. Sedangkan penilaian adalah upaya atau tindakan untuk mengetahui sejauh mana tujuan yang telah ditetapkan itu tercapai atau tidak. Dengan kata lain, penilaian berfungsi sebagai alat untuk mengetahui keberhasilan proses dan hasil belajar siswa. Proses adalah kegiatan yang dilakukan oleh siswa dalam mencapai tujuan pengajaran, sedangkan hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajarnya (Nana Sudjana 2011:22).

Dalam sistem pendidikan nasional rumusan tujuan pendidikan, baik tujuan kurikuler maupun tujuan instruksional, menggunakan klasifikasi hasil belajar dari Benyamin Bloom yang secara garis besar membaginya menjadi tiga ranah, yakni ranah kognitif, ranah afektif, ranah psikomotoris. *Ranah kognitif* berkenaan dengan hasil belajar intelektual yang terdiri dari enam aspek, yakni pengetahuan atau ingatan, pemahaman, aplikasi, analisis, sistematis, dan evaluasi. Kedua aspek pertama disebut kognitif tingkat rendah dan keempat aspek berikutnya termasuk kognitif tingkat tinggi (Nana Sudjana 2011:23-28).

Ranah afektif berkenaan dengan sikap yang terdiri dari lima aspek, yaitu penerimaan, jawaban atau reaksi, penilaian, organisasi, dan internalisasi. *Ranah psikomotoris* berkenaan dengan hasil belajar ketrampilan dan kemampuan bertindak. Ada empat aspek ranah psikomotoris, yakni gerakan refleks,

keterampilan gerakan dasar, kemampuan perseptual, keharmonisan atau ketepatan, gerakan ketrampilan kompleks, dan gerakan ekspresif dan interpretatif. Ketiga ranah tersebut menjadi objek penilaian hasil belajar, diantara ketiga ranah itu ranah kognitiflah yang paling dinilai oleh para guru di sekola karena berkaitan dengan kemampuan para siswa dalam menguasai isi bahan pengajaran (Nana Sudjana 2011:29-30).

a. Ranah kognitif

1) Tipe hasil belajar: Pengetahuan

Istilah pengetahuan dimaksudkan sebagai terjemahan dari kata *knowledge* dalam taksonomi Bloom. Sekalipun demikian, maknanya tidak sepenuhnya tepat sebab dalam istilah tersebut termasuk pula pengetahuan faktual di samping pengetahuan hafalan atau untuk diingat seperti rumus, batasan, definisi, istilah, pasal, dalam undang-undang, nama-nama tokoh, nama-nama kota. Dilihat dari segi proses belajar, istilah-istilah tersebut memang perlu dihafal dan diingat agar dapat dikuasainya sebagai dasar bagi pengetahuan atau pemahaman konsep-konsep lainnya.

2) Tipe hasil belajar: Pemahaman

Tipe hasil belajar yang lebih tinggi daripada pengetahuan adalah pemahaman. Pemahaman dapat dibedakan ke dalam tiga kategori:

- a) Tingkat terendah adalah pemahaman terjemahan, mulai dari terjemahan dalam arti yang sebenarnya, misalnya dari bahasa Inggris ke dalam bahasa Indonesia, mengartikan Bhineka Tunggal Ika.
 - b) Tingkat kedua adalah pemahaman penafsiran, yakni menghubungkan bagian-bagian terdahulu dengan yang diketahui berikutnya, atau menghubungkan beberapa bagian dari grafik dengan kejadian, membedakan yang pokok dan yang bukan pokok.
- 3) Pemahaman tingkat ketiga atau tertinggi adalah pemahaman ekstrapolasi
- Dengan ekstrapolasi diharapkan seseorang mampu melihat di balik yang tertulis, dapat membuat ramalan tentang konsekuensi atau dapat memperluas persepsi dalam arti waktu, dimensi, kasus, ataupun masalahnya.

a) Tipe hasil belajar: Aplikasi

Aplikasi adalah penggunaan abstraksi pada situasi kongkret atau situasi khusus. Abstraksi tersebut mungkin berupa ide, teori, atau petunjuk teknis. Menerapkan abstraksi ke dalam situasi baru disebut aplikasi. Mengulang-ulang menerapkannya pada situasi lama akan beralih menjadi pengetahuan hafalan atau ketrampilan. Suatu situasi akan tetap dilihat sebagai baru bila tetap terjadi proses pemecahan masalah.

b) Tipe hasil belajar: Analisis

Analisis adalah usaha memilah suatu integritas menjadi unsur-unsur atau bagian-bagian sehingga jelas hierarkinya dan susunannya. Analisis merupakan kecakapan yang kompleks, yang memanfaatkan kecakapan dari ketiga tipe sebelumnya. Dengan analisis diharapkan seseorang mempunyai pemahaman yang komprehensif dan dapat memilah integritas menjadi bagian-bagian yang tetap terpadu, untuk beberapa hal memahami prosesnya, untuk hal lain memahami cara bekerjanya, untuk hal lain lagi memahami sistematikanya.

c) Tipe hasil belajar: Sintesis

Penyatuan unsur-unsur atau bagian-bagian ke dalam bentuk menyeluruh disebut sintesis. Berpikir berdasarkan pengetahuan hafalan, berpikir pemahaman, berpikir aplikasi, dan berpikir analisis dapat dipandang sebagai berpikir konvergen yang satu tingkat lebih rendah daripada berpikir divergen.

d) Tipe hasil belajar: Evaluasi

Evaluasi adalah pemberian keputusan tentang nilai sesuatu yang mungkin dilihat dari segi tujuan, gagasan, cara bekerja, pemecahan, metode, materi. Dilihat dari segi tersebut maka dalam evaluasi perlu adanya suatu kriteria atau standar tertentu.

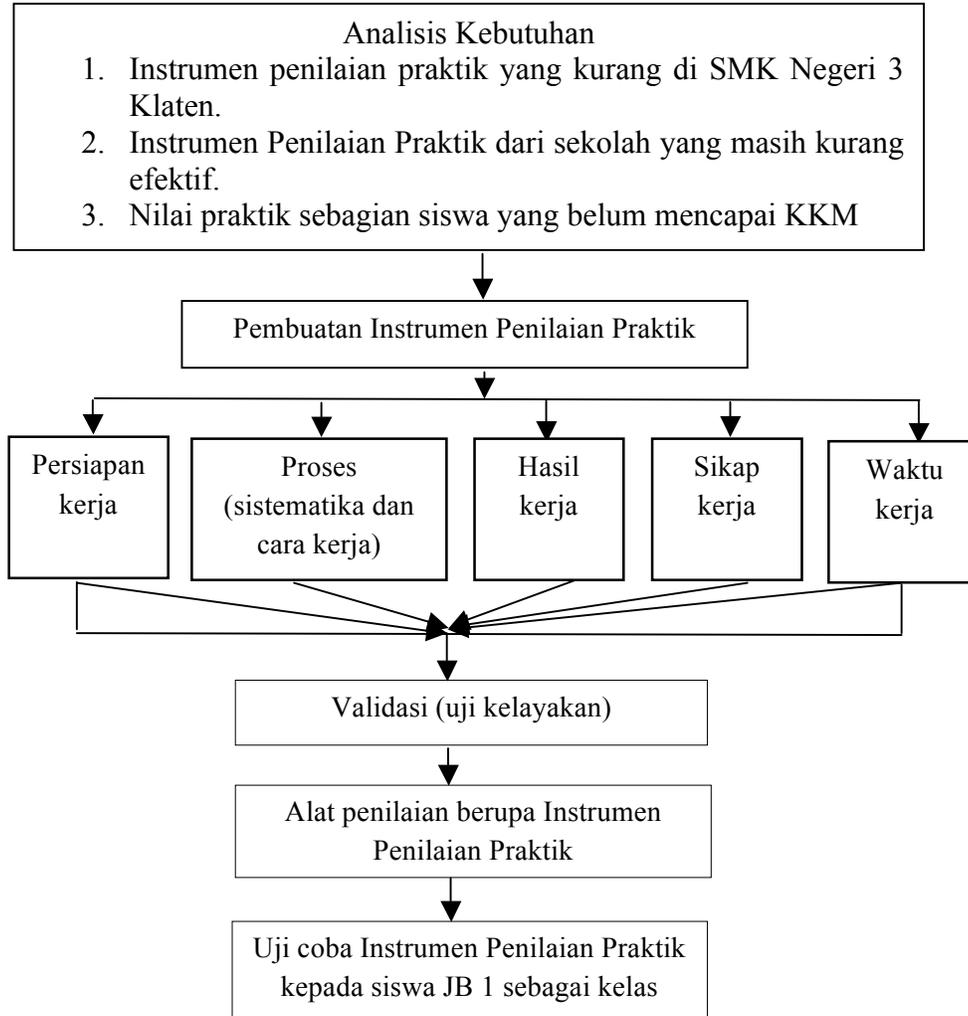
B. Penelitian Yang Relevan

Terdapat penelitian yang serupa dengan penelitian ini, namun tetap terdapat perbedaan. Penelitian yang relevan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Frieschan Cahya (2012), berjudul Pengembangan Instrumen Penilaian Untuk Mengukur Kompetensi Siswa Pada Mata Pelajaran Kompetensi Kejuruan Teknik Pemesinan Dengan Standar Kompetensi Melakukan Pekerjaan Dengan Mesin Frais Kelas XI SMK Islam 1 Blitar yang bertujuan untuk memperbaiki proses penilaian untuk mengukur kompetensi siswa dalam mata pelajaran kejuruan teknik pemesinan. Berdasarkan hasil validasi ahli media, untuk ranah kognitif diperoleh skor 85,71% dengan kriteria baik, ranah afektif penilaian diri diperoleh skor 81,82% dengan kriteria baik, ranah afektif pengamatan diperoleh skor 87,5% dengan kriteria baik, ranah psikomotor 87,5% dengan kriteria baik. Dari penilaian ahli media tersebut dapat disimpulkan bahwa instrumen yang dikembangkan dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran.
2. Skripsi Kintoko (2005), berjudul Pengaruh Penerapan Penilaian Portofolio Terhadap Prestasi Belajar Matematika Pokok Bahasan Teorema Pythagoras yang bertujuan untuk meningkatkan hasil belajar, meningkatkan keaktifan siswa dalam proses pembelajaran, serta agar nilai para siswa jauh membaik dari penilaian biasanya. Besarnya pengaruh antara penerapan penilaian portofolio terhadap prestasi belajar matematika pokok bahasan Teorema Pythagoras pada siswa kelas 2 semester 1 SMP Negeri 1 Bojong Pekalongan tahun ajaran 2005/2006 adalah 19,277 %. Dari hasil penelitian, ada pengaruh positif penerapan penilaian portofolio terhadap prestasi belajar matematika, karena itu hendaklah para guru senantiasa memperhatikan dan untuk selanjutnya meningkatkan penerapan penilaian portofolio agar lebih teratur,

berkesinambungan, terkontrol dan terevaluasi dalam mata pelajaran matematika.

C. Kerangka Berfikir



Gambar 1. Kerangka Berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan kajian teori yang telah dikemukakan di atas, pertanyaan penelitian dan hipotesis penelitian ini adalah:

1. Bagaimana merancang instrumen penilaian yang baik untuk mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 KLATEN?
2. Bagaimana menguji kelayakan instrumen penilaian praktik (kinerja) untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental?
3. Bagaimana Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian dalam meningkatkan kinerja siswa dan kemampuan para siswa, serta perbedaan hasil belajar antara siswa kelas XI yang menggunakan instrumen penilaian dari mulai persiapan, proses, dan hasil akhir dengan siswa yang tidak menggunakan instrumen penilaian praktik dari peneliti tersebut untuk mata pelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 KLATEN?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Instrumen Penilaian Praktik menggunakan model penelitian pengembangan (*Research and Development/R&D*). Metode Penelitian dan Pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2009: 407). Model pengembangan yang digunakan adalah model prosedural yang diadaptasi dari model pengembangan desain instruksional menurut Dick & Carey dan model penelitian pengembangan menurut Borg & Gall (Sugiyono, 2009:408), dengan tahap-tahap pengembangan sebagai berikut:

1. Tahap Identifikasi

Tahap identifikasi meliputi: (a) Identifikasi terhadap tujuan, karakteristik peserta didik, keahlian teknis, fasilitas, dan peralatan dan (b) Identifikasi terhadap kurikulum, untuk menentukan bahan ajar.

2. Tahap Desain dan Pengembangan

Kegiatan tahap ini adalah merancang dan mengembangkan program Langkah-langkah tahap ini adalah :

- a. Perumusan standar kompetensi
- b. Analisis standar kompetensi
- c. Identifikasi kemampuan awal dan karakteristik peserta didik
- d. Merumuskan kompetensi pembelajaran

- e. Analisis langkah-langkah pembelajaran praktik
- f. Penjabaran indikator-indikator instrumen penilaian praktik
- g. Penentuan indikator-indikator instrumen penilaian praktik
- h. Penentuan nilai-nilai yang tercapai

3. Tahap Produksi

Kegiatan dalam tahap ini yaitu membuat seluruh instrumen penilaian praktik, misalnya komponen-komponen penilaian, nilai pencapaian kompetensi.

4. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan langkah-langkah :

a. Uji Coba Perorangan

Uji coba perorangan berfungsi untuk mengetahui dan merevisi kesalahan yang ada pada instrumen penilaian praktik yang dikembangkan. Pihak uji coba perorangan meliputi : ahli instrumen penilaian praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dan ahli materi mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

b. Tahap Revisi

Tahapan revisi ada dua macam yaitu : (a) Perubahan terhadap komponen-komponen instrumen penilaian praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental. (b) Hasil revisi berdasarkan masukan dari uji coba akan diperoleh produk akhir.

c. Produk Akhir

Produk akhir merupakan hasil evaluasi dari dosen ahli materi dan ahli media setelah dilakukan evaluasi. Instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental merupakan alat penilaian yang akan disosialisasikan ke sekolah.

d. Tahap Uji Coba Lapangan

Uji coba lapangan berfungsi untuk mengetahui efektivitas penggunaan Instrumen Penilaian Praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK N 3 KlatenMedia. Uji coba ini dilakukan pada saat proses pembelajaran mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dengan menggunakan metode *pretest* dan *posttest*. Uji coba ini dilakukan dengan cara membandingkan hasil nilai tes kelas kontrol (Penilaian menggunakan instrumen penilaian dari sekolah) dan kelas eksperimen (Penilaian menggunakan instrumen penilaian dari peneliti).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten, jln Merbabu no.11

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2012 sampai Juni 2013

C. Prosedur Pengembangan Alat Penilaian dan Eksperimen

Prosedur pengembangan yang digunakan merupakan model ADDIE dikembangkan oleh *Dick and Carry* (1996). Penjabaran dari model pengembangan

hasil modifikasi peneliti disesuaikan dengan kebutuhan. Penjabaran model pengembangan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Analisis kebutuhan instrumen penilaian praktik.
2. *Design* instrumen penilaian praktik
3. Mengembangkan produk awal.
4. Validasi dari ahli instrumen.
5. Uji coba produk.
6. Produk akhir.

Adapun prosedur penelitian pengembangan modul dapat dilihat pada gambar 2.

Prosedur penelitian ini dilakukan melalui dua prosedur, yaitu prosedur pengembangan Instrumen Penilaian Praktik dan prosedur eksperimen untuk mengetahui perbedaan hasil belajar kelas kontrol dan kelas eksperimen.

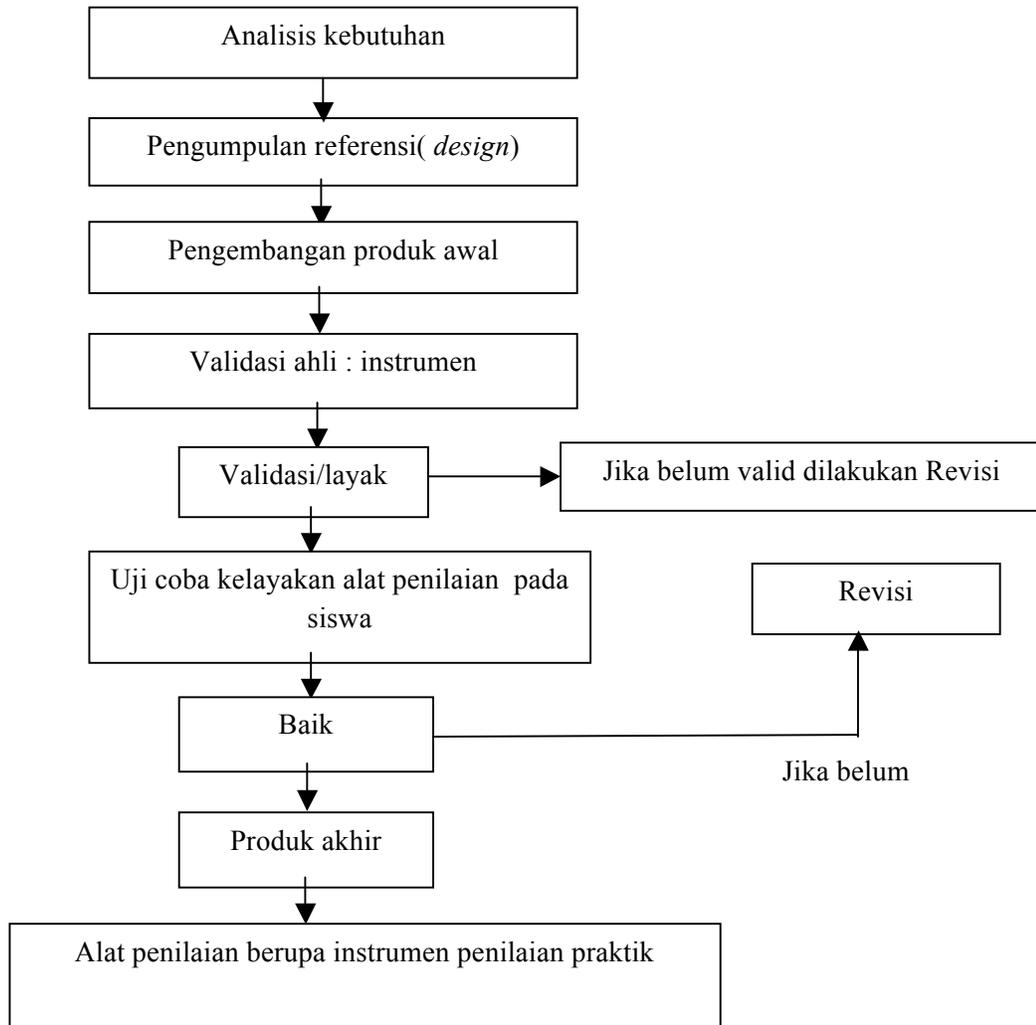
Prosedur tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Prosedur Pengembangan Instrumen Penilaian Praktik

Prosedur pengembangan yang digunakan merupakan penjabaran dari model pengembangan hasil modifikasi peneliti disesuaikan dengan kebutuhan.

Penjabaran model pengembangan tersebut dilihat dari gambar berikut :

Adapun prosedur penelitian pengembangan instrumen penilaian praktik dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Skema Tahap-tahap Pengembangan alat penilaian

Keterangan :

1. Analisis kebutuhan

Analisis kebutuhan alat penilaian praktik pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental ada beberapa tahap yang dilakukan adalah :

- a. Mengkaji silabus, yaitu mempelajari kompetensi yang ada di SMK N 3 Klaten, agar penilaian yang akan digunakan tidak menyimpang dari tujuan pengajaran.
- b. Mengidentifikasi komponen-komponen yang dibutuhkan untuk instrumen penilaian dilakukan dengan bertukar pendapat dengan guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental mengenai beberapa materi pembelajaran. Dari bertukar pendapat dengan guru mata pelajaran, ada materi pelajaran tertentu yang digunakan untuk instrumen penilaian praktik.

2. Pengumpulan referensi

Tahap dimana berbagai informasi dikumpulkan yaitu informasi tentang segala sesuatunya yang akan berhubungan dengan pengembangan instrumen penilaian praktik yang akan digunakan. Informasi ini diperoleh dari berbagai teori penunjang keadaan di lapangan.

3. Pengembangan produk

Tahap pengembangan produk dilakukan dengan menyusun komponen-komponen penilaian yang akan digunakan. Penyusunan alat penilaian dimulai dengan penentuan topik dan komponen yang akan digunakan. Baru sebagai langkah kedua disusun komponen-komponen yang digunakan untuk instrumen penilaian praktik beserta skor penilaiannya.

4. Validasi

Validasi desain merupakan proses kegiatan untuk menilai pengembangan alat penilaian. Alat penilaian akan dievaluasi oleh 3 orang ahli, yaitu 2 guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental SMK N 3 Klaten dan 1 dosen PTBB Fakultas Teknik UNY.

5. Revisi

Langkah yang dilakukan dalam tahap ini adalah memperbaiki kekurangan dan kelemahan alat penilaian praktik awal yang merupakan hasil dari evaluasi atau analisa awal dari ahli materi.

6. Uji coba pada peserta didik

Uji coba instrumen penilaian praktik dilakukan pada sampel kelas XI JB 1 dan XI JB II di SMK N 3 Klaten karena SMK N 3 Klaten terdiri dari 3 kelas, sehingga peneliti mengambil kelas XI JB I dan XI JB II digunakan sebagai kelas eksperimen dan kelas kontrol untuk penelitian.

7. Produk akhir

Produk akhir merupakan hasil evaluasi dari ahli materi setelah dilakukan uji coba keterbacaan kepada peserta didik. Instrumen penilaian praktik pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental merupakan produk yang akan disosialisasikan ke sekolah.

2. Prosedur Eksperimen

Prosedur eksperimen ini adalah sebagai berikut :

a. Pada Kelas Eksperimen

- 1) Melakukan observasi guna mengetahui kondisi di SMK N 3 Klaten mengenai mata pelajaran pengolahan makanan kontinental, kemudian dilanjutkan mengidentifikasi lalu menganalisis masalah di sekolah tersebut.
- 2) Menetapkan alat penilaian yang cocok untuk pembelajaran praktik.
- 3) Melihat pengembangan silabus untuk materi pengolahan makanan kontinental.
- 4) Menyiapkan instrumen penilaian praktik yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku
 - a) Silabus
 - b) Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)
 - c) Instrumen penilaian
- 5) Menerapkan penggunaan instrumen penilaian praktik dari peneliti untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK N 3 Klaten.
- 6) Guru pengampu Mata Pelajaran pengolahan makanan kontinental masuk ke kelas kontrol dan eksperimen untuk membuka pertemuan. Guru melakukan proses pengajaran praktik seperti biasa kemudian pada proses penilaian untuk kelas kontrol menggunakan instrumen penilaian dari sekolah atau guru, sedangkan untuk kelas eksperimen menggunakan instrumen penilaian dari peneliti.

b. Pada Kelas Kontrol

- 1) Melakukan observasi guna mengetahui kondisi di SMK N 3 Klaten mengenai mata pelajaran pengolahan makanan kontinental, kemudian dilanjutkan mengidentifikasi lalu menganalisis masalah di sekolah tersebut.
- 2) Menetapkan alat penilaian yang cocok untuk pembelajaran praktik.
- 3) Melihat pengembangan silabus untuk materi pengolahan makanan kontinental.
- 4) Menyiapkan instrumen penilaian praktik yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku
 - a) Silabus
 - b) Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)
 - c) Instrumen penilaian
- 5) Menerapkan penggunaan instrumen penilaian praktik dari sekolah untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK N 3 Klaten.
- 6) Guru pengampu Mata Pelajaran pengolahan makanan kontinental masuk ke kelas kontrol dan eksperimen untuk membuka pertemuan. Guru melakukan proses pengajaran praktik seperti biasa kemudian pada proses penilaian untuk kelas kontrol menggunakan instrumen penilaian dari sekolah, sedangkan untuk kelas eksperimen menggunakan instrumen penilaian dari peneliti.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Pengertian populasi menurut Sugiyono (2006:55), adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Menurut Arikunto (2002: 108), populasi adalah keseluruhan dari subyek penelitian. Berdasarkan kedua pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa, populasi adalah keseluruhan obyek penelitian yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan peneliti untuk dipelajari yang kemudian ditarik kesimpulan.

Populasi dalam penelitian ini adalah tiga kelas XI Tata Boga di SMK N 3 Klaten yang mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental berjumlah 96 siswa.

Table 1. Jumlah populasi kelas XI SMK N 3 Klaten

No	Kelas	Jumlah populasi
1	XI JB 1	31 siswa
2	XI JB 2	31 siswa
3	XI JB 3	34 siswa
Jumlah		96 siswa

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2007:81). Sedangkan menurut Sukardi (2008: 54).

Sampel adalah sebagian dari jumlah populasi yang dipilih untuk sumber data. Berdasarkan kedua pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa pengertian sampel adalah sebagian anggota populasi yang akan diteliti dalam penelitian. Pengambilan sampel atau penentuan untuk kelas yang akan dijadikan kelas eksperimen dan kelas kontrol dari 3 kelas yang ada dilakukan dengan cara teknik *probability sampling*, berupa *random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan secara acak (Sugiyono, 2007: 64).

Besarnya sampel minimal dapat ditentukan berdasarkan tujuan penelitian. Sugiyono (2010: 131) mengemukakan sampel minimal sebesar 10 s/d 20 anggota. Adapun sampel dalam penelitian ini menggunakan acuan dari Suharsimi Arikunto (2007: 112) sebagai berikut:

”...apabila subyek kurang dari 100, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya jika subyeknya besar dapat diambil antara 10 – 15 % atau 20 – 25% atau lebih, tergantung setidaknya-tidaknya dari:

- a. Kemampuan peneliti dilihat dari waktu, tenaga dan dana.
- b. Sempit luasnya wilayah pengamatan.
- c. Besar kecilnya resiko yang tanggung oleh peneliti untuk penelitian.”

Penentuan secara acak dilakukan dengan maksud agar setiap kelas mempunyai kesempatan yang sama untuk menjadi sampel dalam penelitian, yang dirandom di sini adalah kelasnya. Teknik yang digunakan dalam penentuan sampel adalah dengan undian kelas. Dari 3 kelas XI Jasa Boga yang ada di SMK Negeri 3 Klaten kemudian masing-masing kelas diundi yang kemudian ditetapkan bahwa kelas XI JB 1 dan XI JB II. Mempunyai sampel setiap kelasnya sebanyak 31 siswa sebagai sampel penelitian untuk ditetapkan

sebagai kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Dengan pertimbangan karakteristik kelas yang relatif memiliki kesamaan dalam prestasi belajar.

Pengundian kelas ini disaksikan oleh guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental kelas XI JB di SMK Negeri 3 Klaten. Setelah itu didapatkan kelas sebagai kelompok eksperimen dan kelompok kontrol.

Table 2. Jumlah sampel kelas XI SMK N 3 Klaten

No	Kelas	Jumlah populasi
1	XI JB 1	31 siswa
2	XI JB 2	31 siswa
Jumlah		62 siswa

E. Uji Coba Produk

1. Produk Uji Coba

Untuk dapat menghasilkan produk tertentu digunakan penelitian bersifat analisis kebutuhan dan untuk mengkaji keefektifan produk tersebut agar dapat diterima di masyarakat luas, maka diperlukan penelitian untuk menguji keefektifan produk tersebut. Produk hasil pengembangan yang telah selesai dibuat berupa instrumen penilaian praktik kemudian dilakukan uji coba kepada responden.

2. Subjek Uji Coba

Subjek uji coba produk ini adalah siswa kelas XI JB 1 di SMK N 3 Klaten. Guna keperluan validasi materi dipilih Dosen PTBB Fakultas Teknik UNY dan Guru Pengolahan Makanan Kontinental SMK N 3 Klaten.

3. Pelaksanaan Uji Coba

Pelaksanaan uji coba bertujuan untuk mengevaluasi dan merevisi suatu alat penilaian praktik yang telah dibuat. Uji coba pengembangan alat penilaian praktik pengolahan makanan kontinental dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

a. Uji Coba I (Ahli Instrumen)

Uji coba pertama pada alat penilaian praktik pengolahan makanan kontinental dilakukan dengan cara yaitu :

Meminta seorang ahli Instrumen dari Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY dan Guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 3 Klaten. Evaluasi dilakukan untuk memvalidasi produk, dimana dalam penelitian dan pengembangan ini validasi adalah kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh pembelajaran dengan alat penilaian yang layak dilihat dari segi materi. Setelah uji coba pertama dilakukan maka tahap berikutnya adalah melakukan perbaikan produk dengan mempertimbangkan saran dan masukan dari ahli Instrumen.

b. Uji Coba Penerapan Instrumen Penilaian Praktik

Alat penilaian yang telah melewati beberapa kali pengujian serta revisi dan sudah dinyatakan layak selanjutnya diuji cobakan untuk diterapkan dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Uji coba menggunakan instrumen penilaian praktik dilakukan dengan membandingkan dua kelompok, yaitu kelas kontrol yang proses penilaiannya menggunakan instrumen penilaian dari sekolah dengan kelas eksperimen yang proses penilaiannya menggunakan instrumen penilaian praktik dari peneliti.

F. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan metode instrumen penilaian. Teknik ini digunakan untuk menjangkau data-data yang selengkapnyanya yang berasal dari proses dan hasil. Penggunaan metode tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Instrumen penilaian praktik dalam penelitian ini digunakan sebagai alat untuk mengetahui perbedaan antara kelas eksperimen dan kelas kontrol, terdapat efektivitas atau tidak.
- b. Angket tertutup yang berbentuk *checklist* yang disertai kolom kritik dan saran yang ditujukan kepada ahli materi.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih

baik yaitu lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga data lebih mudah untuk diolah. Menurut Sugiyono (2004: 119), instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati secara spesifik semua fenomena ini disebut variabel penelitian.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa instrumen adalah alat yang dibuat dan digunakan untuk mempermudah dalam mengumpulkan data supaya pekerjaannya lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga data yang diperoleh mudah diolah. Instrumen penelitian yang digunakan harus memenuhi syarat-syarat sebagai instrumen yang baik, oleh karena itu instrumen tersebut perlu diuji cobakan terlebih dahulu pada siswa diluar sampel penelitian. Pengujian instrumen penelitian dilakukan untuk mengetahui bahwa instrumen penelitian yang disusun memenuhi persyaratan.

Instrumen yang digunakan dalam instrumen penilaian praktik/ unjuk kerja yang dapat dilihat pada kisi-kisi untuk mengukur meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dalam tabel berikut :

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

No	Aspek	Indikator	Sub Indikator	Metode Pengumpulan Data
1.	Afektif	• Penilaian sikap/karakter	1) Mandiri 2) Kreatif 3) Bertanggung jawab 4) Disiplin	Praktik
2.	Psikomotor	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan • Proses • Hasil akhir praktik Pengolahan Makanan Kontinental. 	<p>Menyiapkan diri sendiri, alat, dan bahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Persiapan diri sendiri 2) Bahan yang digunakan 3) Alat yang digunakan 4) Persiapan tempat <ol style="list-style-type: none"> 1) Pemakaian alat dan bahan 2) Ketepatan penggunaan waktu 3) Kebersihan tempat kerja 4) Proses pembuatan hasil <ol style="list-style-type: none"> 1) Kebersihan hasil akhir 2) Kerapihan hasil akhir 3) <i>Garnish</i> pada makanan tersebut. 	Praktik

a. Instrumen penilaian praktik/ Kinerja

Penilaian adalah penerapan berbagai cara dan penggunaan beragam alat penilaian untuk memperoleh informasi tentang sejauh mana hasil belajar siswa atau ketercapaian kompetensi (rangkaian kemampuan) siswa. Keberhasilan hasil belajar dapat dilihat dari kriteria standar minimal penguasaan kompetensi.

Dalam penelitian ini, instrumen penilaian praktik siswa dalam meningkatkan kualitas hasil belajar khususnya pada mata pelajaran

Pengolahan Makanan Kontinental dinilai menggunakan instrumen penilaian praktik yang sesuai dengan ketentuan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan tahun 2007. Ketuntasan belajar siswa yaitu harus memenuhi setiap indikator keberhasilan, yang dapat dilihat dari tabel 4 berikut ini

Tabel 4. Kisi –Kisi Instrumen Penilaian Praktik/ Kinerja

Aspek	Indikator	Sub Indikator	Sumber data
1.Persiapan	1) Kelengkapan diri sendiri, alat dan bahan	Menyiapkan diri sendiri, alat, dan bahan: 1) Persiapan diri sendiri. 2) Bahan yang digunakan. 3) Alat yang digunakan. 4) Persiapan tempat	Siswa
2. Proses	1) Pemakaian alat dan bahan	1) Pemakaian alat dan bahan. 2) Proses pembuatan hasil akhir praktik.	
	2) Ketepatan penggunaan waktu	1) Ketepatan waktu dalam menyelesaikan hasil akhir praktik.	
	3) Kebersihan tempat kerja	1) Kebersihan tempat kerja	
3.Hasil	Hasil akhir praktik Pengolahan Makanan Kontinental	1) Kebersihan hasil akhir 2) Kerapihan hasil akhir.	

Instrumen Penilaian Praktik

Bidang keahlian : jasa boga

Program keahlian :

Program diklat :

Nama peserta :

Nomor peserta :

Tabel 5. instrumen penilaian praktik mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

No	Komponen/Subkomponen Penilaian	indikator	skor
1	Persiapan kerja	a. Kelengkapan yang digunakan - Baju praktik - Epron - Lap - Dasi - Kerpas b. Kebersihan anggota badan. - Tangan - Kuku - Rambut - Badan c. Kesesuaian alat yang dibawa saat praktik. - Pisau - Garpu - Sendok	
	a. Persiapan bahan	- Bahan utuh dan bersih. - Bahan sesuai untuk kebutuhan praktik. - Bahan yang digunakan cukup untuk praktik tidak berlebihan.	
	b. Persiapan alat	- Alat yang digunakan bersih - Alat yang digunakan sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya.	
	c. Persiapan tempat	- Bersih - Tidak licin	
2	Proses (sistematika dan cara	a. Sistematika kerja	

	kerja)	<ul style="list-style-type: none"> b. Cara kerja <ul style="list-style-type: none"> - Tepat menggunakan alat-alat. - Benar memilih bahan yang akan digunakan. - Teknik pengolahan bahan yang benar. - Teknik mengolah bahan. - Langkah-langkah proses pembuatan hasil praktik. - Ketepatan waktu dalam menyelesaikan hasil praktik. - Kebersihan kompor. - Kebersihan area kerja. - Kebersihan tempat sampah. - Kebersihan bak cuci. 	
3	Hasil kerja	<ul style="list-style-type: none"> a. Kebersihan hasil akhir <ul style="list-style-type: none"> - Kebersihan alat sesudah dipakai. - Kebersihan area kerja sesudah dipakai. - Kebersihan alat hidang saat menyajikan. - Kebersihan perlengkapan praktik yang digunakan siswa sesudah pelaksanaan praktik b. Tampilan penataan. c. Kerapihan hasil akhir <ul style="list-style-type: none"> - Kerapihan penataan hasil praktik pada alat hidang. - Kerapihan garnish yang digunakan. - Kesesuaian garnish yang digunakan untuk hasil akhir. - Rasa hasil praktik. - Tektur yang dihasilkan pada hasil praktik. - Warna yang dihasilkan pada hasil praktik akhir sesuai atau tidak dengan kriteria. d. Penampilan keseluruhan 	
4	Sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> a. Penanganan alat. b. Keselamatan kerja. c. Kejujuran. d. Kedisiplinan. 	
5	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> a. Waktu penyelesaian praktik. 	

a. Instrumen Validasi Ahli Materi

Tabel 6. Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi

No	Aspek	Kriteria Penilaian	Skor			
1	Materi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indikator penilaian harus sesuai dengan silabus dan resep. 2. Ketepatan Materi dengan Standar Kompetensi. 3. Kesesuaian Materi dengan Kompetensi dasar (Tujuan). 4. Materi di dalam Sub-bus Pokok Bahasan. 5. Kejelasan Petunjuk Penggunaan instrumen penilaian praktik. 6. Kesesuaian dengan Situasi Praktik. 7. Pemahaman instrumen penilaian praktik. 8. Kesesuaian dengan Rencana Kegiatan Belajar praktik. 9. Motivasi Belajar Siswa 	4	3	2	1
2	Manfaat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motivasi Belajar 2. Mempermudah Proses penilaian praktik 3. Meningkatkan Hasil Belajar 				
3	Instrumen penilaian praktik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tampilan instrumen penilaian praktik. 2. Istilah dalam Kalimat. 3. Kualitas instrumen penilaian praktik. 4. Tampilan Keseluruhan instrumen penilaian praktik. 5. Butir instrumen penilaian praktik menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar. 6. Kejelasan Keterangan. 7. Sistematika. 				

Setiap indikator dihubungkan dengan bentuk pernyataan atau dukungan sikap yang diungkapkan dengan kata-kata sebagai berikut :

Tabel 7. Skala *Likert* Penilaian Angket Pendapat Siswa

No.	Kriteria	Keterangan	Nilai
1.	SS	Sangat Sesuai	4
2.	S	Sesuai	3
3.	KS	Kurang Sesuai	2
4.	TS	Tidak Sesuai	1

(Riduwan, 2009:87).

Persentase kelayakan dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{persentase kelayakan} = \frac{\text{jumlah skor yang didapat}}{\text{jumlah skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\text{persentase kelayakan} = \frac{278}{300} \times 100\% = 92,66\%$$

Pembagian kategori kelayakan hanya dengan memperhatikan rentang bilangan persentase. Kondisi maksimal yang diharapkan adalah 100%, maka rentang dari 1% sampai dengan 100% dibagi rata sesuai empat kategori skala likert di atas (Arikunto, 2010:44). Pembagian kategori kelayakan adalah sebagai berikut:

Tabel 8.kategori Kelayakan

Interval Persentase	Nilai
<26%	Tidak layak
26%-50%	Kurang layak
51%-75%	Layak
76%-100%	Sangat layak

G. Uji Coba Instrumen

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid, valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2008:173). Nana Syaodih (2006:229) menyatakan validitas instrumen menunjukkan bahwa hasil suatu pengukuran menggambarkan segi/aspek yang diukur.

Uji coba instrumen berguna untuk mengetahui tingkat kesahihan (valid) dan keandalan (reliabel) instrumen, uji coba instrument dilakukan dengan menggunakan uji validitas dan realibilitas, karena validitas dan realibilitas merupakan ketentuan untuk menilai suatu alat ukur. Validitas tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur. Reliabel berarti instrumen yang digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan tetapi menghasilkan data yang sama.

Instrumen yang baik adalah harus memenuhi dua pesyaratan penting yaitu valid dan reliabel (Suharsimi Arikunto, 2006:168). Untuk mengetahui validitas dan reliabilitas tersebut sebelum diadakan penelitian, instrumen tersebut diadakan uji coba terlebih dahulu. Uji coba instrumen dimaksudkan untuk mengetahui tingkat kesahihan dan keandalan instrumen. Hasil uji coba inilah yang nantinya dijadikan dasar untuk menentukan validitas dan reliabilitas instrumen. Uji coba dilakukan sebelum pengambilan data terhadap sampel.

1. Validitas Instrumen

Uji validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas konstruksi (*construct validity*) dan validitas isi (*content validity*). Validitas konstruksi (*construct validity*) ini dilakukan dengan konsultasi dengan para ahli (*Judgement Expert*) yang sesuai dengan bidangnya, agar diperiksa dan dievaluasi secara sistematis, dikarenakan data-data yang diperoleh adalah data faktual. Hasil dari penilaian ahli tersebut kemudian dijadikan sebagai acuan untuk menyempurkan instrumen hingga mampu mengukur apa yang seharusnya diukur. Validasi ahli dilakukan oleh ahli media dan ahli materi. Hasil dari uji ahli media dan ahli materi menyimpulkan bahwa instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental ini layak digunakan dengan revisi.

Validitas isi (*content validity*) sering digunakan dalam penilaian hasil belajar. Tujuan utamanya adalah untuk mengetahui sejumlah mana peserta didik menguasai materi pelajaran yang telah disampaikan dan perubahan psikologis apa yang timbul setelah pada diri peserta didik setelah mengalami proses pembelajaran tertentu. Validitas isi ini sering disebut juga validitas kurikuler dan validitas perumusan. Validitas kurikuler berkenaan dengan pertanyaan apakah materi tes relevan dengan kurikulum yang sudah ditentukan. Diharapkan dengan validitas kurikuler ini timbul ketelitian yang jelas dan mencakup semua aspek yang ada dalam kisi-kisi dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran. Validitas perumusan berkenaan dengan pertanyaan apakah

aspek-aspek dalam soal itu betul-betul tercakup dalam perumusan tentang apa yang hendak di ukur (Zaenal Arifin,2009).

Penelitian ini dilakukan dengan mengkonsultasikan kepada dosen dari Pendidikan Teknik Boga FT UNY tentang instrument yang telah disusun dan meminta pertimbangan dari para ahli (*judgment experts*) untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah butir-butir tersebut telah mewakili apa yang hendak di ukur. *Judgement Expert* instrumen dalam penelitian ini adalah ahli instrumen dan guru mata pelajaran di SMK N 3 Klaten.

Untuk uji validitas instrumen penilaian praktik menggunakan rumus *Pearson Product Moment* dengan rumus :

$$r_{hitung} = \frac{N \sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{N \sum x^2 - (\sum x)^2\} \{N \sum y^2 - (\sum y)^2\}}}$$

Dimana :

- r_{xy} = Koefisien Korelasi antara Variabel x dan y
- N = Jumlah Subyek
- $\sum x$ = Jumlah Nilai x
- $\sum x^2$ = Jumlah Nilai x kuadrat
- $\sum y$ = Jumlah Nilai y
- $\sum y^2$ = Jumlah Nilai y kuadrat
- $\sum xy$ = Jumlah Nilai x dan y

(Riduwan, 2009:98)

Nilai t_{hitung} kemudian dibandingkan dengan nilai t_{tabel} dengan taraf signifikansi 0,05 dengan derajat kebebasan ($dk = n-2$). Apabila $t_{hitung} > t_{tabel}$, berarti instrumen tersebut valid, sebaliknya jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ berarti instrumen tersebut tidak valid.

Pada penelitian ini pengujian validitas instrumen dilakukan dengan mengambil sampel 31 orang ($n=31$) dan taraf signifikansi 5%. Nilai r pada tabel untuk $n=31$

dengan taraf signifikansi 5% adalah 0,355. Analisis item yang dilakukan dengan menggunakan bantuan aplikasi SPSS 16 menghasilkan data yang dapat dilihat di lampiran.

2. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas adalah suatu pengertian yang menunjukkan hasil dari suatu pengukuran yang dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data dan memberikan hasil yang tetap (Suharsimi Arikunto, 2007: 86). Reliabilitas adalah keajekan alat tersebut dalam mengukur apa yang diukurnya. Sedangkan suatu alat pengukur dapat dikatakan reliable adalah bila alat itu dalam mengukur suatu gejala pada waktu yang berlainan senantiasa menunjukkan hasil yang sama (S.Nasution, 2007:77).

Pengujian reliabilitas instrumen menggunakan rumus koefisien reliabilitas *Alpha Cronbach* (Arikunto, 2010:239) yaitu:

$$r_{11} = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{(\sum \sigma_b^2)}{\sigma_t^2} \right]$$

Keterangan

r_{11} = reliabilitas Instrumen

k = banyaknya item penilaian

$\sum \sigma_b^2$ = jumlah varian skor tiap-tiap item

σ_t^2 = variansi total

Kemudian, hasil perhitungan dibandingkan dengan tabel berikut untuk mengetahui reliabilitas instrumen apakah koefisiennya lebih besar atau lebih kecil berdasarkan klasifikasi dari Sugiyono (2006:257) sebagai berikut:

Tabel 9. tingkat koefisien Korelasi

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,00-0,199	Sangat Rendah
0,20-0,299	Rendah
0,40-0,599	Sedang
0,60-0,799	Kuat
0,80-1,00	Sangat kuat

Uji reliabilitas yang dilakukan dengan menggunakan bantuan aplikasi SPSS 16 memperoleh nilai reliabilitas (Cronbach's Alpha) sebesar 0,734 yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 10. reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.734	.746	45

Jika diukur berdasarkan tabel atas, hasilnya dapat disimpulkan bahwa instrumen penelitian ini reliabel dan masuk dalam kategori reliabilitas kuat.

H. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini terdapat beberapa tahapan. Tahapan pertama dilakukan pengujian statistik deskriptif untuk mengetahui nilai dan pencapaian kompetensi siswa. Tahapan kedua dilakukan untuk mengetahui efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental siswa kelas XI melalui hipotesis dengan menggunakan uji t.

1. Statistik Deskriptif

Statistik deskriptif untuk mengetahui penggunaan instrumen penilaian praktik Pengolahan Makanan Kontinental dari data *pretest - posttest* Data diolah dan disajikan kedalam bentuk tabel yang meliputi mean (Me), modus (Mo) dan median (Md), standart deviasi (S).

Mean (Me) merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tersebut. Rata-rata (mean) diperoleh dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam kelompok itu, kemudian dibagi dengan jumlah individu dalam kelompok tersebut. Rumus perhitungan yang diambil dari (Sugiyono, 2007: 54).

$$Me = \frac{\sum fxi}{\sum fi}$$

Keterangan:

Me = Mean (rata-rata)

$\sum fi$ = Jumlah data atau sampel

$F_i X_i$ = Jumlah perkalian antara F_i pada interval data dengan tanda kelas (X_i).

Median (M_d) adalah salah satu teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang telah disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar, atau sebaliknya dari yang terbesar hingga terkecil, dengan rumus perhitungan yang diambil dari (Sugiyono, 2007: 53).

$$M_d = b + p \left(\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right)$$

Keterangan:

M_d = Median

b = Batas bawah dimana median akan terletak

n = Banyaknya data/sampel

p = Panjang kelas interval

F = Jumlah semua frekuensi sebelum kelas median

f = Frekuensi kelas median

Modus (M_o) merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer (yang sedang menjadi *mode*) atau nilai yang sering muncul dari kelompok tersebut, dengan rumus perhitungan yang diambil dari (Sugiyono, 2007: 52).

$$M_o = b + p \left(\frac{b_1}{f_{b_1+b_2}} \right)$$

Keterangan :

Mo = Modus

b = Batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak

p = Panjang kelas interval

b1 = Frekuensi pada kelas modus (frekuensi pada kelas interval yang terbanyak) dikurangi frekuensi kelas terdekat sebelumnya.

b2 = Frekuensi kelas modus dikurangi frekuensi kelas interval sebelumnya.

Standar deviasi/simpangan baku digunakan untuk mengetahui seberapa besar penyimpangan data terhadap rata-ratanya, dapat dihitung dengan rumus yang diambil dari (Sugiyono, 2007: 58).

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i(x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

Keterangan :

S = Standar deviasi

x_i = Varian Sampel

\bar{x} = Simpangan Baku sampel

n = Jumlah sampel

2. Uji Hipotesis

Sebelum dilakukan uji hipotesis terlebih dahulu dilakukan pengujian prasyarat analisis yang meliputi uji normalitas dan uji homogenitas. Selanjutnya dilakukan uji hipotesis dengan menggunakan uji t.

a. Uji Normalitas

Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah data tersebut berasal dari populasi yang berdistribusi normal atau tidak. Data-data yang diuji adalah data *pretes* dan *postes*. Untuk menguji normalitas dalam penelitian ini menggunakan analisis *kolmogorov smirnov* dengan melihat hasil dari signifikansi apabila:

- 1) Nilai P / signifikansi (sig) > 0,05, maka data dinyatakan berdistribusi normal.
- 2) nilai P / signifikansi (sig) < 0,05, maka data berdistribusi tidak normal.

Rumus uji normalitas adalah sebagai berikut:

$$X^2 = \sum_j^k \frac{(f_0 - f_b)^2}{f_b}$$

Keterangan :

X^2 : Koefisien Chi Kuadrat

f_0 : Frekuensi Observasi

f_b : Frekuensi Harapan

b. Uji Homogenitas

Jika sampel berdistribusi normal, maka dilanjutkan dengan pengujian homogenitas varians sampel sebelum dan sesudah perlakuan. Uji homogenitas dimaksudkan untuk mengetahui apakah sampel berasal dari

variansi yang sama atau tidak. Uji yang digunakan dalam uji homogenitas adalah uji F. Menurut Sugiyono (2007:136), rumus F dapat ditunjukkan sebagai berikut:

$$F = \frac{\text{Variabel terbesar}}{\text{Variabel Terkecil}}$$

- 1) Jika nilai signifikansi (sig) $< 0,05$ maka data berasal dari populasi yang mempunyai varians tidak homogen.
- 2) Jika nilai signifikansi (sig) $> 0,05$ maka data berasal dari populasi yang mempunyai varians homogen.

c. Uji t-test (uji beda)

Setelah normalitas dan homogenitas diperoleh hasilnya, langkah selanjutnya adalah uji t. Pengujian menggunakan uji t bertujuan untuk menentukan apakah ada efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI dengan tidak menggunakan instrumen penilaian praktik. Adapun hipotesis yang diajukan adalah sebagai berikut:

H_0 = Tidak ada perbedaan kualitas hasil belajar kelas kontrol dan kelas eksperimen menggunakan instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental SMK N 3 Klaten.

Hi = Terdapat perbedaan kualitas hasil belajar kelas kontrol dan kelas eksperimen menggunakan instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental SMK N 3 Klaten.

Hipotesis di atas kemudian diuji menggunakan rumus *t-test* sampel

Adapun rumus *t-test Separated Varians* adalah sebagai berikut:

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}}} \quad (\text{Sugiyono, 2007: 140})$$

Keterangan:

\bar{X}_1 = Rata-rata sampel ke 1

\bar{X}_2 = Rata-rata sampel ke 2

S_1 = Standar Deviasi sampel ke-1

S_2 = Standar Deviasi Sampel ke-2

n_1 = Jumlah kelompok 1

n_2 =Jumlah Kelompok 2

Untuk uji kesamaan dua rata-rata ternormalisasi dengan kriteria berikut:

- a. Jika nilai signifikansi (sig) atau nilai probabilitasnya $> 0,05$, maka H_0 diterima.
- b. Jika nilai signifikansi (sig) atau nilai probabilitasnya $< 0,05$, maka H_0 ditolak.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Efektivitas Penggunaan Instrumen Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK N 3 Klaten.

A. Hasil Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian R & D, *Quasi Eksperiment* dengan menggunakan instrumen penilaian praktik sebagai instrumen penelitian. Penelitian ini dilakukan pada siswa kelas XI SMK N 3 Klaten pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan kompetensi dasar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood. Sasaran pada penelitian ini adalah siswa kelas XI JB I dan XI JB II B yang mengikuti pengolahan makanan kontinental sebanyak 62 siswa, yang dibagi menjadi dua kelas sebagai kelas kontrol dan kelas eksperimen dengan setiap kelas berjumlah 31 siswa sehingga untuk penelitian ini menggunakan dua kelas yang diambil menggunakan *random sampling* dengan cara pengundian kelas.

Kelompok eksperimen menggunakan instrumen penilaian praktik dari peneliti untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dan kelompok kontrol menggunakan instrumen penilaian praktik dari guru atau sekolah untuk mata

pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK N 3 Klaten yaitu dengan menggunakan instrumen penilaian praktik.

1. Hasil Pengembangan Instrumen Penilaian Praktik Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Pembuatan instrumen penilaian praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental melalui beberapa tahapan sebagai berikut :

a. Analisis Kebutuhan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan diperoleh hasil bahwa pada proses pembelajaran praktik pengolahan makanan kontinental kelas XI SMK N 3 Klaten, guru menggunakan instrumen penilaian yang hanya berisi persiapan, proses, hasil akhir, rasa, tekstur, warna. Hal ini mengakibatkan penilaian yang kurang efektif untuk menilai hasil praktik para siswa.

Berdasarkan hasil observasi analisis kebutuhan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa instrumen penilaian praktik sangat dibutuhkan pada proses pembelajaran praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas XI di SMK N 3 Klaten yang bertujuan untuk mengetahui sejauh mana tingkat hasil belajar siswa khususnya siswa kelas XI.

b. Desain

Desain dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang materi yang akan dituangkan dalam Instrumen Penilaian Praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental yang dapat memenuhi Standar Kompetensi (SK), Kompetensi Dasar (KD), Indikator sehingga tujuan pembelajaran

dapat tercapai. Standar kompetensinya adalah Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging, dan Seafood, dengan kompetensi dasar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood. Dengan indikator sebagai berikut: (1) menyiapkan aneka masakan dari telur, unggas, daging, dan seafood dan menyajikan sesuai dengan resep, (2) memilih saos dan bumbu yang sesuai dengan jenis masakan dari telur, unggas, daging, dan seafood, (3) mendemonstrasikan teknik penanganan bahan dari telur, unggas, daging, dan seafood, (4) mengontrol porsi untuk menghindari kelebihan produksi, (5) menyimpan hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood.

Dari indikator-indikator tersebut, dibuat materi yang akan dituangkan dalam Instrumen Penilaian Praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental (1) Persiapan kerja, (2) Proses, (3) Hasil kerja, (4) Sikap kerja, (5) Waktu.

c. Pengembangan Instrumen Penilaian Praktik Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Pengembangan produk merupakan proses pembuatan Instrumen Penilaian Praktik pengolahan makanan kontinental. Adapun prosedur pengembangan instrumen penilaian praktik meliputi beberapa tahap, yaitu : (1) Persiapan kerja, (2) Proses, (3) Hasil kerja, (4) Sikap kerja, (5) Waktu. Dari beberapa tahapan di atas akan dijelaskan sebagai berikut :

1) Persiapan kerja

Persiapan kerja meliputi kelengkapan yang digunakan untuk praktik: kebersihan anggota badan, kesesuaian alat yang dibawa masing-masing siswa untuk praktik, persiapan bahan, persiapan alat, persiapan tempat

2) Proses

Penilaian proses terdiri dari beberapa tahap antara lain: ketepatan menggunakan alat-alat, ketepatan memilih bahan yang akan digunakan, ketepatan teknik pengolahan bahan yang benar, ketepatan waktu dalam menyelesaikan hasil praktik, kebersihan kompor, kebersihan area kerja, kebersihan tempat sampah, kebersihan bak cuci.

3) Hasil kerja

Penilaian hasil kerja meliputi: kebersihan hasil akhir dan hasil akhir praktik.

4) Sikap kerja

Penilaian untuk sikap kerja dalam instrumen penilaian praktik antara lain: penanganan alat, keselamatan kerja, kejujuran, kedisiplinan.

5) Waktu

Penilaian waktu untuk instrumen penilaian praktik antara lain: waktu penyelesaian praktik.

2. Validasi Ahli

Instrumen Penilaian Praktik untuk Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ini sebelum diuji cobakan kepada peserta didik, terlebih dahulu

diuji kepada ahli. Instrumen Penilaian Praktik untuk Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ini divalidasi oleh satu dosen PTBB Faklutas Teknik UNY, dan dua orang guru mata pelajaran mata pengolahan makanan kontinental di SMK N 3 Klaten. Berikut hasil penilaian dari ahli materi.

Tabel 11. Validasi ahli instrumen

No	Indikator	Ahli instrumen		
		1	2	3
1	Format penilaian harus sesuai dengan indikator.	4	4	3
2	Indikator penilaian harus sesuai dengan silabus dan resep.	3	4	4
3	Ketepatan Materi dengan Standar Kompetensi.	4	3	3
4	Kesesuaian Materi dengan Kompetensi dasar (Tujuan)	3	4	3
5	Materi di dalam Sub-bus Pokok Bahasan	4	3	3
6	Kejelasan Petunjuk Penggunaan instrumen penilaian praktik	4	4	4
7	Kejelasan Target Penggunaan instrumen penilaian praktik	3	4	3
8	Kesesuaian dengan Situasi Praktik	4	3	3
9	Pemahaman instrumen penilaian praktik	4	4	4
10	Kesesuaian dengan Rencana Kegiatan Belajar praktik	4	3	4
11	Ketepatan Evaluasi Materi	4	4	3
12	Kecukupan dalam Menimbulkan Interaksi	4	3	4
13	Meningkatkan Hasil Belajar	4	4	4
14	Mempermudah Proses penilaian praktik	3	4	4
15	Motivasi Belajar	4	4	4
16	Tampilan instrumen penilaian praktik	4	4	3
17	Penggunaan instrumen penilaian praktik	4	4	4
18	Istilah dalam Kalimat	4	3	3

No	Indikator	Ahli instrumen		
		1	2	3
19	Kualitas instrumen penilaian praktik	4	4	3
20	Tampilan Keseluruhan instrumen penilaian praktik	4	3	4
21	Butir instrumen penilaian praktik menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar	4	4	4
22	Kejelasan Keterangan Sistematika	4	4	4
Jumlah		95	93	90
Jumlah total		278		
Jumlah maksimal		300		

Berdasarkan hasil perhitungan pada tabel 13 di atas, total skor yang didapat bernilai 278, sedangkan hasil perhitungan pada skala likert skor maksimal yang diharapkan adalah 300. Maka diperoleh persentase kelayakan 92,66 %. Berdasarkan kriteria kelayakan yang telah ditetapkan maka instrumen penilaian praktik ini termasuk dalam kategori sangat layak untuk diuji cobakan kepada siswa.

3. Deskripsi Data Setelah dan Sebelum Perlakuan

Untuk mengetahui hasil belajar siswa lulus atau tidak lulus dalam kompetensi mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan seafood ditetapkan berdasarkan kriteria dari pihak sekolah. Adapun kriteria nilai mata pelajaran produktif di SMK Negeri 3 Klaten adalah sebagai berikut:

Tabel 12. Kriteria nilai mata pelajaran produktif

Nilai	Predikat / Kategori
90 – 100	Lulus amat baik
80 – 89	Lulus baik
70 – 79	Lulus cukup
0 - 69	Belum lulus

Hasil perhitungan statistik penelitian sebelum dan setelah menggunakan instrumen penilaian praktik dengan bantuan komputer program SPSS 16 *for windows* dapat dilihat pada tabel di bawah berikut:

Tabel 13. Statistik Karakteristik *pretest* dan *posttest*

Nilai	Pretest	Posttest
N	31	31
Nilai Terendah	75	77
Nilai Tertinggi	95	95
Rentang Nilai	20	18
Mean	88,90	85,00
Std Error of	1,074	1,074
Median	90,00	85,00
Modus	89	91
Std Deviasi	4,15816	4,29729
Sum	2755	2635
Minimum	76,00	75,00
Maximum	95,00	95,00

Dari hasil tabel di atas data *pretest* diperoleh nilai tertinggi =95; nilai terendah =75; rata-rata nilai (*Mean*) =88,9032; nilai tengah dari kelompok data (*median*) =90,00; dan nilai yang sering muncul dalam kelompok data (*modus*)=89.

Sedangkan nilai *posttest* diperoleh nilai tertinggi =95; nilai terendah =77; rata-rata nilai (*Mean*) =85,00; nilai tengah dari kelompok data (*median*) =85,00; dan nilai yang sering muncul dalam kelompok data (*modus*)= 91.

B. Uji Prasyarat Analisis

Uji prasyarat analisis digunakan sebelum pengujian hipotesis menggunakan uji t. Pengujian prasyarat ini meliputi uji normalitas dan uji homogenitas varians dengan SPSS 16 *for windows* adalah sebagai berikut:

1. Uji Normalitas

Uji normalitas digunakan untuk mengetahui apakah data yang terdapat dalam penelitian berdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas data dalam penelitian ini menggunakan *Chi-square* dengan bantuan SPSS 16 *for windows*. Adapun ketentuan data dikatakan normal apabila ($P > 0,05$ (5%), P (signifikansi) lebih besar dari 0,05. Adapun hasil uji normalitas dapat dilihat pada tabel di bawah.

Tabel 14. Rangkuman Hasil Uji Normalitas Distribusi Data

No	Perlakuan	Nilai guru	peneliti	Keterangan
1	Sebelum	0,879	-	Normal
2	Sesudah	-	0,114	Normal

Berdasarkan hasil di atas normal jika signifikansinya $>0,05$ (5%) untuk sebelum perlakuan diperoleh $P > 0,05$ yaitu $0,879 > 0,05$ dan sesudah perlakuan diperoleh $P > 0,05$ yaitu $0,114 > 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa, data berasal dari populasi sebelum dan sesudah perlakuan berdistribusi normal. Hasil perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

2. Uji Homogenitas

Setelah dilakukan uji normalitas data, kemudian dilakukan uji homogenitas variansi dengan bantuan SPSS 16 *for windows*. Uji homogenitas digunakan untuk mengetahui apakah sampel yang diambil dari populasi memiliki variansi yang sama dan tidak menunjukkan perbedaan. Adapun ketentuan untuk menyatakan hasil uji F yaitu apabila ($P > 0,05$), P (signifikansi) lebih besar dari 0,05 dan ($F_{hitung} < F_{tabel}$) dibaca F hitung lebih kecil dari F tabel maka data tersebut homogen. Hasil homogenitas menggunakan uji F disajikan pada tabel berikut ini.

Tabel 15. Uji homegenitas

Data	F Hitung	F Tabel	Db	P	Kesimpulan
Populasi	0,862	4,00	60	0,375	Homogen

Berdasarkan hasil uji F dengan taraf signifikan 5 % sebelum perlakuan dan sesudah perlakuan diperoleh F hitung lebih kecil F tabel ($F_{hitung} < F_{tabel}$) yaitu dikatakan homogen jika $sig. > 0,05$ ($0,357 > 0,05$) sehingga data berasal dari populasi yang

homogen. Jika dari F hitung, homogen jika $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($F_{0,05; 1; 60}=4,00$). F hitung $0,862 < 4,00$ artinya homogen, sehingga kelas tersebut memiliki *varians* yang sama atau dengan kata lain sampel mempunyai varians yang homogen. Hasil perhitungan dapat dilihat pada lampiran.

C. Uji Hipotesis

Analisis data ini bertujuan untuk menguji hipotesis penelitian yaitu "ada efektivitas yang signifikan antara hasil belajar untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang menggunakan instrumen penilaian praktik dari peneliti untuk kelas XI jurusan tata boga dengan kelas yang tidak menggunakan instrumen penilaian praktik dari peneliti pada siswa XI di SMK N 3 Klaten".

Penelitian ini dilaksanakan pada kelas eksperimen sejumlah 31 siswa diberikan perlakuan berupa penilaian dengan instrumen penilaian praktik dari peneliti. Dalam standar kompetensi Mata Pelajaran Produktif Kriteria ketuntasan Minimum (KKM) yang ditetapkan adalah 7,00 atau 70,00 dan siswa dikatakan kompeten apabila sudah memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM).

Penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental setelah diberikan perlakuan selanjutnya di uji menggunakan uji t untuk menguji hipotesis dengan kriteria penerimaan hipotesis jika harga $t_{hitung} > t_{tabel}$ pada taraf signifikansi 5% atau $P < 0,05$. Hipotesis yang diajukan adalah :

Ho = Tidak ada perbedaan kualitas hasil belajar kelas kontrol dan kelas eksperimen menggunakan instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental SMK N 3 Klaten.

Ha = Terdapat perbedaan kualitas hasil belajar kelas kontrol dan kelas eksperimen menggunakan instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental SMK N 3 Klaten.

Pengujian hipotesis ini dianalisis dengan menggunakan bantuan komputer program SPSS 16 *for window* dan diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 16. Data Uji-t Nilai *Posttest*

	<i>Posttest</i>	
	Kelas Kontrol	Kelas Eksperimen
Rata-rata	85,00	88,903
Std. deviation	4,297	4,158
Std. Error Mean	0,772	0,747
Jumlah Siswa (n)	31	31

Tabel 17. Data Uji-t Nilai *Posttest*

	Nilai	
	Equal variances assumed	Equal variances not assumed
F	0,862	90,83
Sig	.357	44,70
T	3,634	3,634
Df	60	59,935
Sig. (2-tailed)	0,001	0,001
Mean Difference	3,903	3,903
td. Error Difference	1,074	1,074
Lower	1,755	1,755
Upper	6,052	6,052

Berdasarkan tabel di atas diperoleh hasil t sebesar 3.634 dengan $df = 60$ dan $=0,01$. Karena nilai P dibawah 0,05 ($P < 0,05$), maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya hasil penilaian dengan instrumen penilaian versi peneliti dan guru berbeda signifikan. Jika dari t hitung, dikatakan berbeda jika t hitung $>$ t tabel ($t_{0,05;60}=2,000$). t hitung 3, 634 $>$ 2,000 sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan. Setelah ada beda, lanjut lebih efektif mana antara instrumen dari peneliti atau dari guru. Lihat dari rata-ratanya, rata-rata dari peneliti lebih besar dari guru (89,903 $>$ 85,000), artinya lebih efektif.

Dengan demikian hasil uji t menunjukkan ”efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental jurusan tata boga kelas XI SMK N 3 Klaten”.

D. Pembahasan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian telah diperoleh hasil-hasil pengujian statistik berupa temuan yang dapat menjawab rumusan masalah. Faktor utama yang diamati pada penelitian ini adalah Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental jurusan tata boga kelas XI SMK N 3 Klaten yang diamati dalam penilaian ini adalah *pretest* dan *posttest* siswa sudah mencapai dan memenuhi nilai KKM atau belum memenuhi, sehingga dapat diamati apakah efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dapat dikatakan berhasil jika kualitas

hasil belajar kelas mata pelajaran pengolahan makanan kontinental menggunakan instrumen penilaian praktik peneliti lebih baik dibandingkan kelas yang tidak menggunakan instrumen penilaian praktik.

Dalam penelitian ini efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dilaksanakan menggunakan instrumen penilaian praktik. Dengan adanya metode penggunaan instrumen penilaian diharapkan siswa lebih baik dan tertib dalam melaksanakan praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental sehingga mendapat hasil yang memuaskan. Setelah diterapkan penggunaan instrumen penilaian praktik diperoleh rata-rata nilai (*mean*) sebesar 88,9032 dan seluruh siswa memiliki nilai dengan kategori lulus atau memenuhi nilai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal).

Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental siswa didapatkan dari membandingkan hasil belajar atau nilai siswa kelas A dengan siswa kelas B yang menggunakan instrumen penilaian praktik.

Pembahasan selanjutnya yang akan dilakukan adalah mengenai perbedaan menggunakan instrumen penilaian praktik dan tidak menggunakan instrumen penilaian praktik adalah sebagai berikut:

1. Sebelum perlakuan menggunakan instrumen penilaian praktik

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelum menggunakan instrumen penilaian praktik diperoleh nilai tertinggi sebesar 95, nilai terendah 75 dan nilai rata-rata (*mean*) sebesar 85,00. *Pretest* menggunakan instrumen penilaian praktik dari guru yaitu hanya menilai beberapa item saja. Penilaian ini dirasakan belum efektif digunakan untuk menilai hasil praktik para siswa untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

Pada *pretest* ini diketahui para siswa lulus semua (100%). Dengan kata lain pencapaian kompetensi sebelum menggunakan instrumen penilaian praktik sebesar 100% hanya saja belum efektif untuk proses penilaiannya.

2. Setelah perlakuan menggunakan instrumen penilaian praktik

Setelah diberikannya perlakuan berupa penggunaan instrumen penilaian praktik pada kelas eksperimen diperoleh nilai tertinggi sebesar 95, nilai terendah sebesar 77 dan nilai rata-rata (*mean*) sebesar 88,9032. Hasil penelitian ini, setelah menggunakan instrumen penilaian praktik pada *postest* siswa diperoleh nilai tertinggi sebesar 95, penilaian ini lebih efektif dibandingkan penilaian dari guru. Karena lebih lengkap item-item yang dinilai dan lebih mudah dalam menilai hasil praktik, awal praktik serta tingkah laku para siswa.

Dalam proses belajar mengajar siswa sangat memperhatikan guru saat menyampaikan materi, memanfaatkan media dengan baik, lebih aktif dalam

belajar, berusaha bertanya saat ada kesulitan dan memperbaiki kesalahan terutama dalam teknik penyelesaian pembuatan gambar. Penggunaan instrumen penilaian praktik siswa lulus semua dengan kata lain pencapaian kompetensi pada kelas eksperimen mencapai 100 %.

3. Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental jurusan tata boga kelas XI SMK N 3 Klaten

Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dapat diketahui dengan membandingkan hasil belajar atau nilai *pretest* (kelas A yang tidak menggunakan instrumen penilaian praktik) dan *posttest* (kelas B yang menggunakan instrumen penilaian praktik).

Hasil analisis uji t pada penelitian ini diperoleh $t = 3.634$ dengan $dk = 60$ dan $p = 0,001$. Karena nilai p lebih kecil dari 0,05, maka H_a diterima dan H_o ditolak. Dengan demikian, hasil uji t menunjukkan efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental jurusan tata boga kelas XI SMK N 3 Klaten. Hasil uji t menunjukkan bahwa penggunaan instrumen penilaian praktik sebesar 3,634 % atau 4 % dipengaruhi oleh instrumen penilaian praktik.

Jumlah siswa yang mencapai nilai KKM yang menggunakan instrumen penilaian praktik menerapkan 100% tuntas atau lulus (kompeten) yaitu 31 siswa dengan nilai tertinggi 95, nilai terendah 77 dan rata-rata nilai siswa 91.

Sedangkan yang tidak menggunakan instrumen penilaian praktik diperoleh 100% lulus dengan nilai tertinggi 95, nilai terendah 75 dan rata-rata nilainya 89 sebesar yaitu 31 siswa.

Penjelasan di atas menunjukkan bahwa dengan menggunakan instrumen penilaian praktik dapat meningkatkan kualitas hasil belajar, dikarenakan guru lebih mengetahui lebih jauh siswa yang memiliki kesulitan-kesulitan dalam praktik. Hal ini membuat siswa lebih memahami materi dan lebih baik dalam melaksanakan praktik, lebih disiplin, lebih tertib, dan lebih cermat serta sekatan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengembangan alat penilaian yaitu Instrumen Penilaian Praktik untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental melalui beberapa tahap antara lain: menganalisis kebutuhan instrumen penilaian, menganalisis kebutuhan, memvalidasi instrumen penilaian oleh beberapa ahli yaitu 1 orang dosen dari Pendidikan Teknik Boga FT UNY dan 2 orang guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental. Hasil dari validasi instrumen penilaian praktik, kemudian direvisi sesuai saran validator. Setelah instrumen penilaian praktik dinyatakan valid, instrumen penilaian praktik tersebut diuji cobakan kepada peserta didik kelas XI JB I dan XI JB II SMK N 3 Klaten.
2. Berdasarkan hasil penilaian dalam penelitian ini didapat persentase kelayakan dari ahli materi sebesar 92,66% termasuk dalam kategori sangat layak. Berdasarkan hasil pengukuran kelayakan dari ahli materi maka instrumen penilaian praktik untuk siswa kelas XI di SMK N 3 Klaten dinyatakan layak sebagai alat penilaian mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.
3. Efektivitas penggunaan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental

ditunjukkan oleh hasil 3uji t sebesar $t = 3.634$ dengan $dk = 60$ dan $p = 0,001$, karena nilai $p < 0,05$ maka H_a diterima sehingga ada pengaruh yang signifikan antara menggunakan instrumen penilaian praktik untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental siswa. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa penggunaan instrumen penilaian praktik mata pelajaran pengolahan makanan kontinental sebesar 100% atau dipengaruhi oleh instrumen penilaian praktik. Dengan demikian instrumen penilaian praktik efektif digunakan sebagai salah satu alat penilaian yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas hasil belajar mata pelajaran pengolahan makanan kontinental jurusan tata boga kelas XI SMK N 3 Klaten.

Terdapat perbedaan instrumen penilaian praktik yang signifikan antara nilai *posttest* kelas kontrol dan kelas eksperimen, dengan kata lain kualitas hasil belajar menggunakan instrumen penilaian praktik dari peneliti untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental lebih tinggi dibandingkan kualitas hasil belajar yang menggunakan instrumen penilaian praktik dari sekolah atau guru.

B. Saran

1. Penggunaan instrumen penilaian praktik dapat dijadikan sebagai salah satu penilaian mata pelajaran yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kompetensi siswa pada mata pelajaran produktif pengolahan makanan

kontinental atau mata pelajaran lain dimana guru mengalami kesulitan dalam penilaian praktik.

2. Penggunaan alat, bahan, tempat, serta waktu yang tepat dalam pembelajaran praktik dapat membantu siswa dan guru lebih memahami materi, bahan dan teknik pengolahan yang benar dalam melaksanakan praktik .

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. http://lmpjogja.org/index.php?option=com_content&task=view=412&Itemid=1, diakses pada Jumat, 9 Maret 2012 pukul 14:28
- Anonim. 2012. http://www.SMK_N_3_Klaten.net/2010/06/15/10-prinsip-desain-multimedia-pembelajaran/, diakses pada Jumat, 9 Maret 2012 pukul 14:30
- Anonim. 2012. <http://media-ide.bajingloncat.com/2006/05/08/menciptakan-presentasi-multimedia-yang-menarik/>. Diakses pada Sabtu, 10 Maret 2012 pukul 20:00
- Anonim. 2012. <http://wikipedia.com/pengolahan> makanan kontinental , diakses pada Minggu, 11 Maret 2012 pukul 07.30
- Anonim. 2013. <http://id.shvoong.com/socialscience/education/efektivitas/media>, diakses pada minggu, 26 mei 2013 pukul.15.46.
- Riduwan. 2009. *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta.
- Siswono, Dwi, dkk. (2007). *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta :UNY Press.
- Nana Sudjana. 2011. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT REMAJA ROSDAKARYA.
- Daryanto. 2010. *Media Pembelajaran: Peranannya sangat Penting dalam Mencapai Tujuan Pembelajaran*. Yogyakarta: GAVA MEDIA
- Djemari Mardapi. 2008. *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Non Tes*. Yogyakarta: Mitra Cendekia Press.
- . 2012. *Pengukuran Penilaian dan Evaluasi Pendidikan*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Eggen, P. & Kauchak, D. (2004). *Educational psychology windows on classrooms , Internasional Eddition, New Jersey: Pearson Education Inc.*
- Mulyasa E. 2002. *Kurikulum Berbasis Kompetensi Karakteristik dan Implementasi* . Bandung: Rosdakarya.

- Nana Syaodih S. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Resada.
- Purwanto. 2010. *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Saifuddin Azwar. 2001. *Reliabilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- _____. 2002. *Penilaian Hasil Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Suharmini Arikunto. 2002. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sukandarrumidi. 2006. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: ALFABETA
- _____. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Mulyasa, E. (2006). *Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Bandung; PT. Remaja
- Suharsimi Arikunto, (1992). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta :Rineka Cipta
- Margono. (2010). *Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontintel SMK N 3 Klaten Tahun Ajaran 2009/2010*. Skripsi Yogyakarta. UNY.
- Riduwan, M.B.A . (2010). *Dasar – Dasar Statistik*. Bandung: Alfabeta.
- Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta, (2003). *Pedoman Tugas Akhir Universitas Negeri Yogyakarta Tahun Ajaran 2000/2001*. Skripsi Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
(PERMOHONAN VALIDASI

Yogyakarta, Desember 2012

Lampiran :
Hal : Permohonan menjadi *expertjudgment* instrument penelitian

Kepada Yth,
Ibu/ Bapak _____
Di tempat

Dengan hormat,
Yang bertanda tangan di bawah ini ;
Nama : Sanda Ayu Listiana
NIM : 0851124401
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Dalam rangka penelitian tugas akhir skripsi, saya mohon bantuan bapak/ ibu untuk memvalidasi instrumen penelitian yang akan digunakan untuk penelitian yang berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Masakan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten ”.

Demikian permohonan ini saya buat, atas kesediaan dan kerja samanya, saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Pemohon

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Sanda Ayu Listiana

NIM. 08511244011

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIP :

Setelah membaca, menelaah, dan mencermati instrumen penelitian berupa lembar penilaian unjuk kerja yang akan digunakan untuk penelitian berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten” dan dibuat oleh :

Nama : Sanda Ayu Listiana

NIM : 0851124011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik/unjuk kerja ini*

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

- c. Tidak layak digunakan untuk penelitian

*) mohon dilingkari pada huruf jika sesuai dengan kesimpulan anda

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana semestinya

Yogyakarta,

NIP.

**LEMBAR KETERANDALAN INSTRUMEN
PENILAIAN UNJUK KERJA**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Kelas/ Semester : XI/ 1
Standar Kompetensi : Hidangan dari Seafood
Peneliti : Sanda Ayu Listiana
Ahli Penilaian Unjuk Kerja :

A. Petunjuk Pengisian

1. Lembar keterandalan ini diperlukan guna mengetahui validitas dan reliabilitas instrumen penilaian unjuk kerja.
2. Pengisian dilakukan dengan memberikan tanda checklist (✓) pada kolom penilaian.

Contoh :

No.	Indikator	Penilaian	
		Ya	Tidak
1.	Sesuai indikator	✓	
2.	Obyektif		✓

3. Ketentuan skor penilaian yaitu ya = 1, dan tidak = 0.

Skor minimum = $0 \times 5 = 0$

Skor maksimum = $1 \times 5 = 5$

4. Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

B. Aspek Instrumen Penilaian Unjuk Kerja

No	Indikator	Penilaian	
		Ya	Tidak
1.	Penilaian unjuk kerja sudah sesuai indikator		
2.	Penilaian unjuk kerja sudah objektif		
3.	Penilaian unjuk kerja sudah diurutkan berdasarkan urutan yang akan diamati		
4.	Kriteria pencapaian indikator jelas		
5.	Pembobotan setiap indikator jelas		
Jumlah skor pencapaian			

C. Kualitas Instrumen Penilaian Unjuk Kerja

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

D. Kesimpulan

Instrumen penilaian unjuk kerjaini dinyatakan :

Layak dan andal digunakan untuk pengambilan data

Tidak layak dan tidak andal digunakan untuk pengambilan data

(mohon diberi tanda checklist (✓) sesuai dengan kesimpulan anda)

Yogyakarta,

Yogyakarta, Juli 2012

Lampiran :
Hal : Permohonan menjadi *expert judgment* instrument penelitian

Kepada Yth,
Ibu/ Bapak _____
Di tempat

Dengan hormat,
Yang bertanda tangan di bawah ini ;
Nama : Sanda Ayu Listiana
NIM : 08511244011
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Dalam rangka penelitian tugas akhir skripsi, saya mohon bantuan bapak/ ibu untuk memvalidasi instrumen penelitian yang akan digunakan untuk penelitian yang berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten”.

Demikian permohonan ini saya buat, atas kesediaan dan kerja samanya, saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Pemohon

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Sanda Ayu Listiana

NIM. 08511244011

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIP :

Setelah membaca, menelaah, dan mencermati instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik yang akan digunakan untuk penelitian berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten” dan dibuat oleh :

Nama : Sanda Ayu Listiana

NIM : 08511244011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik ini*

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

- c. Tidak layak digunakan untuk penelitian

*) mohon dilingkari pada huruf jika sesuai dengan kesimpulan anda

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana semestinya

Yogyakarta,

NIP.

LEMBAR VALIDASI KEPADA AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

**“EFEKTIVITAS PENGGUNAAN LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK
UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS HASIL BELAJAR MATA
PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL JURUSAN
TATA BOGA KELAS XI SMK NEGERI 3 KLATEN”**

Mata Pelajaran : Mengolah Masakan Kontinental
 Kelas/ Semester : XI/ 1
 Standar Kompetensi : Hidangan Dari Seafood
 Peneliti : Sanda Ayu Listiana
 Ahli Media :

A. Petunjuk Pengisian

1. Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat Bapak/ Ibu sebagai ahli media pembelajaran.
2. Validasi terdiri dari aspek penilaian.
3. Jawaban bias diberikan dalam kolom jawaban yang sudah disediakan dengan memberi tanda checklist (✓) pada kolom penilaian.

Contoh :

No	Indikator	Penilaian	
		Ya	Tidak
1.	Ketepatan pemilihan warna	✓	✓
2.	Ketepatan pemilihan jenis huruf		

4. Ketentuan skor penilaian yaitu ya = 1, dan tidak = 0.

Skor minimum = $0 \times 17 = 0$

Skor maksimum = $1 \times 17 = 17$

5. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

B. Kualitas Media Pembelajaran

Kualitas	Interval skor	Interpretasi
Layak dan andal	$9 \leq \text{Skor} \leq 17$	Media dinyatakan layak digunakan untuk pengambilan data
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{Skor} \leq 8$	Media dinyatakan belum layak digunakan untuk pengambilan data

C. Saran

D. Kesimpulan

Lembar penilaian praktik ini dinyatakan :

1. Layak untuk di uji coba di lapangan tanpa revisi
2. Layak untuk di uji coba di lapangan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak

(mohon dilingkari jika sesuai dengan kesimpulan anda)

Yogyakarta,

NIP.

Yogyakarta, Juli 2012

Lampiran :
Hal : Permohonan menjadi *expertjudgment* instrument penelitian

Kepada Yth,
Ibu/ Bapak _____
Di tempat

Dengan hormat,
Yang bertanda tangan di bawah ini ;
Nama : Sanda Ayu Listiana
NIM : 08511244011
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Dalam rangka penelitian tugas akhir skripsi, saya mohon bantuan bapak/ ibu untuk memvalidasi instrumen penelitian yang akan digunakan untuk penelitian yang berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten”.

Demikian permohonan ini saya buat, atas kesediaan dan kerja samanya, saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

Pemohon

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Sanda Ayu Listiana

NIM. 08511244011

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIP :

Setelah membaca, menelaah, dan mencermati instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik yang akan digunakan untuk penelitian berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten” dan dibuat oleh :

Nama : Sanda Ayu Listiana

NIM : 08511244011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik ini*

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

- c. Tidak layak digunakan untuk penelitian

*) mohon dilingkari pada huruf jika sesuai dengan kesimpulan anda

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana semestinya

Yogyakarta,

NIP.

LEMBAR VALIDASI KEPADA AHLI MATERI

“EFEKTIVITAS PENGGUNAAN LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS HASIL BELAJAR MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL JURUSAN TATA BOGA KELAS XI SMK NEGERI 3 KLATEN”

Mata Pelajaran : Mengolah masakan kontinental
Kelas/ Semester : XI/ 1
Standar Kompetensi : Hidangan dari Seafood
Peneliti : Sanda Ayu Listiana
Ahli Materi :

A. Petunjuk Pengisian

1. Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat Bapak/ Ibu sebagai ahli materi.
2. Validasi terdiri dari aspek isi.
3. Jawaban bias diberikan dalam kolom jawaban yang sudah disediakan dengan memberi tanda checklist (✓) pada kolom penilaian.

Contoh :

No	Indikator	Penilaian	
		Ya	Tidak
1.	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar		
2.	Ketepatan contoh untuk menjelaskan materi		

4. Ketentuan skor penilaian yaitu ya = 1, dan tidak = 0.

Skor minimum = $0 \times 9 = 0$

Skor maksimum = $1 \times 9 = 9$

5. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

B. Aspek Instrumen Penilaian Materi

No	Indikator	Penilaian	
		Ya	Tidak
1.	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar		
2.	Ketepatan memilih materi yang dimediakan		
3.	Kejelasan materi		
4.	Kemudahan materi untuk diserap		
5.	Urutan materi		
6.	Ketepatan contoh untuk menjelaskan materi		
7.	Kelayakan contoh yang disajikan		
8.	Ketepatan penilaian bahasa dalam uraian materi		
9.	Kejelasan bahasa		

C. Kualitas Materi

Kualitas	Interval skor	Interpretasi
Layak dan andal	$5 \leq \text{Skor} \leq 9$	Media dinyatakan layak digunakan untuk pengambilan data
Tidak layak dan tidak andal	$0 \leq \text{Skor} \leq 4$	Media dinyatakan belum layak digunakan untuk pengambilan data

D. Saran

E. Kesimpulan

Lembar Penilaian Praktik ini dinyatakan :

1. Layak untuk di uji coba di lapangan tanpa revisi
2. Layak untuk di uji coba di lapangan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak

(mohon dilingkari jika sesuai dengan kesimpulan anda)

Yogyakarta,

NIP.

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Setelah membaca, menelaah, dan mencermati instrument penelitian berupa lembar penilaian unjuk kerja yang akan digunakan untuk penelitian berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten” dan dibuat oleh :

Nama : Sanda Ayu Listiana

NIM : 08511244011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

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

d. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

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

f. Tidak layak digunakan untuk penelitian

*) mohon dilingkari pada huruf jika sesuai dengan kesimpulan anda

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana semestinya

Yogyakarta,

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Setelah membaca, menelaah, dan mencermati instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik yang akan digunakan untuk penelitian berjudul “Efektivitas Penggunaan Lembar Penilaian Praktik Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Jurusan Tata Boga Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten” dan dibuat oleh :

Nama : Sanda Ayu Listiana

NIM : 08511244011

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik, UNY

Maka dengan ini menyatakan bahwa instrumen penelitian berupa lembar penilaian praktik ini*

d. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

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

f. Tidak layak digunakan untuk penelitian

*) mohon dilingkari pada huruf jika sesuai dengan kesimpulan anda

Demikian keterangan ini dibuat dan untuk digunakan sebagaimana semestinya

Yogyakarta,

LAMPIRAN 2
(INSTRUMEN PENILAIAN PRAKTIK)

Lembar Penilaian Praktik

Bidang keahlian :

Program keahlian :

Program diklat :

Nama peserta :

Nomor peserta :

No	Komponen/ sub komponen penilaian	Pencapaian kompetensi			
		Lengkap	Kurang lengkap	Tidak lengkap	Sangat tidak lengkap
		1	2	3	4
I	Persiapan Kerja a. Persiapan diri sendiri 1) Kelengkapan yang digunakan untuk praktik. a) Baju praktik. b) Epron. c) Lap. d) Dasi. e) Kerpas 2) Kebersihan anggota badan. a) Tangan. b) Kuku. c) Rambut. d) Badan. 3) Kesesuaian alat yang dibawa masing-masing siswa untuk praktik. a) Pisau. b) Garpu. c) Sendok. b. Persiapan Bahan 1) Bahan utuh, bersih. a) Ikan utuh. b) Ikan tidak busuk. c) Ikan masih berbau amis. d) Ikan masih segar. 2) Bahan sesuai untuk keperluan praktik. a) Ikan sesuai untuk keperluan				

	<p>praktik.</p> <p>3) Bahan yang dibutuhkan cukup untuk praktik tidak berlebihan.</p> <p>c. Persiapan alat</p> <p>1) Alat bersih.</p> <p>2) Alat yang digunakan untuk praktik sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya.</p> <p>d. Persiapan tempat</p> <p>1) Bersih.</p> <p>2) Tidak licin.</p>				
Skor komponen					
II	Proses (Sistematika dan cara kerja)				
	<p>a. Sistematika kerja</p> <p>b. Cara kerja</p> <p>1) Tepat menggunakan alat-alat.</p> <p>2) Benar memilih bahan yang akan digunakan.</p> <p>3) Teknik pengolahan bahan yang benar.</p> <p>4) Teknik mengolah bahan.</p> <p>5) Langkah-langkah proses pembuatan hasil praktik.</p> <p>6) Ketepatan waktu dalam menyelesaikan hasil praktik.</p> <p>7) Kebersihan kompor.</p> <p>8) Kebersihan area kerja.</p> <p>9) Kebersihan tempat sampah.</p> <p>10) Kebersihan bak cuci.</p>				
Skor komponen					
III	Hasil Kerja				
	<p>a. Kebersihan hasil akhir</p> <p>1) Kebersihan alat sesudah dipakai.</p> <p>2) Kebersihan area kerja sesudah dipakai.</p> <p>3) Kebersihan alat hidang saat menyajikan.</p> <p>4) Kebersihan perlengkapan praktik yang digunakan siswa sesudah pelaksanaan praktik.</p> <p>b. Tampilan penataan.</p> <p>c. Kerapihan hasil akhir.</p> <p>1) Kerapihan penataan hasil praktik pada alat hidang.</p> <p>2) Kerapihan garnish yang</p>				

	<p>digunakan.</p> <p>3) Kesesuaian garnish yang digunakan untuk hasil akhir.</p> <p>4) Rasa hasil praktik.</p> <p>5) Tektur yang dihasilkan pada hasil praktik.</p> <p>6) Warna yang dihasilkan pada hasil praktik akhir sesuai atau tidak dengan kriteria.</p> <p>d. Penampilan keseluruhan</p>				
	Skor komponen				
IV	<p>Sikap Kerja</p> <p>e. Penanganan alat.</p> <p>f. Keselamatan kerja.</p> <p>g. Kejujuran.</p> <p>h. Kedisiplinan.</p>				
	Skor komponen				
V	<p>Waktu</p> <p>b. Waktu penyelesaian praktik</p>				
	Skor komponen				

LAMPIRAN 3
(HASIL UJI LAPANGAN)

Nilai r Product Moment item Penilaian

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Squared Multiple Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
VAR00001	163.42	26.652	.388	.	.716
VAR00002	163.65	25.170	.228	.	.799
VAR00003	163.94	25.529	.529	.	.706
VAR00004	163.81	25.095	.214	.	.799
VAR00005	163.55	25.189	.269	.	.797
VAR00006	163.52	26.391	.425	.	.718
VAR00007	163.45	25.256	.361	.	.795
VAR00008	163.48	24.791	.451	.	.788
VAR00009	163.55	24.989	.320	.	.793
VAR00010	163.74	25.598	.418	.	.707
VAR00011	163.90	25.357	.162	.	.704
VAR00012	163.87	27.116	.394	.	.736
VAR00013	163.61	26.245	.451	.	.715
VAR00014	163.68	25.026	.207	.	.799
VAR00015	163.58	24.252	.479	.	.781
VAR00016	163.81	26.161	.374	.	.716
VAR00017	163.84	26.473	.395	.	.721
VAR00018	163.87	24.383	.358	.	.787
VAR00019	163.77	25.914	.458	.	.712
VAR00020	163.65	25.770	.497	.	.709
VAR00021	163.61	25.112	.253	.	.797
VAR00022	163.65	26.103	.526	.	.714
VAR00023	163.77	27.181	.399	.	.731
VAR00024	163.71	24.946	.258	.	.796
VAR00025	163.81	25.495	.134	.	.706
VAR00026	163.87	27.249	.482	.	.733
VAR00027	163.87	25.983	.438	.	.714
VAR00028	163.77	25.647	.426	.	.708
VAR00029	163.68	24.292	.410	.	.784
VAR00030	163.52	26.591	.486	.	.719
VAR00031	163.55	25.723	.136	.	.706
VAR00032	163.68	25.826	.558	.	.713
VAR00033	163.87	23.249	.521	.	.769
VAR00034	163.65	24.637	.346	.	.789
VAR00035	163.77	26.714	.493	.	.725

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Squared Multiple Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
VAR00036	163.74	25.598	.493	.	.710
VAR00037	163.87	25.183	.362	.	.703
VAR00038	163.81	27.028	.511	.	.729
VAR00039	163.52	27.058	.475	.	.728
VAR00040	163.52	26.125	.423	.	.714
VAR00041	163.71	24.346	.386	.	.785
VAR00042	163.65	25.103	.442	.	.798
VAR00043	163.87	24.716	.390	.	.793
VAR00044	164.13	23.249	.613	.	.765
VAR00045	164.00	25.000	.447	.	.797
VAR00046	163.71	24.346	.429	.	.788

validitas Tiap Item Penilaian

No item	Koefisien Korelasi (r hitung)	Nilai r tabel	Keterangan
1	.388	0,355	Valid
2	.228	0,355	Tidak valid
3	.529	0,355	Valid
4	.214	0,355	Tidak valid
5	.269	0,355	Tidak valid
6	.425	0,355	Valid
7	.361	0,355	Valid
8	.451	0,355	Valid
9	.320	0,355	Tidak valid
10	.418	0,355	Valid
11	.162	0,355	Tidak valid
12	.394	0,355	Valid
13	.451	0,355	Valid
14	.207	0,355	Tidak valid
15	.479	0,355	Valid
16	.374	0,355	Valid
17	.395	0,355	Valid
18	.358	0,355	Valid
19	.458	0,355	Valid
20	.497	0,355	Valid
21	.253	0,355	Tidak valid
22	.526	0,355	Valid
23	.399	0,355	Valid
24	.258	0,355	Tidak valid
25	.134	0,355	Tidak valid
26	.482	0,355	Valid
27	.438	0,355	Valid
28	.426	0,355	Valid
29	.410	0,355	Valid
30	.486	0,355	Valid
31	.136	0,355	Tidak valid
32	.558	0,355	Valid
33	.521	0,355	Valid

34	.346	0,355	Valid
35	.493	0,355	Valid
36	.493	0,355	Valid
37	.362	0,355	Valid
38	.511	0,355	Valid
39	.475	0,355	Valid
40	.423	0,355	Valid
41	.386	0,355	Valid
42	.442	0,355	Valid
43	.390	0,355	Valid
44	.613	0,355	Valid
45	.447	0,355	Valid
46	.429	0,355	Valid

LAMPIRAN 4
(SURAT IZIN PENELITIAN)

LAMPIRAN 5
(FOTO-FOTO PENELITIAN)