

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MODUL UNTUK MENINGKATKAN
HASIL BELAJAR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X
DI SMK NEGERI 1 KALASAN YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh
Retno Fauziah
NIM. 12511241008

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2016

EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MODUL UNTUK MENINGKATKAN
HASIL BELAJAR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X
DI SMK NEGERI 1 KALASAN YOGYAKARTA

Oleh:

Retno Fauziah
NIM 12511241008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) nilai rata-rata pretest dan posttest kelas kontrol pada mata pelajaran Boga Dasar, (2) nilai rata-rata pretest dan posttest kelas eksperimen pada mata pelajaran Boga Dasar, (3) perbedaan hasil belajar dari kelas kontrol dengan kelas eksperimen pada mata pelajaran Boga Dasar.

Penelitian ini merupakan penelitian kuasi eksperimen. Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 1 Kalasan pada bulan Januari-Juni 2016. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga yang terdiri atas kelas kontrol X JB B sebanyak 34 siswa dan kelas eksperimen sebanyak 35 siswa. Kelas eksperimen dalam perlakuannya dengan menggunakan modul pembelajaran sedangkan kelas kontrol hanya menggunakan media power point dalam proses pembelajaran. Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pre-Test Post-Test Control Group Design. Instrumen penelitian berupa tes hasil belajar. Untuk menguji hipotesis menggunakan uji paired sample t-test. Analisis data dilakukan secara deskriptif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) pada kelas kontrol nilai rata-rata pretest sebesar 59,94 sedangkan nilai rata-rata posttest sebesar 77,17 masih lebih rendah dibandingkan kelas eksperimen, (2) pada kelas eksperimen nilai rata-rata pretest sebesar 59,54 sedangkan nilai rata-rata posttest sebesar 88,17 lebih tinggi dibandingkan kelas kontrol, (3) rata-rata nilai posttest kelas eksperimen > kelas kontrol yaitu $88,17 > 77,17$ yang berarti hasil belajar kelas eksperimen lebih tinggi dibandingkan kelas kontrol, pada uji paired t-test, hasil yang didapat yaitu sig.2 tailed sebesar $0,000 < 0,05$ penggunaan modul dalam pembelajaran Boga Dasar lebih efektif.

Kata kunci: Efektivitas, Modul Boga Dasar, Hasil Belajar

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MODUL UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 1 KALASAN YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Retno Fauziyah
NIM 12511241008

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, Juni 2016

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Titin Hera Widi H, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001




HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MODUL UNTUK MENINGKATKAN
HASIL BELAJAR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X
DI SMK NEGERI 1 KALASAN YOGYAKARTA**

Disusun oleh:
Retno Fauziah
12511241008

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal Mei 2016

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Titin Hera Widi H, M.Pd KetuaPenguji/Pembimbing		30 Juni 2016
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Sekretaris		30 Juni 2016
Yuriani, M.Pd Penguji		30 Juni 2016

Yogyakarta, Juli 2016
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dr. Widarto, M.Pd
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Retno Fauziah
NIM : 12511241008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Efektivitas Penggunaan Modul untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta

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

Yogyakarta, Mei 2016

Yang menyatakan,

Retno Fauziah
NIM. 12511241008

Motto

Tidak ada permasalahan yang tidak dapat diselesaikan,
karena sesungguhnya setelah ada kesulitan pasti akan ada
kemudahan.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah rabbil'alamin segala puji dan syukur atas karunia yang telah Allah berikan kepada saya, sehingga laporan Tugas Akhir Skripsi ini bisa diselesaikan tepat waktu. Karya Skripsi ini saya persembahkan untuk:

- ❖ **Kedua orang tua**, yang telah mendukung sepenuhnya dan membantu dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini. Dan adikku semata wayang, terimakasih atas seluruh cinta dan perhatiannya. Semoga karya ini bisa menjadi salah satu wujud dari baktiku untuk membalas semua kebaikan keluarga tercinta.
- ❖ **Ibu Titin Hera Widi H, M. Pd**, selaku pembimbing tugas akhir skripsi yang selalu membimbing, sehingga bisa mendapatkan ilmu yang sangat bermanfaat.
- ❖ **Teman spesialku Muhammad Alfian**, yang selama ini telah memberikan semangat dan perhatiannya sehingga dapat mengerjakan skripsi dengan penuh semangat.
- ❖ **Kawan-kawan baikku**, Pendidikan Teknik Boga Reguler 2012 yang telah memberikan semangat dan kenangan yang indah selama menimba ilmu di pendidikan teknik boga ini.
- ❖ **Sahabat-sahabatku satu atap kos Bastian Sweety**, terimakasih telah selalu memberikan masukan serta selalu mendengarkan keluh kesahku.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Efektivitas Penggunaan Modul untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Titin Hera Widi H, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberi semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Wika Rinawati, M.Pd, selaku Validator Instrumen Penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
3. Yuriani, M.Pd selaku penguji ujian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku sekertaris ujian TAS, yang telah memberikan saran dan masukan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
5. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.

6. Dr. Widarto, M.Pd, selaku Dekan fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan TAS.
7. Muhamad Efendi M.Pd, selaku Kepala SMK Negeri 1 Kalasan yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Para guru dan staf SMK Negeri 1 Kalasan yang telah memberikan bantuan memperlancarkan pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

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

Yogyakarta, Mei 2016

Penulis,

Retno Fauziah
NIM.125112241008

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Kajian Teori	9
1. Efektivitas Pembelajaran	9
2. Pengertian Pembelajaran	12
3. Tinjauan Tentang Modul	18
4. Hasil Belajar	24
5. Hakikat dan Tujuan Boga Dasar	31
B. Kajian Penelitian Yang Relevan	33
C. Kerangka Berpikir	35
D. Hipotesis Penelitian	38
BAB III METODE PENELITIAN	39
A. Desain dan Prosedur Penelitian	39
B. Tempat dan Waktu Penelitian	40
C. Subjek Penelitian	40
D. Metode Pengumpulan Data	41
E. Instrumen Penelitian	42
F. Validitas Internal dan Eksternal	44
G. Uji Reliabilitas Instrumen	50
H. Teknik Analisis Data	51
1. Uji Prasyarat Analisis	51
2. Uji Hipotesis	52

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
A. Deskripsi Data	53
B. Pengujian Persyaratan Analisis	57
1. Uji Normalitas	58
2. Uji Homogenitas	58
C. Pengujian Hipotesis	59
D. Pembahasan Hasil Penelitian	62
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	 65
A. Simpulan	65
B. Implikasi	66
C. Keterbatasan Penelitian	67
D. Saran	68
 DAFTAR PUSTAKA	 69
LAMPIRAN-LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Clasiaal Experimental Design	39
Tabel 2. Distribusi Subjek Penelitian	41
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Test Hasil Belajar Boga Dasar	43
Tabel 4. Hasil Validasi	46
Tabel 5. Tabel Rose dan Stanley	46
Tabel 6. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Soal	48
Tabel 7. Kriteria Daya Beda dari Tabel Rose dan Stanley	49
Tabel 8. Hasil Analisis Daya Beda Soal	49
Tabel 9. Kategori Hasil Uji Reliabilitas	50
Tabel 10. Penilaian Responden Terhadap Pre-Test dan Post-Test Kelas X Jasa Boga B	55
Tabel 11. Penilaian Responden Terhadap Pre-Test dan Post-Test Kelas X Jasa Boga A	56
Tabel 12. Hasil Uji Normalitas	57
Tabel 13. Hasil Uji Homogenitas	58
Tabel 14. Uji paired t-test Kelas Kontrol	59
Tabel 15. Presentase Ketuntasan Hasil Belajar Kelas Kontrol	60
Tabel 16. Uji paired t-test Kelas Eksperimen	60
Tabel 17. Presentase Ketuntasan Hasil Belajar Kelas Eksperimen	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berfikir	38
Gambar 2. Diagram Nilai Pre-Test dan Post-Test Kelas Eksperimen...	55
Gambar 3. Diagram Nilai Pre-Test dan Post-Test Kelas Kontrol	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. KI, KD dan Silabus	72
Lampiran 2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	86
Lampiran 3. Modul Boga Dasar	98
Lampiran 4. Soal Pre-Test dan Post-Test	107
Lampiran 5. Rubrik Penilaian	112
Lampiran 6. Daftar Nilai Boga Dasar	118
Lampiran 7. Hasil Uji Normalitas dan Homogenitas.....	122
Lampiran 8. Statistik Deskriptif	123
Lampiran 9. Hasil Uji Hipotesis	124
Lampiran 10. Lembar Validasi	126
Lampiran 11. Surat Ijin Penelitian	130
Lampiran 12. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian	131
Lampiran 13. Dokumentasi	132

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Belajar merupakan kebutuhan pokok setiap manusia. Selain untuk memenuhi kebutuhan dalam memperoleh ilmu pengetahuan, belajar bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dalam memperoleh perubahan perilaku. Proses belajar ini dapat dikelola dalam beberapa cara, salah satunya adalah dengan proses pembelajaran. Pembelajaran adalah proses untuk membantu peserta didik agar dapat belajar dengan baik. Kegiatan pembelajaran dilakukan oleh dua orang pelaku, yaitu guru dan peserta didik. Belajar mengajar merupakan suatu proses sistem yang tidak terlepas dari komponen-komponen lain yang saling berinteraksi di dalamnya. Salah satu komponen dalam proses tersebut adalah sumber belajar, sumber belajar itu tidak lain adalah yang bisa dimanfaatkan agar dapat menunjang kepentingan proses belajar mengajar, baik secara langsung maupun secara tidak langsung, sebagian atau secara keseluruhan.

Salah satu komponen yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pembelajaran adalah sumber belajar. Ketersediaan sumber belajar menjadi salah satu penunjang keberhasilan pelaksanaan proses pembelajaran. Sumber belajar berisikan susunan seperangkat materi untuk menciptakan lingkungan/suasana yang memungkinkan peserta didik untuk belajar. Dengan demikian, salah satu tujuan penyediaan bahan ajar adalah untuk mempermudah proses belajar siswa. Hubungan antara guru, peserta didik, dan bahan ajar bersifat dinamis dan kompleks.

Pemanfaatan sumber belajar disesuaikan dengan kebutuhan, pengadaan bahan ajar, dan bentuk interaksi dengan bahan ajar yang digunakan. Dengan pemilihan dan pemanfaatan bahan ajar tersebut, kegiatan pembelajaran menjadi lebih bermakna. Bahan ajar dalam pengertian sempit adalah misalnya buku-buku atau bahan-bahan tercetak lainnya. Pengertian itu masih banyak dipakai dewasa ini oleh sebagian guru. Misalnya dalam program pengajaran yang biasa disusun oleh para guru terdapat komponen bahan ajar, dan pada umumnya akan diisi dengan buku teks atau buku wajib yang dianjurkan. Bahan ajar harus bisa memberikan kontribusi dan keefektivan dalam belajar peserta didik.

Bahan ajar dapat membantu guru dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas. Oleh karena itu, guru harus dapat memilih bahan ajar yang sesuai untuk diterapkan dalam proses belajar mengajar untuk mempermudah peserta didik dalam memahami materi pembelajaran, sehingga dapat mencapai tujuan yang diharapkan. Pemilihan bahan ajar harus disesuaikan kepada kurikulum pembelajaran yang diterapkan. Buku pelajaran sudah menjadi bahan ajar pokok dalam pembelajaran, sedangkan modul masih sangat jarang dimanfaatkan. Padahal, modul merupakan salah satu bahan ajar yang sangat menunjang proses belajar siswa secara mandiri, salah satu bahan ajar tersebut adalah modul.

Di SMK Negeri 1 Kalasan khususnya kelas X Jasa Boga siswa cenderung pasif dalam proses belajar mengajar, selain itu tidak sedikit siswa yang bosan saat pembelajaran berlangsung. Siswa lebih banyak mengobrol dengan teman sebelahnya bahwa terdapat beberapa siswa yang bermain HP. Hal tersebut terjadi karena guru tidak mereapkan metode yang pas saat pembelajaran

berlangsung, selain itu tidak adanya sumber belajar yang memfasilitasi peserta didik.

Saat pembelajaran berlangsung, guru mata pelajaran Boga Dasar hanya menggunakan media *power point* saja dan isi dari *power point* tersebut kurang efektif. Siswa hanya disuruh untuk mencatat sama persis yang ada di media tersebut dan mendengarkan saja tanpa adanya kegiatan diskusi.

Modul dirancang secara sistematis dan berdasarkan kurikulum yang berlaku, sehingga dapat mencapai kompetensi yang diharapkan. Dengan modul, peserta didik dapat belajar sendiri atau berkelompok yang berpedoman kepada modul tersebut sehingga ketuntasan belajar siswa dapat dilihat dari ketercapaiannya dalam mempelajari materi yang ada di modul.

Penggunaan modul dimaksudkan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar sehingga dapat memperbesar daya serap peserta didik terhadap materi. Selain itu modul digunakan untuk memperjelas penyajian pesan dan informasi sehingga dapat meningkatkan hasil belajar, dan meningkatkan serta mengarahkan perhatian peserta didik. Penggunaan modul pembelajaran akan menjadikan peserta didik lebih termotivasi untuk belajar dan dapat meningkatkan interaksi peserta didik dengan lingkungan sekitarnya.

Pada proses belajar dan hasil belajar dipengaruhi oleh banyak faktor yang secara garis besar dapat digolongkan menjadi dua golongan, yaitu faktor yang berasal dari dalam diri peserta didik dan faktor yang berasal dari luar diri peserta didik. Faktor-faktor yang ada dalam diri siswa dimaksudkan berupa latar belakang peserta didik yang diantaranya aktivitas belajar, umur, jenis kelamin, motivasi, fasilitas belajar, tingkat sosial ekonomi, dan sebagainya. Faktor-faktor

yang berasal dari luar diri siswa berupa bahan pelajaran, sumber belajar, guru, dan lingkungan.

Rendahnya hasil belajar juga disebabkan oleh proses belajar mengajar yang berlangsung masih terfokus pada guru sebagai sumber belajar utama. Kebanyakan guru kurang memvariasikan metode pembelajaran dan sumber belajar yang digunakan, karena masih mendominasi dari buku teks saja. Selain itu guru hanya menggunakan media pembelajaran *power point* dan hanya menyuruh peserta didik untuk mencatatnya, sehingga menimbulkan kejenuhan bagi peserta didik dalam pembelajaran. Hal itu juga yang menyebabkan hasil belajar peserta didik selama proses belajar berlangsung juga masih rendah. Salah satu faktor lainnya adalah belum dimanfaatkan media pembelajaran dalam proses belajar mengajar.

Pentingnya mengetahui hasil belajar mata pelajaran Boga Dasar di sekolah adalah untuk mengukur seberapa jauh peserta didik dapat menguasai, dan memahami materi mata pelajaran Boga Dasar yang diajarkan guru di sekolah. Usaha meningkatkan hasil belajar tersebut merupakan hal yang tidak mudah karena proses belajar mengajar merupakan proses yang sangat kompleks, dan melibatkan banyak unsur baik dari dalam peserta didik maupun dari guru yang mengajar. Dari dalam diri peserta didik misalnya, kemauan peserta didik itu sendiri untuk mempelajari materi Boga Dasar. Sedangkan dari guru yaitu bagaimana cara guru dalam menyampaikan materi pembelajaran, agar peserta didik mampu belajar secara mandiri.

Prestasi belajar Boga Dasar perlu dipacu baik oleh peserta didik, guru, dan orang tua. Sekarang ini telah tersedia berbagai media pembelajaran, mulai dari

media yang sederhana sampai media yang berteknologi tinggi. Oleh sebab itu guru perlu memiliki kemampuan untuk memanfaatkan media pembelajaran agar tujuan pembelajaran dapat dicapai lebih efektif. Guru perlu memiliki pengetahuan untuk memilih dan menggunakan berbagai media pembelajaran yang telah tersedia.

Berdasarkan kondisi-kondisi yang telah diuraikan sebelumnya, maka skripsi ini mengambil judul "Efektivitas Pembelajaran Menggunakan Modul Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Di SMK Negeri 1 Kalasan".

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat diidentifikasi masalah yang ada di SMK Negeri 1 Kalasan sebagai berikut:

1. Masih rendahnya kemauan peserta didik kelas X JB di SMK N 1 Kalasan untuk belajar secara mandiri.
2. Peserta didik cenderung pasif dalam kegiatan pembelajaran pada mata pelajaran Boga Dasar.
3. Peserta didik lebih cepat bosan ketika pembelajaran Boga Dasar berlangsung.
4. Lebih dari setengah kelas yang mengikuti pembelajaran Boga Dasar kurang memperhatikan saat pembelajaran Boga Dasar berlangsung.
5. Modul Boga Dasar sebagai sumber belajar masih belum dimanfaatkan untuk media pembelajaran secara maksimal.
6. Saat pembelajaran berlangsung masih menggunakan media *power point*.

7. Kegiatan mengajar materi Boga Dasar masih sederhana menggunakan metode ceramah dan jarang menggunakan media pembelajaran.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang identifikasi masalah yang telah dipaparkan di atas, penelitian ini difokuskan pada efektivitas penggunaan modul dalam pembelajaran yang mencakup hasil pembelajaran pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X jasa boga SMK Negeri 1 Kalasan.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana nilai rata-rata *pretest* dan *posttest* kelas yang tidak menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK 1 Kalasan?
2. Bagaimana nilai rata-rata *pretest* dan *posttest* kelas yang menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK 1 Kalasan?
3. Bagaimana perbedaan hasil belajar dari kelas kontrol dengan kelas eksperimen pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui apakah penggunaan bahan ajar modul lebih efektif dibandingkan dengan pembelajaran yang tidak menggunakan modul terhadap peningkatan hasil belajar siswa dalam mata pelajaran Boga Dasar. Adapun tujuan khusus dari penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui nilai rata-rata *pretest* dan *posttest* kelas yang tidak menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK 1 Kalasan.
2. Untuk mengetahui nilai rata-rata *pretest* dan *posttest* kelas yang menggunakan pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK 1 Kalasan.
3. Untuk mengetahui perbedaan hasil belajar dari kelas kontrol dengan kelas eksperimen pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan?

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat baik secara teoritis maupun praktis.

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan tentang media pembelajaran khususnya modul dan bermanfaat untuk pengembangan media pembelajaran pada mata pelajaran Boga Dasar.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini dapat memberikan masukan bagi SMK Negeri 1 Kalasan, bagi guru, serta bagi siswa.

a. Manfaat bagi SMK Negeri 1 Kalasan

- 1) Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat berguna untuk meningkatkan keefektivan kegiatan belajar mengajar dalam pembelajaran Boga Dasar.
- 2) Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dalam mencari sumber belajar yang tepat dan lebih efektif dalam proses belajar mengajar.

b. Manfaat Bagi Siswa

Bagi siswa diharapkan dapat belajar secara mandiri serta membantu siswa dalam upaya pencapaian hasil belajar di sekolah maupun diluar sekolah khususnya mata pelajaran Boga Dasar.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Efektivitas Pembelajaran

a. Pengertian Efektivitas Pembelajaran

Efektivitas dalam pengertian secara umum adalah "kemampuan berdaya guna dalam melaksanakan sesuatu pekerjaan sehingga menghasilkan hasil guna (efisien) yang maksimal". Memaknai efektivitas setiap orang memberi arti yang berbeda sesuai sudut pandang dan kepentingan masing-masing. Menurut Mulyasa (2010:6) efektivitas adalah adanya keseuaian antara orang yang melakukan tugas, dengan sasaran yang dituju.

Efektivitas merupakan suatu ukuran yang memberikan gambar seberapa jauh target dapat tercapai (Mulyasa,2004:132). Sedangkan menurut Slameto (2010:59) mengajar yang efektif adalah mengajar yang membawa siswa efektif pula. Mengajar yang efektif perlu mempertimbangkan hal- hal sebagai berikut:

1) Penguasaan bahan pelajaran.

Guru harus menguasai bahan pelajaran sebaik mungkin.

2) Cinta kepada yang diajarkan.

Guru yang mencintai pelajaran yang diberikan akan berusaha mengajar dengan efektif agar pelajaran itu dapat menjadi milik siswa sehingga bagi hidupnya kelak.

3) Pengalaman pribadi dan pengetahuan yang telah dimiliki siswa

Pengetahuan yang dibawa siswa dari lingkungan keluarganya dapat memberi sumbangan yang besar bagi guru untuk mengajar.

4) Variasi metode

Variasi metode dapat meningkatkan kegiatan belajar siswa.

5) Seorang guru harus menyadari bahwa dirinya tidak mungkin menguasai dan mendalami semua bahan pelajaran maka harus selalu menambah ilmunya.

Menurut pemaparan diatas, dapat disimpulkan bahwa efektivitas adalah sebuah ukuran yang digunakan untuk mengukur suatu target tertentu. Misalnyadalam mengukur suatu kegiatan belajar mengajar ataupun mengukur daya guna suatu sumber belajar.

Seorang guru diharapkan mampu untuk merencanakan kegiatan belajar mengajar secara efektif. Untuk itu guru harus memiliki pengetahuan yang cukup mengenai prinsip-prinsip belajar sebagai dasar dalam merancang kegiatan belajar mengajar. Menurut Mulyasa (2005: 99) kualitas pembelajaran dapat dilihat dari segi proses dan dari segi hasil. Dari segi proses, pembelajaran dikatakan berhasil dan berkualitas apabila seluruhnya atau setidaknya sebagian besar (75%) peserta didik terlibat secara aktif, baik fisik, mental, maupun sosial dalam proses pembelajaran, di samping menunjukkan kegairahan belajar yang tinggi, semangat belajar yang besar, dan rasa percaya pada diri sendiri. Sedangkan dari segi hasil, proses pembelajaran dikatakan berhasil apabila terjadi perubahan perilaku yang positif pada diri peserta didik seluruhnya atau setidaknya sebagian besar (75%).

Dengan kriteria di atas dapat diketahui seberapa baik kualitas pembelajaran yang dilaksanakan. Kriteria efektivitas dalam penelitian ini mengacu pada peningkatan hasil belajar siswa yang ditunjukkan dengan perbedaan hasil belajar siswa sebelum dilakukan perlakuan (treatment) dan sesudah dilakukan treatment

yang akan dibandingkan dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang telah ditentukan oleh pihak sekolah sebesar 76 serta peningkatan aktivitas siswa dalam pembelajaran seluruhnya atau setidaknya sebagian besar 75% (Mulyasa, 2005:99).

b. Ciri-ciri Efektivitas Pembelajaran

Menurut Harry Firman (2010: 9) keefektifan program pembelajaran di tandai dengan ciri-ciri sebagai berikut: 1) berhasil menghantarkan siswa mencapai tujuan-tujuan instruksional yang telah ditetapkan, 2) memberikan pengalaman belajar yang atraktif, melibatkan siswa secara aktif sehingga menunjang pencapaian tujuan instruksional, 3) memiliki sarana-sarana yang menunjang proses belajar mengajar.

Jadi ciri-ciri efektivitas pembelajaran itu harus dapat mencapai tujuan-tujuan pembelajaran yang melibatkan keaktifan siswa. Tanpa adanya siswa yang aktif tujuan pembelajaran tidak dapat terlaksana secara maksimal, serta kegiatan pembelajaran di sekolah maupun diluar sekolah kurang efektif.

Menurut Harry Firman (2010: 15) program pembelajaran yang baik adalah bagaimana guru berhasil menghantarkan anak didiknya untuk mendapatkan pengetahuan dan memberikan pengalaman belajar yang antraktif. Berdasarkan ciri pembelajaran efektif seperti yang digambarkan di atas, keefektifan program pembelajaran tidak hanya ditinjau dari tingkat prestasi belajar. melainkan harus pula ditinjau dari segi proses dan sarana penunjang. Aspek hasil meliputi tinjauan terhadap hasil belajar siswa setelah mengikuti program pembelajaran yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik. Aspek proses meliputi pengamatan terhadap keterampilan siswa, motivasi, respon, kerjasama, partisipasi aktif, tingkat kesulitan pada penggunaan media, waktu serta teknik pemecahan masalah yang ditempuh siswa saat kegiatan belajar mengajar berlangsung aspek sarana penunjang meliputi tinjauan-tinjauan terhadap fasilitas

fisik dan bahan serta sumber yang diperlukan siswa dalam proses belajar mengajar seperti ruang kelas, laboratorium, media pembelajaran dan buku-buku teks.

2. Pengertian Pembelajaran

Menurut Jamil Suprihatiningrum (2014:75) pembelajaran adalah serangkaian kegiatan yang melibatkan informasi dan lingkungan yang disusun secara terencana untuk memudahkan siswa dalam belajar. Lingkungan yang dimaksud bukan hanya berupa tempat ketikapembelajaran berlangsung, tetapi juga metode , media dan peralatan yang diperlukan untuk menyampaikan informasi. Pembelajaran merupakan upaya yang dilakukan pendidik untuk membantu siswa agar dapat menerima pengetahuan yang diberikan dan membantu memudahkan pencapaian tujuan pembelajaran.

Sanjaya (2008:102) mengemukakan pembelajaran adalah terjemahan dari *instruction*, yang diasumsikan dapat mempermudah siswa mempelajari segala sesuatu melalui berbagai macam media, seperti bahan-bahan cetak, program televisi, gambar, audio, dan lain sebagainya sehingga semua itu mendorong terjadinya perubahan peranan guru dalam mengelola proses belajar mengajar, dari guru sebagai sumber belajar sebagai fasilitator dalam belajar mengajar.

Sedangkan menurut Eko Putro Widoyoko (2009:9) pembelajaran merupakan salah satu bentuk program, karena pembelajaran yang baik memerlukan perencanaan yang matang dan dalam pelaksanaannya melibatkan berbagai orang, baik guru maupun siswa, memiliki keterkaitan antara kegiatan pembelajaran yang satu dengan kegiatan pembelajaran yang lain, yaitu untuk mencapai kompetensi bidang studi yang pada akhirnya untuk mendukung

pencapaian kompetensi lulusan, serta berlangsung dalam organisasi. Heri Rahyubi (2014:233) berpendapat bahwa pembelajaran merupakan suatu sistem yang terdiri dari berbagai komponen yang saling berhubungan satu dengan satu dengan yang lain. Komponen tersebut meliputi tujuan pembelajaran, kurikulum, guru, siswa, materi, metode, media dan evaluasi.

Jadi dapat disimpulkan bahwa pembelajaran adalah suatu proses yang satu dengan lainnya saling berhubungan dan tidak bisa saling dipisahkan untuk mencapai tujuan pembelajaran. Tujuan pembelajaran adalah target atau hal-hal yang harus dicapai dalam proses pembelajaran. Tujuan pembelajaran akan tercapai jika pembelajaran atau peserta didik mampu mengekspresikan dan menampilkan bakat serta potensinya secara optimal, Heri Rahyubi (2014:234).

Menurut Jamil Suprihatiningrum (2014:75) hakikat pembelajaran, diantaranya:

- a. Pembelajaran terjadi apabila subjek didik secara aktif berinteraksi dengan pendidik dan lingkungan belajar yang diatur oleh pendidik.
- b. Proses pembelajaran yang efektif memerlukan strategi, metode, dan media pembelajaran yang tepat.
- c. Program pembelajaran dirancang secara matang dan dilaksanakan sesuai dengan rancangan yang dibuat.

Hakikat diatas sangat penting diterarapkan dalam proses pembelajaran agar menghasilkan hasil belajar yang maksimal dan keterseimbangan antara siswa dengan guru.

Untuk menunjang proses pembelajaran memerlukan strategi pembelajaran. Menurut Wina Sanjaya (2008:187) menjelaskan, bahwa strategi pembelajaran

adalah suatu kegiatan pembelajaran yang harus dikerjakan guru dan siswa agar tujuan pembelajaran dapat dicapai secara efektif dan efisien. Menurut Jamil Suprihatiningrum (2014:152) strategi pembelajaran merupakan pokok-pokok tindakan yang akan digunakan untuk memilih metode pembelajaran, yang mana strategi tersebut hendaknya menganjurkan partisipasi pembelajar dalam hal ini adalah siswa yang berpartisipasi secara aktif dalam pelajaran.

Menurut Wina Sanjaya (2008: 61) Strategi adalah rancangan serangkaian kegiatan untuk mencapai tujuan tertentu. Sedangkan metode adalah cara yang digunakan untuk mengimplementasikan strategi. Menurut Abdul Majid (2014:141) strategi pembelajaran merupakan rencana tindakan (rangkaiannya kegiatan) yang termasuk juga penggunaan metode dan pemanfaatan berbagai sumber daya/kekuatan dalam pembelajaran.

Jadi dapat disimpulkan bahwa strategi pembelajaran adalah rangkaian rencana kegiatan yang dirancang untuk mencapai tujuan pembelajaran, yaitu untuk membangun keaktifan antar siswa, serta untuk mencapai hasil belajar yang maksimal.

Jamil Suprihatiningrum (2014:48) mengatakan tujuan strategi pembelajaran adalah mengajarkan siswa untuk belajar atas kemauan dan kemampuan diri sendiri atau pembelajar mandiri (*self-regulated learner*) yang mengacu pada pembelajar yang dapat melakukan empat hal penting, yaitu: a. Secara cermat mendiagnosis suatu situasi pembelajaran tertentu; b. Memilih suatu strategi belajar tertentu untuk menyelesaikan masalah belajar tertentu yang dihadapi; c. Memonitor keefektifan strategi yang digunakan; d. Termotivasi untuk terlibat dalam situasi belajar sampai masalah terselesaikan.

Dari pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa strategi pembelajaran itu sangat penting dalam kegiatan belajar mengajar, seorang guru harus dapat memilih suatu strategi pembelajaran yang tepat agar tujuan pembelajaran dapat tercapai dan mampu meningkatkan hasil belajar.

Selain strategi pembelajaran, dalam proses pembelajaran tentu memerlukan metode pembelajaran. Abdul Majid (2014:150) mengatakan bahwa metode pembelajaran adalah cara yang digunakan untuk mengimplementasikan rencana yang sudah disusun dalam kegiatan nyata agar tujuan yang telah disusun tercapai secara optimal. Menurut Jamil Suprihatiningrum (2014:156) metode pembelajaran sebagai alat untuk mencapai tujuan pengajaran, metode merupakan prinsip dasar sebuah cara kerja yang secara teknis dapat dikembangkan untuk pelaksanaan pembelajaran dikelas.

Menurut Djamarah (2006: 46) metode adalah suatu cara yang dipergunakan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan dalam kegiatan belajar mengajar, metode diperlukan oleh guru dan penggunaannya bervariasi sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai setelah pengajaran berakhir. Tetapi juga penggunaan metode yang bervariasi tidak akan menguntungkan kegiatan belajar mengajar bila penggunaannya tidak tepat dan sesuai dengan situasi yang mendukungnya dan dengan kondisi psikologis anak didik.

Dari penjelasan tentang metode pembelajaran diatas, dapat disimpulkan bahwa metode pembelajaran adalah sebagai cara untuk melakukan aktivitas yang tersistem dari sebuah pembelajaran yang terdiri atas pendidik dan peserta didik untuk saling berinteraksi dalam melakukan suatu kegiatan sehingga proses belajar mengajar berjalan dengan baik dalam artian tujuan pembelajaran tercapai.

Jamil Suprihatiningrum (2014:85) mengatakan terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi proses pembelajaran, Karakteristik siswa sangat penting diketahui oleh pendidik dan pengembang pembelajaran karena sangat berpengaruh dalam proses pembelajaran. Beberapa karakteristik siswa yang perlu diperhatikan, sebagai berikut: 1) Kemampuan bukan hanya dilihat dari IQ, melainkan lebih menekankan kepada kemampuan awal atau

pengetahuan awal sebelum mengikuti kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan. Kemampuan awal berarti kemampuan yang telah ada pada siswa sebelum mengikuti kegiatan pembelajaran yang akan diberikan; 2) Motivasi dapat dibedakan antara motivasi intrinsik dan motivasi ekstrinsik. Motivasi intrinsik adalah motivasi yang berasal dari dalam siswa itu sendiri, sedangkan motivasi ekstrinsik apabila motivasi timbul dari lingkungan luar siswa yang bersangkutan. Motivasi intrinsik lebih penting bagi keberhasilan pembelajaran; 3) Perhatian, didalam proses pembelajaran, perhatian sangat besar pengaruhnya bagi keberhasilan siswa; 4) Persepsi merupakan suatu proses yang bersifat kompleks, menyebabkan siswa dapat menerima atau meringkas informasi yang diperoleh lingkungannya; 5) Ingatan ini merupakan suatu sistem aktif menerima, menyimpan, dan mengeluarkan kembali informasi yang telah diterima siswa; 6) Lupa adalah hilangnya informasi yang telah tersimpan didalam ingatan jangka panjang.

Dari pemaparan diatas dapat disimpulkan terdapat banyak faktor yang dapat mempengaruhi proses pembelajaran. Faktor yang paling penting adalah dari dalam diri siswa tersebut.

Pada hakikatnya pendidik adalah seorang yang karena kemampuannya atau kelebihanannya diberikan kepada orang lain melalui proses yang disebut pendidikan. Kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang pendidik meliputi kompetensi pribadi (personal), kompetensi sosial, kompetensi profesional. Kompetensi tersebut harus tercermin dalam kegiatan dan perencanaan pembelajaran.

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat faktor yang mempengaruhi proses pembelajaran. Faktor tersebut tidak hanya terdapat dalam diri siswa saja tetapi guru (pendidik) juga menjadi faktor yang mempengaruhi proses pembelajaran.

Selain faktor yang mempengaruhi proses pembelajaran, Jamil Suprihatiningrum (2014:93) juga mengemukakan bahwa dalam proses

pembelajaran juga terdapat faktor pendukung keberhasilan proses pembelajaran, diantaranya:

a. Sikap guru dalam pembelajaran

Seorang guru yang baik adalah guru yang mempunyai rasa *human* yang secara garis besar memiliki nilai-nilai sebagai berikut: seorang yang memiliki rasa *sense of human*, berlaku jujur, bersikap tegas, bersikap demokratis, memerhatikan siswa, dalam tindakannya bersikap terbuka, spontan dan mudah menyesuaikan diri dengan keadaan yang selalu berubah.

b. Ketepatan bahasa

Melalui bahasa, apa yang dipikirkan seseorang dapat dikomunikasikan kepada orang lain. Bahasa sebagai alat komunikasi. Sebagai pengajar yang salah satu tugasnya adalah sebagai fasilitator, menyediakan informasi yang dibutuhkan siswa, informasi tersebut akan diterima dengan baik kalau benar, jelas dan mudah dimengerti.

c. Pengelolaan kelas

Suatu kondisi belajar yang optimal dapat tercapai jika guru mampu mengatur siswa dan sarana pengajaran serta mengendalikannya dalam suasana yang menyenangkan untuk mencapai tujuan pembelajaran

3. Tinjauan tentang Modul

Modul pembelajaran merupakan satuan program belajar mengajar yang terkecil, yang dipelajari oleh siswa sendiri secara perseorangan atau diajarkan oleh siswa kepada dirinya sendiri (*self-instructional*), Winkel (2009:472). Menurut Anwar (2010:56) modul pembelajaran adalah bahan ajar yang disusun secara sistematis dan menarik yang mencakup isi materi, metode dan evaluasi

yang dapat digunakan secara mandiri untuk mencapai kompetensi yang diharapkan.

Sedangkan menurut Cece Wijaya (1992:128). Modul pembelajaran sebagai sejenis satuan kegiatan belajar yang terencana, di desain guna membantu siswa menyelesaikan tujuan-tujuan tertentu. Menurut Vembriarto (2010:20), menyatakan bahwa suatu modul pembelajaran adalah suatu paket pengajaran yang memuat satu unit konsep daripada bahan pelajaran. Pengajaran modul merupakan usaha penyelenggaraan pengajaran individual yang memungkinkan siswa menguasai satu unit bahan pelajaran sebelum dia beralih kepada unit berikutnya.

Berdasarkan beberapa pengertian modul di atas maka dapat disimpulkan bahwa modul pembelajaran adalah salah satu bentuk bahan ajar yang dikemas secara sistematis dan menarik sehingga mudah untuk dipelajari secara mandiri.

Modul pembelajaran merupakan salah satu bahan belajar yang dapat dimanfaatkan oleh siswa secara mandiri. Modul yang baik harus disusun secara sistematis, menarik, dan jelas. Modul dapat digunakan kapanpun dan dimanapun.

Anwar (2010:58) menyatakan bahwa karakteristik modul pembelajaran sebagai berikut :a. *Self instructional*, Siswa mampu membelajarkan diri sendiri, tidak tergantung pada pihak lain; b. *Self contained*, Seluruh materi pembelajaran dari satu unit kompetensi yang dipelajari terdapat didalam satu modul utuh; c. *Stand alone*, Modul yang dikembangkan tidak tergantung pada media lain atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan media lain; d. *Adaptif*, Modul hendaknya memiliki daya adaptif yang tinggi terhadap perkembangan ilmu dan teknologi.

Dari pernyataan Anwar diatas dapat disimpulkan bahwa modul mempunyai dapat digunakan untuk belajar secara individu (mandiri), berkelompok sebagai bahan diskusi di sekolah pada saat pembelajaran berlangsung maupun saat

dirumah atau diluar sekolah. Isi modul sangat lengkap mencakup materi yang kompleks dan lebih ringkas serta lebih mudah dipelajari. Serta modul dapat digunakan saat pembelajaran tanpa adanya media pembelajaran lainnya.

Pengajaran modul dilaksanakan sesuai aturan petunjuk pelaksanaannya akan mampu memberikan kontribusi dalam rangka peningkatan prestasi/ hasil belajar, sehingga dalam belajar prinsip-prinsip dengan modul perlu diperhatikan. Menggunakan Pencapaian tujuan oleh siswa merupakan efek dari bagaimana modul dalam menyampaikan materi yang digunakan dalam belajar. Menurut Cece Wijaya (1992: 98) prinsip-prinsip dalam pembelajaran modul adalah sebagai berikut:

- a. Modul menggunakan paket intruksional mandiri, artinya dipelajari secara perorangan atau kelompok yang sebaya melalui pengamatan belajar multisensoris dengan ketertiban siswa secara maksimal.
- b. Modul dalam batas normal sangat sesuai dengan perbedaan individu, sekalipun guru meladeni secara simultan semua kebutuhan siswa.
- c. Modul disusun atas dasar tujuan instruksional khusus, maka modul sangat realistik, dapat dijangkau oleh setiap siswa yang mempelajarinya dengan segala karakteristik yang dimilikinya.
- d. Modul menggunakan konsep asosiasi struktur dan urutan pengetahuan.

Sesuai dengan prinsip modul diatas dapat diketahui pengajaran modul akan membuka kesempatan bagi siswa untuk belajar menurut kecepatan dan cara masing-masing, oleh sebab itu mereka menggunakan teknik berbeda-beda untuk memecahkan masalah tertentu berdasarkan pengetahuan kebiasaan masing-masing.

A.O.Simangunsong (1992: 3) mengatakan prinsip pengajaran modul adalah sebagai berikut: a. Lebih dulu diberikan ilustrasi sebagai motivasi peserta didik untuk mempelajari modul; b. Memberikan petunjuk tentang bagaimana mempelajari modul supaya peserta didik mengerti, memahami dan mampu menyelesaikan soal-soal yang berhubungan dengan materi dalam modul; c. Memberikan pengujian awal sebelum mempelajari uraian pokok bahasan; d. Pembahasan materi pelajaran secara bertahap diuraikan bagian-bagian yang seharusnya lebih dulu diajarkan sampai akhir pembahasan pokok bahasan yang ada didalam modul; e. Peserta didik diberikan soal untuk pengujian akhir untuk mengavaluasi sejauh mana pengertian, pemahaman dan kemampuan peserta didik setelah mempelajari materi di dalam modul.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa untuk mencapai hasil belajar yang maksimal menggunakan modul terdapat prinsip-prinsip yang harus diterapkan. Selain memberi ilustrasi dan tujuan pembelajaran kepada peserta didik, guru wajib memberikan materi pembelajaran yang ada didalam modul tersebut secara bertahap agar peserta didik tidak bingung dan mudah untuk diingat serta dipahami, karena pada prinsipnya pembelajaran dengan modul menuntut peserta didik untuk dapat belajar secara mandiri, modul dibuat untuk memfasilitasi peserta didik yang dituntut untuk lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran.

Pengajaran modul akan memberikan aneka ragam kegiatan intruksional kepada siswa untuk mencapai hasil belajar setinggi-tingginya. Berdasarkan prinsip-prinsip pembelajaran modul, maka modul sebagai sumber belajar mempunyai fungsi dan tujuan yang jelas.

Menurut B.Suryosubroto (2002: 18), fungsi dan tujuan digunakannya modul Adalah:

- a. Tujuan pendidikan dapat dicapai secara efektif dan efisien
- b. Murid dapat mengikuti program pendidikan sesuai dengan kecepatan dan kemampuannya sendiri

- c. Murid dapat sebanyak mungkin menghayati dan melakukan kegiatan belajar sendiri baik dibawah bimbingan atau tanpa bimbingan guru
- d. Murid dapat menilai dan mengetahui hasil belajarnya sendiri secara berkelanjutan

Dari uraian yang telah dikemukakan B.Suryosubroto diatas dapat diketahui bahwa dengan belajar melalui modul, siswa akan tertarik belajar melalui modul, siswa juga dapat mengetahui sejauh mana pengetahuannya sebelum mempelajari materi pokok bahasan tertentu. Selain itu dapat mengerjakan soal-soal kemudian mencocokkan hasil pekerjaannya dengan jawaban yang telah tersedia dalam modul.

Belajar dengan menggunakan modul juga sering disebut dengan belajar mandiri. Menurut Suparman (2011:197), menyatakan bahwa bentuk kegiatan belajar mandiri ini mempunyai kekurangan-kekurangan sebagai berikut :

- a. Biaya pengembangan bahan tinggi dan waktu yang dibutuhkan lama.
- b. Menentukan disiplin belajar yang tinggi yang mungkin kurang dimiliki oleh siswa pada umumnya dan siswa yang belum matang pada khususnya.
- c. Membutuhkan ketekunan yang lebih tinggi dari fasilitator untuk terus menerus memantau proses belajar siswa, memberi motivasi dan konsultasi secara individu setiap waktu siswa membutuhkan.

“Tjipto (2011:72), juga mengungkapkan beberapa hal yang memberatkan belajar dengan menggunakan modul, yaitu : a. Kegiatan belajar memerlukan organisasi yang baik; b. Selama proses belajar perlu diadakan beberapa ulangan/ujian, yang perlu dinilai sesegera mungkin.”

Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa dalam pembelajaran menggunakan modul juga memiliki beberapa kelemahan yang mendasar yaitu bahwa memerlukan biaya yang cukup besar serta memerlukan waktu yang lama dalam pengadaan atau pengembangan modul itu sendiri, dan membutuhkan ketekunan tinggi dari guru sebagai fasilitator untuk terus memantau proses belajar siswa.

Selain terdapat kekurangan tentunya pembelajaran menggunakan modul juga terdapat manfaatnya. Belajar menggunakan modul sangat banyak manfaatnya, siswa dapat bertanggung jawab terhadap kegiatan belajarnya sendiri, pembelajaran dengan modul sangat menghargai perbedaan individu, sehingga siswa dapat belajar sesuai dengan tingkat kemampuannya, maka pembelajaran semakin efektif dan efisien.

Menurut Tjipto (2011:72) terdapat beberapa keuntungan yang diperoleh jika belajar menggunakan modul, yaitu motivasi siswa dipertinggi karena setiap kali siswa mengerjakan tugas pelajaran dibatasi dengan jelas dan yang sesuai dengan kemampuannya serta sesudah pelajaran selesai guru dan siswa mengetahui benar siswa yang berhasil dengan baik dan mana yang kurang berhasil.

Selain itu Suryaningsih (2010:31), juga menyebutkan beberapa keuntungan yang diperoleh dari pembelajaran dengan penerapan modul adalah sebagai berikut : a. Meningkatkan motivasi siswa, karena setiap kali mengerjakan tugas pelajaran yang dibatasi dengan jelas dan sesuai dengan kemampuan; b. Setelah dilakukan evaluasi, guru dan siswa mengetahui benar, pada modul yang mana siswa telah berhasil dan pada bagian modul yang mana mereka belum berhasil; c. Bahan pelajaran terbagi lebih merata dalam satu semester.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa modul memiliki keuntungan yang dapat meningkatkan motivasi siswa untuk belajar secara mandiri serta dapat meningkatkan motivasi siswa untuk mengerjakan soal-soal latihan yang terdapat di dalam modul. Soal-soal yang terdapat didalam modul disajikan semenarik mungkin agar mendorong siswa mau mengerjakan. Selain itu isi modul disajikan sangat runtut agar siswa tidak kebingungan saat memahami isi modul jadi dengan begitu pembelajaran menggunakan modul dapat meningkatkan hasil belajar siswa dan dapat mencapai tujuan-tujuan pembelajaran. Selain itu pembelajaran menggunakan modul mempunyai banyak keuntungan sehingga lebih efektif dan mampu meningkatkan hasil belajar siswa.

4. Hasil Belajar

Menurut Eko Putro Widoyoko (2014:25) hasil belajar merupakan perubahan yang terjadi pada diri siswa sebagai akibat kegiatan pembelajaran yang bersifat non-fisik seperti sikap, pengetahuan maupun kecakapan. Berbagai perubahan yang terjadi pada diri siswa sebagai hasil proses pembelajaran dapat dibedakan menjadi dua, yaitu *ouput* dan *outcome*. Hasil belajar merupakan perubahan perilaku yang diperoleh peserta didik setelah mengalami kegiatan belajar. Perolehan aspek-aspek perubahan perilaku tergantung pada apa yang dipelajari oleh peserta didik. Oleh karena itu apabila peserta didik mempelajari pengetahuan tentang konsep, maka perubahan perilaku yang diperoleh adalah berupa penguasaan konsep. Dalam peserta didikan, perubahan perilaku yang harus dicapai oleh peserta didik setelah melaksanakan kegiatan belajar dirumuskan dalam tujuan peserta didikan.

Jamil Suprihatiningrum (2014:37) mengemukakan bahwa hasil belajar sangat erat kaitannya dengan belajar atau proses belajar. Hasil belajar pada dasarnya dikelompokkan menjadi dua kelompok, yaitu pengetahuan dan ketrampilan. Pengetahuan dibedakan menjadi empat macam, yaitu pengetahuan tentang fakta, pengetahuan tentang prosedur, pengetahuan konsep dan ketrampilan untuk berinteraksi.

Menurut Sukiman (2012:55) terdapat tiga objek atau sasaran evaluasi hasil belajar yaitu aspek kognitif, aspek afektif dan aspek psikomotorik. Ranah kognitif adalah ranah yang mencakup kegiatan mental otak. Aspek kognitif ini terdiri dari enam jenjang atau tingkat.

Menurut Sukiman (2012:55) aspek yang pertama yaitu tingkat kemampuan ingatan atau pengetahuan (*know ledge*), kata kerja operasional yang biasanya dipakai dalam merumuskan indikator kemampuan ingatan adalah menyebutkan, mendefinisikan, menerangkan, memberi nama, menyusun daftar, mencocokkan, membuat garis besar, menyatakan kembali dan menamakan. Sedangkan yang kedua tingkat kemampuan pemahaman, kata kerja operasional untuk menyusun indikator ini adalah menjelaskan, memberi contoh, mengklasifikasikan, meringkas, menarik inferensi, mengategorikan, merinci, mengurai, membedakan, mendiskusikan, menerangkan, mengemukakan, merangkum dan menjabarkan.

Aspek selanjutnya yaitu tingkat kemampuan aplikasi/penerapan, kategori kata kerja untuk menyusun indikator penerapan ini adalah mengurutkan, menentukan, menerapkan, menyesuaikan, mengalkulasi, memodifikasi, mengklasifikasi, menghitung, menggunakan, mengoperasikan, melaksanakan, memproses dan menyusun. Tingkat kemampuan analisis, kategori kata kerja

operasional untuk menyusun indikator kemampuan analisis ini antara lain menganalisis, memecahkan, mendiagnosis, menyeleksi, merinci, mengorelasi, menguji, menemukan dan mengaitkan. Tingkat kemampuan sintesis, kategori kata kerja operasional untuk menyusun indikator kemampuan sintesis antara lain mengabstraksi, mengatur, mengumpulkan, mengategorikan, mengode, mengombinasikan, menyusun, mengarang, membangun, menghubungkan, merancang, merencanakan, menggeneralisasikan, menggabungkan, memadukan, merangkum dan mengkonstruksi. Dan yang terakhir yaitu tingkat kemampuan evaluasi, kategori kata kerja operasional untuk menyusun indikator kemampuan evaluasi antara lain membandingkan, menilai, mengkritik, menimbang, memutuskan, menafsirkan, memerinci, memvalidasi, mengetes, mendukung dan memilih.

Sukiman (2012: 60) mengemukakan hasil belajar yang kedua yaitu afektif, yaitu hasil belajar yang berkaitan dengan minat, sikap dan nilai-nilai. Penjabaran masing-masing jenjang hasil belajar afektif adalah *receiving* atau *attending* yaitu kepekaan dalam menerima rangsangan (stimulasi) dari luar yang datang kepada peserta didik dalam bentuk masalah, situasi, gejala dan lain-lain; *responding* pada tingkat ini peserta didik tidak hanya bersedia atau mau memperhatikan penjelasan guru, bersedia menerima suatu nilai tertentu, tetapi sudah memberikan reaksi secara lebih aktif; *valuing* artinya memberikan penilaian atau menghargai. Menghargai artinya memberikan nilai pada suatu kegiatan atau objek, sehingga apabila kegiatan itu tidak dikerjakan, dirasakan akan membawa kerugian atau penyesalan. Penilaian ini berkenaan dengan nilai dan kepercayaan terhadap gejala atau stimulus; *organization* artinya mempertemukan perbedaan

nilai sehingga terbentuk nilai baru yang lebih universal, yang membawa kepada perbaikan umum. Level ini berkaitan dengan menyatukan nilai-nilai yang berbeda-beda, menyelesaikan konflik, diantara nilai-nilai itu, dan mulai membentuk suatu sistem nilai yang konsisten secara internal; *Characterization by a value or value complex* (karakter dengan satu nilai atau nilai kompleks), yakni keterpaduan semua sistem nilai yang telah dimiliki seseorang, yang mempengaruhi pola kepribadian dan tingkah lakunya.

Dan yang terakhir hasil belajar psikomotor, yaitu hasil belajar yang berkaitan dengan ketrampilan motorik dan kemampuan bertindak individu. Hasil belajar psikomotor menunjuk kepada gerakan-gerakan jasmaniah yang dapat berupa pola-pola gerakan atau ketrampilan fisik. Biasanya suatu ketrampilan motorik terdiri atas sejumlah sub komponen yang merupakan sub ketrampilan atau ketrampilan bagian.

Proses belajar yang dilakukan oleh siswa merupakan kunci keberhasilan dalam belajar. Menurut Slameto (2010:54) ada beberapa hal yang mempengaruhi hasil belajar. Hal itu digolongkan menjadi dua faktor. Faktor intern adalah faktor yang berasal dari dalam diri siswa itu sendiri yang sedang mengalami proses belajar. Faktor kesehatan, sehat berarti dalam keadaan baik, bebas dari penyakit. Proses belajar akan terganggu apabila kesehatan seseorang terganggu. Selain itu, siswa juga akan cepat lelah dan kurang bersemangat.

Selain itu faktor cacat tubuh merupakan salah satu yang menyebabkan kurang baik atau kurang sempurnanya mengenai tubuh atau badan. Siswa yang cacat akan terganggu belajarnya. Adapun faktor psikologi intelegensi merupakan kecakapan yang terdiri dari tiga jenis yaitu kecakapan untuk menghadapi dan

menyesuaikan ke dalam situasi yang baru dengan cepat dan efektif, menggunakan konsep-konsep yang abstrak secara efektif, mengetahui relasi dan mempelajarinya dengan cepat. Intelegensi berpengaruh besar terhadap kemajuan belajar. Siswa yang mempunyai tingkat intelegensi lebih tinggi akan lebih berhasil daripada siswa yang tingkat intelegensinya rendah.

Selain itu perhatian adalah keaktifan jiwa yang dipertinggi, jiwa itupun semata-mata tertuju kepada sesuatu atau sekumpulan objek. Untuk mencapai hasil belajar yang baik, maka siswa harus mempunyai perhatian yang besar terhadap bahan yang dipelajarinya. Untuk mencapai hasil belajar terdapat minat, minat kecenderungan yang tetap untuk memperhatikan dan mengenang beberapa kegiatan. Minat berpengaruh besar terhadap hasil belajar karena apabila pelajaran yang dipelajari tidak sesuai dengan minat siswa, maka siswa tidak akan belajar dengan sungguh-sungguh.

Menurut Sukiman (2012:97) terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi hasil belajar, diantaranya bakat adalah kemampuan untuk belajar. Kemampuan itu baru akan terealisasi menjadi kecakapan yang nyata sesudah belajar atau berlatih. Hasil belajar siswa akan lebih baik jika mereka mampu mempelajari sesuatu sesuai bakat yang dimiliki. Selain bakat, terdapat Motif yang merupakan keadaan internal organisem yang mendorong untuk berbuat sesuatu. Siswa yang mempunyai motif yang tinggi dan kuat, akan memperbesar usahanya untuk mencapai hasil yang baik, begitu pula sebaliknya.

Selain bakat dan motif terdapat pula kematangan dan kesiapan, kematangan adalah suatu tingkat atau fase dalam pertumbuhan seseorang dimana alat-alat tubuhnya sudah siap untuk melaksanakan kecakapan baru. Belajar akan berhasil

jika siswa sudah siap (matang). Sedangkan kesiapan adalah kesediaan untuk memberi respon atau bereaksi. Siswa akan lebih berhasil dalam belajarnya manakala mereka sudah ada kesiapan dalam dirinya.

Menurut Nana Sudjana (2016: 56) terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi hasil belajar, salah satunya adalah faktor kelelahan yang disini terdiri dari kelelahan jasmani dan kelelahan rohani. Kelelahan itu mempengaruhi individu dalam belajar. Agar siswa dapat maka harus menghindari kelelahan dan diusahakan kondisi bebas dari kelelahan. Faktor *ekstern* faktor *ekstern* merupakan faktor yang berasal dari luar individu. Siswa yang belajar akan menerima pengaruh dari keluarga berupa cara orang tua mendidik anaknya, hubungan anak dengan anggota keluarga yang lainnya, suasana yang ada di dalam rumah terkait dengan kejadian yang sering dialami didalam keluarga, dimana anak berada dan belajar serta kondisi ekonomi dalam keluarga.

Menurut Tjipto (2011:134) faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar diantaranya adalah: kurikulum yang digunakan di sekolah tersebut, relasi siswa dengan guru dan siswa yang lainnya, disiplin sekolah yang ditetapkan di sekolah tersebut; kondisi dan fasilitas belajar di sekolah, metode pengajaran yang ditetapkan di sekolah tersebut. Metode pengajaran yang kurang tepat atau kurang baik maka akan mempengaruhi hasil belajar siswa sehingga siswa akan mendapatkan hasil yang kurang baik pula, faktor masyarakat, masyarakat merupakan faktor ekstern yang juga berpengaruh terhadap hasil belajar siswa. Pengaruh itu terjadi karena keberadaan siswa dalam masyarakat.

Dari pernyataan para ahli diatas, dapat disimpulkan bahwa terdapat banyak faktor yang mempengaruhi hasil belajar siswa. Yang paling berpengaruh adalah

faktor dari dalam diri siswa tersebut, karena pada diri siswa itu sendiri yang menjadi penentu hasil belajarnya. Selain itu terdapat faktor dari pendidik (guru) yang kualitas mengajarnya juga menjadi faktor penentu hasil belajar siswa. Selain siswa dan pendidik, tentu terdapat faktor dari fasilitas di dalam sekolah seperti sumber belajar, media pembelajaran dan sebagainya. Selain itu juga terdapat faktor dari masyarakat (lingkungan pergaulan) yang juga berpengaruh terhadap hasil belajar siswa.

5. Hakikat dan Tujuan Boga Dasar

Sama halnya dalam bidang-bidang lain, tujuan pembelajaran Boga Dasar bertumpu pada tujuan yang lebih tinggi. Pada hakikatnya tujuan pendidikan nasional pada tataran operasional dijabarkan dalam tujuan institusional tiap jenis dan jenjang pendidikan. Selanjutnya pencapaian tujuan institusional ini secara praktis dijabarkan dalam tujuan kurikuler atau tujuan mata pelajaran pada setiap bidang studi dalam kurikulum termasuk bidang studi Boga Dasar yang dipelajari di SMK.

Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan pendidikan yang termasuk jalur pendidikan formal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian khusus serta dapat dikembangkan dan siap memasuki dunia kerja. SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 Undang-Undang Sisdiknas, tujuan pendidikan menengah kejuruan adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia

industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet, gigih, dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Program mata diklat di SMK tercakup dalam tiga kelompok program mata diklat yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif. Salah satu program produktif yang dipelajari di SMK kelompok Pariwisata program keahlian Tata Boga yaitu mata diklat Boga Dasar. Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan berhubungan dengan jenis metode memasak yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam satu susunan menu. Ada dua subkompetensi yaitu pertama, memilih dan menggunakan perlengkapan memasak. Kedua, menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dan mengolah makanan. Kompetensi ini wajib dikuasai oleh peserta didik mengingat bahwa kompetensi ini merupakan titik awal penguasaan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan dalam praktikum mata diklat Boga Dasar.

Materi pokok pembelajaran pada kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan meliputi tiga aspek yaitu kemampuan sikap, pengetahuan dan

keterampilan. Dilihat dari kemampuan sikap, pesertadidik harus teliti dalam memilih dan menerapkan bermacam-macam Teknik Dasar Pengolahan Makanan.

B. Kajian Penelitian Yang Relevan

1. Penelitian yang berjudul "Efektivitas Penggunaan Modul Pembelajaran Pendidikan Kewarganegaraan Dalam Upaya Pencapaian Hasil Belajar Siswa Kelas Ix Smp Negeri 4 Kalasan" karya Bahtiar Muslim. Bahwa dari hasil analisis Paired Sample Test data pada kelas IX B (eksperimen) menunjukkan t hitung $8,753 > t$ tabel $0,188$ dalam taraf signifikan 5% . Sedangkan pada kelas IX A (kontrol) menunjukkan t hitung $2,303 > t$ tabel $0,029$ dalam taraf signifikan 5% . Pada kelas eksperimen rata-rata awal sebesar $71,40$ dan rata-rata akhir setelah diberi pembelajaran dengan modul meningkat menjadi $89,60$. Sedangkan untuk kelas kontrol rata-rata awal adalah $79,64$ dan rata-rata akhir setelah pembelajaran tanpa menggunakan modul sebesar $85,17$. Dengan demikian kelompok siswa yang mendapatkan perlakuan dengan menggunakan modul pembelajaran memiliki skor rata-rata yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok siswa yang dalam pembelajaran tanpa menggunakan modul.
2. Penelitian yang berjudul "Efektivitas Pembelajaran Las Dasar Pada Siswa Kelas X Smk N 2 Depok Menggunakan Modul Mengelas dengan SMAW" karya Kuncoro Jati. Kesimpulan dari penelitian tersebut adalah penggunaan modul Mengelas dengan SMAW sangat efektif untuk meningkatkan penguasaan materi las dasar siswa kelas X SMK Negeri 2 Depok. Hal tersebut dibuktikan dari hasil analisis data posttest penguasaan materi las dasar kelompok eksperimen. Keefektifan penggunaan modul. Mengelas

dengan SMAW untuk meningkatkan prestasi belajar siswa pada materi las dasar dapat diketahui dari tercapainya KKM 70 sebesar 100%. Pembelajaran las dasar menggunakan modul Mengelas dengan SMAW lebih efektif daripada pembelajaran secara konvensional. Hal ini dibuktikan dari prestasi belajar siswa pada kelompok eksperimen yang meningkat dengan ketercapaian KKM 70 sebesar 100% setelah adanya perlakuan, sedangkan siswa pada kelompok kontrol dengan pembelajaran konvensional 66 sebesar 40,63%. Selisih ketercapaian KKM kelompok eksperimen dan kontrol sebesar 59,37%

3. Penelitian yang berjudul "Peningkatan Hasil Belajar Ipa Melalui Model Pembelajaran Kuantum Pada Siswa Kelas Iv SD Negeri Banyuputih 04 Kecamatan Kalinyamatan Kabupaten Jepara Tahun Pelajaran 2008/2009" karya Isna Noor Izati. Hasil belajar IPA siswa kelas IV SD Negeri Banyuputih 04 pada materi energi bunyi meningkat dengan menerapkan model pembelajaran kuantum baik dilihat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotoriknya. Hal ini dapat dilihat dari nilai rata-rata kelas terjadi peningkatan yaitu pada tes awal sebesar 5,50, siklus I 6,47; dan pada siklus II 7,33 dan pada siklus III naik menjadi 8,4. Untuk siswa tuntas belajar (nilai ketuntasan 60) pada tes awal 43,33%, tes siklus I 80% setelah dilakukan refleksi terdapat 6 siswa yang tidak tuntas (nilai ulangan dibawah 60), namun secara keseluruhan sudah meningkat hasil belajarnya bila dilihat dari presentase ketuntasan siswa, dan pada tes siklus II menjadi 96,67% setelah dilakukan refleksi III semua siswa sudah mencapai ketuntasan.

C. Kerangka Berpikir

Salah satu komponen yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pembelajaran adalah sumber belajar. Ketersediaan sumber belajar menjadi salah satu penunjang keberhasilan pelaksanaan proses pembelajaran. Sumber belajar berisikan susunan seperangkat materi untuk menciptakan lingkungan/suasana yang memungkinkan peserta didik untuk belajar. Dengan demikian, salah satu tujuan penyediaan bahan ajar adalah untuk mempermudah proses belajar siswa. Hubungan antara guru, peserta didik, dan bahan ajar bersifat dinamis dan kompleks.

Bahan ajar dapat membantu guru dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas. Oleh karena itu, guru harus dapat memilih bahan ajar yang sesuai untuk diterapkan dalam proses belajar mengajar untuk mempermudah peserta didik dalam memahami materi pembelajaran, sehingga dapat mencapai tujuan yang diharapkan. Pemilihan bahan ajar harus disesuaikan kepada kurikulum pembelajaran yang diterapkan. Buku pelajaran sudah menjadi bahan ajar pokok dalam pembelajaran, sedangkan modul masih sangat jarang dimanfaatkan. Padahal, modul merupakan salah satu bahan ajar yang sangat menunjang proses belajar siswa secara mandiri, salah satu bahan ajar tersebut adalah modul.

Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran yang ada di sekolah menengah kejuruan yang diperlukan dalam dunia pendidikan. Oleh karena itu pembelajaran Boga Dasar harus ditingkatkan, karena pada saat ini pelajaran Boga Dasar adalah salah satu pelajaran yang membosankan. Kesulitan-kesulitan tersebut dapat diatasi dengan cara siswa belajar memahami konsep-konsep Boga

Dasar. Sedangkan peran guru yaitu harus mampu membuat siswa senang dan semangat dalam mengikuti pelajaran Boga Dasar dengan cara menggunakan metode pembelajaran yang bervariasi.

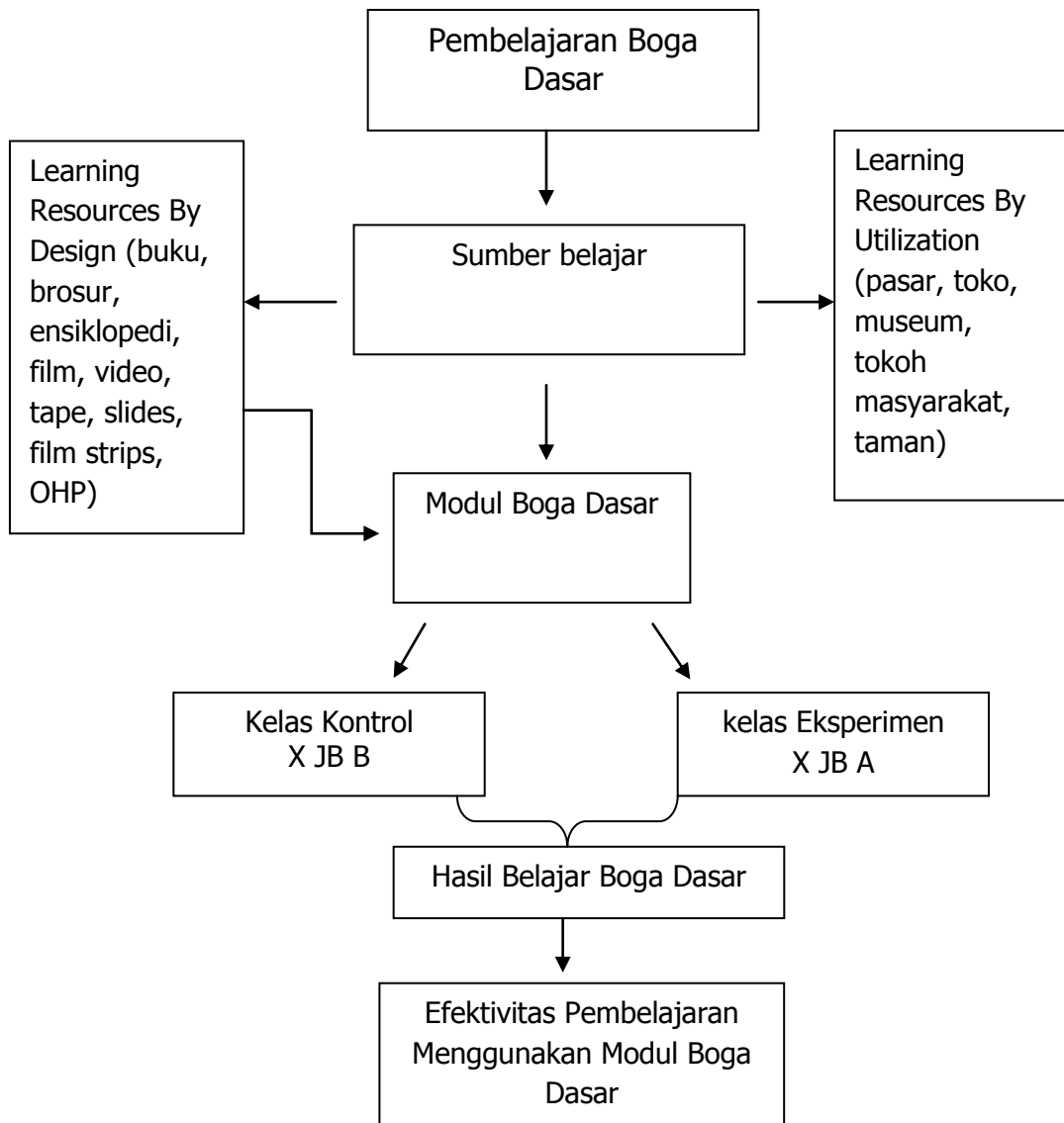
Rendahnya hasil belajar juga disebabkan oleh proses belajar mengajar yang berlangsung masih terfokus pada guru sebagai sumber belajar utama. Kebanyakan guru kurang memvariasikan metode pembelajaran dan sumber belajar yang digunakan, karena masih mendominasi dari buku teks saja. Hal itu juga yang menyebabkan hasil belajar peserta didik selama proses belajar berlangsung juga masih rendah. Salah satu faktor lainnya adalah belum dimanfaatkan media pembelajaran dalam proses belajar mengajar.

Metode ceramah masih digunakan dalam kegiatan belajar mengajar. Dalam metode ini guru hanya menyampaikan materi pelajaran secara lisan, sehingga siswa cenderung bersifat pasif. Dengan menggunakan metode konvensional ini pembelajaran menjadi kurang efektif dalam proses belajar mengajar, karena dengan selesainya pembelajaran, materi akan dilupakan siswa begitu saja. Hal ini tentunya akan menghambat pencapaian kompetensi yang diharapkan. Selain itu metode ceramah merupakan metode yang bersifat satu arah yaitu berfokus pada guru saja dalam kegiatan pembelajaran, akibatnya proses pembelajaran kurang efektif sehingga hasil belajar siswa rendah.

Modul pembelajaran dapat digunakan oleh guru dalam proses pembelajaran yang dapat meningkatkan hasil belajar siswa, karena didalam pembelajaran modul, guru hanya bertindak sebagai fasilitator saja, oleh karena itu dalam proses pembelajaran guru tidak menggunakan metode ceramah lagi. Penggunaan modul dapat mendorong siswa untuk lebih aktif, kreatif, dan mandiri

dalam mempelajari materi pelajaran. Dengan adanya tujuan yang jelas, sikap aktif, kreatif, dan mandiri siswa. Peningkatan pemahaman materi pelajaran yang dialami siswa diharapkan akan mampu meningkatkan hasil belajar.

Dari uraian diatas dapat dapat digambarkan dalam kerangka berfikir sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Berpikir

D. Hipotesis Penelitian

Mengacu pada kerangka berfikir, maka hipotesis dalam penelitian ini adalah:

H₁ : Model pembelajaran menggunakan modul pembelajaran lebih efektif dibandingkan dengan pembelajaran yang tidak menggunakan modul pada siswa kelas X JB SMK Negeri 1 Kalasan.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain dan Prosedur Eksperimen

Sesuai dengan judul penelitian yaitu efektivitas pembelajaran menggunakan modul terhadap hasil belajar pada mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 1 Kalasan, maka penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Dalam penelitian ini ada dua kelompok yaitu kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Classical Experimental Design*.

Tabel 1. *Classical Experimental Design*

R	O ₁	X	O ₂
	O ₃		O ₄

(Endang Mulyatiningsih, 2013:96)

Ket:

O₁ yaitu data *pre-test* kelompok perlakuan

O₃ yaitu kelompok kontrol

O₂ yaitu data *post-test* kelompok perlakuan

O₄ yaitu kelompok kontrol

Dalam penggunaan jenis penelitian ini didasarkan pada pertimbangan yaitu:

Dengan adanya *matching* (mengetahui kemampuan awal siswa sebelum perlakuan diterapkan). Pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol sebelum *treatment* dimulai, maka kedua kelompok dikatakan mempunyai pemahaman yang sama dan seimbang. Dengan dilaksanakan *group matching* dapat dengan mudah mengatur mulai dan berakhirnya pelaksanaan eksperimen, selain adanya kelompok kontrol dan kelompok eksperimen, juga dapat

membatasi timbulnya variabel luar yang mempunyai validitas internal. Untuk memungkinkan diadakannya pemilihan subyek yang berbeda dan interaksi pematangan karena seleksi sudah diperhatikan dan memungkinkan pengujian terhadap hipotesis lebih kuat.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Kabupaten Sleman Yogyakarta tahun ajaran 2015/2016. Waktu pelaksanaan penelitian bulan Januari-Juni 2016.

C. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X JB SMK Negeri 1 Kalasan. Penentuan subjek penelitian dengan cara memilih 2 kelas yang ada. Pengambilan sampel penelitian pada populasi kelas X dilakukan dengan teknik *Simple Random Sampling*, yaitu pengambilan sampel yang dilakukan apabila daftar nama populasi sudah ada (Endang Mulyatiningsih, 2013:12). Dari teknik tersebut menghasilkan kelas X JB A sebagai kelas eksperimen dan kelas X JB B sebagai kelas kontrol. Jumlah polulasi siswa kelas X JB SMK Negeri 1 Kalasan sebanyak 68 siswa dari 2 kelas yang ada. Jumlah masing-masing siswa dikelas X JB A sebanyak 35 siswa sedangkan kelas X JB B sebanyak 34 siswa.

Tabel 2. Distribusi Subjek Penelitian

No	Kelas	Kelompok	Jumlah
1.	X JB A	Kelompok eksperimen	35
2.	X JB B	Kelompok kontrol	34
Jumlah			69

D. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Pengumpulan data hasil belajar dilakukan dengan tes. Menurut Nana Sudjana (2016:35) tes adalah pertanyaan-pertanyaan yang diberikan kepada siswa untuk mendapat jawaban dari siswa dalam bentuk lisan (tes lisan), dalam bentuk tulisan (tes tulisan), atau dalam bentuk perbuatan (tes tindakan). Tes digunakan untuk menilai dan mengukur hasil belajar siswa. Tes yang digunakan sebagai instrumen penelitian ini adalah tes pilihan ganda, yaitu bentuk tes yang mempunyai satu jawaban yang benar atau yang paling tepat. (Nana Sudjana, 2016:48)

Dalam penelitian ini terdapat dua perlakuan dengan menggunakan instrumen berupa tes, yaitu tes dilakukan sebelum dan sesudah perlakuan. Tes yang dimaksud adalah *Pre-Test* yaitu tes yang dilaksanakan sebelum adanya pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar dan *Post-Test* yaitu tes yang dilaksanakan sesudah mendapatkan perlakuan pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat bantu bagi peneliti didalam menggunakan metode pengumpulan data. Untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian, digunakan beberapa teknik sebagai berikut:

Modul mata pelajaran Boga Dasar kelas X yang berasal dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2013, digunakan sebagai media pembelajaran pada kelas eksperimen. Modul ini berisi tentang materi-materi serta berbagai macam soal dalam bentuk essay singkat dan uraian.

Tes diberikan sebanyak dua kali, yaitu pertama adalah *pre-test* yang berfungsi untuk mengetahui kemampuan awal sebelum kelas eksperimen diberikan perlakuan dengan modul, dan yang kedua adalah *post-test* yang berfungsi untuk mengetahui kemampuan akhir setelah siswa kelas eksperimen diperlakukan dengan modul. Tes pada umumnya digunakan untuk meningkatkan pembelajaran. Melalui tes guru dapat memperoleh informasi tentang berhasil tidaknya peserta didik dalam menguasai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan dalam kurikulum. Melalui tes guru dapat dengan mudah mendeteksi peserta didik yang sudah menguasai dan belum menguasai. Melalui tes juga guru dapat mendeteksi berhasil tidaknya pembelajaran yang telah dilakukan. Hasil tes dapat digunakan untuk memberikan laporan kepada pihak tertentu tentang perkembangan kemajuan peserta didik maupun tentang keberhasilan guru mengajar (Sudaryono, Gaguk Margono, Wardani Rahayu. 2013:64).

Tes ini juga digunakan untuk mengetahui perbedaan hasil belajar antara kelas eksperimen dengan kelas kontrol, sehingga dapat diketahui efektifitas penggunaan modul tersebut. *Pre-test* dan *post-test* yang digunakan dibatasi pada aspek pengetahuan, pemahaman, dan penerapan. Instrumen *pre-test* dan *post-test* berupa tes pilihan ganda yang berjumlah 25 butir soal.

Tingkatan kognitif menurut Bloom ada 6 yaitu C1 pengetahuan, C2 pemahaman, C3 aplikasi, C4 analisis, C5 *Synthesis*, C6 evaluasi. Peneliti juga menyesuaikan pokok bahasan di SMK Negeri 1 kelas S dengan pokok bahasan "teknik pengolahan makanan Indonesia". Berikut ini adalah kisi-kisi soal test hasil belajar:

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Test Hasil Belajar Boga Dasar

No	Indikator Pencapaian Kopetensi	Ranah Kognitif			
		C1	C2	C3	C4
1	Menjelaskan pengertian memasak		√		
2	Menjelaskan pecegahan agar tidak <i>carry over cooking</i>		√		
3	Menegurutkan tahapan persiapan memasak				√
4	Menyebutkan tujuan memasak	√			
5	Menyebutkan istilah tentang makanan yang terlalu matang dimasak	√			
6	Menjelaskan pengertian dari <i>dry-heat cooking</i>		√		
7	Menjelaskan pengertian dari <i>moist-heat/wet cooking</i>		√		
8	Memilih beberapa teknik yang termasuk metode <i>moist-heat/wet cooking</i>				√
9	Menyebutkan teknik yang digunakan dalam pembuatan <i>stock</i>			√	
10	Menyebutkan teknik yang digunakan untuk merebus sayuran seperti bayam, sawi dan brokoli	√			
11	Mengaplikasikan teknik <i>steaming</i>	√			
12	Mengaplikasikan teknik <i>Deep frying</i>	√			
13	Memilih beberapa teknik yang termasuk metode <i>dry-heat cooking</i>				√
14	Mengamati gambar tentang suhu yang dibutuhkan untuk teknik <i>boiling</i>	√			
15	Menyebutkan contoh yang menggunakan teknik <i>deep frying</i> dengan cara <i>french Style</i>	√			
16	Menjelaskan pengertian <i>Shallow frying</i>		√		
17	Menyebutkan teknik yang digunakan untuk memasak sate	√			
18	Menjelaskan persamaan dan perbedaan antar teknik <i>baking</i> dengan teknik <i>roasting</i>				√
19	Mengamati sebuah gambar untuk menyebutkan teknik masak yang digunakan	√			
20	Mengamati sebuah gambar untuk menyebutkan teknik masak yang digunakan	√			
21	Menyebutkan hidangan dari cara memasak dengan cara <i>English style</i>			√	
22	Menyebutkan suhu yang digunakan untuk membuat <i>biscuit</i>	√			
23	Menyebutkan salah satu teknik memasak dari <i>baked potatoes</i>			√	
24	Menjelaskan pengertian <i>blanching</i>		√		
25	Memilih option yang salah dari prosedur saat melakukan teknik <i>baking</i>		√		

Selain tes, pada penelitian ini digunakan modul Boga Dasar, yaitu modul diberikan *treatment* (perlakuan) pada kelas eksperimen. Modul dibuat sebagai media belajar siswa dan sumber utama pembelajaran Boga Dasar. Modul dapat dipelajari secara individual, mandiri, dan berkelompok sesuai dengan kemampuan masing-masing peserta didik.

F. Validitas Internal dan Eksternal

Menurut Hamid Darmadi (2011:87) validitas adalah tingkat dimana suatu tes mengukur apa yang seharusnya diukur. Suatu tes tidak bisa valid untuk sembarang keperluan atau kelompok. Suatu tes hanya valid untuk suatu keperluan dan pada kelompok tertentu. Karena tes direncanakan untuk keperluan yang bermacam-macam dan karena validitas hanya dapat dinilai dalam arti perlunya. Menurut Punaji Setyosari (2010:128) validitas internal bersumber dari pelaksanaan penelitian itu sendiri, sedangkan validitas eksternal bersumber dari luar penelitian yang kita lakukan.

Cara yang tepat untuk menentukan validitas internal adalah dengan cara mengidentifikasi dan mengesampingkan sebanyak mungkin perlakuan-perlakuan terhadap validitas internal. Perlakuan-perlakuan ini adalah faktor-faktor atau variabel-variabel dan kondisi-kondisi selain perlakuan yang ditentukan secara terencana. Faktor-faktor yang mempengaruhi validitas internal yaitu: sejarah (*history*), seleksi, maturasi, prates, instrumentasi, regresi statistik, mortalitas, stabilitas, harapan, dan kombinasi interaksi faktor-faktor.

Validitas eksternal instrumen diuji dengan cara membandingkan (untuk mencari kesamaan) antara kriteria yang ada pada instrumen dengan fakta-fakta empiris yang terjadi dilapangan. Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian

ini menggunakan validitas isi dan validitas konstruk. Untuk menguji validitas isi dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgment experts*). Validitas isi dilihat dari kisi-kisi instrumen, sedangkan validitas konstruk dilihat dari materi pembelajaran. Butir instrumen disusun dan dikonsultasikan kepada dosen pembimbing dan guru mata diklat boga dasar di SMK Negeri 1 Kalasan, kemudian meminta pertimbangan dari para ahli untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah butir-butir instrumen tersebut telah mewakili apa yang hendak diukur.

Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun. Para ahli yang diminta pendapatnya antara lain ahli materi, ahli metode dan ahli evaluasi. Kriteria pemilihan judgement expert dalam penelitian ini adalah seorang yang ahli dalam bidangnya. Validasi instrumen yang dilakukan untuk mengungkap beberapa aspek yang dapat dilihat dari beberapa indikator seperti kesesuaian dengan materi, keterbacaan dan ketepatan pembobotan nilai. Instrumen penelitian yang dibuat awalnya masih terdapat kekurangan, kemudian telah diperbaiki sesuai saran dari *judgment expert*. Berikut adalah hasil dari validitas yang telah dilakukan:

Tabel 4. Hasil Validasi

Aspek yang dinilai	Hasil Validasi	Keputusan
Instrumen Penelitian (materi, RPP dan soal <i>pre-test post-test</i>)	Dinyatakan layak Digunakan dengan revisi	Perbaiki sesuai saran
Kesimpulan: Setelah dilakukan revisi, validator menyatakan bahwa instrumen penelitian layak digunakan untuk penelitian.		

Selain itu tahapan validasi juga menggunakan analisis butir soal. Menurut Nana Sudjana (2016:135) analisis butir soal atau analisis item yaitu pengkajian pertanyaan-pertanyaan tes agar diperoleh perangkat pertanyaan yang memiliki kualitas yang memadai. Terdapat dua jenis analisis butir soal, yakni analisis tingkat kesukaran soal dan analisis daya pembeda. Pada analisis tingkat kesukaran menggunakan tabel Rose dan Stanley. Kriterianya adalah:

Tabel 5. Tabel Rose dan Stanley

Presentase	Option				Kategori
	2	3	4	5	
16	0,16n	0,213n	0,24n	0,256n	Mudah
50	0,50n	0,667n	0,75n	0,80n	Sedang
84	0,84n	0,20n	1,26n	1,344n	Sukar

(Nana Sudjana, 2016:138)

Keterangan:

- Option 2 adalah bentuk benar salah
- Option 3, 4 dan 5 adalah bentuk pilihan ganda
- N adalah 27% dari banyaknya siswa yang mengikuti tes

Dalam menghitung indeks kesukaran soal, menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{SR} + \text{ST}$$

(Nana Sudjana, 2016:139)

Keterangan:

- SR adalah siswa yang menjawab salah dari kelompok rendah
- ST adalah siswa yang menjawab salah dari kelompok tinggi

Pengujian instrumen ini dilakukan pada tanggal 15 Maret 2016 kepada siswa kelas XI Jasa Boga A SMK Negeri 1 Kalasan sebanyak 32 siswa. Berdasarkan hasil

uji coba yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap 32 siswa, maka hasil yang didapat sebagai berikut: A dengan jumlah responden 32 siswa. dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 6. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Soal

No Soal	SR	ST	SR + ST	Keterangan
1.	5	0	4	Mudah
2.	6	1	7	Sedang
3.	7	2	9	Sulit
4.	7	1	8	Sedang
5.	5	0	5	Mudah
6.	7	1	8	Sedang
7.	6	2	8	Sedang
8.	4	1	5	Mudah
9.	6	1	7	Sedang
10.	5	0	3	Mudah
11.	7	2	9	Sulit
12.	7	1	8	Sedang
13.	8	1	9	Sulit
14.	7	1	8	Sedang
15.	9	2	11	Sulit
16.	9	2	11	Sulit
17.	5	0	5	Mudah
18.	8	3	11	Sulit
19.	6	1	7	Sedang
20.	5	0	5	Mudah
21.	7	2	9	Sulit
22.	8	1	9	Sulit
23.	8	2	10	Sulit
24.	6	1	7	Sedang
25.	5	0	5	Mudah

Dari tabel diatas dapat ditarik kesimpulan:

- ✓ 8 Soal masuk kedalam kategori mudah
- ✓ 8 Soal masuk kedalam kategori sedang
- ✓ 9 Soal masuk kedalam kategori sulit

Selanjutnya adalah analisis daya beda, tujuannya untuk mengetahui kesanggupan soal dalam membedakan siswa yang tergolong mampu (tinggi prestasinya) dengan siswayang tergolong kurang atau lemas prestasinya.

Artinya bila soal tersebut diberikan kepada anak yang mampu maka hasilnya menunjukkan prestasi yang tinggi dan bila diberikan kepada siswa yang lemah hasilnya rendah. Cara menghitungnya dengan rumus sebagai berikut:

SR - ST

(Nana Sudjana, 2016:141)

Keterangan:

- SR adalah siswa yang menjawab salah dari kelompok rendah
- ST adalah siswa yang menjawab salah dari kelompok tinggi

Setelah mengetahui rumus untuk menentukan daya beda, maka yangh menjadi patokan diterima atau tidak diterimanya suatu butir soal yaitu menggunakan tabel Ross dan Stainley, tabelnya sebagai berikut:

Tabel 7. Kriteria Daya Beda Dari Tabel Ross Dan Stainley

Jumlah Testi (N)	n (27% N)	Option			
		2	3	4	5
28 – 31	8	4	5	5	5
32 – 35	9	5	5	5	5
36 – 38	10	5	5	5	5

Nana Sudjana (2016: 142)

Hasil dari perhitungan daya beda soal, dari 25 soal terdapat 1 nomor yang ditolak yaitu soal nomor 7, berikut adalah hasilnya:

Tabel 8. Hasil Analisis Daya Beda Soal

No Soal	SR	ST	SR-ST	Batas Nilai Tabel	Keterangan
1.	5	0	5	5	Diterima
2.	6	1	5	5	Diterima
3.	7	2	5	5	Diterima
4.	7	1	6	5	Diterima
5.	5	0	5	5	Diterima
6.	7	1	6	5	Diterima
7.	6	2	4	5	Ditolak
8.	4	1	3	5	Diterima
9.	6	1	5	5	Diterima
10.	5	0	5	5	Diterima
11.	7	2	5	5	Diterima
12.	7	1	6	5	Diterima
13.	8	1	7	5	Diterima
14.	7	1	6	5	Diterima
15.	9	2	7	5	Diterima
16.	9	2	7	5	Diterima
17.	5	0	5	5	Diterima
18.	8	3	5	5	Diterima
19.	6	1	5	5	Diterima
20.	5	0	5	5	Diterima
21.	7	2	5	5	Diterima
22.	8	1	7	5	Diterima
23.	8	2	6	5	Diterima
24.	6	1	5	5	Diterima
25.	5	0	5	5	Diterima

G. Uji Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas adalah sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data, karena instrumen tersebut sudah baik (Arikunto, 2006:154). Untuk mengetahui reliabilitas tes dalam penelitian ini digunakan rumus KR-21 yaitu :

$$R_{11} = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{M(k-M)}{kVt} \right]$$

Keterangan :

R11 = reliabilitas instrumen

K = banyaknya butir soal

M = skor rata-rata

Vt = varian total

(Arikunto, 2006:160)

Nilai r_{11} yang diperoleh dikonsultasikan dengan r_{tabel} dengan taraf signifikan 5 %. Jika nilai $r_{11} \geq r_{tabel}$ maka instrumen tersebut reliabel.

Tabel 9. Kategori Hasil Uji Reliabilitas

Nilai r	Kategori
$0,0 < r_{xy} \leq 0,2$	Sangat Rendah
$0,2 < r_{xy} \leq 0,4$	Rendah
$0,4 < r_{xy} \leq 0,6$	Cukup
$0,6 < r_{xy} \leq 0,8$	Tinggi
$0,8 < r_{xy} \leq 1,0$	Sangat tinggi

(Arikunto, 2006:161)

Berdasarkan hasil analisis uji coba instrumen diperoleh r_{11} sebesar 0,739 dengan taraf signifikan 5 % dan $n = 32$. Harga ini menunjukkan bahwa instrumen tersebut reliabel dan termasuk dalam kriteria tinggi.

H. Teknik Analisis Data

1. Uji Persyaratan Analisis

a. Uji Normalitas

Menurut Djarwanto (2003: 50) Uji normalitas digunakan untuk menguji sebaran data berdistribusi normal atau tidak. Untuk keperluan uji normalitas dalam penelitian ini digunakan rumus Kolmogrov-Smirrov yaitu:

$$D \max = Fa(x) - Fe(x)$$

Keterangan:

$D \max$ = nilai selisih maksimal dari 2 distribusi frekuensi kumulatif

$F_a(x)$ = frekuensi kumulatif relasi

$F_e(x)$ = frekuensi kumulatif teoritis

Uji normalitas dilakukan dari hasil tes awal (pre-test) dan tes kemampuan akhir (post-test) kedua kelompok.

b. Uji Homogenitas

Uji homogenitas dilakukan untuk mengetahui apakah data yang diperoleh dari dua kelompok memiliki varian yang homogen atau tidak. Analisis varian dapat digunakan apabila varian data tersebut homogen. Oleh karena itu, sebelum analisis varian digunakan untuk pengujian hipotesis, maka perlu dilakukan pengujian homogenitas varian terlebih dahulu dengan uji F. Uji homogenitas ini menggunakan rumus sebagaimana dikemukakan oleh Sugiyono (2008: 275) yaitu:

$$F = \frac{\text{Varians terbesar}}{\text{variens terkecil}}$$

Proses perhitungan uji homogenitas digunakan taraf signifikan 5% yang berarti jika F_{hitung} lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf signifikan 5% maka kedua kelompok memiliki kelompok varian yang homogen. Sebaliknya jika F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} pada taraf signifikansi 5% maka kedua kelompok memiliki kelompok varian tidak homogen.

2. Uji Hipotesis

Menurut Duwi Priyatno (2010:101) uji hipotesis menggunakan program SPSS 16 Paired Sample T Test pada nilai *pre test* – *post test* kelas eksperimen dan *pre test* – *post test* kelas kontrol dengan taraf signifikansi 5%. Uji ini digunakan untuk mengetahui perbedaan antara rata-rata nilai sebelum

diberikan *treatment (pre-test)* dengan rata-rata nilai setelah diberikan *treatment (post-test)* dengan menggunakan modul pembelajaran Boga Dasar.

Hipotesis yang digunakan adalah :

H_0 : tidak ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai *pre-test* dengan rata-rata nilai *post-test*.

H_1 : ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai *pre-test* dengan rata-rata nilai *post-test*.

Berdasarkan probabilitas :

H_0 diterima jika signifikan $> 0,05$

H_0 ditolak jika signifikan $< 0,05$

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Penelitian ini adalah penelitian kuasi eksperimen yang dilakukan di SMK Negeri 1 Kalasan. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga, penentuan sampel penelitian pada populasi kelas X Jasa Boga yang terdiri atas 69 siswa dilakukan dengan teknik sampling random. Subjek penelitian yaitu siswa kelas X Jasa Boga A sebagai kelas eksperimen dan kelas X jasa Boga B sebagai kelas kontrol. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini akan dideskripsikan dengan kaa-kata dan angka-angka. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan *pre-test* dan *post-test*. Hasil belajar dilihat dari hasil *post-test* kelas kontrol dan eksperimen. Hasil penelitian berhasil jika modul dikatakan efektif meningkatkan hasil belajar siswa pada kelas eksperimen, karena modul dapat dirumuskan sebagai unit yang lengkap dan berdiri sendiri atas suatu unit rangkaian kegiatan yang disusun membantu siswa mencapai sejumlah tujuan yang dirumuskan secara khusus dan jelas. Modul adalah suatu paket belajar yang berisi satu unit materi belajar, yang dapat dibaca atau dipelajari secara mandiri.

Berikut adalah deskripsi penggunaan modul pada kelas eksperimen, yaitu proses pada saat modul digunakan oleh peneliti pada kelas eksperimen sebagai media belajar dalam proses belajar mengajar dikelas. Dalam penelitian ini terlebih dahulu peneliti memberikan *pre-test* pada kelas kontrol maupun kelas eksperimen. Setelah itu peneliti memberikan perlakuan modul pada kelas eksperimen. Peneliti sebagai eksekutor mengajar modul pada siswa kelas

ekspreimen dalam satu kali pertemuan 1 x 315 menit yang dibagi menjadi tiga sesi. Sesi pertama yaitu peneliti membagikan soal *pre-test* untuk dikerjakan oleh siswa kelas eksperimen, setelah itu peneliti membagikan modul kepada 35 siswa, dan proses belajar mengajar dimulai dengan menggunakan metode *jigsaw*. Setelah proses diskusi dan presentasi selesai, selanjutnya sesi kedua yaitu siswa mengerjakan soal-soal yang ada didalam modul Boga Dasar. Dan sesi yang ketiga siswa mengerjakan soal *post-test* dan ditutup dengan evaluasi dari proses belajar mengajar tersebut.

Pada kelas kontrol proses belajar mengajar dalam 1 x 315 menit juga terdiri dari dua sesi. Sesi pertama yaitu peneliti membagikan soal *pre-test* untuk dikerjakan oleh siswa kelas kontrol, setelah proses belajar mengajar dimulai dengan metode *jigsaw* dan media *power point*. Setelah diskusi, presentasi dan tanya jawab selesai dilanjutkan sesi yang kedua yaitu dengan siswa mengerjakan soal *post-test* dan ditutup dengan evaluasi dari proses belajar mengajar tersebut.

Berdasarkan data yang dikumpulkan, dari temuan penelitian telah direkapitulasi kemudian dianalisis untuk mengetahui efektivitas penggunaan modul terhadap hasil belajar pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan. Analisis data ini melalui dua tahap, yaitu analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Berikut adalah hasil data penelitian:

1. Data *Pre-test* dan *Post-test* kelas X Jasa Boga B (Kelas Kontrol)

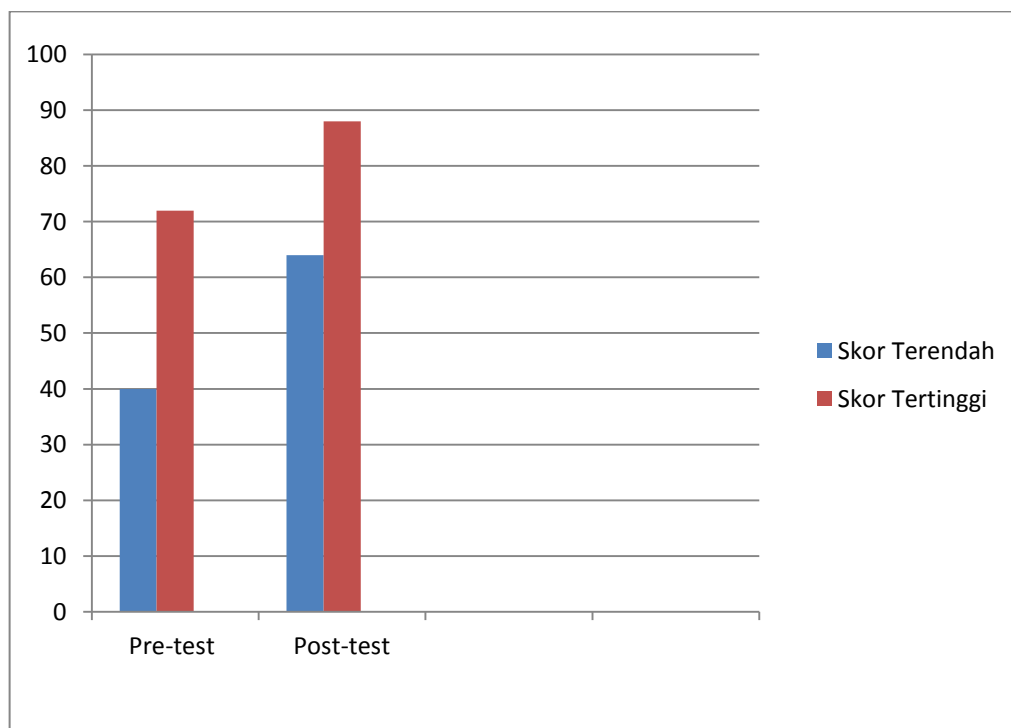
Dari hasil penelitian pada kelas X Jasa Boga B yaitu sebagai kelas kontrol yang pada penelitiannya tidak menggunakan modul, menggunakan media *power point* sebagai media pembelajarannya, maka menghasilkan nilai sebagai berikut:

Tabel 10. Penilaian Responden Terhadap *Pre-test* dan *post-test* kelas X Jasa Boga B.

No	Statistik	Kelas X Jasa Boga B	
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	Banyak Data	34	34
2	Skor Terendah	40	64
3	Skor Tertinggi	72	88
4	Mean (rata-rata)	59,9	77,1
5	Median	62	76
6	Modus	68	76
Mean Different = 17,23			

Sumber: Data Primer Diolah, 2016

Dibawah ini adalah diagram nilai terendah dan nilai tertinggi baik dari *pretest* maupun *posttest* pada kelas X JB B (kelas kontrol):



Gambar 2. Diagram Nilai *Pre-Test* dan *Post-Test* Kelas kontrol

Berdasarkan Tabel 4 diatas dari 34 responden yang diambil sebagai sampel berdasarkan skor *post-test* dari kelas X Jasa Boga B mempunyai selisih yang besar dari 1 yaitu 17,23 dengan demikian perbedaan selisih tersebut signifikan. Perbedaan yang signifikan ini dapat diartikan bahwa kelompok siswa yang tidak mendapat perlakuan dengan modul (siswa kelas X Jasa Boga B) dalam proses pembelajaran memiliki skor rerata yang lebih rendah dibandingkan dengan kelompok siswa yang dalam proses pembelajarannya menggunakan modul. Lebih lanjut dapat diartikan dengan penggunaan modul lebih efektif atau dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

2. Data *pre-test* dan *Post-test* kelas X Jasa Boga A (Kelas Eksperimen)

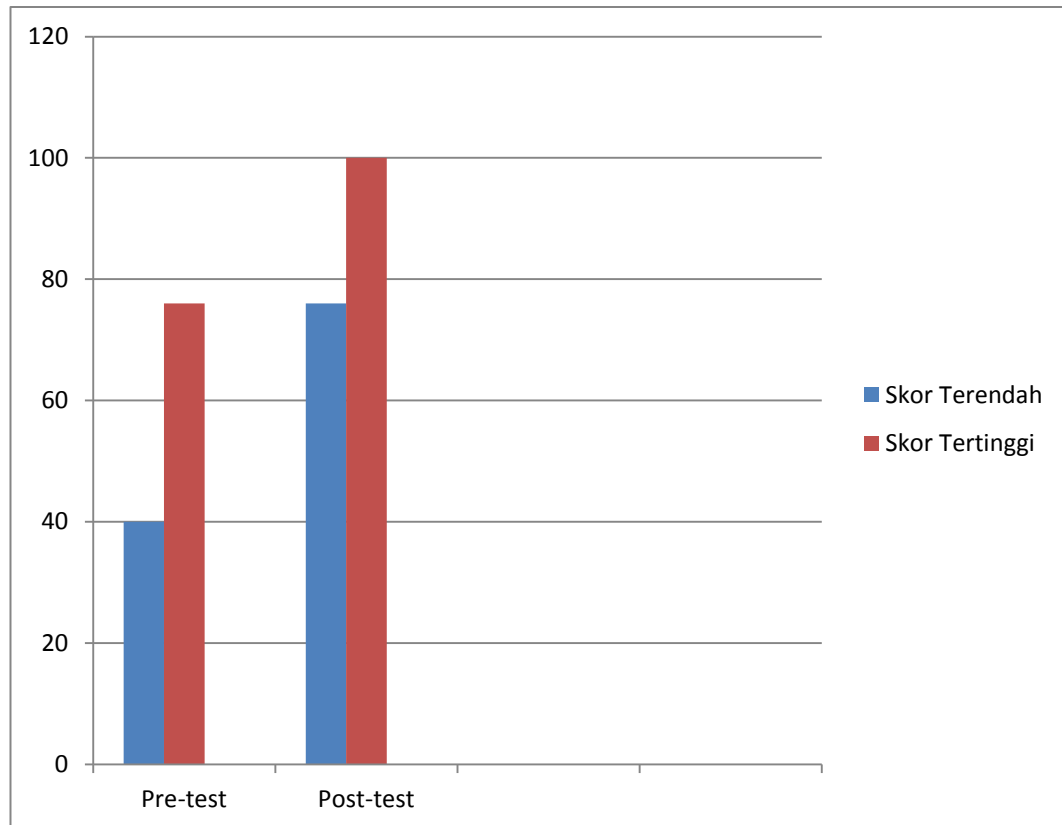
Dari hasil penelitian pada kelas X Jasa Boga A yaitu sebagai kelas eksperimen yang pada penelitiannya menggunakan modul pembelajaran dan menggunakan media *power point* sebagai media pembelajarannya, maka menghasilkan nilai sebagai berikut:

Tabel 11. Penilaian Responden Terhadap *Pre-test* dan *post-test* kelas X Jasa Boga A

No	Statistik	Kelas X Jasa Boga A	
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	Banyak Data	35	35
2	Skor Terendah	40	76
3	Skor Tertinggi	76	100
4	Mean (rata-rata)	59,5	88,1
5	Median	60	88
6	Modus	56	96
		Mean Different = 28,68	

Sumber: Data Primer Diolah, 2016

Dibawah ini adalah diagram nilai terendah dan nilai tertinggi baik dari *pretest* maupun *posttest* pada kelas X JB B (kelas eksperimen):



Gambar 3. Diagram Nilai *Pre-Test* dan *Post-Test* Kelas Eksperimen

Berdasarkan diatas dari 35 responden yang diambil sabagai sampel perbedaan skor *pre-test* dan *post-test* mempunyai selisih yang lebih besar dari 1 yaitu 28,63 dengan demikian perbedaan selisih tersebut signifikan. Perbedaan yang signifikan ini dapat diartikan bahwa kelompok siswa yang mendapatkan perlakuan dengan modul (siswa kelas X Jasa Boga A) dalam proses pembelajaran memiliki skor rerata yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok siswa yang dalam proses pembelajarannya tidak menggunakan modul. Hal ini dapat diartikan dengan pembelajaran menggunakan modul lebih efektif dan dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

B. Pengujian Persyaratan Analisis

1. Uji Normalitas

Uji Normalitas bertujuan untuk menguji apakah data variabel dependen dan independen mempunyai distribusi normal atau tidak. Data yang baik adalah memiliki distribusi data normal atau mendekati normal. Untuk menguji normalitas, dapat menganalisis dengan menggunakan metode *One Sample Kolmogorov Smirnov Test*. Dasar keputusan adalah jika nilai probabilitas t-statistik > *Level of Significant* = 0,05, maka model regresi memenuhi asumsi normalitas.

Tabel 12. Hasil Uji Normalitas

Variabel	t-statistik	Sig	Keterangan
<i>Pre-test</i> kelas X JB A	0,838	0,336	Normal
<i>Post-test</i> kelas X JB A	0,943	0,484	Normal
<i>Pre-test</i> kelas X JB B	1,104	0,175	Normal
<i>Post-test</i> kelas X JB B	0,871	0,435	Normal

Sumber: Data Primer Diolah, 2016

Berdasarkan hasil uji normalitas dengan *One Sample Kolmogorov Smirnov Test* diatas terlihat bahwa nilai probabilitas t-statistik > *Level of Significant* = 0,05, maka data memenuhi asumsi normalitas. Dengan demikian, maka variabel *dependen* dan variabel *independen* mempunyai distribusi normal dan data yang baik adalah memiliki distribusi data normal atau mendekati normal.

2. Uji Homogenitas

Uji homogenitas digunakan untuk mengetahui apakah data yang diperoleh dari kedua kelompok memiliki varian yang homogen atau tidak.

Hasil uji homogenitas sebagai berikut :

Tabel 13. Hasil Uji Homogenitas

Variabel	F-hitung	Sig	Keterangan
<i>Pre-test</i> kelas X JB A	1,022	0,244	Homogen
<i>Post-test</i> kelas X JB A	3,763	0,302	Homogen
<i>Pre-test</i> kelas X JB B	0,462	0,467	Homogen
<i>Post-test</i> kelas X JB B	4,292	0,196	Homogen

Sumber: Data Primer Diolah, 2016

Berdasarkan hasil uji homogenitas diperoleh nilai probabilitas F-statistik $> Level\ of\ significant = 0,05$, maka data memenuhi asumsi homogenitas. Dengan demikian, maka populasi yang sedang diteliti mempunyai kesamaan atau sama lain.

C. Pengujian Hipotesis

1. Uji Hipotesis 1 (Peningkatan Hasil Belajar)
 - a. Pengujian kelompok siswa yang mendapatkan perlakuan dengan modul (kelas X jasa boga A) dalam proses pembelajaran akan memiliki skor rerata yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok siswa yang dalam proses pembelajaran tidak menggunakan modul (siswa kelas X jasa boga B). Berikut adalah hasil uji beda siswa kelas X Jasa Boga A (kelas kontrol) menggunakan uji-t:

Tabel 14. Uji *Paired t-test* Kelas Kontrol

Variabel	t-hitung	Sig.	Level of Significant
<i>Pre-test & Post-test</i>	-12,005	0,000	0,05
N : 34			

Sumber: Data Primer Diolah, 2016

Berdasarkan tabel *Paired Sample t-test* diperoleh signifikansi 0,000 kurang dari taraf signifikan (α) = 0,05 , maka H_0 ditolak. Artinya ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai sebelum perlakuan dengan rata-rata nilai sesudah perlakuan. Pada tabel t diperoleh t hitung negatif yaitu -12,005 artinya rata-rata sebelum perlakuan lebih rendah dari pada rata-rata sesudah perlakuan. Sehingga dapat disimpulkan terjadi peningkatan hasil belajar kelas kontrol dari *pre-test* ke *post-test*.

SMK Negeri 1 Kalasan menetapkan indikator keberhasilan belajar siswa adalah minimal 75% dari jumlah siswa yang mampu menyelesaikan soal diatas 75% (sesuai KKM). Berdasarkan perhitungan berikut hasil ketuntasan hasil belajar kelas kontrol sebelum dan sesudah perlakuan sebagai berikut:

Tabel 15. Persentase Ketuntasan Hasil Belajar Kelas Kontrol

Kelas	<i>Pre-test</i>		<i>Post-test</i>		Jumlah
	Tuntas	Tidak Tuntas	Tuntas	Tidak Tuntas	
Kontrol	0 (0%)	34 (100%)	25 (73,5%)	9 (26,5%)	34

Sumber: Data Penelitian diolah 2016

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil belajar pada pembelajaran Boga Dasar di kelas kontrol mengalami peningkatan ketuntasan dari sebelumnya 0% dan

setelah adanya tindakan naik menjadi 73,5%. Sehingga berkategori mencapai ketuntasan klasikal dan mengalami peningkatan ketuntasan sebesar 73,5%.

- b. Pengujian kelompok siswa yang mendapatkan perlakuan dengan modul (siswa kelas X jasa boga A) dalam proses pembelajaran akan memiliki skor rerata yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelompok siswa yang dalam proses pembelajarannya tanpa menggunakan modul. Berikut adalah hasil uji beda siswa kelas X jas boga A (kelas eksperimen) menggunakan uji-t:

Tabel 16. Uji *Paired t-test* Kelas Eksperimen

Variabel	t-hitung	Sig.	Level of Significant
<i>Pre-test & Post-test</i>	-15,791	0,000	0,05
N : 35			

Sumber: Data Primer Diolah, 2016

Berdasarkan tabel Paired Sample t-t est diperoleh signifikansi = 0,000 kurang dari taraf signifikan (α) = 0,05, maka H_0 ditolak . Artinya ada perbedaan yang signifikan antara rata- rata nilai sebelum perlakuan dengan rata- rata nilai sesudah perlakuan. Pada tabel t diperoleh t hitung negatif, yaitu - 17,091 yang artinya rata- rata sebelum perlakuan lebih rendah dari pada rata- rata sesudah perlakuan. Sehingga dapat disimpulkan terjadi peningkatan hasil belajar kelas eksperimen dari pre-test ke post-test.

SMK Negeri 1 Kalasan menetapkan indikator keberhasilan belajar siswa adalah minimal 75% dari jumlah siswa yang mampu menyelesaikan soal diatas 75% (sesuai KKM). Berdasarkan perhitungan berikut hasil ketuntasan hasil belajar kelas eksperimen sebelum dan sesudah perlakuan sebagai berikut:

Tabel 17. Persentase Ketuntasan Hasil Belajar Kelas Eksperimen

Kelas	<i>Pre-test</i>		<i>Post-test</i>		Jumlah
	Tuntas	Tidak Tuntas	Tuntas	Tidak Tuntas	
Kontrol	1 (2,8%)	34 (97,2%)	35 (100%)	0 (0%)	35

Sumber: Data Penelitian diolah 2016

Tabel di atas terlihat bahwa hasil belajar pada pembelajaran kelas eksperimen mengalami peningkatan ketuntasan dari sebelumnya mencapai ketuntasan 2,8% dan sesudah mencapai ketuntasan mencapai 100% sehingga berkategori mencapai ketuntasan klasikal dan mengalami peningkatan ketuntasan sebesar 97,2%.

Berdasarkan hasil analisis uji peningkatan ketuntasan hasil belajar di atas, maka hipotesis 1 ini dapat diterima yang menyatakan bahwa proses pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar dapat meningkatkan hasil belajar siswa kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan. Berdasarkan uji hipotesis 1 dapat disimpulkan bahwa pembelajaran dengan menggunakan modul dapat meningkatkan hasil belajar lebih tinggi dibandingkan tidak menggunakan modul.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

Pada penelitian ini menunjukkan bahwa pada kelas kontrol (kelas yang menggunakan modul) mendapatkan nilai rata-rata *pretest* sebesar 59,9 dengan nilai tertinggi 72 dan nilai terendah 40 sedangkan nilai rata-rata *posttest* sebesar 77,17 dengan nilai tertinggi 88 dan terendah 64. Sedangkan pada kelas eksperimen (kelas yang menggunakan modul) mendapatkan nilai rata-rata *pretest*

sebesar 59,5 dengan nilai tertinggi 76 dan nilai terendah 40, sedangkan nilai rata-rata *posttest* sebesar 88,17 dengan nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 76.

Berarti dapat disimpulkan bahwa pembelajaran yang menggunakan modul pembelajaran mempunyai efektifitas yang cukup baik daripada pembelajaran tanpa menggunakan modul. Hal ini dapat ditunjukkan dari hasil perhitungan rata-rata nilai *post test* pada kelas eksperimen lebih tinggi yaitu sebesar 88,17 sedangkan rata-rata kelas kontrol sebesar 77,17. Hasil uji *paired t-test*, yang didapat yaitu *sig.2 tailed* sebesar $0,000 < 0,05$ yang berarti bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai sebelum perlakuan (*pre-test*) dengan rata-rata nilai setelah perlakuan (*pos-test*) baik kelas eksperimen maupun kelas kontrol. Berdasarkan perbandingan selisih nilai rata-rata *post-test* dan *pre-test* pada kelas eksperimen dengan nilai rata-rata *post-test* dan *pre-test* pada kelas kontrol lebih tinggi kelas eksperimen yaitu sebesar 28,68 untuk kelas eksperimen > dari 17,23 untuk kelas kontrol. Ketuntasan belajar kelas eksperimen secara klasikal sebesar 100% > dari ketuntasan klasikal kelas kontrol yang hanya sebesar 73,5%. Mengacu pada batas ketuntasan secara klasikal yang ditetapkan SMK Negeri 1 Kalasan yaitu sebesar 75% maka proses pembelajaran dengan menggunakan modul dikatakan berhasil dan berkualitas karena hasilnya menunjukkan ketuntasan klasikal sebesar 100%.

Pengajaran modul akan membuka kesempatan bagi siswa untuk belajar menurut kecepatan dan cara masing-masing. Oleh sebab itu mereka menggunakan teknik yang berbeda-beda dalam memecahkan masalah dengan latar belakang pengetahuan dan kebiasaan masing-masing. Dengan adanya modul siswa diharapkan dapat berlatih mandiri, berani mengungkap

pendapat dan belajar mengembangkan logika berfikir dan penalarannya. Penggunaan modul dalam pembelajaran Boga Dasar ini adalah sebagai umpan balik (*feed back*) bagi siswa dan guru, bagi guru modul Boga Dasar dapat digunakan untuk mempermudah dalam memberikan atau menjelaskan materi sedangkan untuk siswa sebagai alat untuk belajar mandiri dan bertanggung jawab.

Suatu proses pengajaran bisa dikatakan berhasil apabila jika pelajaran itu bisa membangkitkan proses belajar yang efektif. Hasil belajar merupakan hasil dari suatu interaksi tindak belajar dan tindak mengajar. Hasil belajar digunakan guru untuk dijadikan ukuran atau kriteria dalam mencapai suatu tujuan pendidikan. Dari hasil penelitian ini menurut guru mata pelajaran Boga Dasar, bahwa pembelajaran dengan modul memberikan kemudahan dalam mengajar karena materi ini sangat lengkap sesuai SK dan KD yang ditempuh. Selain itu, modul membuat siswa menjadi lebih jelas dalam memahami materi karena materi yang disajikan didalam modul singkat dan jelas. Daya ingat siswa pada proses belajar meningkat akibat proses belajar mengajar dengan menggunakan modul. Kesimpulannya yaitu modul sebagai media dan sumber belajar lebih efektif terhadap hasil belajar siswa.

Di samping kelebihan yang diperoleh dengan menggunakan modul dalam belajar mengajar. Terdapat pula kendala-kendalanya. Kendala tersebut yaitu guru enggan untuk melepaskan cara-cara konvensional yaitu mengandalkan buku paket dan LKS sebagai media belajar dan ceramah sebagai metode yang selama ini dipakai.

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa dengan adanya modul pembelajaran dapat digunakan untuk meningkatkan gairah dan motivasi belajar siswa dan memungkinkan siswa belajar mandiri sesuai dengan kemampuan masing-masing. Sedangkan dengan modul guru berfungsi sebagai fasilitator dan mengarahkan siswa serta memberi motivasi dan pembimbing belajar siswa. Tujuan utama sistem modul adalah untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pembelajaran di sekolah, baik waktu, fasilitas, maupun tenaga guna mencapai tujuan secara optimal, dan dengan menggunakan modul siswa lebih mudah dalam memahami suatu permasalahan yang akan dibahas.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 1 Kalasan lebih efektif dan dapat meningkatkan hasil belajar. Dengan demikian hipotesis tindakan yang dikemukakan dapat diterima. Hasil tersebut secara rinci dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan berlangsung dengan baik dan dapat membantu siswa dalam mengikuti proses pembelajaran teori yang mempelajari tentang macam-macam teknik pengolahan makanan baik pada kelas eksperimen maupun kelas kontrol. Pada kelas kontrol yaitu kelas X JB B didapat nilai rata-rata *pretest* sebesar 59,94 sedangkan nilai rata-rata *posttest* sebesar 77,17 masih lebih rendah dibandingkan kelas eksperimen.
2. Pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan berlangsung dengan baik dan dapat membantu siswa dalam mengikuti proses pembelajaran teori yang mempelajari tentang macam-macam teknik pengolahan makanan baik pada kelas eksperimen maupun kelas kontrol. Pada kelas eksperimen yaitu kelas X JB A didapat nilai rata-rata *pretest* sebesar 59,54 sedangkan nilai rata-rata *posttest* sebesar 88,17 lebih tinggi dibandingkan kelas kontrol.
3. Pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan, dapat membedakan nilai rata-rata hasil belajar. Hal

ini dapat ditunjukkan dari hasil perhitungan dengan menggunakan uji *paired t-test*, hasil yang didapat yaitu *sig.2 tailed* sebesar $0,000 < 0,05$ dengan *t*-hitung $-15,791$ yang artinya rata-rata sebelum menggunakan modul lebih rendah dibandingkan rata-rata setelah menggunakan modul yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima yaitu pembelajaran menggunakan modul lebih efektif dibandingkan pembelajaran yang tidak menggunakan modul. Dari uji tersebut terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai sebelum perlakuan (*pre-test*) dengan rata-rata nilai setelah perlakuan (*post-test*) baik kelas eksperimen maupun kelas kontrol. Berdasarkan perbandingan selisih nilai rata-rata *post-test* dan *pre-test* pada kelas eksperimen dengan nilai rata-rata *post-test* dan *pre-test* pada kelas kontrol lebih tinggi kelas eksperimen yaitu sebesar $28,68$ untuk kelas eksperimen $>$ dari $17,23$ untuk kelas kontrol. Artinya ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai kelompok eksperimen dan kelompok kontrol.

B. Impikasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwaterdapat perbedaan peningkatan hasil belajar dengan penerapan pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 1 Kalasan. Hasil belajar siswa yang diperoleh pada kelas eksperimen dengan kelas kontrol dilihat dari rata-rata *post-test* dari kedua kelas tersebut hasilnya lebih tinggi kelas eksperimen. Hal ini membuktikan bahwa siswa perlu model pembelajaran yang lebih menarik, mudah dipahami, membuat siswa mudah menguasai materi, dan tidak membosankan yang dapat menumbuhkan interaksi antara guru dengan siswa dan siswa dengan siswa, guna mencapai tujuan pembelajaran

sehingga siswa akan lebih paham serta dapat menguasai materi. Selain itu juga dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada pelajaran Boga Dasar.

Pembelajaran dengan modul memberikan kemudahan dalam mengajar karena materi ini sangat lengkap sesuai SK dan KD yang ditempuh. Selain itu, modul membuat siswa menjadi lebih jelas dalam memahami materi karena materi yang disajikan didalam modul singkat dan jelas. Daya ingat siswa pada proses belajar meningkat akibat proses belajar mengajar dengan menggunakan modul. Kesimpulannya yaitu modul sebagai media dan sumber belajar lebih efektif terhadap hasil belajar siswa.

Berdasarkan kesimpulan di atas maka hasil penelitian ini yaitu: melalui pembelajaran menggunakan modul terbukti sebagai model pembelajaran yang lebih efektif serta dapat melatih siswa untuk belajar secara mandiri baik saat di sekolah maupun di rumah, melatih siswa untuk siap dalam pembelajaran, menjadikan siswa berpartisipasi aktif selama kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung sehingga demikian dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka hasil penelitian ini adalah penerapan pembelajaran menggunakan modul terbukti dapat meningkatkan hasil belajar siswa dan kegiatan pembelajaran menjadi semakin efektif.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini tidak terlepas dari adanya keterbatasan. Berdasarkan hasil penelitian terdapat adanya beberapa keterbatasan dalam penelitian yang berjudul "Efektivitas Pembelajaran Menggunakan Menggunakan Modul untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan". Keterbatasan-keterbatasan tersebut antara lain:

1. Penelitian ini hanya dibatasi pada efektivitas penggunaan modul serta hasil pembelajaran menggunakan modul pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan, padahal masih banyak media pembelajaran lain yang cocok untuk diterapkan dan masih banyak masalah pembelajaran lain yang dapat diteliti.
2. Penelitian ini hanya diterapkan pada kompetensi dasar macam-macam teknik pengolahan makanan, padahal masih banyak kompetensi dasar lain dalam mata pelajaran Boga Dasar.
3. Hasil belajar pada mata pelajaran Boga Dasar pada kompetensi dasar macam-macam teknik pengolahan makanan tidak dapat mencerminkan hasil belajar siswa secara umum.

D. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul "Efektivitas Pembelajaran Menggunakan Modul Terhadap Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan", dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk lebih meningkatkan hasil belajar siswa di SMK Negeri 1 Kalasan dengan cara guru menerapkan pembelajaran menggunakan modul merupakan pilihan alternatif untuk meningkatkan hasil belajar siswa selain menggunakan cara-cara konvensional yang selama ini dipakai, sehingga dengan menggunakan modul pembelajaran ada timbal balik antara siswa dan guru, maka situasi belajar mengajar di kelas semakin menarik dan siswa semakin aktif.

2. Pembelajaran Boga Dasar hendaknya dilakukan dengan cara menerapkan model pembelajaran yang bervariasi agar siswa menjadi termotivasi untuk belajar. Salah satu teknik pembelajaran yang dapat digunakan guru dalam pembelajaran Boga Dasar adalah pembelajaran menggunakan modul.
3. Model pembelajaran dengan menggunakan modul dapat diterapkan pada mata pelajaran yang lainnya tidak hanya mata pelajaran Boga Dasar saja, karena pembelajaran menggunakan modul dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Majid. (2014). *Pembelajaran Tematik Terpadu*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya.
- Anwar Ilham. (2010). *Pengembangan Bahan Ajar. Bahan Kuliah Online*. Direktori UPI. Bandung.
- A.O Simangunsong. (1992). *Metode Pembelajaran dan Teknik Belajar Melalui Modul*. Jakarta: Balai Pustaka.
- B Suryosubroto. (2002). *Mengenal Pengajaran disekolah dan Pendekatan Baru dalam Proses Belajar mengajar*. Jakarta: Balai Pustaka.
- B Suryobroto. (2009). *Proses Belajar Mengajar di Sekolah*. Jakarta: RinekaCipta.
- Cece Wijaya. (1992). *Upaya Pembaharuan dalam pendidikan dan Pengajaran*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Djamarah & Syaiful Bahri. (2008). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djarwanto. (2003). *Statistik Non Parametik*. Bandung: BPFE.
- Duwi Priyatno. (2010). *Cara Kilat Belajar Ananlisis Data*. Yogyakarta: ANDI
- E Mulyasa. (2004). *Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- E Mulyasa. (2010). *Efektivitas Pembelajaran di Sekolah*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Eko Putro Widoyoko. (2009). *Evaluasi Program Pembelajaran*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta
- Endang Mulyatiningsih. (2013). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Hamid Darmadi. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alphabeta: Bandung.
- Harry Firman. (2010). *Pembelajaran Berbasis Teknologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Heri Rahyubi. (2014). *Teori-teori Belajar dan Aplikasi Pembelajaran Motorik*. Bandung: Nusa Media.
- Jamil Suprihatiningrum. (2014). *Strategi Pembelajaran*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Jogiyanto. (2012). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Nana Sudjana. (2002). *Media Pengajaran (Penggunaan dan Pembuatannya)*. Bandung: Sinar Baru Anglesindo.

- Nana Sudjana. (2016). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nasution S. (2005). *Berbagai Pendekatan Dalam proses Belajar dan Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Priyatno. (2010). *Cara Belajar Kilat Analisis Data*. Yogyakarta : Andi.
- Punaji Setyosari. (2010). *Instrumen Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Punaji Setyosari. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta: Kencana.
- Roestiyah. 2008. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- Slameto. (2010). *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Reineka Cipta.
- Sudaryono. Gaguk Margono. & Wardani Rahayu. (2013). *Pengembangan Instrumen Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka
- Sukiman. (2012). *Pengembangan Sistem Evaluasi*. Insan Madani: Yogyakarta.
- Suparman. (2011). *Desain Instruksional*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suryaningsih. (2010). *Pengantar Pembelajaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tjipto. (2011). *Peningkatan dan Pengembangan Pendidikan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Vembriarto. (2010). *Macam-macam Media Pembelajaran*. Karnisius. Yogyakarta.
- Wina Sanjaya. (2008). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Gravinda Persada.
- Winkel. 2009. *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta : Media Abadi
- Yunus H A. *Teori-teori Belajar Dan Aplikasi Pembelajaran Motorik*. Referens: Majalengka.

LAMPIRAN 1 : KI, KD dan Silabus

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN BOGA DASAR

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
<p>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p>	<p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>3.4. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan</p> <p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun.</p> <p>3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah.</p> <p>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p> <p>3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia</p>
<p>4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>	<p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p> <p>4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p> <p>4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk</p>

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan(alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan(pesawat memasak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, , cara menggunakan, cara perawatan dan apakah hubungan antar peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Alat masak dan pesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan • Macam – macam Pesawat memasak
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak 	<p>pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)					
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)					
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menanganai kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	5 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	kental dan cair)	<p>penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		
3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan					
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	Potongan bahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan</p>	Tehnik pengolahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan teknik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan</p>	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk garnish

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan <i>garnish</i> makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara <i>garnish</i> makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		<p>makanan dan minuman</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha	Alas hidangan dari lipatan daun	Mengamati :	Observasi	4 minggu	Sumber:

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto • Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan alas hidangan dari lipatan daun

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Mendeskripsikan jenis,</p>	Wadah hidangan dari sayuran dan buah	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	6 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto • Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		<p>turunanannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	Indonesia		
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanansambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal Persiapan pembuatan sambal Teknik pembuatan macam – macam sambal Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi, hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia	Kiat – kiat membuat macam – macam sambal				
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia					

LAMPIRAN 2: RPP

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	:	SMKN 1 Kalasan
Kelas / Semester	:	X /2
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Materi Pokok	:	Teknik pengolahan makanan
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya

Indikator:

- 1.2.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang mengolah dan menyajikan makanan.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.
- 2.1.3 Dapat Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.4** Menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian memasak
- 3.1.2 Dapat menjelaskan pengertian dari metode *moist-heat/wet cooking*
- 3.1.3 Dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *moist-heat/wet cooking*
- 3.1.4 Dapat menjelaskan pengertian dari *dry-heat cooking*
- 3.1.5 Dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *dry-heat cooking*

KD KI – 4 (Keterampilan)

4.1 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

- C. • Tujuan Pembelajaran
1. Melalui pengamatan film, video, gambar, membaca buku tentang jenis usaha boga peserta didik dapat Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan boga dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah dalam pembelajaran boga dasar.
 3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian memasak.
 4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian dari metode *moist-heat/wet cooking*.
 5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *moist-heat/wet cooking*.
 6. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian dari *dry-heat cooking*.
 7. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *dry-heat cooking*.
 8. Melalui praktik boga dasar, peserta didik dapat melakukan berbagai teknik pengolahan makanan.
- D Materi Pembelajaran
1. Pengertian memasak
 2. Berbagai macam teknik memasak dari metode *moist-heat/wet cooking*
 3. Berbagai macam teknik memasak dari metode *dry-heat cooking*.
- E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: *Jigsaw*

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : power point, proyektor
2. Sumber Belajar : internet

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Mengecek kehadiran peserta didik 3. Menanyakan kabar peserta didik 4. Membagikan soal <i>pretest</i> untuk langsung dikerjakan oleh peserta didik 5. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan berbagai macam teknik pengolahan makanan. 6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran 	30 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai macam teknik pengolahan makanan. <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan perbedaan teknik pengolahan makanan. 	255 menit

	<p>Mengumpulkan Data:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik yang sudah terbagi dalam kelompok mendiskusikan tentang berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan. 2. Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/persitiwa yang terjadi di kelas. <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan. 2. Menyimpulkan hasil diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setiap kelompok melakukan analisis hasil diskusi kelompok tentang macam-macam potongan sayuran, alat yang digunakan, teknik membuatnya serta kriteria hasilnya. 2. Setiap kelompok menyimpulkan hasil diskusi kelompok sebelum dipresentasikan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok 2. Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok 3. Peserta didik mengerjakan soal <i>posttest</i> 	
Kegiatan Penutup	1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.	20 menit

	<p>2. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>4. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>5. Menyanyikan lagu daerah</p> <p>6. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	
--	---	--

H. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

Bentuk Instrumen: Tes Tulis (objektif dan uraian)

3. Rubrik Penilaian

Yogyakarta, Maret 2016

Retno Fauziah

NIM. 12511241008

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMKN 1 Kalasan
Kelas / Semester	: X /2
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Materi Pokok	: Teknik pengolahan makanan
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit

A Kompetensi Inti

5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
6. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
7. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
8. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya

Indikator:

- 1.2.2 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas

keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang mengolah dan menyajikan makanan.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.
- 2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.4 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.1.5 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah.
- 2.1.6 Dapat Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.5 Menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan

Indikator:

- 3.1.6 Dapat menjelaskan pengertian memasak
- 3.1.7 Dapat menjelaskan pengertian dari metode *moist-heat/wet cooking*
- 3.1.8 Dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *moist-heat/wet cooking*
- 3.1.9 Dapat menjelaskan pengertian dari *dry-heat cooking*
- 3.1.10 Dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *dry-heat cooking*

KD KI – 4 (Keterampilan)

- 8.1 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

C. • Tujuan Pembelajaran

9. Melalui pengamatan film, video, gambar, membaca buku tentang jenis usaha boga peserta didik dapat Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan boga dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
10. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian sikap ilmiah dalam pembelajaran boga dasar.
11. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian memasak.
12. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian dari metode *moist-heat/wet cooking*.
13. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *moist-heat/wet cooking*.
14. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian dari *dry-heat cooking*.
15. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan berbagai macam teknik pengolahan makanan dari metode *dry-heat cooking*.
16. Melalui praktik boga dasar, peserta didik dapat melakukan berbagai teknik pengolahan makanan.

D Materi Pembelajaran

4. Pengertian memasak
5. Berbagai macam teknik memasak dari metode *moist-heat/wet cooking*
6. Berbagai macam teknik memasak dari metode *dry-heat cooking*.

E. Metode Pembelajaran

4. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
5. Model : *Discovery Learning*

6. Metode: *Jigsaw*

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

3. Media : modul, power point, proyektor

4. Sumber Belajar : Modul boga dasar

H. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>7. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.</p> <p>8. Mengecek kehadiran peserta didik</p> <p>9. Menanyakan kabar peserta didik</p> <p>10. Membagikan soal <i>pretest</i> untuk langsung dikerjakan oleh peserta didik</p> <p>11. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan berbagai macam teknik pengolahan makanan.</p> <p>12. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, dan scenario pembelajaran</p> <p>13. Pembelajaran dimulai dengan menggunakan modul Boga Dasar</p>	30 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> <p>2. Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai macam teknik pengolahan makanan.</p> <p>Menanya :</p> <p>2. Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan perbedaan teknik pengolahan makanan.</p>	255 menit

	<p>Mengumpulkan Data:</p> <p>3. Peserta didik yang sudah terbagi dalam kelompok mendiskusikan tentang berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan yang terdapat dalam modul.</p> <p>4. Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/persitiwa yang terjadi di kelas.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <p>3. Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>4. Menyimpulkan hasil diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>3. Setiap kelompok melakukan analisis hasil diskusi kelompok tentang macam-macam potongan sayuran, alat yang digunakan, teknik membuatnya serta kriteria hasilnya.</p> <p>4. Setiap kelompok menyimpulkan hasil diskusi kelompok sebelum dipresentasikan</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>4. Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p> <p>5. Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</p> <p>6. Peserta didik mengerjakan soal <i>posttest</i></p>	
Kegiatan Penutup	7. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.	20 menit

	<p>8. Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan</p> <p>9. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</p> <p>10. Peserta didik memperoleh apresiasi dari guru.</p> <p>11. Menyajikan lagu daerah</p> <p>12. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.</p>	
--	---	--

I. Penilaian

4. Jenis/ Teknik Penilaian

Penilaian Pengetahuan: Tes Tulis

5. Bentuk Instrumen dan Instrumen

Bentuk Instrumen: Tes Tulis (objektif dan uraian)

6. Rubrik Penilaian

Yogyakarta, Maret 2016

Retno Fauziah
NIM. 12511241008

LAMPIRAN 3: MODUL BOGA DASAR

Kd: Macam-macam Teknik Pengolahan Makanan

Boga Dasar 1

BAB 2

Kegiatan Belajar 6

METODE DASAR MEMASAK (BASIC METHODS OF COOKERY)

Tentunya kalian pernah membantu ibu atau bapakmu memasak di dapur. Pada saat memasak, kalian menggunakan beberapa metode memasak. Dalam bab ini, kalian akan belajar *basic method of cookery* (metode dasar memasak). Pertama, marilah kita memahami tentang pengertian memasak.



A. Apakah yang dimaksud dengan memasak ?

Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan. Menurut para ahli kuliner, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safe to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*).

Tujuan memasak adalah :

1. Membuat bahan makanan lebih mudah untuk dicerna dalam tubuh kita.
2. Membuat makanan aman untuk dimakan.
3. Meningkatkan rasa dan aroma pada makanan.
4. Meningkatkan penampilan dan warna pada makanan tersebut.
5. Melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.



INGATLAH

Ada beberapa istilah yang sering digunakan, diantaranya :

- *Cookery*, adalah seni memasak seperti : *French Cookery, American Cookery*.
- *Cooker* adalah alat memasak.
- *Cookies* adalah sejenis kue kering manis, produk *pastry* yang biasa digunakan untuk menyertai *ice cream* atau makanan lainnya.
- *Cook* adalah juru masak atau disebut juga *chef*.
- *Over Cooking* adalah proses memasak yang kelebihan panas dan waktu.

- *Over Cooked* adalah dimasak terlalu matang.
- *Undercooked* atau *underdone* adalah dimasak tidak terlalu matang, seperti ; *spaghetti* dan proses tersebut disebut *al dente*.
- *Carry Over Cooking* adalah proses pematangan yang terus berlanjut meskipun makanan sudah diangkat dari alat masaknya. Contoh : telur rebus setengah matang akan menjadi matang jika diletakkan di piring, karena di dalam telur tersebut terjadi proses panas yang berkelanjutan. Hal ini juga berlaku untuk bahan-bahan seperti : daging, dan sayur. Untuk mencegahnya, bahan yang direbus harus segera dimasukkan ke dalam air es setelah direbus.

Sebelum memasak, kita perlu mempersiapkan diri, juga menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan (*Mise en Place*). Tahapan ini bisa saja terlewati semua/berhenti pada tahap tertentu.

Tahap-tahap persiapan memasak meliputi :

1. Penimbangan (*weighting*).
2. Pencucian (*washing*).
3. Pengupasan/penyiangan (*peeling/trimming*).
4. Pemotongan (*cutting*).
5. Memeras (*squeeze*).
6. Menyaring (*sifting*).
7. Mengocok (*whisk*).
8. Mencampur (*toss/mixing*).
9. Merendam dengan bumbu (*marinade*).
10. Adonan penggorengan (*frying butter*).
11. Menggiling (*grind*).
12. Pembumbuan (*seasoning*).



B. Teknik Memasak !

Teknik memasak terbagi menjadi dua yaitu : *moist-heat/wet cooking* (panas basah) dan *dry-heat* (panas kering). Metode *moist-heat/wet cooking* adalah metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap. Metode *dry-heat* adalah metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban. Metode ini terbagi menjadi dua yaitu : dengan lemak dan tanpa lemak.

a. Metode *Moist-Heat/Wet Cooking* (Panas Basah)

Yang termasuk metode *moist-heat/wet cooking* adalah :

- a. *Boiling*
- b. *Simmering*

- c. *Poaching*
- d. *Blanching*
- e. *Steaming*
- f. *Braising*
- g. *Stewing*

b. Metode Dry-Heat Cooking (Panas Kering)

Yang termasuk metode *dry-heat cooking* adalah :

- a. *Baking*
- b. *Grilling/Broiling*
- c. *Roasting*
- d. *Sautéing*
- e. *Deep Frying*
- f. *Shallow Frying / Pan Frying*









Uji Diri




1. Perhatikan gambar di bawah ini ! Ada berbagai metode memasak yang terlihat pada gambar !
2. Lengkapilah tabel di bawah ini dengan benar !

NO.	METODE MEMASAK	SUHU	KETERANGAN
1.	 <p>Sumber : naturesnurtureblog.com</p>		

NO.	METODE MEMASAK	SUHU	KETERANGAN
2.	 <p>Sumber : kitchenadventures.com</p>		
3.	 <p>Sumber : ifood.tv</p>		
4.	 <p>Sumber : www.wikihow.com</p>		

NO.	METODE MEMASAK	SUHU	KETERANGAN
5.	 <p>Sumber : ifood.tv</p>		
6.	 <p>Sumber : newportnaturalhealth.com</p>		
7.	 <p>Sumber : ifood.tv</p>		

NO.	METODE MEMASAK	SUHU	KETERANGAN
8.	 <p>Sumber : ifood.tv</p>		
9.	 <p>Sumber : en.wikipedia.org</p>		
10.	 <p>Sumber : commons.wikimedia.org</p>		

NO.	METODE MEMASAK	SUHU	KETERANGAN
11.	 <p>Sumber : www.wikihow.com</p>		
12.	 <p>Sumber : uncrate.com</p>		
13.	 <p>Sumber : www.flickr.com</p>		



C. Hal-hal yang harus diperhatikan pada proses memasak !

a. Baking

- *Oven* harus dipanaskan terlebih dahulu.
- Pintu oven jangan sering dibuka–tutup.
- Pintu *oven* jangan dibanting waktu proses pemasakan sedang berlangsung.
- Atur suhu dengan tepat, alat kontrol suhu harus bekerja secara sempurna.
- Jangan membuka *oven* terlalu cepat sebelum makanan masak.
- Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan.
- Suhu untuk proses memasak secara baking :

NO.	BAHAN	SUHU
1.	<i>Baked Potatoes</i>	200° C
2.	<i>Bread</i>	200° C
3.	<i>Sponge</i>	195° C
4.	<i>Biscuit/Cookies/Cake</i>	180° C
5.	<i>Pudding</i>	170° C
6.	<i>Fish</i>	100° C
7.	<i>Vegetable</i>	100° C

b. Deep Frying

Deep frying dapat dilakukan dengan beberapa cara :

- *French Style*
Bahan makanan di marinade, diberi lapisan tepung, lalu digoreng, contoh : *fried chicken*.
- *English Style*
Bahan makanan yang akan digoreng di marinade, lalu di *bread crumb*. *Bread crumb* dapat dilakukan 1 atau 2 kali. Contohnya : *croquette, breaded chicken*.
- *Orly Style*
Bahan makanan yang akan digoreng dimasukkan kedalam adonan *frying butter* (campuran dari tepung, telur, cairan), kemudian digoreng.
- *Liquid Style*
Adonan seperti *frying butter*. Cetakan dimasukkan kedalam minyak panas, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam *frying butter*, lalu digoreng. Contoh : *banana fritters*.

- Cara Menggoreng Langsung
Bahan makanan setelah di marinade atau tanpa di marinade langsung di goreng. Contoh : potato *chips*.

D. Rangkuman

Tujuan memasak adalah membuat bahan makanan lebih mudah untuk dicerna dalam tubuh kita, membuat makanan aman untuk di makan, meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, meningkatkan penampilan dan warna pada makanan, melengkapi/menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.

Sebelum dimasak, kita perlu mempersiapkan diri, dan juga menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan (*Mise en Place*). Tahap-tahap persiapan memasak meliputi : penimbangan (*weighting*), pencucian (*washing*), pengupasan/penyiangan (*peeling/trimming*), pemotongan (*cutting*), memeras (*squeeze*), menyaring (*sifting*), mengocok (*whisking*), mencampur (*toss/mixing*), merendam dengan bumbu (*marinade*).

Teknik memasak dibagi menjadi dua, yaitu : *moist-heat/wet cooking* (panas basah) dan *dry-heat cooking* (panas kering). Yang termasuk *moist-heat/wet cooking* adalah : *boiling, simmering, poaching, blanching, steaming, braising, dan stewing*.


Yang termasuk *dry-heat cooking* adalah : *baking, grilling/broiling, roasting, sautéing, deep frying, dan shallow frying/pan frying*.

E. Evaluasi Kegiatan Belajar 6

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Jelaskan apa tujuan dari memasak !
2. Jelaskan teknik pengolahan basah, dan berikan 4 contohnya.
3. Jelaskan teknik pengolahan dengan menggunakan teknik pengolahan kering, berikan 3 contohnya.
4. Apakah yang harus diperhatikan jika kalian menggunakan teknik *baking* ! Jelaskan mengapa !
5. Ada beberapa cara apabila kalian memasak dengan teknik *deep frying*. Jelaskan dan berikan contohnya !

4. Sebutkan salah satu tujuan memasak?
 - a. Meningkatkan rasa dan aroma pada makanan
 - b. Memperbanyak resep masakan
 - c. Meningkatkan harga jual bahan makanan
 - d. a, b dan c benar semua
5. Istilah yang digunakan pada makanan yang terlalu matang dimasak adalah...
 - a. *Carry Over Cooking*
 - b. *Undercooked*
 - c. *Underdone*
 - d. *Over Cooked*
6. Jelaskan pengertian dari *dry-heat cooking*!
 - a. Metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap.
 - b. Metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui api.
 - c. Metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui energi listrik.
 - d. Metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban.
7. Jelaskan pengertian dari *moist-heat/wet cooking*!
 - a. Metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui air (kuah, saos, dan lain-lain) atau uap.
 - b. Metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui api.
 - c. Metode dimana panas dihantarkan pada makanan melalui energi listrik.
 - d. Metode dimana panas dihantarkan oleh udara panas, logam panas, radiasi atau minyak tanpa menggunakan air atau kelembaban.
8. Dibawah ini yang termasuk metode *moist-heat/wet cooking* adalah.....
 - a. *Boiling, poaching, baking*
 - b. *Poaching, stewing, steaming*
 - c. *Grilling, roasting, deep frying*
 - d. *Boiling, roasting, baking*

9. apabila kita akan membuat *stock*, maka teknik masak yang digunakan adalah....
- Steaming*
 - Simmering*
 - Poaching*
 - Boiling*
10. Merebus umbi-umbian seperti kentang dan ubi ungu menggunakan teknik.....
- Poaching*
 - Simmering*
 - Boiling*
 - Steaming*
11. Dibawah ini yang menggunakan teknik memasak *steaming* adalah.....
- Membakar ikan
 - Merebus kentang
 - Melelehkan coklat
 - Mengukus brownis
12. Menggoreng ikan, tahu, tempe dan aneka lauk lainnya menggunakan teknik....
- Baking*
 - Deep frying*
 - Sautening*
 - Shallow frying*
13. Dibawah ini yang termasuk metode *dry-heat cooking* adalah....
- Stewing, blanching, steaming*
 - Baking, roasting, grilling*
 - Deep frying, boiling, baking*
 - Blanching, grilling, roasting*
14.  Perhatikan gambar disamping!
Suhu yang digunakan untuk merebus bayam adalah...
- 110° C
 - Kurang dari 100° C
 - 180° C
 - 200° C
15. Contoh masakan yang menggunakan teknik *deep frying* dengan cara *french Style* adalah.....
- Fried chicken*
 - Sate
 - Pastel
 - Sandwich*

16. Jelaskan pengertian *Shallow frying!*
- Memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak
 - Memasak bahan makanan dengan menggunakan air yang banyak
 - Teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar
 - Teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan banyak lemak dalam wajan datar
17. Dalam memasak sate, teknik memasak yang digunakan adalah....
- Grilling*
 - Roasting*
 - Baking*
 - Deep friying*
18. Jelaskan persamaan dan perbedaan antar teknik *baking* dengan teknik *roasting!*
- Sama-sama menggunakan oven, dalam teknik *baking* tidak menggunakan lemak sedangkan teknik *roasting* menggunakan lemak.
 - Sama-sama bahan langsung dibakar diatas api, dalam teknik *baking* tidak menggunakan lemak sedangkan teknik *roasting* menggunakan lemak.
 - Sama-sama bahan langsung dibakar diatas api, dalam teknik *baking* menggunakan lemak sedangkan teknik *roasting* tidak menggunakan lemak.
 - Sama-sama menggunakan oven, dalam teknik *baking* menggunakan lemak sedangkan teknik *roasting* tidak menggunakan lemak.

19.



Perhatikan gambar disamping!
Gambar disamping adalah hidangan yang teknik memasaknya menggunakan teknik....

- Boiling*
- Blanching*
- Poaching*
- Stewing*

20.



Perhatikan gambar disamping!
Teknik yang digunakan untuk menumis *chop onion* adalah....

- a. *baking*
 - b. *Grilling*
 - c. *Roasting*
 - d. *Sauteing*
21. Hidangan yang menggunakan teknik deep frying dengan cara English style adalah.....
- a. *Fried chicken*
 - b. *Resol mayo*
 - c. *Banana fritters*
 - d. *Chicken steak*
22. Berapa suhu yang digunakan pada teknik *baking* untuk membuat *biscuit* atau *cookies* adalah.....
- a. 80° C
 - b. 150° C
 - c. 180° C
 - d. 200° C
23. *Baked potatoes* menggunakan teknik memasak.....
- a. *Baking*
 - b. *Grilling*
 - c. *Roasting*
 - d. *Sautening*
24. Jelaskan pengertian *blanching*!
- a. Merebus sebentar bahan makanan dalam air mendidih
 - b. Teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.
 - c. Teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair dengan api kecil
 - d. Teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan panci tim
25. Dibawah ini adalah hal-hal yang harus diperhatikan saat menggunakan teknik *baking*, kecuali.....
- a. Oven harus dipanaskan terlebih dahulu
 - b. Mengatur suhu yang tepat
 - c. Sering membuka-tutup oven
 - d. Waktu memasak harus sesuai dengan ketentuan

Selamat mengerjakan

LAMPIRAN 5: Rubrik Penilaian

RUBRIK PENILAIAN SOAL PILIHAN GANDA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X JASA BOGA SMK NEGERI 1 KALASAN

NO	SUB INDIKATOR	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Menjelaskan pengertian memasak	<ul style="list-style-type: none">- Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat.- Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat.	4 0
2.	Menjelaskan pencegahan agar hidangan tidak <i>carry over cooking</i>	<ul style="list-style-type: none">- Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat.- Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat.	4 0
3.	Mengurutkan tahapan persiapan memasak	<ul style="list-style-type: none">- Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat.- Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat.	4 0
4.	Menyebutkan tujuan memasak	<ul style="list-style-type: none">- Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat.- Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat.	4 0

5.	Menyebutkan istilah tentang makanan yang terlalu matang dimasak	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
6.	Menjelaskan pengertian dari <i>dry-heat cooking</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
7.	Menjelaskan pengertian dari <i>moist-heat/wet cooking</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
8.	Memilih beberap teknik yang termasuk metode <i>moist-heat/wet cooking</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
9.	Menyebutkan teknik yang digunakan dalam pembuatan <i>stock</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0

10.	Menyebutkan teknik yang digunakan untuk merebus sayuran seperti bayam, sawi dan brokoli	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
11.	Mengaplikasikan teknik <i>steaming</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
12.	Mengaplikasikan teknik <i>Deep frying</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
13.	Memilih beberapa teknik yang termasuk metode <i>dry-heat cooking</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
14.	Mengamati gambar tentang suhu yang dibutuhkan untuk teknik <i>boiling</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang 	4 0

		kurang tepat.	
15.	Menyebutkan contoh yang menggunakan teknik <i>deep frying</i> dengan cara <i>french Style</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
16.	Menjelaskan pengertian <i>Shallow frying</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
17.	Menyebutkan teknik yang digunakan untuk memasak sate	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
18.	Menjelaskan persamaan dan perbedaan antar teknik <i>baking</i> dengan teknik <i>roasting</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
19.	Mengamati sebuah gambar untuk menyebutkan teknik masak yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa 	4 0

		memilih jawaban yang kurang tepat.	
20.	Mengamati sebuah gambar untuk menyebutkan teknik masak yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
21.	Menyebutkan hidangan dari cara memasak dengan cara <i>English style</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
22.	Menyebutkan suhu yang digunakan untuk membuat <i>biscuit</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
23.	Menyebutkan salah satu teknik memasak dari <i>baked potatoes</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat. 	4 0
24.	Menjelaskan pengertian <i>blanching</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. 	4

		- Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat.	0
25	Memilih option yang salah dari prosedur saat melakukan teknik <i>baking</i>	- Kriteria sangat baik, siswa mampu memilih jawaban yang tepat. - Kriteria kurang baik, siswa memilih jawaban yang kurang tepat.	4 0

Cara menghitung nilai= total semua skor x 4

$$25 \times 4 = 100$$

LAMPIRAN 6: Daftar Nilai Boga Dasar

Kelas X Jasa Boga A Kd: Macam-macam Teknik Mengolah Makanan Tahun Ajaran 2015/2016

No	Nama	Nilai	
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-Test</i>
1	Aditya Purwaning Rizky	64	84
2	Amalia Azizah	64	76
3	Ananda Sholiha A	44	88
4	Asyifa Jauhara	68	76
5	Chesa Anandya R	56	76
6	Dian Octavia	68	84
7	Diana An Anafi Nur	52	96
8	Dina Gustina	64	100
9	Dwi Intan Sari	68	84
10	Erzal Asdi Y.A	56	84
11	Frida Cahya Kusuma	68	96
12	Fitriana Eka S	56	96
13	Hesti Wandasari	76	100
14	Ika Wijayanti	56	92
15	Inza Kasyifa	40	88
16	Jaya Kusuma Jatmiko	60	96
17	Lina Uswatun Khasanah	64	96
18	Maya Rachmawati	60	88
19	Meliana Nur K	60	96
20	Mufida Nur Istiqomah	56	92
21	Mugiyanti	52	96
22	Nino Warta Pamungkas	68	80
23	Nisvia Muzaizana	56	80
24	Novita Anggraini	48	92
25	Nurma Setyaningrum	72	92
26	Nurul Hidayah	52	76
27	Puan Marlina	56	80
28	Riswanda Amalia	68	88
29	Rita Istiningsih	52	84
30	Rizka Karlina	60	78
31	Rizky Pratama	56	88
32	Salsabila	64	80
33	Sekar Nurmala Intan	64	96

No	Nama	Nilai	
34	Sih Miati	52	88
35	Syifanuraini Hasnah	64	100
Jumlah		2084	3086
Rata-rata		59,5	88,1

Kelas X Jasa Boga A
Kd: Macam-macam Teknik Mengolah Makanan
Tahun Ajaran 2015/2016

No	Nama	Nilai	
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-Test</i>
1	Agmel Ratindra H	52	76
2	Annita Putri Kumala	44	72
3	Anna Dyah Sekarayu	68	80
4	Annisa Nur Pratiwi	64	80
5	Arum Sari	52	76
6	Aryo Dimas A	64	76
7	Ayu Nurmaida	56	80
8	Ayu Rahmawati	68	72
9	Ayu Permatasari	60	76
10	Desi Rianita	72	84
11	Diah Ayu K	52	76
12	Dila Nurhana M	60	64
13	Evi Susilawati	56	84
14	Fajar Egatama	52	76
15	Gemma Rahima	64	84
16	Heni Ambarwati	68	72
17	Kristi Lia R	56	80
18	Like Ermawati	64	80
19	Nadian Perwitasari	68	76
20	Nurmania Isnaniwati	64	68
21	Putu Octavia L.A	68	80
22	Radhiya Fitriaviria	64	84
23	Ranny Nurcahayani	52	76
24	Rasya N.A	70	80
25	Rika Andriyani	68	76
26	Rina Susanti	68	76
27	Rizky Al Hafid	48	72
28	Rizky Doni S	56	72
29	Rofiah	72	88
30	Rohana Mustika W	56	72
31	Suci Indahsari	64	80
32	Tri Wulandhari	56	84
33	Umi Puspitasrini	40	78
34	Utari Enggalwati	52	72

Jumlah	2038	2622
Rata-rata	59,94118	77,11765

LAMPIRAN 7: Hasil Uji Normalitas dan Uji Homogenitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pretest_X_J BA	Posttest_ X_JBA	Pretest_X _JBB	Posttest_X _JBB
N		35	35	34	34
Normal	Mean	59.54	88.17	59.94	77.12
Parameters	Std. Deviation	7.927	7.706	8.217	5.145
a					
Most	Absolute	.142	.159	.189	.149
Extreme	Positive	.130	.113	.125	.145
Differences	Negative	-.142	-.159	-.189	-.149
Kolmogorov-Smirnov Z		.838	.943	1.104	.871
Asymp. Sig. (2-tailed)		.336	.484	.175	.435

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Oneway

Test of Homogeneity of Variance

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Pre-Test X JB A	1.022	1	68	.244
Post-Test X JB A	3.763	1	68	.302
Pre-Test X JB B	.462	1	68	.467
Post-Test X JB B	4.292	1	68	.196

LAMPIRAN 8: Statistik Deskriptif

Descriptives

		Statistics			
		Pretest_X_JBB	Posttest_X_JB B	Pretest_X_JBA	Posttes_X_JB A
N	Valid	34	34	35	35
	Missing	1	1	0	0
Mean		59.94	77.12	59.54	88.17
Median		62.00	76.00	60.00	88.00
Mode		64 ^a	76	56	96
Std. Deviation		8.217	5.145	7.927	7.706
Variance		67.512	26.471	62.844	59.382
Minimum		40	64	40	76
Maximum		72	88	76	100
Sum		2038	2622	2084	3086

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

LAMPIRAN 9: Hasil Uji Hipotesis

1. Hipotesis 1 (Peningkatan Hasil Belajar)

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_X_JBB	59.94	34	8.217	1.409
	Posttest_X_JBB	77.12	34	5.145	.882

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)	
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference					
				Lower	Upper				
Pair 1	Pretest_X_JBB - Posttest_X_JBB	-17.176	8.343	1.431	-20.087	-14.265	-12.005	33	.000

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest_X_JBA & Posttes_X_JBA	35	.088	.619

Paired Samples Test

	Paired Differences					T	Df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 Pretest_X_JBA Posttes_X_JBA	-28.882	10.665	1.829	-32.604	-25.161	-15.791	34	.000

LAMPIRAN 10: Lembar Validasi

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Retno Fauziyah
NIM : 12511241008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Efektivitas Pembelajaran Menggunakan Modul Terhadap Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan

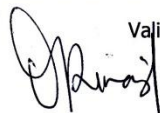
Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan sebagai penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2016


Validator,
Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Catatan:

- Beri tanda ✓

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUAGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra Dwi Lestari Iriani
NIP : 19640801 198903 2 009
Jurusan : Jasa Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Retno Fauziyah
NIM : 12511241008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Efektivitas Pembelajaran Menggunakan Modul Terhadap Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:


- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2016

Validator,


Dra Dwi Lestari Iriani

NIP 19640801 198903 2 009

Catatan

- Beri tanda ✓

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Nama Mahasiswa : Retno Fauziyah NIM: 12511241008
 Judul TAS : Efektivitas Pembelajaran menggunakan Modul terhadap hasil belajar pada mata pelajaran boga dasar kelas X di SMK Negeri 1 Kalasan

No	Variabel	Saran/tanggapan
1.	Soal No. 3	- Untuk kegiatan STA/SMK Program di Carikan soal yang menggunakan Tahapan Teknik "Melubangi 10 Item".
2.		- Soal pilihan ganda sebaiknya tidak berupa (soal) pertanyaaan atau perintah tetapi sebaiknya melengkapinya.
	Komentar umum/lain-lain: Soal sudah sesuai dengan pembelajaran.	

Yogyakarta, Maret 2016
 Validator,



.....
 Dra. Dwi Lestari Ircani
 NIP 19640801 198903 2 009

LAMPIRAN 11: Surat Ijin Penelitian



BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Jalan Parasamya Nomor 1 Beran, Tridadi, Sleman, Yogyakarta 55511
Telepon (0274) 868800, Faksimilie (0274) 868800
Website: www.bappeda.slemankab.go.id, E-mail : bappeda@slemankab.go.id

SURAT IZIN

Nomor : 070 / Bappeda / 1161 / 2016

TENTANG PENELITIAN

KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Dasar : Peraturan Bupati Sleman Nomor : 45 Tahun 2013 Tentang Izin Penelitian, Izin Kuliah Kerja Nyata,
Dan Izin Praktik Kerja Lapangan.
Menunjuk : Surat dari Kepala Kantor Kesatuan Bangsa Kab. Sleman
Nomor : 070/Kesbang/1901/2016
Hal : Rekomendasi Penelitian
Tanggal : 17 Maret 2016

MENGIZINKAN :

Kepada :
Nama : RETNO FAUZIYAH
No.Mhs/NIM/NIP/NIK : 12511241008
Program/Tingkat : S1
Instansi/Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat instansi/Perguruan Tinggi : Karangmalang Yogyakarta
Alamat Rumah : Gemampang Kadiluwih Salam Magelang
No. Telp / HP : 085743294268
Untuk : Mengadakan Penelitian / Pra Survey / Uji Validitas / PKL dengan judul
**EFEKTIVITAS PEMBELAJARAN MENGGUNAKAN MODUL TERHADAP
HASIL BELAJAR PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X DI
SMK NEGERI 1 KALASAN**
Lokasi : SMKN 1 Kalasan Sleman
Waktu : Selama 3 Bulan mulai tanggal 17 Maret 2016 s/d 16 Juni 2016

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Wajib melaporkan diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.
2. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.
3. Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.
4. Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan melalui Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah.
5. Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.

Demikian izin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan setelah berakhirnya penelitian.

Dikeluarkan di Sleman

Pada Tanggal : 17 Maret 2016

a.n. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah

Sekretaris

Kepala Bidang Statistik, Penelitian, dan Perencanaan



ERNI MARYATUN, S.IP, MT

Pembina, IV/a

NIP 19720411 199603 2 003

Tembusan :

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)
2. Kepala Dinas Dikpora Kab. Sleman
3. Kabid. Sosial & Pemerintahan Bappeda Kab. Sleman
4. Camat Kalasan
5. Kepala UPT Pelayanan Pendidikan Kec. Kalasan
6. Ka. SMKN 1 Kalasan Sleman
7. Dekan Fak. Teknik UNY
8. Yang Bersangkutan

LAMPIRAN 12: Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLARHAGA
SMK NEGERI 1 KALASAN
Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp./Fax. 0274 - 496436

F/KS.8/KET

SURAT KETERANGAN

No. : 421.5/18/04/16

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM**

NIP : 19620704 199003 1 006

Jabatan : Kepala SMK Negeri 1 Kalasan

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa berikut ini :

Nama : **RETNO FAUZIYAH**

NIM : 12511241008

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Program : S1

Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta

benar-benar telah melaksanakan kegiatan penelitian tentang Pembelajaran di SMK Negeri 1 Kalasan dengan Judul **"EFEKTIVITAS PEMBELAJARAN MENGGUNAKAN MODUL TERHADAP HASIL BELAJAR PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 1 KALASAN"** , mulai tanggal 17 Maret s.d. 16 Juni 2016, untuk keperluan penyusunan Skripsi.

Demikian surat keterangan dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kalasan, 9 April 2016

Kepala Sekolah,







Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM

Pendidik IVa

NIP. 19620704 199003 1 006

LAMPIRAN 13: Dokumentasi

No	Dokumentasi	Keterangan
1.		Proses pengerjaan soal <i>pre-test</i> pada kelas kontrol
2.		Proses pembelajaran pada kelas kontrol
3.		Proses pembelajaran pada kelas kontrol

4.		Proses pengerjaan soal <i>post-test</i> pada kelas kontrol
5.		Proses pengerjaan soal <i>pre-test</i> pada kelas eksperimen
6.		Proses Presentasi kelompok
7.		Proses pengerjaan soal <i>post-test</i> pada kelas eksperimen

