

**RELEVANSI KOMPETENSI MATA PELAJARAN
PRODUKTIF DENGAN PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI KELAS XII JURUSAN PATISERI SMK N 1 SEWON**

Skripsi

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



Disusun Oleh:

**Titi Irawati
NIM. 11511242004**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

SURAT PERNYATAAN

saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Titi Irawati

NIM : 11511242004

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS :

Relevansi Kompetensi Mata Pelajaran Produktif Dengan Pelaksanaan
Praktek Kerja Industri Kelas XII Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon

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 atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 2014

Yang menyatakan,

Titi Irawati

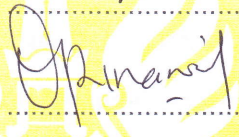
NIM. 11511242004

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

**RELEVANSI KOMPETENSI MATA PELAJARAN PRODUKTIF DENGAN
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI KELAS XII
JURUSAN PATISERI SMK N 1 SEWON**

Disusun oleh:
Titi Irawati
NIM. 11511242004

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 24 Juli 2014

TIM PENGUJI		
Nama/ Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji/ Pembimbing		24 Juli 2014
Minta Harsana, M.Sc		24 Juli 2014
Sekretaris		24 Juli 2014
Wika Rinawati, M.Pd		
Penguji		
Rizqie Auliana, M.Kes		

Yogyakarta, 20 Agustus 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan



Dr. Moch Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

MOTTO

"Berdirilah kamu, maka berdirilah, niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat. Dan Allah Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan". (QS. Al- Mujaadillah : 11)

Ketika kita mencintai, kita selalu berusaha menjadi diri kita yang lebih baik dari yang sebenarnya. Ketika kita berusaha menjadi diri kita yang lebih baik dari yang sebenarnya, segala sesuatu di sekitar kita menjadi lebih baik juga. (Paulo Coelho)

Berusaha keras, bekerja keras dan luar biasa keras. Sejauh anda melakukan bagian anda dan tidak menginjak perasaan orang lain, tak ada yang perlu dicemaskan.

Jangan membatasi diri sendiri pada sesuatu yang anda pikir bisa anda lakukan. Anda bisa pergi sejauh pikiran anda bisa pergi. (Mary Kay Ash)

Sukses punya label harga dan pada label itu tertulis keberanian, tekad yang bulat, disiplin, ambil resiko, kegigihan, dan konsistensi. Mengerjakan sesuatu yang benar karena alasan yang benar dan bukan hanya ketika kita merasa suka. (James M. Meston)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Alloh SWT yang selalu memberikan rahmat serta nikmat- Nya, saya persembahkan TAS ini kepada:

1. Ibu tercinta yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material. Terima kasih atas do'anya yang tiada henti untukku. Almarhum ayah, yang telah mengajarkan nilai- nilai kehidupan.
2. Adik- adikku yang selalu mendoa'kanku dan selalu percaya pada apa yang aku lakukan.
3. Keluarga besarku di Purbalingga dan Jogja, sebagai motivasi dan pendukungku di saat senang maupun susah,
4. Teman- teman PKS P.T Boga 2011 (Oki, Lina, Yuli), yang sudah menjalani masa- masa kuliah bersama. PKS angkatan 2012 (dewi, mb ika, erni, rio, dll), yang sudah menjadi teman seperjuanganku dalam mengerjakan skripsi.
5. Teman- teman lain yang tidak bisa disebutkan satu per satu, Fafa, Ella, Anita, Isti, Sindu, dll.
6. Linda, Oki yang selalu memberikan semangat dan dorongan untuk bisa mnyelesaikan ini.

**RELEVANSI KOMPETENSI MATA PELAJARAN PRODUKTIF DENGAN
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI KELAS XII
JURUSAN PATISERI SMK N 1 SEWON**

Oleh:
Titi Irawati
NIM. 11511242004

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini dirancang untuk: 1) untuk mengetahui kegiatan yang dilakukan siswa SMK N 1 Sewon selama menjalani praktek kerja industri, 2) untuk mengetahui sejauh mana kesenjangan antara pelajaran produktif yang diajarkan di sekolah dengan pelaksanaan praktek kerja industri, 3) untuk mengetahui sejauh mana tingkat kesesuaian/ relevansi antara kompetensi siswa kelas XII SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri.

Penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif karena menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subjek yang diteliti secara tepat. Subyek penelitian adalah siswa kelas XII jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon yang berjumlah 25 siswa. Penelitian tentang kompetensi mata pelajaran produktif dengan cara wawancara dan data tentang pekerjaan yang dilaksanakan siswa menggunakan angket yang telah dikonsultasikan kepada ahli (*expert judgement*). Teknik analisis yang digunakan adalah analisis statistik deskriptif kuantitatif dengan persentase dan analisis deskriptif kualitatif dengan penjelasan.

Hasil penelitian diketahui bahwa : 1) Berdasarkan 51 pertanyaan (pekerjaan) yang diajukan kepada siswa terdapat 22% atau 11 pekerjaan memiliki intensitas yang sangat tinggi. Sejumlah 19 pekerjaan atau 37% memiliki intensitas pekerjaan tinggi. Sebanyak 6 pertanyaan atau 12% memiliki intensitas pekerjaan yang rendah, dan 14 pertanyaan atau sebesar 27% memiliki intensitas pekerjaan yang sangat rendah. 2) Tingkat relevansi antara kompetensi siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri secara keseluruhan sebesar 72,9% atau masuk dalam kategori cukup relevan. 3) Mata pelajaran yang masuk dalam kategori cukup relevan adalah mata pelajaran Kue Indonesia dengan persentase 75,7%; mata pelajaran Kue Kontinental dengan persentase sebesar 73,7%; mata pelajaran Pengolahan roti dengan persentase sebesar 87,9%; mata pelajaran tata hidang dengan persentase sebesar 78,4%; mata pelajaran Hidangan Penutup dengan persentase sebesar 74,3%; dan mata pelajaran *Coffe Shop* yang memperoleh persentase sebesar 76%. Sedangkan pelajaran yang masuk dalam kategori kurang relevan adalah mata pelajaran Coklat dengan tingkat relevansi sebesar 62%; dan mata pelajaran gizi dengan tingkat relevansi sebesar 55%.

Kata Kunci: Relevansi, mata pelajaran produktif, praktek kerja industri

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunnia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Relevansi Kompetensi Mata Pelajaran Produktif Dengan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Kelas XII Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon” 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 terima kasih kepada yang terhormat:

1. Minta Harsana, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Wika Rinawati, M.Pd, selaku Validator Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Noor Fitrihana, M.Eng dan Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Moch Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

5. Dra. Hj. Sudaryati, selaku Kepala SMK N 1 Sewon yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Para guru dan staf SMK N 1 Sewon yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. 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 semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, 2014
Penulis,

Titi Irawati
NIM 11511242004

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
1. Sekolah Menengah Kejuruan	10
2. Kurikulum	12
3. Kompetensi	20
4. Relevansi	24
5. Mata Pelajaran Produktif	26
6. Praktek Kerja Industri (PRAKERIN)	27
7. Penelitian yang Relevan	28
8. Kerangka Berfikir	30
9. Pertanyaan Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Definisi Operasional Varibel	33
D. Populasi dan Sampel	34
E. Teknik Pengumpulan Data	35
F. Instrumen Penelitian	36
G. Uji Coba Instrumen	39
H. Teknik Analisis Deskriptif	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Kondisi Umum	44
1. Deskripsi Sampel Penelitian	44
2. Gambaran Umum SMK N 1 Sewon	44
B. Hasil Analisis Data Penelitian	46
1. Deskripsi dan Analisis Data Pekerjaan Siswa dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri	47

2. Tingkat Relevansi antara Mata Pelajaran Produktif dengan Pekerjaan Siswa dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri 54
3. Pembahasan Relevansi antara Standar Kompetensi dengan Pekerjaan Siswa Jurusan Patiseri dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri 65

BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI, KETERBATASAN PENELITIAN, DAN SARAN

A. Kesimpulan	67
B. Implikasi	68
C. Keterbatasan Penelitian	69
D. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Struktur Kurikulum SMK.....	17
Tabel 2. Standar Kompetensi Kejuruan Kompetensi Keahlian Patiseri	21
Tabel 3. Kisi- kisi Instrumen	37
Tabel 4. Tabel Konversi Angka	40
Tabel 5. Tabel Kategori Kecenderungan	42
Tabel 6. Tabel Tingkat Relevansi	43
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Pekerjaan Siswa Kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon Pada saat Praktek Kerja Industri	48
Tabel 8. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Sangat Tinggi (ST)	49
Tabel 9. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Tinggi (T)	50
Tabel 10. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Rendah (R)	51
Tabel 11. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Sangat Rendah (SR)	52
Tabel 13. Tingkat Relevansi antara Kompetensi Siswa Kelas XII Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon dengan Kegiatan Praktek Kerja Industri	54
Tabel 14. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Kue Indonesia.....	56
Tabel 15. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Kue Kontinental	57
Tabel 16. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Pengolahan Roti	58
Tabel 17. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Coklat	59
Tabel 18. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Gizi	60
Tabel 19. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Tata Hidang	61
Tabel 20. Deskripsi Implementasi Hidangan Penutup.....	62
Tabel 21. Deskripsi Implementasi <i>Coffe Shop</i>	63

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tingginya pertumbuhan ekonomi Indonesia berimbas terhadap peluang kerja yang semakin luas. Sebab, sejauh ini jumlah permintaan pasar tenaga kerja di Indonesia belum sebanding dengan ketersediaan tenaga kerja terampil. Hal ini sesuai dengan apa yang diungkap Rektor Universitas Gadjah Mada (UGM) Yogyakarta, Pratikno dalam wisuda program Sarjana dan Diploma periode II Tahun Akademik 2012/ 2013, yang mengungkapkan bahwa permintaan pasar tenaga kerja di Indonesia mencapai 113 juta orang sementara ketersediaan sumber daya manusia (SDM) terampil masih pada angka 104 juta orang. Hal ini menunjukkan bahwa sebenarnya pasar tenaga kerja Indonesia sangat potensial. Banyak hal yang dapat dilakukan untuk mencetak SDM yang terampil, salah satunya adalah melalui pendidikan.

Pendidikan merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan cita-cita kemerdekaan bangsa ini, Menurut Dwi Siswoyo, dkk (2007: 1) pendidikan merupakan sebuah usaha sadar bagi pengembangan manusia dan masyarakat, yang mendasarkan pada landasan pemikiran tertentu. Sedangkan menurut UU no. 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian,

kecerdasan, akhlak mulia, serta ketrampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. Dalam buku Ilmu Pendidikan yang ditulis oleh Siswoyo, dkk (2007: 24) ada 3 fungsi pendidikan, yaitu: menyiapkan manusia sebagai manusia, menyiapkan manusia sebagai tenaga kerja, dan menyiapkan manusia sebagai warga negara yang baik.

Pendidikan memiliki peranan penting untuk menciptakan kualitas SDM . selama ini pemerintah telah berupaya mencetak tenaga kerja terampil di kelas menengah dengan mendirikan beberapa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Berdasarkan keputusan Mendikbud No. 1490/U/ 1990, tujuan dari diselenggarakannya pendidikan kejuruan adalah: 1. Mempersiapkan siswa untuk melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih atau meluaskan pendidikan dasar; 2. Meningkatkan kemampuan siswa sebagai anggota masyarakat dalam mengadakan hubungan timbal balik dengan lingkungan sosial, budaya, dan sekitar; 3. Meningkatkan kemampuan siswa untuk dapat mengembangkan diri sejalan dengan pengembangan ilmu, teknologi dan kesenian; 4. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional. Untuk memenuhi tenaga kerja diberbagai bidang, SMK telah menciptakan berbagai program studi atau jurusan salah satunya adalah jurusan patiseri.

Jurusan Patiseri memiliki peminat yang cukup banyak, hal ini dikarenakan luasnya lapangan pekerjaan dan peluang membuka usaha di bidang kuliner khususnya *bakery*. Dapat kita lihat bahwa semakin banyak industri di bidang kuliner termasuk bidang patiseri, mulai dari industri yang berskala besar hingga industri perumahan. Perusahaan – perusahaan

tersebut tentunya membutuhkan tenaga kerja ahli salah satunya dari SMK, karena lulusan SMK dianggap telah memiliki kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan industri. Oleh karena itu, SMK diharapkan dapat selalu menyesuaikan dengan perubahan yang terjadi di dunia industri.

Meskipun begitu masih terdapat beberapa Permasalahan pendidikan di Indonesia salah satunya terletak pada relevansi atau kesesuaian. Rendahnya tingkat kesesuaian pendidikan dapat dilihat dari banyaknya lulusan yang menganggur (Basuki Wibawa, 2005: 45). Hal ini bisa dilihat dari data yang diperoleh Badan Pusat Statistik (BPS) pengangguran terbuka di Indonesia pada Agustus 2011 mencapai 7,7 juta orang, 28% pengangguran tersebut berusia antara 15- 19 tahun, dan 40 % jumlah pengangguran tersebut memiliki pendidikan tertinggi sekolah menengah. Berkaitan dengan data BPS tentang pengangguran terbuka di Indonesia, seorang pengamat tenaga kerja dari Serang, Darlaini Nasution SE (2007) mengatakan bahwa ada tiga faktor penyebab masih tingginya tingkat pengangguran di Indonesia salah satunya adalah ketidaksesuaian hasil yang dicapai antara pendidikan dengan lapangan kerja.

Pendapat ini diperkuat dengan hasil penelitian Herminto Sofyan (1993) yang menyatakan bahwa masih banyak lowongan pekerjaan yang tidak terpenuhi disebabkan oleh ketidakcocokan kemampuan yang dimiliki pencari kerja dengan kemampuan yang diharapkan dunia kerja. Pada kesempatan lain Direktur Jenderal Pendidikan Menengah Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Hamid Muhammad,

mengatakan banyaknya lulusan yang masih menganggur salah satunya karena tidak memenuhi kualifikasi yang dibutuhkan oleh dunia kerja.

Pemerintah telah melakukan beberapa cara untuk memperluas kesempatan pendidikan ditingkat menengah secara intensif. Salah satunya adalah dengan dilaksanakannya Lomba Kompetensi Siswa (LKS). Menurut Sutopo (2007) dalam penelitiannya menyatakan bahwa, LKS SMK diselenggarakan untuk memacu siswa dalam meningkatkan kualitas proses dan hasil pembelajaran. Ditargetkan para siswa dan lulusannya mampu menembus dan berkompetisi pada skala nasional maupun internasional. Dalam jangka pendek, kegiatan ini terbukti berhasil memberikan wahana pada siswa untuk menunjukkan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki, sedangkan dalam jangka panjang merupakan tahapan penting untuk memasuki dunia kerja yang sesungguhnya bagi lulusan SMK. Dalam dimensi masyarakat, kegiatan LKS ini dapat menguatkan kepercayaan terhadap keberadaan dan potensi SMK sebagai institusi pendidikan yang berkualitas untuk menyediakan teknisi tingkat menengah. Oleh karena itu, kegiatan LKS dapat digunakan sebagai salah satu media untuk memperkenalkan SMK kepada masyarakat luas, khususnya dunia kerja baik sebagai mitra kerja maupun pengguna tamatan. Selain itu, untuk memberikan pengalaman kerja langsung kepada siswa maka dilaksanakan Prakerin atau praktek kerja industri.

Praktek kerja industri (Prakerin) merupakan salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memandu secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah

dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu. Prakerin dilaksanakan dalam waktu yang lebih panjang daripada PKL (Praktek Kerja Lapangan), dan memiliki program yang jelas karena telah disepakati oleh sekolah dan pihak industri. melalui prakerin siswa diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang hal yang tidak diajarkan di sekolah. Selain itu, siswa dapat mempraktekan secara langsung, kompetensi yang diperolehnya dari sekolah. Prakerin juga dapat digunakan sebagai evaluasi terhadap siswa untuk mengetahui sejauh mana siswa memahami pelajaran yang telah dipelajari di sekolah. Sedangkan untuk sekolah terkait dengan kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan dunia kerja dan dunia industri. Sehingga bisa digunakan sebagai acuan bagi siswa, guru maupun industri tentang kompetensi apa yang benar- benar dibutuhkan dan akan diajarkan.

Penelitian akan dilaksanakan di SMK N 1 Sewon yang merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di kota Bantul yang terdiri dari beberapa program keahlian antara lain program keahlian Busana Butik, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Jasa Boga dan Patiseri, serta Kecantikan Kulit dan Kecantikan rambut. Sebagai salah satu sekolah kejuruan yang diperhitungkan di daerah Yogyakarta, SMK N 1 Sewon selalu berusaha mengikuti perkembangan zaman dengan tetap mempertahankan nilai karakter dan budaya bangsa sesuai dengan Visi dan Misi SMK N 1 Sewon. Jurusan patiseri merupakan salah satu jurusan yang disediakan di SMK N 1 Sewon yang terdapat pada program studi Jasa Boga. Jurusan ini mulai dibuka pada tahun 2009.

Jurusan patiseri SMK N 1 Sewon terdiri dari 2 kelas, yaitu kelas XI Patiseri dan XII patiseri. Jurusan patiseri belum berlaku pada kelas X, karena kurikulum yang digunakan oleh kelas X adalah kurikulum 2013. Sehingga pemilihan jurusan oleh siswa baru dilaksanakan setelah kelas XI. Walaupun Jurusan patiseri SMK N 1 Sewon terbilang masih baru, akan tetapi jika dilihat dari keterserapan tamatan jurusan patiseri pada tahun 2012 dan 2013 dapat dilihat bahwa lulusan yang dihasilkan bisa bersaing di dunia kerja dan dunia industri.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah diantaranya:

1. Jumlah permintaan pasar tenaga kerja Indonesia belum sebanding dengan ketersediaan tenaga kerja terampil.
2. Perkembangan dunia kuliner, termasuk patiseri yang begitu pesat meningkatkan kebutuhan akan tenaga kerja yang terampil dan profesional di bidang tersebut. SMK sebagai pencetak tenaga kerja terampil dan profesional diharapkan dapat selalu menyesuaikan dengan perubahan yang ada.
3. Salah satu permasalahan pendidikan yang ada merupakan rendahnya tingkat relevansi antara pendidikan dengan kebutuhan dunia kerja.
4. Menurut penelitian, banyak lowongan pekerjaan yang tidak terpenuhi disebabkan oleh ketidakcocokan kemampuan yang dimiliki pencari kerja dengan kemampuan yang diharapkan dunia kerja.

C. Batasan Masalah

Ruang lingkup permasalahan relevansi praktek kerja industri dengan Kompetensi Keahlian Patiseri sangatlah luas. Keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh penulis dan agar penelitian yang akan dilaksanakan lebih fokus dan terarah, maka fokus permasalahan yang diambil adalah untuk mengetahui sejauh mana tingkat relevansi kompetensi mata pelajaran produktif yang diberikan kepada siswa kelas XII jurusan Patiseri di SMK N 1 Sewon dilihat dari pekerjaan yang dilakukan oleh siswa pada saat pelaksanaan praktek kerja industri.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang telah dijelaskan pada bahasan sebelumnya, sehingga diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kegiatan yang dilakukan siswa SMK N 1 Sewon selama menjalani proses praktek kerja industri?
2. Sejauh mana tingkat relevansi antara kompetensi siswa kelas XII SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri?
3. Sejauh mana kesenjangan antara mata pelajaran produktif yang diajarkan di sekolah dengan pelaksanaan praktek kerja industri?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah ditetapkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kegiatan yang dilakukan siswa SMK N 1 Sewon jurusan patiseri selama menjalani praktek kerja industri.
2. Untuk mengetahui sejauh mana kesenjangan antara pelajaran produktif yang diajarkan di sekolah dengan pelaksanaan praktek kerja industri
3. Untuk mengetahui sejauh mana tingkat kesesuaian/ relevansi antara kompetensi siswa kelas XII SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan gambaran bagi penelitian berikutnya mengenai relevansi antara kompetensi dasar dengan pekerjaan dalam pelaksanaan prakerin siswa program keahlian patiseri.
2. Memberikan gambaran kepada siswa supaya memahami pentingnya pelaksanaan prakerin dalam memberikan pengalaman tentang dunia kerja dan dunia industri.
3. Dapat memberikan bahan pertimbangan bagi sekolah dalam menyusun kurikulum.
4. Sebagai masukan bagi guru untuk mempersiapkan kompetensi yang dibutuhkan sebagai bekal penguasaan kompetensi kerja khususnya untuk jurusan patiseri.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

1. Sekolah Menengah Kejuruan

Sekolah menengah kejuruan (SMK) merupakan sekolah yang juga setingkat dengan sekolah menengah atas. Sesuai dengan namanya, sekolah menengah kejuruan mengutamakan penyiapan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sifat profesional. Wina Sanjaya (2008: 159) mengungkapkan bahwa pendidikan menengah kejuruan adalah pendidikan yang bertujuan meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, dan ketrampilan. Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa sekolah menengah kejuruan merupakan sekolah yang bertujuan meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, dan ketrampilan siswa, serta mengutamakan penyiapan siswa untuk memasuki lapangan kerja.

Perkembangan sistem pendidikan pada SMK saat ini terjadi sangat pesat, hal ini dapat dilihat dari beberapa jurusan yang dibuka pada sekolah. Menurut Anang Tjahjono (2012) selaku Direktur Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Pada tahun 2011 jumlah SMK di Indonesia mencapai 15.993 sekolah. Sekolah menengah kejuruan merupakan lembaga yang mempersiapkan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja setelah menyelesaikan studinya pada bidang tertentu. SMK melakukan proses nyata dalam membentuk tenaga kerja yang memiliki pengetahuan, sikap, dan ketrampilan (kompetensi) yang sesuai dengan harapan industri. Menurut Sukanto (2001: 16) pendidikan kejuruan dianggap efektif kalau

semaksimal mungkin merupakan replika dari dunia kerja, baik ditinjau dari pokok- pokok kurikulumnya, rencana pembelajarannya, sampai kepada evaluasinya. Menurut UU SISDIKNAS pasal 15 nomor 20 tahun 2003, bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan dari SMK dibedakan menjadi 2, yaitu tujuan umum dan khusus:

a. Tujuan Umum

- 1) Meningkatkan keimanan dan ketqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang maha Esa.
- 2) Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis, dan bertanggung jawab.
- 3) Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami, dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- 4) Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan hidup, dengan secara aktif memelihara dan melestarikan lingkungan hidup, serta memanfaatkan sumber daya dengan efektif dan efisien.

b. Tujuan Khusus

- 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 karir, ulet, dan gigih dalam berkompetisi, 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 dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
- 4) Membekali peserta didik dengan kompetensi - kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

2. Kurikulum

Istilah kurikulum pertama kali digunakan dalam dunia olah raga pada zaman Yunani kuno yang berasal dari kata *curir* atau *curere*. Pada waktu itu kurikulum diartikan sebagai jarak yang harus ditempuh oleh seorang pelari. Selanjutnya kurikulum digunakan dalam dunia pendidikan, banyak orang yang menganggap kurikulum berkaitan dengan bahan ajar atau buku- buku pelajaran yang harus dimiliki anak didik, sehingga perubahan kurikulum biasanya diikuti dengan perubahan buku pelajaran. Namun, masalah kurikulum tidak hanya berhubungan dengan masalah buku pelajaran, akan tetapi persoalan- persoalan lain termasuk persoalan arah dan tujuan pendidikan, persoalan materi pelajaran, serta persoalan lainnya yang terkait dengan hal itu (Wina Sanjaya, 2010: 3).

Secara konsep, kurikulum memiliki tiga dimensi pengertian, yakni kurikulum sebagai mata pelajaran, kurikulum sebagai pengalaman belajar dan kurikulum sebagai perencanaan program pembelajaran. Tuntutan- tuntutan yang muncul menyebabkan pergeseran makna kurikulum yang dianggap sebagai mata pelajaran menjadi kurikulum sebagai pengalaman

belajar siswa. Sebagai pengalaman belajar siswa, kurikulum diartikan sebagai seluruh kegiatan siswa baik didalam sekolah maupun diluar sekolah asal kegiatan tersebut dibawah pengawasan guru (Wina Sanjaya, 2010: 6). Pergeseran pemaknaan kurikulum ini juga disebabkan oleh faktor lain, yaitu penemuan dan pandangan baru dibidang psikologi belajar. Kurikulum merupakan sesuatu yang dijadikan pedoman dalam segala kegiatan pendidikan yang dilakukan, termasuk kegiatan belajar mengajar di kelas. Dalam hal ini kita dapat memandang bahwa kurikulum merupakan suatu program yang didesain, direncanakan, dikembangkan, dan akan dilaksanakan dalam situasi belajar mengajar yang sengaja diciptakan di sekolah. Kurikulum memiliki peran yang sangat penting dalam pendidikan, yaitu:

a. Peran Konservatif

Peran konservatif kurikulum adalah melestarikan berbagai nilai budaya sebagai warisan masa lalu (Wina Sanjaya, 2010: 10). Terlebih bila dikaitkan dengan era globalisasi sebagai akibat dari kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Pada era ini pertukaran informasi terjadi sangat cepat dan dalam jumlah yang banyak meskipun hal tersebut terjadi dalam tempat yang berbeda. Sehingga kurikulum diharapkan mampu berperan dalam menangkal berbagai pengaruh yang dapat merusak nilai- nilai luhur masyarakat dan identitas negara yang tercermin dalam masyarakat akan selalu terpelihara.

b. Peran Kreatif

Sebagai salah satu komponen yang sangat penting dalam menentukan keberhasilan pendidikan, kurikulum diharapkan dapat

menciptakan hal- hal baru sehingga dapat mengarahkan siswa untuk mengembangkan setiap potensi yang dimiliki agar dapat berperan aktif dalam kehidupan sosial masyarakat yang senantiasa bergerak maju sevara dinamis, mengikuti perubahan yang ada. Jika kurikulum tidak mengandung unsur- unsur baru, maka pendidikan selamanya akan tertinggal. Artinya apa yang diberikan di sekolah pada akhirnya kurang bermakna, karena tidak relevan dengan kebutuhan dan tuntutan sosial masyarakat (Wina Sanjaya, 2010:11).

c. Peran Kritis dan Evaluatif

Peran kritis dan evaluatif kurikulum erat kaitannya dengan perannya dalam menyeleksi nilai dan budaya baru yang mana yang harus dimiliki oleh peserta didik. Kurikulum harus berperan dalam menyeleksi dan mengevaluasi segala sesuatu yang dianggap bermanfaat untuk kehidupan anak didik (Wina Sanjaya, 2010: 11).

Dalam pelaksanaanya ketiga peran tersebut hendaknya dilaksanakan secara seimbang. Sesuai dengan perannya sebagai alat dan pedoman pendidikan maka kurikulum juga harus disesuaikan tujuan pendidikan yang ingin dicapai.

a. Tujuan Pendidikan Tingkat Satuan Pendidikan

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan peserta didik untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan

dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan dalam hal ini Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diarahkan untuk mencapai tujuan tersebut. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib, mata pelajaran kejuruan, Muatan lokal, dan pengembangan diri seperti yang tertera dalam tabel struktur kurikulum. Mata pelajaran wajib terdiri atas Pendidikan Agama, Pendidikan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, Matematika, IPA, IPS, Seni dan Budaya, Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi, Kewirausahaan, Pendidikan Jasmani dan Olahraga, dan Ketrampilan/Kejuruan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya dalam spektrum manusia kerja.

Mata pelajaran kejuruan terdiri atas beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya. Muatan lokal merupakan kegiatan kurikuler untuk mengembangkan kompetensi yang disesuaikan dengan ciri khas, potensi daerah, dan prospek pengembangan daerah termasuk keunggulan daerah yang materinya tidak dapat dikelompokkan ke dalam mata pelajaran yang ada. Substansi muatan local ditentukan oleh satuan pendidikan sesuai dengan program keahlian yang diselenggarakan.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan

kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler. Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karir.

a) Struktur dan Muatan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII. Struktur kurikulum SMK disusun berdasarkan standar kompetensi lulusan dan standar kompetensi mata pelajaran. Mata pelajaran beserta alokasi waktu pada struktur kurikulum SMK N 1 Sewon untuk Kompetensi Keahlian Patiseri adalah sebagai berikut:

Tabel. 1 Struktur Kurikulum Kompetensi Keahlian patiseri

NO	Mata Pelajaran		Kelas X		Kelas XI		Kelas XII		Durasi Waktu
			Smt 1	Smt 2	Smt 1	Smt 2	Smt 1	Smt 2	
A.	Mata Pelajaran								
	1	Kelompok Normatif							
		1. Pendidikan Agama	2	2	2	2	3	3	224
		2. Pendidikan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2	192
		3. Bahasa Indonesia	2	2	2	2	3	3	224
		4. Pendidikan Jasmani Olah Raga dan Kesehatan	2	2	2	2	2	2	192
		5. Seni Budaya	2	2	2	2	-	-	128
		Jumlah Jam	11	11	10	10	9	9	960
	2	Kelompok Adaptif							

		1. Matematika	4	4	4	4	4	4	516
		2. Bahasa Inggris	4	4	5	5	5	5	440
		3. Ilmu Pengetahuan Alam	2	2	2	2	2	2	192
		4. Ilmu Pengetahuan Sosial	2	2	2	2	-	-	128
		5. Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi (KKPI)	2	2	2	2	2	2	202
		6. Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2	192
		Jumlah Jam	17	17	17	17	15	15	1276
	3	Program Produktif							
	A	Dasar Kompetensi Kejuruan							
		1. Melakukan Hygiene Sanitasi, Kesehatan keamanan dan keselamatan di tempat kerja	2	2					42
		2. Melakukan Komunikasi dalam Pelayanan dan Jasa	2	2					41
		3. Melakukan Persiapan Pengolahan	3	3					59
		Jumlah Jam	4	4	0	0	0	0	140
	B	Kompetensi Kejuruan							
		1. Mengolah Kue Indonesia	6	6	6	6	6		360
		2. Mengolah Kue Pastry Kontinental	6	6	6	6		6	360
		3. Mengolah Kue yang terbuat dari Adonan Beragi					7	7	84
		4. Mengolah Coklat dan Permen Coklat			5				101
		5. Membuat Roti dan Kue untuk Diet Khusus					6		93
		6. Melakukan Pelayanan Makanan dan Minuman	3	3		5	6		248
		7. Membuat Hidangan Penutup						6	87
		8. Melakukan Pengolahan Usaha Produk Patiseri						6	84
		Jumlah Jam	10	10	12	12	15	15	1168
	B	Muatan Lokal							
		1. Bahasa Jawa	1	1					64
		2. Bahasa Perancis	2	2	2	2	2	2	168
		3. Pengolahan makanan tradisional DIY dan			6	6			80

		Kontinental							
		Jumlah Jam	3	3	5	5	2	2	272
C		Pengembangan Diri	1	1	1	1	1	1	
			51	51	53	53	51	51	3816

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

- (1) Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

a) Normatif

Kelompok normatif adalah mata pelajaran yang dialokasikan secara tepat yang meliputi Pendidikan Agama, Pendidikan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan, dan Seni Budaya.

b) Adaptif

Kelompok adaptif terdiri atas mata pelajaran Bahasa Inggris, Matematika, IPA, IPS, Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi serta Kewirausahaan.

c) Produktif

Kelompok produktif terdiri atas sejumlah mata pelajaran yang dikelompokkan dalam Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan.

Kurikulum yang berlaku di SMK N 1 Sewon dikembangkan dengan mengacu kepada Standar Isi (SI) dan Standar Kompetensi Lulusan (SKL). Sedangkan penyusunannya mengacu pada BSNP atau Badan Standar Nasional Pendidikan dan mengacu pada UU 20/ 2003 dan PP 19/ 2005.

Oleh karena itu, Isi kurikulum SMK N 1 Sewon merujuk pada pasal 37 UU No. 20 tahun 2003 tentang SISDIKNAS. Kurikulum ini berlaku untuk kelas XI dan XII, sedangkan pada kelas X digunakan kurikulum terbaru yaitu kurikulum 2013.

3. Kompetensi

Menurut Undang- undang nomor 14 tahun 2005, kompetensi merupakan seperangkat pengetahuan, ketrampilan, dan perilaku yang harus dimiliki, dihayati, dan dikuasai dalam melaksanakan tugas profesionalnya. Dalam pengertian lain yang juga diambil dari undang-undang, yaitu UU No. 13 Tahun 2013 tentang ketenagakerjaan menyatakan bahwa kompetensi sebagai kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan. Dari kedua pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa kompetensi adalah tindakan profesional pada suatu pekerjaan yang mencerminkan penguasaan pengetahuan, sikap, dan ketrampilan yang dimiliki. Kompetensi yang harus dimiliki oleh siswa lulusan dari jurusan patiseri adalah pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Maksudnya adalah siswa dapat dikatakan menguasai suatu kompetensi jika menguasai SK (Standar Kompetensi) dan KD (Kompetensi Dasar) yang tercantum dalam silabus.

Standar kompetensi adalah kualifikasi kemampuan minimal peserta didik yang menggambarkan penguasaan sikap, pengetahuan dan ketrampilan yang diharapkan untuk dicapai (Zainal arifin, 2011: 256). Standar kompetensi merupakan penjabaran dari standar kelulusan dan

menggambarkan pengetahuan, sikap dan ketrampilan minimal yang harus dikuasai siswa terkait dengan materi tertentu. Standar kompetensi kemudian dijabarkan kedalam kompetensi dasar yang menggambarkan kompetensi spesifik dari materi tertentu. Sedangkan, Kompetensi dasar merupakan sejumlah kemampuan yang harus dimiliki peserta didik dalam mata pelajaran tertentu (Zainal Arifin, 256: 2011). Kompetensi dasar merupakan penjabaran dari standar kompetensi dan cakupannya lebih sempit. Berikut ini merupakan mata pelajaran produktif beserta standar kompetensi dan kompetensi dasar di SMK N 1 Sewon.

Tabel 2. Standar kompetensi kejuruan kompetensi keahlian patiseri

Mata Pelajaran	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
1. Kue Indonesia	1.1 Mengolah Kue Indonesia	1.1.1 Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia
		1.1.2 Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung
		1.1.3 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan
		1.1.4 Membuat kue Indonesia dari agar-agar
		1.1.5 Membuat kue Indonesia dari adonan beragi
		1.1.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia
		1.1.7 Menata dan menyajikan kue Indonesia
2. Kue Kontinental	2.1 Mengolah kue <i>pastry</i> kontinental	2.1.1 Menguraikan pengertian kue kontinental
		2.1.2 Membuat bahan pengisi dan

		penutup kue dari <i>butter cream</i> , <i>royal icing</i>
		2.1.3 Membuat <i>cake</i> , <i>gateaux</i> , dan <i>torten</i>
		2.1.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan cair
		2.1.5 Membuat produk kue patiseri dari adonan padat
		2.1.6 Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue continental
		2.1.7 Menata dan menyajikan aneka kue, <i>pastry</i> continental
3. Pengolahan Roti	3.1 mengolah kue yang terbuat dari adonan beragi	3.1.1 menguraikan pengertian roti
		3.1.2 membuat produk roti manis dan roti tawar
		3.1.3 membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi
		3.1.4 membuat produk kue patiseri dari adonan cair beragi
		3.1.5 menggunakan peralatan untuk membuat adonan beragi
		3.1.6 menata dan menyajikan aneka roti dan kue dari adonan beragi
4. Coklat	4.1 Menyiapkan coklat dan permen coklat	4.1.1 Mendeskripsikan coklat dan permen coklat
		4.1.2 Membuat produk dari coklat dan permen coklat
		4.1.3 Melapisi kue <i>pastry</i> dan permen dengan coklat
		4.1.4 Menggunakan peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat
		4.1.5 Menata dan menyajikan produk kue <i>pastry</i> berlapis coklat
5. Gizi	5.1 Membuat produk roti dan	5.1.1 Menguraikan pengertian diet khusus
		5.1.2 Membuat produk kue dan saus

	kue untuk diet khusus	rendah lemak
		5.1.3 Membuat produk kue dan saus rendah kalori
		5.1.4 Membuat produk kue dan saus rendah gula
		5.1.5 Membuat produk kue dan saus rendah protein
		5.1.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah diet khusus
		5.1.7 Menata dan menyajikan produk kue dan saus untuk diet khusus
6. Tata Hidang	6.1 Melakukan pelayanan makanan dan minuman	6.1.1 Mendeskripsikan pelayanan makanan dan minuman
		6.1.2 Membuat aneka lipatan serbet
		6.1.3 Membuat aneka bentuk rangkaian bunga
		6.1.4 Memberikan layanan makan dan minum
		6.1.5 Melakukan pelayanan <i>room service</i> sesuai prosedur
		6.1.6 Menyajikan minuman non alcohol
		6.1.7 Menggunakan peralatan untuk pelayanan makanan dan minuman
7. Hidangan penutup	7.1 Membuat hidangan penutup	7.1.1 Mendeskripsikan definisi hidangan penutup
		7.1.2 Membuat hidangan penutup panas dan dingin
		7.1.3 Menggunakan peralatan untuk membuat hidangan penutup
		7.1.4 Menata dan menyajikan aneka hidangan penutup panas dan dingin
8. <i>Coffe Shop</i>	8.1 Melakukan pengelolaan	8.1.1 Mendeskripsikan pengelolaan usaha produk patiseri

	usaha produk patiseri	8.1.2 Merencanakan pengelolaan usaha patiseri
		8.1.3 Melakukan penyimpanan barang persediaan
		8.1.4 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan di <i>coffe shop</i>
		8.1.5 Mengelola usaha kue dan roti (<i>coffee shop</i>)
		8.1.6 Menggunakan peralatan untuk pengelolaan usaha produk patiseri
		8.1.7 Mengemas bahan makanan yang telah disiapkan.

Sumber: Struktur Kurikulum SMK N 1 Sewon

4. Relevansi

Relevansi memiliki arti yang berbeda menurut beberapa pendapat para ahli. Menurut Kamus bahasa Indonesia, Relevan berarti bersangkutan, berguna secara langsung, maksudnya adalah ada kaitan atau hubungan. Sedangkan, Green (1955: 16) menyebutkan bahwa relevansi adalah sesuatu sifat yang terdapat pada dokumen yang dapat membantu pengarang dalam memecahkan kebutuhan akan informasi. Sebuah dokumen dikatakan relevan jika dokumen tersebut mempunyai topik yang sama, atau berhubungan dengan subjek yang teliti. Pada pengertian ini, yang menjadi inti dari relevansi adalah topiknya. Pendapat lain datang dari Joan M. Reitz (2004: 606) yang menyebutkan bahwa relevansi merupakan sejumlah informasi terpanggil dalam sebuah pencarian pada koleksi perpustakaan atau sumber lainnya, dimana informasi yang diberikan sesuai dengan subjek pada pertanyaan dan relevan dengan kebutuhan pengguna.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa relevansi merupakan kaitan atau hubungan sebuah topik dengan dokumen atau informasi yang tersedia. Dalam pelaksanaan pendidikan relevansi menjadi salah satu kriteria terpenting dalam pengajaran. Mengutip dari Soetopo, Samsul Huda (2013) mendefinisikan relevansi sebagai kesesuaian, kesepadanan, keserasian program pendidikan dengan kehidupan. Jadi, sebuah program pendidikan dapat dikatakan relevan jika berguna pada kehidupan nyata. Hal ini sesuai dengan salah satu tujuan diselenggarakannya pendidikan kejuruan berdasarkan keputusan Mendikbud No. 1490/ U/ 1990, yaitu: menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dengan mengembangkan sikap profesional.

Relevansi sebuah program pendidikan dengan kehidupan nyata merupakan salah satu hal yang sangat penting bagi semua jenjang pendidikan, baik itu SD, SMP/ MTs, SMA/ SMK. Bagi sekolah menengah kejuruan (SMK) hal ini menjadi sangat penting, mengingat SMK sebagai salah satu lembaga pendidikan yang menyiapkan tenaga kerja profesional. Setelah menyelesaikan pendidikan di SMK siswa dianggap sebagai tenaga kerja profesional di bidangnya, sehingga bisa langsung bekerja. Namun beberapa kritikan kerap muncul terhadap rendahnya mutu lulusan SMK dan banyaknya lowongan tenaga kerja yang tidak terpenuhi karena ketidakcocokan kemampuan yang dimiliki pencari kerja dengan tenaga kerja yang ahli dibidang tertentu.

Beberapa cara dapat dilakukan untuk meminimalisir masalah yang terkait dengan relevansi antara program pendidikan dengan kebutuhan dunia kerja. Salah satunya adalah dilaksanakannya praktek kerja industri

(PRAKERIN) bagi siswa siswa SMK. Prakerin merupakan program yang bertujuan untuk menunjang tercapainya mutu dan relevansi lembaga pendidikan khususnya SMK melalui peran serta industri.

5. Mata Pelajaran Produktif

Sekolah menengah kejuruan mempunyai kekhususan yang terletak pada mata pelajaran produktif. Mata pelajaran produktif program keahlian patiseri adalah segala mata pelajaran yang membekali pengetahuan keahlian kejuruan. Kelompok mata pelajaran produktif terdiri atas sejumlah mata pelajaran yang dikelompokkan dalam dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan.

Di SMK N 1 Sewon mapel kejuruan yang dikembangkan mengacu atau disesuaikan pada SKKNI dan standar lain yang berlaku di dunia kerja. Pelatihan untuk mata pelajaran dasar kompetensi kejuruan tata boga terdiri dari: menerapkan hygiene sanitasi, kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja; memahami komunikasi dalam pelayanan jasa; melakukan persiapan pengolahan. Sedangkan untuk mata pelajaran kompetensi kejuruan patiseri terdiri dari: mengolah kue Indonesia, mengolah kue pastry kontinental, menyiapkan coklat dan permen coklat, membuat produk roti dan kue untuk diet khusus, melakukan pelayanan makanan, membuat hidangan penutup, melakukan pengolahan usaha produk patiseri.

6. Praktek Kerja Industri (Prakerin)

Praktek kerja industri merupakan kegiatan pembelajaran yang langsung dilaksanakan di dunia industri. Menurut Ellis (2003:7), praktek kerja industri merupakan perpaduan persiapan yang dilakukan oleh

sekolah (berbasis sekolah) dan melalui pengalaman kerja di dunia nyata, yang didesain agar siswa memperoleh pengetahuan, ketrampilan, dan sikap untuk kepentingan karier dan peran- peran hidup lainnya dalam seting kerja yang nyata. Sedangkan, Menurut Boud (2003), prakerin diidentikan dengan *work- based learning* (WBL) merupakan pembelajaran yang menggambarkan suatu program dimana lembaga pendidikan, perguruan tinggi dan organisasi atau perusahaan secara bersama-sama merancang pembelajaran di tempat kerja, sehingga program ini memenuhi kebutuhan peserta didik dan berkontribusi dalam pengembangan perusahaan. Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa praktek kerja industri merupakan kegiatan pendidikan, pelatihan dan pembelajaran yang dilaksanakan di dunia usaha atau dunia industri yang relevan dengan kompetensi (kemampuan) siswa sesuai bidangnya yang programnya dirancang oleh lembaga pendidikan, perguruan tinggi, dan organisasi atau perusahaan.

Pelaksanaan praktek kerja industri dimaksudkan untuk menjembatani perbedaan antara pelajaran yang diajarkan di sekolah dengan lingkungan kerja. Perbedaan ini merupakan salah satu penyebab tidak terserapnya lulusan SMK di dunia industri maupun dunia kerja. Tujuan dari kegiatan praktek kerja industri itu sendiri adalah, sebagai berikut:

- a. Mengimplementasikan materi yang selama ini didapatkan di sekolah;
- b. Membentuk pola pikir yang konstruktif pola pikir bagi siswa-siswi Praktek kerja industri;

- c. Melatih siswa untuk berkomunikasi/ berinteraksi secara profesional di dunia kerja yang sebenarnya;
- d. Membentuk etos kerja yang baik bagi siswa-siswi Praktek kerja industri;
- e. Menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan dasar yang dimiliki oleh siswa-siswi Praktek kerja industri sesuai bidang masing-masing;
- f. Menambah jenis keterampilan yang dimiliki oleh siswa agar dapat dikembangkan dan di Implementasikan dalam kehidupan sehari-hari;
- g. Menjalin kerjasama yang baik antara sekolah dengan dunia industri maupun dunia usaha.

7. PENELITIAN YANG RELEVAN

Beberapa hasil penelitian yang mendukung tentang relevansi kompetensi mata pelajaran produktif jurusan patiseri dengan kompetensi keahlian yang dibutuhkan dunia kerja dan dunia industri, antara lain sebagai berikut: penelitian Juni Lestari (2003: 42) tentang profil kemampuan siswa program keahlian tata boga SMK N 4 Yogyakarta dalam Praktik Industri di Institusi pasangan, mengungkapkan tentang beberapa hasil yang diperoleh yaitu profil kemampuan siswa ditinjau pada aspek kreatifitas kerja mendapatkan nilai sangat baik sebesar 58,62%; Profil kemampuan siswa ditinjau pada aspek sikap kerja memperoleh nilai tertinggi sebesar 72,41% dengan kriteria sangat baik; dan profil kemampuan siswa ditinjau pada aspek ketrampilan memperoleh nilai tertinggi sebesar 62,7% dengan kriteria sangat baik. Jika dilihat dari hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa kemampuan yang dimiliki siswa sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan dunia industri.

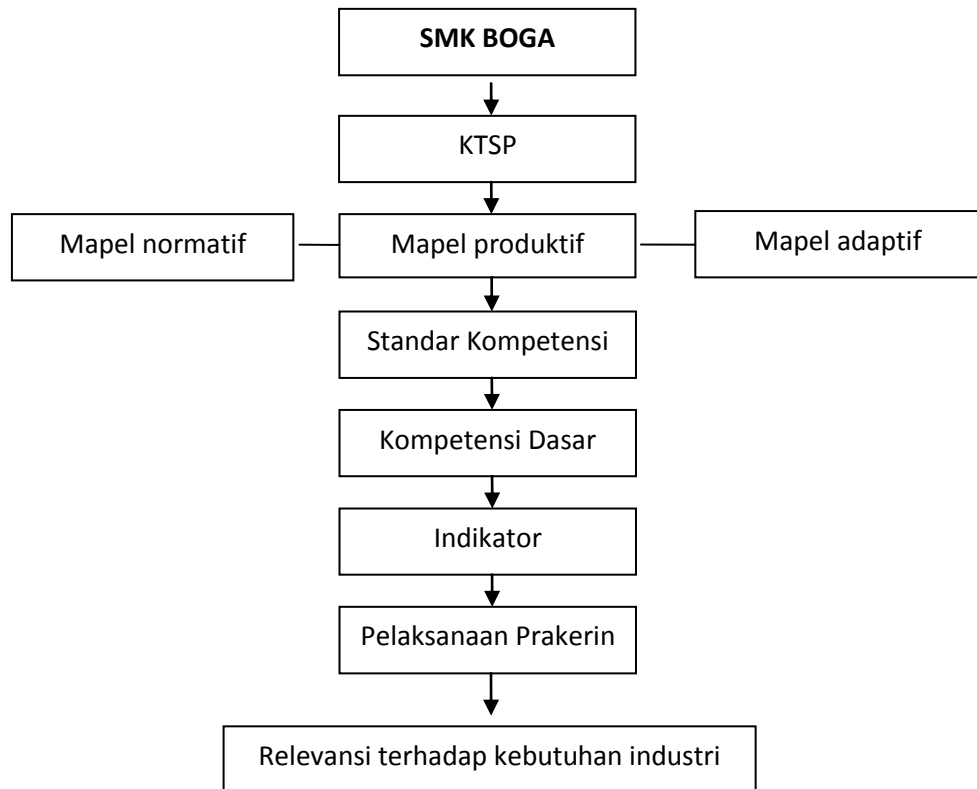
Penelitian Samsul Huda (2013:91) tentang relevansi antara kompetensi mata pelajaran produktif dengan pekerjaan dalam pelaksanaan praktek kerja industri siswa program keahlian Teknik kendaraan ringan SMK Perindustrian Yogyakarta, mengungkapkan hasilnya sebagai berikut: tingkat relevansi mata pelajaran produktif dalam pelaksanaan prakerin sebesar 94% (sangat relevan) dengan rincian relevansi mata pelajaran kelompok dasar kompetensi kejuruan mencapai 98% (sangat relevan), dan relevansi mata pelajaran kelompok kompetensi kejuruan pada pekerjaan di industri sebesar 91% (sangat relevan). Hal ini menunjukkan bahwa kurikulum yang telah disusun oleh pemerintah relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan dunia kerja dan dunia industri pada bidang keahlian teknik kendaraan ringan.

Penelitian Ruli Dinasti pada tahun 2011 tentang Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri terhadap Kebutuhan Dunia Industri di Kota Yogyakarta (Studi Kasus di SMK N 4 Yogyakarta). Hasil yang di peroleh dari penelitian tersebut adalah sebagai berikut: tingkat relevansi produk berkisar antara 81% - 100% dengan kategori sangat tinggi dari produk patiseri Indonesia, yaitu: kue dari beras dan tepung beras, kue dari beras ketan dan tepung beras ketan, kue dari tepung terigu, kue dari umbi dan kacang- kacangan, kue dari agar- agar, dan kue dari adonan beragi. Produk patiseri Kontinental, yaitu: *Choux Paste, sugar dough dan cookies, pie dough, puff pastry, pound cake, sponge cake*, produk dari bahan pengisi dan penutup, kue dari adonan yang mengandung ragi, kue dari adonan padat yang mengandung *yeast*.

8. KERANGKA BERFIKIR

Sekolah menengah kejuruan merupakan sekolah yang menyiapkan peserta didik sebagai tenaga kerja yang terampil dan profesional sesuai dengan bidangnya. SMK Boga merupakan sekolah menengah kejuruan yang menyediakan kompetensi keahlian jasa boga dan patiseri. kompetensi kejuruan kompetensi keahlian patiseri, meliputi: Mengolah Kue Indonesia, Mengolah kue *pastry* kontinental, Mengolah adonan yang terbuat dari adonan beragi, Menyiapkan coklat dan permen coklat, Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus, Melakukan pelayanan makanan dan minuman, Membuat hidangan penutup, Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri.

Prakerin merupakan program pendidikan, pelatihan dan pembelajaran antara SMK dan industri, sehingga diharapkan terjadi kesesuaian antara kemampuan yang diperoleh di sekolah dengan tuntutan di dunia industri. Pada pelaksanaan prakerin, banyak siswa yang kebingungan terhadap pekerjaan yang harus dilakukan maupun ketidakpercayaan dari pihak industri terhadap kompetensi siswa untuk melaksanakan pekerjaan. Untuk menghadapi masalah tersebut maka perlu adanya kajian mengenai kesesuaian antara kompetensi mata pelajaran di sekolah dengan kompetensi yang dibutuhkan industri. Hasil kajian tersebut diharapkan dapat mengetahui tingkat kesesuaian antara kompetensi mata pelajaran produktif yang diberikan dengan kompetensi penguasaan kerja di industri. Untuk memperjelas uraian di atas, dirumuskan dalam gambar 1.



Gambar 1. Bagan Kerangka Berfikir

9. PERTANYAAN PENELITIAN

Sebagaimana telah dijelaskan diatas, maka pertanyaan yang diajukan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kegiatan yang dilakukan siswa SMK N 1 Sewon selama menjalani proses praktek kerja industri?
2. Sejauh mana tingkat relevansi antara kompetensi siswa kelas XII SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri?
3. Sejauh mana kesenjangan antara mata pelajaran produktif yang diajarkan di sekolah dengan pelaksanaan praktek kerja industri

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan untuk menyusun penelitian ini adalah penelitian Deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi tentang kejadian apa adanya pada saat penelitian itu dilakukan. Sehingga dapat menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek dan subjek yang diteliti secara tepat.

Metode kuantitatif dikenal dengan metode tradisional karena metode ini sudah lama dikenal sebagai sebuah metode penelitian. Menurut Sugiyono (2006: 14), menyatakan bahwa metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di SMK N 1 Sewon yang beralamat di desa pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul.

C. Definisi Operasional Variabel

Menurut Kamus bahasa Indonesia, Relevan berarti bersangkutan, berguna secara langsung, maksudnya adalah ada kaitan atau hubungan. relevansi juga dapat diartikan sebagai kesesuaian, kesepadanan, keserasian program pendidikan dengan kehidupan. Jadi, sebuah program pendidikan dapat dikatakan relevan jika berguna pada kehidupan nyata.

Mata pelajaran produktif adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi yang sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Bila dalam SKKNI belum tercantum, maka digunakan standar kompetensi yang disepakati oleh forum yang dianggap mewakili dunia usaha/ dunia industri. Kompetensi kelompok mata pelajaran produktif terbagi dalam kelompok dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan. Dasar kompetensi kejuruan adalah sejumlah mata pelajaran produktif yang membekali siswanya dengan kompetensi dasar dan sikap penguasaan suatu pekerjaan di industri. Sedangkan, kompetensi kejuruan adalah kompetensi sejumlah mata pelajaran produktif.

Praktek kerja industri merupakan program yang diselenggarakan oleh SMK dan bekerja sama dengan industri. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengalaman siswa, mempraktekkan pelajaran yang telah didapat di sekolah baik teori maupun praktek. Oleh karena itu, praktek kerja industri wajib diikuti oleh seluruh siswa SMK. Selama pelaksanaan prakerin di industri siswa didampingi oleh pembimbing lapangan serta diawasi oleh guru dari sekolah masing-masing.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah sekumpulan orang, hewan, tumbuhan atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti. Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 173) populasi adalah keseluruhan objek penelitian. Populasi memiliki parameter, yaitu besaran terukur yang menunjukkan ciri dari populasi tersebut. Parameter suatu populasi tertentu

adalah tetap nilainya, apabila nilainya berubah maka berubah pula populasinya (Nurul Zuriah, 2006:116). Populasi pada penelitian ini adalah seluruh siswa Jurusan Patiseri di SMK N 1 Sewon.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi. Menurut Sukardi (2008: 54) sampel adalah sebagian dari jumlah populasi yang dipilih untuk sumber data. Pengambilan sampel atau penentuan kelas yang akan dijadikan objek untuk diteliti dari 2 kelas yang ada, dilakukan dengan teknik *Sampling Purposive* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sedarmayanti dan Syarifudin H, 2002: 131). Penentuan sampel ini didasarkan pada alasan sebagai berikut: praktek kerja industri dilaksanakan pada siswa kelas XII, sehingga penelitian juga akan dilaksanakan pada kelas XII Patiseri yang berjumlah 25 siswa.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara memperoleh data. Untuk mendapatkan data yang valid dan reliabel diperlukan teknik pengumpulan data yang tepat. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Angket

Menurut Sugiyono (2008:199), angket merupakan teknik pengumpulan data yang diberikan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Responden yang dimaksud dalam penelitian ini adalah siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon yang berjumlah 25 siswa.

2. Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu merupakan metode pengumpulan data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen, rapat, lengger, agenda dan sebagainya (Arikunto, 2002:206). Dalam penelitian ini metode dokumentasi digunakan untuk memperoleh informasi tentang mata pelajaran produktif untuk kelas XII Jurusan Patiseri di SMK N 1 Sewon yang tercantum dalam Struktur kurikulum dan silabus.

F. Instrumen Penelitian

Kegiatan dalam merencanakan, mendesain, menyusun dan menguji suatu alat pengukur disebut dengan instrumen (Zainal Mustafa, 2009: 262). Dalam menyusun sebuah instrumen penelitian didasarkan pada indikator- indikator yang diturunkan dari definisi dan kajian teori, kemudian menjadi beberapa pertanyaan yang sebelumnya telah dibuat kisi- kisi dan disesuaikan dengan kondisi objek penelitian. Pada penelitian ini, yang digunakan sebagai instrument penelitian adalah kuesioner atau angket. Angket yang berisi daftar pertanyaan kemudian akan dibagikan kepada siswa yang bertindak sebagai sampel, untuk kemudian diisi dengan jawaban siswa.

1. Membuat Kisi- Kisi

Pembuatan kisi- kisi soal yang akan digunakan sebagai instrumen penelitian berpedoman pada standar kompetensi dan kompetensi dasar program keahlian patiseri. Kisi- kisi angketnya adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Kisi - kisi Instrumen

No	mata pelajaran produktif	Kompetensi Inti	No. Butir	Jumlah
1.	Kue Indonesia	mengolah kue Indonesia	11,12,13,14,15, 16,21	7
2.	Kue Kontinental	Mengolah kue <i>pastry</i> continental	7,23,24,25,44,4 5	6
3.	Pengolahan Roti	Mengolah Kue dari adonan beragi	1, 2, 6, 8, 17, 18, 19, 20	8
4.	Coklat	Menyiapkan coklat dan permen coklat	25,26,27,28,46	5
5.	Gizi	Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus	29,30,31,32,33, 34,35,36	8
6.	Tata Hidang	Melakukan pelayanan makanan dan minuman	3,4,5,9,10,37,38 ,39	8
7.	Hidangan Penutup	Membuat hidangan penutup	40,41,42	3
8.	<i>Coffe Shop</i>	Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri	43,47,48,49,50, 51	6
	JUMLAH			51

2. Skoring

skala pengukuran merupakan seperangkat aturan yang diperlukan untuk mengangkakan atau mengkuantifikasikan data dari pengukuran suatu variabel. Skala pengukuran yang digunakan pada penelitian ini adalah *Skala Likert* (Endang Mulyatiningsih, 2011: 29) yang terdiri dari empat pilihan jawaban pertanyaan yaitu:

a. Pilihan Jawaban

Jika responden menjawab **selalu**, maka skornya 4

Jika responden menjawab **sering**, maka skornya 3

Jika responden menjawab **Jarang**, maka skornya 2

Jika responden menjawab **tidak pernah**, maka skornya adalah 1

b. Kriteria yang digunakan dalam menentukan jawaban adalah, sebagai berikut:

1. Responden memilih jawaban **selalu**, jika responden setiap hari melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan
2. Responden memilih jawaban **sering**, jika responden dalam seminggu, melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan hanya 3-5 hari
3. Responden memilih jawaban **jarang**, jika responden dalam seminggu melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan hanya 1-2 hari
4. Responden memilih jawaban **tidak pernah**, jika responden tidak pernah melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan

G. Uji Coba Instrumen

Instrumen penelitian yang sudah disusun kemudian akan diuji coba. Tujuan dari uji coba instrumen adalah untuk mengetahui apakah instrumen telah mampu menjaring data yang dibutuhkan dalam penelitian.

1. Validitas

Valid maksudnya adalah dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur.

a) Pengujian Validitas Konstruk

Pengujian validitas konstruk dapat menggunakan pendapat para ahli. Setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek- aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, dan selanjutnya dikonsultasikan kepada para ahli minimal 3 orang. Berdasarkan pendapat para ahli, instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, dengan perbaikan, maupun harus dirombak seluruhnya.

b) Pengujian Validitas Isi

Pengujian validitas isi dan validitas konstruksi dapat dibantu dengan menggunakan kisi- kisi instrumen. Selanjutnya adalah menguji validitas butir- butir instrumen, yang dilakukan dengan melakukan uji coba dan dianalisis dengan analisis item. Analisis item dilakukan dengan menghitung korelasi antara skor butir instrumen dengan skor total, atau dengan mencari daya pembeda skor tiap item dari kelompok yang memberikan jawaban tinggi dan jawaban rendah (Sugiyono, 2010: 353).

c) Pengujian Validitas eksternal

Validitas eksternal instrumen diuji dengan cara membandingkan (untuk mencari kesamaan) antara kriteria yang ada pada instrumen dengan fakta- fakta empiris yang terjadi di lapangan. Bila telah terdapat kesamaan antara kriteria dalam instrumen dengan fakta di lapangan, maka dapat dinyatakan instrumen mempunyai validitas eksternal yang tinggi (Sugiyono, 2010: 353).

H. Teknik Analisis Deskriptif

Penelitian deskriptif hanya menjelaskan, memaparkan, dan menggambarkan secara objektif data yang diperoleh. Langkah analisis deskriptif dimulai dengan pencarian mean, median, modus, interval, dan distribusi kategorisasi. Berikut ini merupakan langkah yang ditempuh dalam penggunaan teknik analisis ini adalah sebagai berikut:

- 1) Membuat tabel distribusi jawaban angket,
- 2) Menentukan skor jawaban responden dengan ketentuan skor yang telah ditetapkan, yaitu dengan menghitung jumlah nilai masing- masing butir pertanyaan.

Tabel 4. Konversi Angka

Jawaban	Angka
Tidak pernah	1
Jarang	2
Sering	3
selalu	4

Rumus yang digunakan adalah:

$$S_b = K_c \times A_k$$

$$\overline{S_b} = \frac{\sum S_b}{n}$$

Keterangan:

S_b : Skor butir

K_c : Kolom Centangan (Jawaban)

A_k : Angka kolom

$\overline{S_b}$: Rata- rata skor butir

$\sum S_b$: Jumlah skor butir

n : jumlah responden

- 3) Menjumlah skor jawaban yang diperoleh dari tiap- tiap responden,
- 4) Hasil yang diperoleh dikonsultasikan dengan tabel kategori,
- 5) Menghitung Mean Ideal (Mi) dan Standar Deviasi (SD) serta menentukan kategori. Analisis kecenderungan data dapat dilakukan dengan cara menentukan 4 kategori yaitu Sangat rendah, Rendah, Tinggi dan sangat tinggi.

$$Mi = \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi} + \text{skor terendah})$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$$

$$X = \text{Rata- rata skor butir}$$

Dari data yang diperoleh kemudian dikonsultasikan dengan tabel kategori (Djemari Mardapi, 2012:162) yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Kategori Kecenderungan

No.	Kecenderungan	Kategori
1.	$X \geq M + 1,0 (SD)$	Sangat Tinggi
2.	$M + 1 (SD) > X \geq M$	Tinggi
3.	$M > X \geq M - 1 (SD)$	Rendah
4.	$X < M - 1 (SD)$	Sangat Rendah

- 6) Mencari persentase relevansi kompetensi siswa kelas XII jurusan Patiseri
- Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya tingkat relevansi kompetensi siswa kelas XII Patiseri di SMK N 1 Sewon dengan kegiatan Praktek kerja industri. oleh karena itu diperlukan kriteria yang jelas agar dapat disimpulkan hasilnya. Karena data yang diperoleh dari pendapat

siswa dalam bentuk data kuantitatif bertingkat maka digunakan perhitungan sebagai berikut:

$$TR = \frac{\sum J}{\sum n} \times 100\%$$

Keterangan:

TR = Tingkat Relevansi

$\sum J$ = Jumlah Jawaban

$\sum n$ = Jumlah Responden

Untuk mempermudah dalam pengambilan kesimpulan dari data kuantitatif yang telah didapat dan dihitung menjadi kriteria kualitatif, maka diperlukan pedoman untuk mengkonversi skor kedalam kriteria. Pedoman yang digunakan untuk menentukan kriteria tingkat relevansi kompetensi siswa kelas XII Patiseri adalah sebagaimana yang dikemukakan oleh Joko Widodo (2001: 236) sebagai berikut:

Tabel 6. Tabel Tingkat Relevansi

Persentase Tingkat Relevansi	Kriteria
>85 %	Sangat Relevan
$70\% \leq X \leq 85\%$	Cukup Relevan
<70%	Kurang Relevan

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Umum

1. Deskripsi Sampel Penelitian

Penelitian dengan judul Relevansi Kompetensi Mata Pelajaran Produktif Siswa Kelas XII Jurusan Patiseri SMK Negeri 1 Sewon dengan Kegiatan Praktek Kerja Industri ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul. jurusan patiseri merupakan salah satu jurusan yang disediakan oleh SMK N 1 Sewon yang terdapat pada pada program studi Tata Boga. Jurusan patiseri memiliki 2 kelas yaitu kelas XII Patiseri yang memiliki jumlah siswa sebanyak 25 orang dan kelas XI Patiseri dengan jumlah siswa sebanyak 32 orang, kelas X berjumlah 32 siswa.

Pertanyaan pada Instrumen Penelitian merupakan penjabaran dari Standar Kompetensi yang merupakan mata pelajaran produktif kompetensi kejuruan patiseri. Data yang diperoleh diharapkan dapat menjelaskan tentang intensitas pekerjaan yang dilaksanakan oleh siswa selama Prakerin. Oleh karena itu, sampel penelitian yang dipilih adalah kelas XII, mengingat kelas XI maupun kelas X belum melaksanakan Prakerin.

2. Gambaran Umum SMK Negeri 1 Sewon

a. Profil Sekolah

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul 55185. Kawasan ini terletak cukup dekat dengan jalan raya Bantul dan dapat dijangkau dengan kendaraan umum. SMK Negeri 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan di Bantul yang terdiri dari empat

program keahlian, yaitu: Program Keahlian Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata); Program Keahlian Jasa Boga (Tata Boga dan Patiseri); Program Keahlian Busana Butik; Program Keahlian Kecantikan (Kulit dan Rambut).

SMK Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 tanggal 03/09/1979 pada waktu itu bernama SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) Negeri Bantul , berlokasi di Jl. Ra. Kartini Trirenggo, Bantul . Pada Tahun 1996 Lokasi SMKK Negeri Bantul semua proses kegiatan KBM dipindahkan ke Dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Berdasarkan SK Mendikbud No. 036/0/ 1997 Tentang Perubahan NOMENKLATUR SMKTA menjadi SMK Negeri 1 Sewon serta organisasi dan tata kerja SMK. Hal yang paling penting adalah telah diraihnya Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV, yang berarti juga akan membawa perubahan ke masa depan yang lebih baik dan harapan yang cerah.

Jurusan Patiseri di SMK N 1 Sewon sendiri didirikan tahun 2009, dan saat ini telah memiliki 32 siswa dikelas XI dan 25 siswa di kelas XII, bagi kelas X pemilihan jurusan baru akan diadakan setelah naik ke kelas XII. Jurusan Patiseri memiliki 19 yang mengajar baik itu pada pelajaran umum maupun kejuruan. Untuk sarana dan prasarana yang akan menunjang pembelajaran khususnya untuk mata pelajaran produktif, telah disediakan 2 ruang praktek Pengolahan Kue, 1 Ruang Praktek Tata Hidang, da 1 Ruang Praktek Coffe Shop.

b. Visi dan Misi Sekolah

1. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas berkarakter dan profesional.

2. Misi SMK N 1 Sewon

- Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan
- Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*
- Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa
- Menghasilkan tamatan yang berkualitas dibidanganya sesuai kebutuhan dunia kerja.

B. Hasil Analisis Data Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat relevansi mata pelajaran produktif yang diberikan kepada siswa kelas XII Patiseri di SMK N 1 Sewon dengan Kegiatan Praktek kerja Industri, dilihat dari Intensitas pekerjaan yang dilakukan oleh siswa selama kegiatan Praktek kerja industri. Jenis pekerjaan yang diajukan sebagai pertanyaan instrumen merupakan penjabaran dari mata pelajaran produktif yang diajarkan di SMK N 1 Sewon, yaitu Kue Indonesia, Kue Kontinental, Pengolahan Roti, Coklat, Gizi, Tata Hidang, Hidangan Penutup, dan *Coffe Shop*.

Pada penelitian ini digunakan angket tertutup dengan *Skala Likert* sebagai instrumennya. Instrumen yang telah disusun terdiri dari 51 pertanyaan tentang pekerjaan yang dilakukan di industri. Angket tersebut

kemudian akan diisi oleh siswa yang telah melakukan Praktek kerja industri, yaitu Siswa kelas XII Patiseri. Berdasarkan jawaban yang diperoleh dari 25 siswa SMK N 1 Sewon jurusan patiseri, didapatkan data antara lain 12 siswa melaksanakan prakerin di hotel, 12 siswa melaksanakan prakerin di *Bakery* dan 1 siswa melaksanakan prakerin di *Catering*.

Data yang diperoleh dalam penelitian ini kemudian akan melalui penghitungan skor berdasarkan angket yang telah diisi oleh siswa. Untuk deskripsi data penelitian yang disajikan dalam hal ini meliputi: harga Mean (M), merupakan nilai rata- rata; Median (Me) suatu nilai tengah yang membatasi 50% dari frekuensi distribusi atas dan 50% dari frekuensi bawah; Modus (Mo) adalah nilai variabel yang mempunyai frekuensi tinggi atau nilai yang sering muncul; dan Standar Deviasi adalah simpangan baku.

1. Deskripsi dan Analisis Data Tentang Pekerjaan Siswa dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Jumlah keseluruhan butir soal pada angket adalah 51 soal, masing-masing butir soal mempunyai rentang 1 sampai 4. Hal ini dapat dilihat dari perolehan Skor terendah rata- rata yaitu 1,92 dan rata- rata skor tertinggi adalah 3,88. Dari data tersebut didapatkan nilai Mean Ideal sebesar 2,9 dan nilai standar deviasi sebesar 0,3. Berikut ini merupakan tabel distribusi frekuensi pekerjaan yang dilakukan siswa kelas XII jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon.

Tebel 7. Distribusi Frekuensi Pekerjaan Siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon Pada Saat Praktek Kerja Industri

No	Interval	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	$\geq 3,4$	Sangat Tinggi/ Selalu	11	21,6 %
2.	3,3 – 3,0	Tinggi/ Sering	19	37,2 %
3.	2,9 – 2,6	Rendah/ Jarang	6	11,8 %
4.	$\leq 2,5$	Sangat rendah/ Tidak Pernah	14	27,4%
	Jumlah		51	100%
X Terendah		1,92		
X Tertinggi		3,88		
Mean Ideal (Mi)		2,9		
Standar Deviasi (SD)		0,3		

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Pekerjaan yang intensitasnya sangat rendah dilaksanakan siswa- siswa kelas XII Jurusan Patiseri di Industri sebanyak 27,4 % atau berjumlah 13 pekerjaan, 6 pekerjaan memiliki intensitas yang rendah atau jarang dilakukan dengan persentase sebesar 11,8%, 19 pekerjaan memiliki intensitas yang tinggi atau sering dilakukan jika disajikan dalam persen sebesar 37,2%, dan 11 jenis pekerjaan yang memiliki intensitas yang sangat tinggi atau selalu dilaksanakan sebesar 21,6%.

Deskripsi dan Analisa Data Tentang Intensitas Pekerjaan yang Dilakukan Siswa pada Pelaksanaan Praktek Kerja Indsutri

Berdasarkan penjelasan yang sudah ditulis dalam babgian sebelumnya, dapat diketahui bahwa instrumen yang digunakan dalam penelitian ini dibuat berdasarkan dasar Standar Kompetensi Kejuruan Jurusan Patiseri. Pada tabel

berikut ini akan diuraikan mengenai intensitas pekerjaan yang dilakukan siswa kelas XII jurusan Patiseri berdasarkan kategori atau intensitasnya selama siswa melaksanakan Prakerin.

Tabel 8. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Sangat Tinggi (ST)

No	Pertanyaan Instrumen	Kategori
1.	Mengecek kelengkapan alat yang akan digunakan	ST
2.	Memilih alat yang akan digunakan	ST
3.	Membaca <i>Log Book</i>	ST
6.	Menimbang bahan yang akan digunakan sesuai dengan resep	ST
7.	melakukan pengolahan makanan sesuai dengan metode yang diajarkan disekolah (merebus, mengukus, memanggang, dll)	ST
8	mampu menggunakan oven	ST
9	Berkomunikasi dengan teman kerja	ST
10	Menjaga kerapian diri saat bekerja	ST
19.	Membuat roti manis	ST
20.	Membuat roti tawar	ST
24.	Membuat produk patiseri dari adonan padat (adonan dengan konsistensi bahan padat lebih banyak daripada bahan cair, dapat dipulung dengan tangan)	ST

Pada tabel dibawah ini akan diuraikan beberapa pekerjaan yang memiliki intentensitas pelaksanaan tinggi atau dilaksanakan kurang lebih 5 sampai 3 kali dalam seminggu oleh siswa kelas XII Patiseri selama pelaksanaan Praktek kerja industri.

Tabel 9. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Tinggi (T)

No	Pertanyaan Instrumen	Kategori
4.	Bertanya kepada <i>supervisor</i> jika tidak mengerti tentang pekerjaan yang dilakukan	T
5.	Membaca resep sebelum memulai pekerjaan	T

11.	Mengolah berbagai macam kue indonesia, seperti klepon, lempeng, kipo, dll	T
12.	Membuat kue indonesia dengan bahan dasar tepung	T
13.	Membuat kue indonesia dari bahan kacang- kacangan	T
14.	Membuat kue indonesia dengan bahan dasar umbi-umbian (ubi, ketela, dll)	T
16.	Membuat kue Indonesia dari adonan beragi	T
17.	Mengolah produk patiseri dari adonan cair	T
21.	Membuat <i>cake</i>	T
22.	Membuat <i>gateux</i> dan <i>torten</i> (dibuat dari cake yang disusun, kemudian dilapis dengan <i>filling</i> dan <i>covering</i> dengan bahan penutup)	T
23.	Membuat produk patiseri dari adonan cair (adonan dengan konsistensi bahan cairnya lebih tinggi daripada bahan padat, dan tidak dapat dibentuk dengan tangan)	T
41.	Membuat hidangan penutup dingin/ <i>cold dessert</i>	T
43.	Mendinginkan produk patiseri setelah keluar dari oven	T
44.	Menghias <i>cake</i> dengan <i>butter cream</i>	T
46.	Melapisi produk patiseri dengan coklat	T
47.	Memotong produk patiseri / memorsi produk	T
48.	Mengemas produk patiseri	T
49.	Menyajikan produk patiseri dengan rapi dan menarik	T
50.	Menyimpan produk patiseri sebagai persediaan	T

Jika dilihat dari tabel diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar jenis pekerjaan yang sering atau hampir setiap hari dilaksanakan siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon merupakan bagian dari standar kompetensi jurusan patiseri. Berikut ini penjabarannya: 2 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran tata hidang, 6 pertanyaan merupakan penjabaran dari standar mata pelajaran kue Indonesia, 4 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran kue pastry Kontinental, 1

pertanyaan merupakan penjabaran dari standar kompetensi membuat hidangan penutup, 5 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran *coffe shop*, 1 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran coklat.

Selanjutnya adalah tabel yang menyajikan beberapa pekerjaan yang jarang dilaksanakan oleh siswa selama pelaksanaan praktek kerja industri, sehingga digolongkan pada kategori rendah. Berikut ini tabelnya:

Tabel 10. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Rendah (R)

No	Pernyataan Instrumen	Kategori
26.	Membuat produk coklat	R
37.	Membuat lipatan serbet atau napkin folding	R
38.	Membuat rangkaian bunga	R
40.	Membuat hidangan penutup dingin/ <i>cold dessert</i>	R
42.	Menggunakan peralatan khusus pada saat mengolah produk patiseri	R
51.	Mengecek persediaan bahan yang digunakan untuk membuat produk patiseri	R

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 6 butir pertanyaan yang merupakan penjabaran dari beberapa standar kompetensi yang masuk kedalam kategori rendah, atau dilaksanakan antara 1 sampai 2 hari dalam 1 minggu. Berikut ini merupakan penjelasannya: sebanyak 1 pekerjaan atau sebesar 16,7% yang merupakan penjabaran dari mata pelajaran coklat, 2 pekerjaan atau sebesar 33,3% yang merupakan penjabaran dari mata pelajaran tata hidang, sebanyak 2 pertanyaan atau sebesar 3,3% merupakan penjabaran dari mata pelajaran hidangan penutup, dan 1 pertanyaan atau sebesar 16,7% yang dijabarkan dari mata pelajaran *coffe shop*.

Pada tabel dibawah ini akan disajikan beberapa pertanyaan yang termasuk kedalam kategori sangat rendah atau tidak pernah dilakukan oleh sebagian besar siswa Jurusan Patiseri pada saat Prakerin.

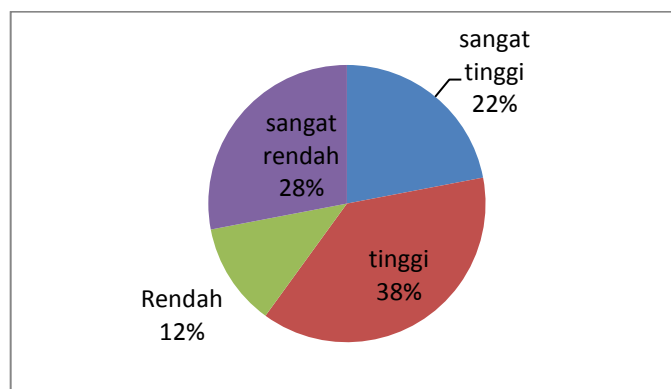
Tabel 11. Deskripsi Pekerjaan yang Intensitasnya Sangat Rendah (SR)

No.	Pertanyaan Instrumen	Kategori
15.	Membuat kue Indonesia dengan bahan agar- agar	SR
25.	Membuat produk coklat dengan cetakan	SR
26.	Membuat produk coklat dengan isi	SR
27.	Melapisi permen dengan coklat	SR
28.	Membuat produk patiseri rendah lemak	SR
29.	Membuat produk patiseri rendah kalori	SR
30.	Membuat produk patiseri rendah gula	SR
31.	Membuat produk patiseri rendah protein	SR
32.	Membuat saus rendah lemak	SR
33.	Membuat saus rendah kalori	SR
34.	Membuat saus rendah gula	SR
35.	Membuat saus rendah protein	SR
39.	Menyiapkan minuman non alkohol	SR
45.	Menghias <i>cake</i> dengan <i>royal icing</i> (dibuat dari putih telur dan gula halus, dengan ditambahkan <i>cream of tartar/ cuka</i>)	SR

Sesuai dengan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 14 pertanyaan yang masuk dalam kategori sangat rendah atau sangat jarang dilakukan bahkan tidak pernah dilakukan siswa pada saat Prakerin. Berikut ini merupakan penjelasan dari tabel di atas: sebanyak 1 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran pengolahan kue Indonesia, 3 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran Coklat, 8 pertanyaan merupakan penjabaran dari mata pelajaran Gizi, 1 pertanyaan atau sebesar 7,7%

merupakan penjabaran dari mata pelajaran tata hidang, dan 1 pertanyaan yang dijabarkan dari mata pelajaran kue Kontinental.

Setelah mengelompokkan pertanyaan Instrumen kedalam 4 kategori berdasarkan interval yang dibuat. Kita dapat mengetahui rata-rata intensitas pekerjaan yang dilakukan siswa secara keseluruhan melalui diagram 2.



Gambar 2. Diagram Persentase pekerjaan siswa

Pada gambar diatas dapat dilihat bahwa berdasarkan 51 pertanyaan (pekerjaan) yang dijabarkan dari mata pelajaran produktif yang tercantum dalam struktur kurikulum SMK N 1 Sewon jurusan Patiseri, kemudian ditanyakan kepada 25 siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon yang sudah pernah melaksanakan prakerin di beberapa tempat yang berbeda diperoleh data bahwa 22% pekerjaan memiliki intensitas pelaksanaan sangat tinggi. 38% memiliki intensitas pekerjaan yang tinggi, sebesar 12% memiliki intensitas pekerjaan yang rendah, dan 28% memiliki intensitas pekerjaan yang sangat rendah.

2. Tingkat Relevansi Antara Mata Pelajaran Produktif dengan Pekerjaan Siswa dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Menurut Kamus Bahasa Indonesia relevansi berarti bersangkutan atau berguna secara langsung. Dari pengertian tersebut dapat diketahui

bahwa tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencari bagaimana keterkaitan atau kesesuaian kompetensi siswa jurusan Patiseri dengan kompetensi dunia kerja dan industri, dengan cara melihat dari intensitas pekerjaan yang dilakukan selama proses praktek kerja industri. Dari jawaban yang sudah dikumpulkan dapat diperoleh data sebagai berikut: sebanyak 11 pekerjaan memiliki intensitas yang sangat tinggi, 19 pekerjaan memiliki intensitas tinggi, 6 pekerjaan memiliki intensitas yang rendah dan 14 pekerjaan memiliki intensitas yang sangat rendah. Sedangkan untuk mengetahui tingkat relevansi standar kompetensi siswa dengan kompetensi dunia industri maka dibuatlah tabel berikut ini:

Tabel 13. Tingkat Relevansi antara Mata Pelajaran Produktif Kelas XII Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon dengan Kegiatan Prakerin

No	mata pelajaran	Kompetensi Inti	%	Kriteria
1.	Kue Indonesia	mengolah kue Indonesia	75,75%	Cukup Relevan
2.	Kue Kontinental	Mengolah kue <i>pastry</i> continental	73,75%	Cukup Relevan
3.	Pengolahan Roti	Mengolah Kue dari adonan beragi	87,9%	Cukup relevan
4.	Coklat	Menyiapkan coklat dan permen coklat	62%	Kurang relevan
5.	Gizi	Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus	55%	Kurang Relevan
6.	Tata Hidang	Melakukan pelayanan makanan dan minuman	78,4%	Cukup relevan
7.	Hidangan Penutup	Membuat hidangan penutup	74,3%	Cukup Relevan

8.	<i>Coffe Shop</i>	Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri	76%	Cukup Relevan
	Rata- rata		72,9%	Cukup Relevan

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa terdapat 8 mata pelajaran produktif yang diajarkan pada Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon, dan berdasarkan angket yang telah dibagikan kepada siswa yang telah mengikuti prakerin dapat diketahui bahwa: mata pelajaran Kue Indonesia memiliki tingkat relevansi sebesar 75,5% dan masuk kedalam kategori cukup relevan; pengolahan kue pastry kontinental mendapatkan nilai sebesar 73,7% dan termasuk dalam kategori cukup relevan; Mata pelajaran Pengolahan Roti memiliki tingkat relevansi sebesar 87,9% dan masuk dalam kategori cukup relevan; Mata Pelajaran produktif pengolahan Coklat memiliki tingkat relevansi sebesar 62% dan masuk dalam kategori kurang relevan; Mata pelajaran Gizi persentase sebesar 55% atau berarti kurang relevan; Mata Pelajaran Tata hidang memiliki tingkat relevansi sebesar 78,4% dan masuk dalam kategori cukup relevan; Mata pelajaran pengolahan hidangan penutup memperoleh persentase rata- rata sebesar 74% dan masuk dalam kategori cukup relevan; sedangkan Mata pelajaran *Coffe Shop* memperoleh persentase rata- rata sebesar 76% dan tergolong dalam kategori cukup relevan.

Persentase rata-rata yang diperoleh untuk kompetensi kejuruan patiseri atau semua mata pelajaran produktif adalah sebesar 72,9% dan termasuk dalam kategori cukup relevan. artinya adalah beberapa pekerjaan yang merupakan implementasi dari Standar kompetensi pada kompetensi keahlian sebagian memiliki intensitas pengerjaan yang tinggi, atau kompetensi tersebut memang dibutuhkan di industri.

a. Pekerjaan yang Dilakukan Siswa dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Sekolah Menengah Kejuruan mengutamakan penyiapan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional. Berdasarkan tujuan tersebut maka didesain kurikulum dan pembelajaran disusun untuk dapat merangkum semua pengalaman belajar yang diperlukan oleh siswa selama menempuh studi. Didalam desain kurikulum dan pembelajaran tersebut terintegrasi sejumlah ilmu pengetahuan dan sejumlah aktivitas pembelajaran yang diberikan kepada siswa. Maksud pemberian tersebut adalah agar siswa menguasai suatu jenis pekerjaan, melalui penguasaan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar yang telah dirumuskan.

Tabel 14. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Kue Indonesia

no	pertanyaan instrumen	Sb
11	Mengolah berbagai macam kue indonesia, seperti klepon, lemper, kipo, dll	3,1
12	Membuat kue indonesia dengan bahan dasar tepung	3,16
13	Membuat kue indonesia dari bahan kacang- kacangan	3
14	Membuat kue indonesia dengan bahan dasar umbi- umbian (ubi, ketela, dll)	3,12
15	Membuat kue indonesia dengan bahan agar- agar	2,48
16	Membuat kue Indonesia dari adonan beragi	3,16
21	Membuat <i>cake</i>	3,2
	Rata- rata	3,03

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa terdapat 2 kegiatan yang termasuk dalam penjabaran kompetensi pengolahan kue Indonesia yang memperoleh nilai tertinggi, yaitu: membuat kue Indonesia dengan bahan

dasar tepu, dan membuat kue Indonesia dari adonan beragi. Sedangkan kegiatan yang memperoleh nilai yang paling kecil atau memiliki intensitas kegiatan yang rendah adalah membuat kue Indonesia dengan bahan agar-agar.

Pada mata pelajaran produktif Kue Kontinental terdapat 6 pertanyaan yang merupakan penjabaran dari standar kompetensi pengolahan kue Indonesia, yang secara lengkap akan tersaji pada tabel berikut 15:

Tabel 15. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Kue Kontinental

no	pertanyaan instrumen	Sb
7	melakukan pengolahan makanan sesuai dengan metode yang diajarkan disekolah (merebus, mengukus, memanggang, dll)	3,6
23	Membuat produk patiseri dari adonan cair (adonan dengan konsistensi bahan cairnya lebih tinggi daripada bahan padat, dan tidak dapat dibentuk dengan tanga)	3,12
24	Membuat produk patiseri dari adonan padat (adonan dengan konsistensi bahan padat lebih banyak daripada bahan cair, dapat dipulung dengan tangan)	3,52
25	Membuat produk coklat dengan cetakan	2,4
44	Menghias <i>cake</i> dengan <i>butter cream</i>	3,04
45	Menghias <i>cake</i> dengan <i>royal icing</i> (dibuat dari putih telur dan gula halus, dengan ditambahkan <i>cream of tar- tar/ cuka</i>)	2,04
	Rata- rata	2,95

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa rerata skor butir pertanyaan yang diperoleh untuk mata pelajaran Kue Kontinental adalah sebesar 2,95.

Pada tabel tersebut tercatat bahwa kegiatan pengolahan makanan dengan menggunakan teknik, merebus, mengukus, dan memanggang merupakan kegiatan yang sering dilakukan oleh siswa pada saat prakerin. Sedangkan kegiatan menghias *cake* dengan *royal icing* memperoleh skor butir pertanyaan paling rendah, yang artinya kegiatan ini jarang dilakukan siswa pada saat prakerin.

Mata pelajaran produktif yang selanjutnya adalah pengolahan roti. Data secara lengkap dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 16. Deskripsi Implementasi Standar Mata Pelajaran Pengolahan Roti

no	pertanyaan instrumen	Sb
1	Mengecek kelengkapan alat yang akan digunakan	3,64
2	Memilih alat yang akan digunakan	3,44
6	Menimbang bahan yang akan digunakan sesuai dengan resep	3,68
8	mampu menggunakan oven	3,8
17	Membuat produk patiseri dari adonan padat beragi	2,96
18	Mengolah produk patiseri dari adonan cair beragi	3
19	Membuat roti manis	3,72
20	Membuat roti tawar	3,88
	Rata- rata	3,51

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa rerata yang diperoleh untuk mata pelajaran pengolahan roti adalah sebesar 3,51 dan masuk dalam kategori sangat tinggi. Hal ini dikarenakan semua jenis kegiatan yang ditanyakan berdasarkan penjabaran dari standar kompetensi pengolahan kue yang terbuat dari adonan beragi dalam kategori sangat tinggi semua, atau bisa diartikan bahwa semua kegiatan tersebut hampir setiap hari dikerjakan oleh sebagian besar siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon. Jenis kegiatan

yang hampir setiap hari digunakan atau yang memperoleh rerata paling tinggi adalah kegiatan membuat roti tawar. Sedangkan kegiatan yang memperoleh skor butir pertanyaan paling rendah pada mata pelajaran ini adalah membuat adonan patiseri dari adonan padat beragi.

Mata pelajaran produktif selanjutnya yang diajarkan kepada siswa kelas XII Jurusan Patiseri di SMK N 1 Sewon adalah mata pelajaran coklat. Terdapat 5 kegiatan yang merupakan penjabaran dari standar kompetensi pengolahan coklat dan permen coklat. Data secara lengkapnya dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Coklat

no	pertanyaan instrumen	Sb
25	Membuat produk coklat dengan cetakan	2.4
26	Membuat produk coklat dengan isi	2,36
27	Membuat permen coklat	2.28
28	Melapisi permen dengan coklat	2.28
46	Melapisi produk patiseri dengan coklat	3,08
	Rata- rata	2,48

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa, dari 5 pertanyaan yang merupakan implementasi mata pelajaran coklat memperoleh nilai rerata sebesar 2,48 dan masuk dalam kategori pelaksanaan rendah. Dari ke 5 pertanyaan tersebut, kegiatan melapisi produk patiseri dengan coklat mendapat perolehan skor butir pertanyaan tertinggi, yaitu 3,08 dan masuk dalam kategori tinggi. Sedangkan, yang memperoleh skor butir pertanyaan terendah dan memiliki intensitas pekerjaan yang rendah adalah kegiatan membuat permen coklat dan melapisi permen dengan coklat.

Mata pelajaran produktif yang selanjutnya adalah gizi, dengan standar kompetensi pengolahan kue dan roti dengan diet khusus. Terdapat 8 pertanyaan yang merupakan penjabaran standar kompetensi pada mata pelajaran gizi, data secara lengkapnya dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Gizi

no	pertanyaan instrumen	Sb
29	Membuat produk patiseri rendah lemak	2.36
30	Membuat produk patiseri rendah kalori	2.2
31	Membuat produk patiseri rendah gula	2.32
32	Membuat produk patiseri rendah protein	2.24
33	Membuat saus rendah lemak	1.92
34	Membuat saus rendah kalori	2.32
35	Membuat saus rendah gula	2.36
36	Membuat saus rendah protein	1.92
	Rata- rata	2,2

Pada tabel diatas telah disajikan data skor butir pertanyaan dari pertanyaan yang merupakan implementasi dari mata pelajaran gizi. Dari data di atas dapat diketahui bahwa semua kegiatan memperoleh skor butir pertanyaan yang rendah dan masuk dalam kategori sangat rendah, dengan perolehan rerata sebesar 2,2. kegiatan membuat saus rendah lemak dan membuat saus rendah protein memperoleh skor butir pertanyaan sebesar 1,92. Sedangkan kegiatan dengan skor butir pertanyaan yang tertinggi dari ke 8 pertanyaan di atas adalah membuat produk patiseri rendah lemak dan membuat saus rendah gula.

Mata pelajaran produktif yang selanjutnya adalah Tata Hidang. Dari standar kompetensi pelayanan makanan dan minuman terdapat 8 pertanyaan

yang termasuk penjabaran mata pelajaran tata hidang. Data secara lengkapnya dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Tata Hidang

no	pertanyaan instrumen	Sb
3	Membaca <i>Log Book</i>	3.48
4	Bertanya kepada <i>supervisor</i> jika tidak mengerti tentang pekerjaan yang dilakukan	3.16
5	Membaca resep sebelum memulai pekerjaan	3.24
9	Berkomunikasi dengan teman kerja	3.8
10	Menjaga kerapian diri saat bekerja	3.52
37	Membuat lipatan serbet atau <i>napkin folding</i>	2.92
38	Membuat rangkaian bunga	2.92
39	Menyiapkan minuman non alkohol	2.04
	Rata- rata	3,13

Berdasarkan tabel diatas dapat diperoleh data yang merupakan nilai rerata dan kriteria dari masing- masing pertanyaan, dengan penjabaran sebagai berikut: kegiatan berkomunikasi dengan teman kerja memperoleh nilai tertinggi sebesar 3,8 dan merupakan kegiatan yang sering dilakukan siswa pada saat prakerin. Sedangkan menyiapkan minuman non alkohol merupakan kegiatan yang memiliki intensitas pekerjaan yang rendah dengan perolehan skor butir pertanyaan sebesar 2,04. Nilai rerata skor butir pertanyaan yang diperoleh untuk mata pelajaran Tata Hidang adalah sebesar 3,13 dan masuk dalam kategori tinggi, artinya adalah sebagian besar pekerjaan yang merupakan penjabaran dari standar kompetensi pelayanan makananan dan minuman sering dilaksanakan siswa selama prakerin.

Mata pelajaran produktif selanjutnya adalah yang selanjutnya adalah membuat hidangan penutup. Ada 3 pertanyaan yang merupakan penjabaran

dari standar kompetensi ini. Pada tabel dibawah ini akan disajikan perolehan nilai rerata dan kriteria dari masing- masing pertanyaan atau pekerjaan yang ditanyakan.

Tabel 22. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran Hidangan Penutup

no	pertanyaan instrumen	Sb
40	Membuat hidangan penutup panas/ <i>Hot dessert</i>	2,92
41	Membuat hidangan penutup dingin/ <i>cold dessert</i>	3,08
42	Menggunakan peralatan Khusus pada saat mengolah produk patiseri	2,92
	Rata- rata	3

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dari ketiga pertanyaan diperoleh nilai rata- rata sebesar 3 dan masuk dalam kategori tinggi, maksudnya adalah secara umum standar kompetensi membuat hidangan penutup memiliki intensitas pekerjaan yang tinggi, atau sering dilaksanakan oleh siswa walaupun tidak setiap hari. Kegiatan membuat hidangan penutup panas merupakan jenis kegiatan yang memiliki intensitas pekerjaan yang tinggi. Sedangkan membuat hidangan penutup dingin dan menggunakan peralatan khusus pada proses pengolahan produk patiseri merupakan jenis kegiatan yang memiliki intensitas pekerjaan yang rendah atau jarang dilaksanakan oleh siswa pada saat praktek kerja industri.

Standar kompetensi yang selanjutnya adalah melakukan pengolahan usaha produk patiseri yang diajarkan pada mata pelajaran *Coffe Shop*. Terdapat 6 pertanyaan yang diajukan kepada siswa terkait standar kompetensi ini. Perolehan nilai rerata dan kriteria setiap pertanyaan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 21. Deskripsi Implementasi Mata Pelajaran *Coffe Shop*

No	Pertanyaan Instrumen	Sb
43.	Mendinginkan produk patiseri setelah keluar dari oven	3,04
47.	Memotong produk patiseri / memorsi produk	3
48.	Mengemas produk patiseri	3,1
49.	Menyajikan produk patiseri dengan rapi dan menarik	3,1
50.	Menyimpan produk patiseri sebagai persediaan	3,2
51.	Mengecek persediaan bahan yang digunakan untuk membuat produk patiseri	2,7
	Rata- rata	3

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa nilai rerata yang diperoleh untuk standar kompetensi melakukan pengolahan usaha produk patiseri adalah sebesar 3 atau masuk dalam kategori tinggi. Nilai terendah adalah kegiatan mengecek persediaan bahan yang digunakan untuk membuat produk patiseri yaitu sebesar 2,7 dan masuk dalam kategori rendah. Artinya adalah kegiatan ini jarang dilakukan oleh siswa selama prakerin. Sedangkan jenis kegiatan dengan intensitas pekerjaan tinggi atau masuk dalam kategori tinggi adalah mendinginkan produk patseri setelah keluar dari oven, memotong/ memorsi produk patiseri, mengemas produk patiseri, menyajikan produk patiseri dengan rapi dan menarik, menyimpan produk patiseri sebagai persediaan.

b. Intensitas Pekerjaan yang dilakukan Siswa dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Setelah melalui penghitungan persentase rerata masing- masing Mata Pelajaran Produktif diperoleh data tentang tingkat relevansi antara standar kompetensi dengan kompetensi di industri. dari total 8 mata pelajaran

produktif yang diajarkan kepada siswa kelas XII SMK N 1 Sewon jurusan Patiseri terdapat 2 mata pelajaran yang masuk dalam kategori kurang relevan, dan 6 mata pelajaran masuk dalam kategori cukup relevan.

Mata pelajaran yang masuk dalam kategori cukup relevan adalah mata pelajaran Kue Indonesia dengan persentase 75,7%; mata pelajaran Kue Kontinental dengan persentase sebesar 73,7%; mata pelajaran Pengolahan roti dengan persentase sebesar 87,9%; mata pelajaran tata hidang dengan persentase sebesar 78,4%; mata pelajaran Hidangan Penutup dengan persentase sebesar 74,3%; dan mata pelajaran *Coffe Shop* yang memperoleh persentase sebesar 76%. Sedangkan pelajaran yang masuk dalam kategori kurang relevan adalah mata pelajaran Coklat dengan tingkat relevansi sebesar 62%; dan mata pelajaran gizi dengan tingkat relevansi sebesar 55% dan masuk dalam kategori kurang relevan.

Pekerjaan yang tidak pernah dilakukan siswa saat prakerin bukan berarti kompetensi salah satu mata pelajaran tersebut tidak relevan ataupun tidak dibutuhkan. Semua kompetensi yang diajarkan kepada siswa merupakan kompetensi yang sangat penting pula, namun kebetulan tingkat intensitas pekerjaan tersebut sangat rendah. Ada banyak faktor yang mempengaruhi rendahnya intensitas pekerjaan beberapa kompetensi dasar, misalnya pada kompetensi dasar menyiapkan produk coklat dan permen coklat yang masuk kategori tidak relevan karena baik bakery maupun hotel jarang melakukan produksi coklat kecuali untuk acara- acara tertentu seperti valentine. Sedangkan untuk standar kompetensi membuat produk roti dan kue untuk diet khusus dapat dilihat bahwa sebagian besar industri yang merupakan lokasi praktek kerja industri siswa kelas XII patiseri tidak menerapkan kompetensi ini

secara maksimal. Hanya ada 4 siswa yang tercatat sering melakukan kegiatan yang berhubungan dengan kompetensi ini yaitu yang melaksanakan prakerin di Hotel UNY dan *Aerofood ACS*. Sedangkan pada standar kompetensi pelayanan makanan dan minuman erat hubungannya dengan kegiatan *service*, sedangkan sebagian besar siswa bekerja pada bagian produksi, sehingga perolehan standar kompetensi ini sangat rendah.

3. Pembahasan Relevansi antara Standar Kompetensi dengan Pekerjaan Siswa Jurusan Patiseri dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Perbaikan penyelenggaraan sistem pendidikan di SMK sudah seharusnya diusahakan mengikuti perkembangan kebutuhan industri, sehingga kendala menyediakan sumber daya manusia yang dibutuhkan dunia industri dapat diminimalisir. Sehingga kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang berkelanjutan terus, harus diimbangi pula hal substansi material yang diajarkan pada semua jenjang pendidikan. Pengembangan kurikulum SMK termasuk salah satu upaya pembaharuan penyelenggaraan pendidikan di tingkat pendidikan menengah. Kurikulum merupakan alat untuk mencapai tujuan pendidikan. Tujuan pendidikan menengah khususnya jurusan SMK jurusan Patiseri dapat dengan mudah terwujud apabila dituang dengan kurikulum yang relevan terhadap tuntutan kompetensi yang dibutuhkan dunia kerja.

Nilai rerata untuk tingkat relevansi semua mata pelajaran produktif yang diajarkan kepada siswa Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon adalah sebesar 73% dan masuk dalam kategori cukup relevan. nilai tersebut mengandung arti bahwa kompetensi dasar yang tercantum dalam kompetensi

kejuruan program studi tata boga diimplementasikan oleh sebagian besar siswa di tempat prakerin masing- masing. Kompetensi kejuruan tersebut menjadi dasar atau standar sikap kerja seluruh siswa pada saat melakukan pekerjaan di industri. Selain itu, nilai tersebut menandakan bahwa kompetensi- komoetensi yang diajarkan kepada siswa Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan industri.

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa sebagian besar mata pelajaran produktif dengan kompetensi di industri dilihat pada pelaksanaan praktek kerja industri. Pencapaian tersebut hendaknya selalu ditingkatkan dengan cara kompetensi yang diberikan harus dikembangkan serta melakukan penguatan materi sehingga siswa lebih mahir dan memiliki kecepatan dalam melaksanakan suatu pekerjaan.

BAB V
KESIMPULAN, IMPLIKASI,
KETERBATASAN PENELITIAN, DAN SARAN

A. Kesimpulan

Data yang diperoleh dari siswa yang sudah dianalisis kemudian dapat ditarik kesimpulan secara ilmiah. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan maka kesimpulan dari penelitian kompetensi kegiatan Praktek kerja industri pada siswa kelas XII jurusan patiseri SMK N 1 Sewon, adalah sebagai berikut:

1. Kesimpulan dari pertanyaan penelitian yang pertama tentang bagaimana kegiatan yang dilakukan siswa SMK N 1 Sewon selama menjalani proses praktek kerja industri

Berdasarkan 51 pertanyaan (pekerjaan) yang diajukan kepada siswa terdapat 22% atau 11 pekerjaan memiliki intensitas yang sangat tinggi. Sejumlah 19 pekerjaan atau 37% memiliki intensitas pekerjaan tinggi. Sebanyak 6 pertanyaan atau 12% memiliki intensitas pekerjaan yang rendah, dan 14 pertanyaan atau sebesar 27% memiliki intensitas pekerjaan yang sangat rendah.

2. Kesimpulan dari pertanyaan penelitian yang kedua tentang tingkat kesesuaian/ relevansi antara kompetensi mata pelajaran produktif siswa kelas jurusan patiseri XII SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri adalah sebagai berikut:

Tingkat relevansi antara kompetensi siswa kelas XII Patiseri SMK N 1 Sewon dengan kegiatan praktek kerja industri secara keseluruhan sebesar 72,9% atau masuk dalam kategori cukup relevan. nilai persentase ini diperoleh dari

rerata persentase mata pelajaran produktif yang diajarkan di SMK N 1 Sewon jurusan patiseri.

3. Kesimpulan dari pertanyaan penelitian yang ketiga tentang Sejauh mana kesenjangan antara pelajaran produktif yang diajarkan di sekolah dengan pelaksanaan praktek kerja industri

Mata pelajaran yang masuk dalam kategori cukup relevan adalah mata pelajaran Kue Indonesia dengan persentase 75,7%; mata pelajaran Kue Kontinental dengan persentase sebesar 73,7%; mata pelajaran Pengolahan roti dengan persentase sebesar 87,9%; mata pelajaran tata hidang dengan persentase sebesar 78,4%; mata pelajaran Hidangan Penutup dengan persentase sebesar 74,3%; dan mata pelajaran *Coffe Shop* yang memperoleh persentase sebesar 76%. Sedangkan pelajaran yang masuk dalam kategori kurang relevan adalah mata pelajaran Coklat dengan tingkat relevansi sebesar 62%; dan mata pelajaran gizi dengan tingkat relevansi sebesar 55%.

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dan didukung oleh landasan teori, maka dapat dikemukakan implikasi hasil penelitian antara lain:

1. sekolah menengah kejuruan jurusan Patiseri seharusnya membuat program yang mengharuskan siswanya selama melaksanakan praktek kerja industri pernah melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pengolahan kue Indonesia, Pengolahan kue pastry kontinental, menyiapkan produk coklat dan permen coklat, membuat produk roti dan kue untuk diet khusus, membuat hidangan penutup, melakukan pelayanan makanan dan minuman, dan melakukan pengolahan usaha produk patiseri. Dengan adanya program

tersebut siswa dapat mempraktekkan kompetensi yang diberikan oleh sekolah melalui penguasaan kompetensi kerja yang ada di industri serta mengembangkan ilmunya menuju keprofesionalan kerja

2. Pada standar kompetensi yang intensitas pekerjaannya tinggi di industri, seharusnya SMK mampu mengembangkan dan memperdalam materi yang telah diberikan sehingga siswa dapat lebih terampil dan memiliki kecepatan dalam melaksanakan suatu pekerjaan.
3. pada standar kompetensi yang intensitas pekerjaannya rendah seharusnya sekolah membuat aturan tentang target pekerjaan yang harus dilaksanakan siswa selama melaksanakan praktek kerja industri sehingga memungkinkan siswa dapat mempraktekkan kompetensi yang dimiliki serta mengembangkannya di industri.

C. Keterbatasan Penelitian

Penyimpulan hasil suatu penelitian merupakan masukan bagi proses penelitian lanjutan berikutnya. Pada pelaksanaan penelitian ini tidak lepas dari berbagai macam keterbatasan dan kelemahan diantaranya adalah:

1. Jumlah data yang diperoleh hanya sedikit yakni hanya 25 orang. Hal ini karena hanya ada 1 kelas saja dari kelas patiseri yang sudah pernah melaksanakan praktek kerja industri.
2. Pada saat pengisian angket responden mengetahui bahwa hasil jawabannya tidak mempengaruhi terhadap nilai, sehingga dimungkinkan dalam menjawab pertanyaan kurang sungguh- sungguh.

3. Siswa telah melaksanakan praktek kerja industri kira- kira 8 bulan yang lalu sehingga dimungkinkan sebagian siswa telah lupa mengenai intensitas pekerjaan yang dilakukan saat praktek kerja industri.

D. Saran

Saran yang dapat disampaikan setelah menganalisa secara ilmiah permasalahan yang terjadi terkait kompetensi kegiatan praktek kerja industri pada siswa kelas XII jurusan patiseri SMK N 1 Sewon, antara lain:

1. Sekolah dapat mengkaji ulang sebaran mata pelajaran yang merupakan implementasi dari standar kompetensi dan besarnya waktu penyampaian materi sehingga saat pelaksanaan praktek kerja industri siswa memiliki kompetensi penguasaan kerja sesuai kebutuhan industri.
2. Diperlukan adanya penelitian lanjutan mengenai program bersama dengan industri maupun metode pelaksanaan praktek kerja industri yang memungkinkan siswa dapat mempraktekkan dan mengembangkan kompetensi yang diperoleh di sekolah, sehingga dapat memperkecil kesenjangan yang terjadi antara hasil pendidikan dan kebutuhan industri.
3. Sekolah sebaiknya memperhatikan siswa dengan membuat regulasi pelaksanaan dan penempatan siswa saat pelaksanaan praktek kerja industri sehingga siswa dapat mempraktekkan kompetensi yang dimiliki dalam pekerjaannya di tempat praktek kerja industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Basuki Wibawa. (2005). *Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Surabaya: CV. Kertajaya Duta Media
- David Boud & Nicky Solomon. 2003. *Work Based Learning*. Buckingham: SRAE and open University Press.
- Djemari Mardapi. 2012. *Pengukuran, Penilaian, dan Evaluasi Pendidikan*. Yogyakarta: Nuhamedika.
- Dwi Siswoyo, dkk. 2007. *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Ellis P. 2003. *Arizona Work- Based Learning Resource Guide; a guide for connecting carrer and technical education to the workplace*. West Jefferson: Arizona Department of Education, Carrer and Technical Education Divison.
- Endang Mulyatiningsih. 2012. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Herminto Sofyan. (1993). *Evaluasi Kesiapan Pelaksanaan Kurikulum 1992 FPTK IKIP Yogyakarta dalam Perintisan Program Politeknik*. Laporan Penelitian IKIP Yogyakarta. Yogyakarta: LPP IKIP Yogyakarta.
- <http://regional.kompas.com/read/2012/06/18/1617366/Pemerintah.Waspadai.SM.K.Dadakan>, diunduh tanggal 13- 01- 2013 pukul 10.04
- <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17855/4/Chapter%20II.pdf><http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17855/4/Chapter%20II.pdf>, diakses tanggal 2 Juni 11:53.
- <http://staff.unila.ac.id/radengunawan/files/2011/09/Permendiknas-No.-28-tahun-2009.pdf>, diakses tanggal 26 Juni 2012 pukul 10.13.
- Nurul Zuriah. 2006. *Metodologi Penenlitian Sosial Dan Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Oemar Hamalik. 2001. *Pengembangan Sumber Daya Manusia Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Saifudin Azwar. 1997. *Metodologi penenlitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sedarmayanti,dkk. 2002. *Metode Penelitian*. Bandung: Mandar Maju.
- Sismono La Ode. 2009. *Kearifan Sang Profesor Membumikan Pendidikan Kejuruan*. Yogyakarta: UNY Press
- Sugiyono. 2006. *Metode Penenlitian Pendidikan*. Bandung: CV. Alfa Beta.

Sugiyono. 2010. *Statistka Untuk Pennelitian*. Bandung: CV. Alfa Beta.

Suharsimi Arikunto. 2010. *prosedur penelitian suatu pendekatan praktek*. ED. Rev., Cet 14. Jakarta: Rineka Cipta.

suhasimi arikunto.2002. *Prosedur Penenlitian Suatu Pendekatan Praktek*. jakarta: Rineka Cipta.

Wina Sanjaya. 2010. *Kurikulum Dan Pembelajaran*. jakarta: kencana prenada media group.ra

LAMPIRAN

Lampiran

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Identitas Validator

Nama : Wika Rinawati, M.Pd

Tanda Tangan :

A. Petunjuk:

1. Bacalah terlebih dahulu pertanyaan dengan cermat.
2. Pilihlah salah satu jawaban yang saudara anggap sesuai, dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah disediakan.
3. Keterangan:
 - a. Selalu, jika setiap hari melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan.
 - b. Sering, jika melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan, tetapi antara 3 sampai 5 kali dalam 1 minggu.
 - c. Jarang, jika melaksanakan pekerjaan yang ditanyakan, tapi antara 1 sampai 2 kali dalam 1 minggu.
 - d. Tidak Pernah, jika tidak pernah melakukan pekerjaan yang ditanyakan.

Aspek	Pekerjaan yang dilakukan saat prakerin	SL	SR	JR	TP
A. Persiapan	1. Mengecek kelengkapan alat yang akan digunakan		ST		
	2. Memilih alat yang akan digunakan		ST		
	3. Membaca <i>Log Book</i>		ST		
	4. Bertanya kepada <i>supervisor</i> jika tidak mengerti tentang pekerjaan yang dilakukan		T		
	5. Membaca resep sebelum memulai pekerjaan		T		
	6. Menimbang bahan yang akan digunakan sesuai dengan resep		ST		
B. Proses	7. melakukan pengolahan makanan sesuai dengan metode yang diajarkan disekolah (merebus, mengukus, memanggang, dll)		ST		
	8. mampu menggunakan oven		ST		
	9. Berkomunikasi dengan teman kerja		ST		
	10. Menjaga kerapian diri saat bekerja		ST		
	11. Mengolah berbagai macam kue indonesia, seperti klepon, lempeng, kipo, dll		T		
	12. Membuat kue indonesia dengan bahan dasar tepung		T		
	13. Membuat kue indonesia dari bahan kacang-kacangan		T		

	14. Membuat kue indonesia dengan bahan dasar umbi- umbian (ubi, ketela, dll)	T			
	15. Membuat kue indonesia dengan bahan agar-agar	SR			
	16. Membuat kue Indonesia dari adonan beragi	T			
	17. Membuat produk patiseri dari adonan padat beragi	R			
	18. Mengolah produk patiseri dari adonan cair beragi	T			
	19. Membuat roti manis	ST			
	20. Membuat roti tawar	ST			
	21. Membuat <i>cake</i>	T			
	22. Membuat <i>gateux</i> dan <i>torten</i> (dibuat dari cake yang disusun, kemudian dilapis dengan <i>filling</i> dan <i>covering</i> dengan bahan penutup)	T			
	23. Membuat produk patiseri dari adonan cair (adonan dengan konsistensi bahan cairnya lebih tinggi daripada bahan padat, dan tidak dapat dibentuk dengan tangan)	T			
	24. Membuat produk patiseri dari adonan padat (adonan dengan konsistensi bahan padat lebih banyak daripada bahan cair, dapat dipulung dengan tangan)	ST			
	25. Membuat produk coklat dengan cetakan	SR			
	26. Membuat produk coklat dengan isi	SR			
	27. Membuat permen coklat	SR			
	28. Melapisi permen dengan coklat	SR			
	29. Membuat produk patiseri rendah lemak	SR			
	30. Membuat produk patiseri rendah kalori	SR			
	31. Membuat produk patiseri rendah gula	SR			
	32. Membuat produk patiseri rendah protein	SR			
	33. Membuat saus rendah lemak	SR			
	34. Membuat saus rendah kalori	SR			
	35. Membuat saus rendah gula	SR			
	36. Membuat saus rendah protein	SR			
	37. Membuat lipatan serbet atau <i>napkin folding</i>	R			
	38. Membuat rangkaian bunga	R			
	39. Menyiapkan minuman non alkohol	SR			
	40. Membuat hidangan penutup panas/ <i>Hot dessert</i>	R			
	41. Membuat hidangan penutup dingin/ <i>cold dessert</i>	T			
	42. Menggunakan peralatan Khusus pada saat mengolah produk patiseri	R			
C. After	43. Mendinginkan produk patiseri setelah keluar	T			

	dari oven				
	44. Menghias <i>cake</i> dengan <i>butter cream</i>	T			
	45. Menghias <i>cake</i> dengan <i>royal icing</i> (dibuat dari putih telur dan gula halus, dengan ditambahkan <i>cream of tar- tar/ cuka</i>)	SR			
	46. Melapisi produk patiseri dengan coklat	T			
	47. Memotong produk patiseri / memorsi produk	T			
	48. Mengemas produk patiseri	T			
	49. Menyajikan produk patiseri dengan rapi dan menarik	T			
	50. Menyimpan produk patiseri sebagai persediaan	T			
	51. Mengecek persediaan bahan yang digunakan untuk membuat produk patiseri	R			

Keterangan:

SL : Selalu

SR : Sering

JR : Jarang

TP : Tidak Pernah

4. Saran/revisi

- a. pembagian pertanyaan penelitian menjadi 3 aspek, yaitu *before* (persiapan), *during* (proses), dan *after*.
- b. Penghapusan dasar kompetensi kejuruan tata boga.
- c. Aspek persiapan ditambahkan :
 - Menimbang bahan
 - Memilih peralatan khusus
 - Bertanya kepada teman, diganti dengan bertanya kepada *supervisor*
- d. Pertanyaan yang kurang tepat pada Aspek *after*:
 - Membuang sampah sisa pengolahan,
 - Menyapu area kerja,
 - Mengepel are kerja,
 - Mencuci dan mengeringkan peralatan.
- e. Pada aspek *after*, jenis pekerjaan yang ditanyakan adalah pekerjaan setelah proses produksi artinya setelah produk keluar dari oven.

f. Kesimpulan

Instrumen penelitian “ Relevansi Kompetensi Siswa Kelas XII Jurusan Patiseri SMK N 1 Sewon Dengan Kegiatan Praktek Kerja Industri” dinyatakan:

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☒ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

Yogyakarta,.....2014
Validator,

Wika Rinawati, M.Pd
NIP.19760424 200112 2 002

Kompetensi Kejuruan Patiseri

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah kue Indonesia	1.1 Mendiskripsikan pengertian kue Indonesi 1.2 Membuat kue Indonesia dari serealiala dan macam-macam tepung. 1.3 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan. 1.4 Membuat kue Indonesia dari agar-agar. 1.5 Membuat kue Indonesia dari adonan ber agi 1.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia 1.7 Menata dan menyajikan kue Indonesia
2. Mengolah kue pastry kontinental	2.1 Menguraikan pengertian kue Kontinental 2.2 Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari butter cream, royal icing dan coklat. 2.3 Membuat cake, gateaux dan torten 2.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan cair
3. Menyiapkan coklat dan permen coklat	3.1 Mengidentifikasi coklat dan permen coklat 3.2 Membuat produk dari coklat danpermen coklat 3.3 Melapisis kue dan permen coklat 3.4 Menggunakan peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat. 3.5 Menata dan menyajikan produk kue pastry berlapis coklat.
4. Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus.	4.1 Menguraikan pengertiamn diet khusus 4.2 Membuat produk kue dan saos rendah lemak 4.3 Membuat produk kue dan saos rendah kalori 4.4 Membuat produk kue dan saos rendah gula 4.5 Membuat produk kue dan saos rendah protein 4.6 Menggunakan peralatana untuk mengolah diat khsus. 4.7 Menata dan menyajikan produk kue

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	dan saos untuk diet khusus.
5. Melakukan pelayanan makanan.	5.1 Mendiskripsikan pelayanan makanan dan minuman 5.2 Membuat aneka lipatan serbet 5.3 Membuat aneka bentuk rangkaian bunga 5.4 Memberikan layanan makan dan minum 5.5 Melakukan pelayanan room service sesuai prosedur 5.6 Menyajikan minuman non alkohol 5.7 Menggunakan peralatan untuk pelayanan makan dan minum
6. Membuat Hidangan penutup	6.1. Mendiskripsikan definisi hidangan penutup 6.2. Membuat hidangan penutup panas dan dingin 6.3. Menggunakan peralatan untuk membuat hidangan penutup 6.4. Menata dan menyajikan aneka hidangan penutup panas dan dingin
7. Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri	7.1 Mendiskripsikan pengelolaan produk patiseri 7.2 Merencanakan pengelolaan usaha patiseri 7.3 Melakukan penyimpanan barang persediaan 7.4 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan di coffee shop 7.5 Mengelola usaha kue dan roti (coffee shop) 7.6 Menggunakan peralatan pengelolaan usaha produk patiseri 7.7 Mengemas bahan makanan yang telah disiapkan.

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 Sewon

MATA PELAJARAN : Pengolahan coklat

KELAS/SEMESTER : XII/1

STANDAR KOMPETENSI : Menyiapkan coklat dan permen coklat (*prepare chocolate and chocolate confectionary*)

KODE KOMPETENSI : 100

ALOKASI WAKTU : 185 X 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
1. Pencairan Cokelat Couverture	- Couverture dilelehkan dengan menggunakan metode dan temperatur yang tepat - Couverture dilelehkan hingga mencapai kekentalan yang tepat dan memiliki	- Pengertian coklat - Jenis-jenis coklat : - Cocoa - Compound - Couverture - Bakers - Cara pencairan Cokelat sesuai jenisnya : - Suhu untuk	- Mengidentifikasi jenis-jenis coklat - Memilih dan melelehkan macam-macam coklat sesuai dengan jenis, metode dan temperatur yang tepat	Tes tertulis Observasi Pengamatan Tes praktek	1	5 (10)	1(4)	Modul Cokelat

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	warna, per-mukaan dan karakteristik sesuai ketentuan ▪ Temperatur dijaga untuk mengoptimalkan retensi pencairan cokelat	menjaga tingkat kecairan cokelat ▪ Teknik pencairan cokelat - Tempering - Au bain marie						

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
2. Menyiapkan bagian tengah cokelat yang akan diisi dengan bahan pengisi	- Bahan dipilih secara tepat sesuai standar kesehatan - Cokelat yang akan diisi dan bahan pengisi disiapkan sesuai resep standar dan spesifikasi perusahaan - Bahan pengisi harus mempunyai aroma, menarik dan alami - Bahan pengisi berada pada temperatur yang tepat, kekentalan dan konsistensi yang tepat sebelum digunakan - Bentuk dan ukuran bagian tengah harus sama dan seragam	- Pengisian cokelat dengan bahan pengisi Macam-macam bahan pengisi - Nougat - Ganache - Foundant - Karamel - Kacang-kacangan - Buah-buahan - Teknik pengisian bahan isi	- Mengidentifikasi jenis-jenis bahan pengisi cokelat - Memilih bahan pengisi pada cokelat secara tepat sesuai standar kesehatan - Mengisi bahan pengisi pada cokelat sesuai resep standar dan spesifikasi perusahaan	Tes tertulis Observasi Pengamatan Tes praktek	4	20(40)	1(4)	Modul Cokelat
3. Menangani cetakan	- Cetakan yang digunakan harus bersih, mengkilap bebas dari debu dan sisa-sisa cokelat - Cetakan disimpan secara teliti dan pada temperatur yang tepat saat digunakan serta	- Penanganan cetakan cokelat - Jenis-jenis cetakan cokelat - Teknik pembersihan - Bahan dan alat yang digunakan untuk pembersihan	- Membedakan jenis-jenis cetakan cokelat dan alat pembersihnya - Membersihkan cetakan cokelat secara cermat dan teliti - Membersihkan cetakan cokelat - Menyimpan cetakan cokelat secara teliti pada temperatur yang tepat	Tes tertulis Observasi Pengamatan Tes praktek	4	20(40)	1(4)	Modul Cokelat

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	bagian yang bermotif tidak tersentuh tangan telanjang ▪ Permukaan bagian yang bermotif digosok dengan lap yang tidak mengakibatkan cetakan menjadi suram, tergores atau rusak	cetakan cokelat ▪ Teknik pembersihan ▪ Cara penyimpanan cetakan						

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
4. Membuat Cokelat dengan cetakan	▪ Cokelat couverture harus yang sesuai dengan pengisian dan penggunaan ▪ Couverture dilunakkan dengan tepat dan dicetak hingga rata dengan ketebalan yang tepat serta bebas dari noda atau gelembung udara ▪ Pengisian dilakukan	▪ Pembuatan cokelat dengan menggunakan cetakan ▪ Penyimpanan cokelat : - Alat simpan - Suhu ▪ Langkah-langkah pembuatan produk cokelat dengan cetakan ▪ Teknik memberi isi,	▪ Mencairkan cokelat hingga mencapai tingkat kekentalan yang tepat ▪ Memberi rasa dan warna cokelat yang akan dicetak ▪ Mengisi cokelat sesuai dengan tekniknya ▪ Mencetak cokelat sesuai dengan teknik ▪ Menyimpan cokelat sesuai dengan temperatur	Tes tertulis Observasi Penugasan Tes praktek	4	20 (40)	1(4)	Modul Cokelat

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	dengan batas tertentu hingga ada cukup ruang untuk pengisian cairan cokelat sebagai penutup hingga cokelat yang dicetak mempunyai ketebalan yang tepat ▪ Cokelat yang telah dicetak, ditangani dan disimpan hingga mengkilat	rasa dan warna pada cokelat ▪ Teknik mencetak cokelat - mengisi - menutup						
5. Melapisi permen dengan cokelat	▪ Couverture dicairkan dengan tepat hingga mencapai tingkat kekentalan yang tepat ▪ Permen yang akan dilapisi harus berada pada suhu yang tepat ▪ Bagian permen yang akan dilapisi cokelat, dilapisi dengan ketebalan yang sama dan dengan ▪ hasil akhir yang berkualitas sama	▪ Teknik pencairan cokelat ▪ Teknik Pelapisan makanan dengan cokelat ▪ Teknik menghias cokelat ▪ Teknik penyajian permen yang dilapisi cokelat	▪ Mencairkan cokelat hingga mencapai tingkat kekentalan yang tepat ▪ Memersiapkan permen yang akan dilapisi cokelat ▪ Melapisi permen dengan cokelat sesuai standar perusahaan ▪ Menghias aneka produk cokelat	Tes tertulis Observasi Tes praktek	4	20 (40)	1(4)	Modul Cokelat

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
6. Menyimpan Cokelat dan permen cokelat	▪ Cokelat dan permen cokelat disimpan pada suhu dan tingkat kelembaban yang tepat ▪ Cokelat dan permen cokelat dihindarkan dari cahaya dan bau yang tidak sesuai serta disimpan ditempat yang kering	▪ Syarat-syarat penyimpanan produk cokelat ▪ Penyimpanan cokelat dan permen cokelat ▪ Teknik penyimpanan produk cokelat	▪ Menyimpan produk cokelat pada suhu dan tingkat kelembaban yang tepat	Tes tertulis Observasi Penugasan Tes praktek	1	5 (10)	1(4)	Modul Cokelat

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XII/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

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural 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, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Penataan Meja Prasmanan (Buffet) :	Mengamati : • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja <i>buffet</i> , perlengkapan meja, peralatan meja <i>buffet</i> , penataan makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>	Observasi • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio • Tugas mengumpulkan klip	8 minggu	Sumber : • Video/Gambar/meja buffet • Bahan pretek penataan meja buffet • Refensi yang
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman					
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang penataan meja buffet terkait dengan pengertian penataan meja buffet, bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja <i>buffet</i>, perlengkapan meja <i>buffet</i>, peralatan meja <i>buffet</i>, penataan makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>; serta hubungan antara penataan meja <i>buffet</i> dengan kesempatan khusus, menu Mengumpulkan Data : - Melakukan dokumentasi dengan cara membuat kliping kelompok tentang penataan meja <i>buffet</i> - Diskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan penataan meja <i>buffet</i> dengan menggunakan berbagai sumber - Melakukan praktik penataan meja <i>buffet</i> dengan menggunakan lembar tugas dan mencatat	gambar-gambar penataan meja <i>buffet</i> - Membuat laporan kelompok Tes - Tertulis Tes Kinerja - Observasi praktik Jurnal pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi		berkaitan dengan penataan meja buffet
Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>)					
4.1 Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kejadian yang ditemukan selama praktik yang berguna untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi : • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data yang terkumpul terkait dengan jawaban pertanyaan penataan meja buffet • Menyimpulkan hasil analisis penataan meja <i>buffet</i> Mengkomunikasi : • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok			
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Layanan makan minum di kamar (Room Service)	Mengamati : • Mengamati gambar/video yang atau membaca buku tentang layanan makan minum di kamar Menanya : • Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian <i>room service</i>, organisasi room	Observasi • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio • Tugas mengumpulkan	6 minggu	Sumber : • Video/Gambar/Bahan dan alat prektek pelayanan room service • Refensi
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		serve, fungsi <i>room service</i>, susunan petugas <i>room service</i>, operasi <i>room service</i>, peralatan <i>room service</i>, pengambilan pesanan <i>room service</i> dan penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas <i>tray, trolley</i>, hubungan <i>room service</i> dengan bagian lainnya dan adakah hubungan <i>room service</i> dengan tingkatan ruang yang ditempati pelanggan Mengumpulkan Data : • Diskusi secara berkelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Melakukan latihan layanan <i>room service</i> serta mencatat hal-hal yang dapat dijadikan sumber informasi untuk menjawab pertanyaan • Mengevaluasi layanan yang dilakukan saat praktik pelayanan kamar Mengasosiasi : • Secara berkelompok	an kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> • Membuat laporan kelompok Tes • Tertulis Tes Kinerja • Observasi praktik Jurnal • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi,		yang berkaitan dengan <i>room service</i>
3.1. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar					
4.2. Melayani pesanan makan minum di kamar					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		mengolah dan menganalisis hasil kajian literature , hasil praktik dan hasil evaluasi yang dilakukan saat mengumpulkan data - Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok	presentasi		
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan	Minuman non alkohol	Mengamati : - Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis	Observasi - pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio - Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i>	6 minggu	Sumber : - Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol - Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alcohol

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		minuman dengan fungsinya. Mengumpulkan Data: • Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, • Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) • Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol Mengasosiasi : • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan	• Membuat laporan kelompok Tes • Tertulis Tes Kinerja • Observasi praktik Jurnal • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi		• Lembar tugas
3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol					
4.2. Membuat minuman non alkohol					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
		- Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok				
1.2.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Minuman Panas	Mengamati : Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman panas	Observasi pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi	6 minggu	Sumber : - Video/gambar/alat minuman panas - Bahan dan alat praktek pembuatan minuman panas - Literatur lain yang berkaitan dengan minuman panas - Lembar tugas	
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum		Menanya : Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman panas dan apakah ada perbedaan minuman panas di setiap negara				Portofolio Tugas mengumpulkan klip gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i>
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional		Mengumpulkan Data: Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman panas				Tes Tertulis
2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Melakukan praktik membuat minuman panas dengan menggunakan				Tes Kinerja Observasi praktik Jurnal
3.4. Menganalisis minuman panas						
4.3. Membuat minuman panas						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		lembar tugas - Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil Mengasosiasi : - Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik - Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok	pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi		
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha	Minuman Dingin	Mengamati :	Observasi	6 minggu	Sumber :

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.5. Menganalisis minuman dingin 4.5. Membuat minuman dingin		- Mengamati Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman dingin Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman dingin dan apakah ada perbedaan minuman dingin di setiap negara Mengumpulkan Data: - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman dingin - Melakukan praktik membuat minuman dingin dengan menggunakan lembar tugas - Menganalisis hasil praktik minuman dingin terkait dengan kriteria hasil Mengasosiasi : - Secara berkelompok	- pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio - Tugas mengumpulkan klip gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> - Membuat laporan kelompok Tes - Tertulis Tes Kinerja - Observasi praktik Jurnal - pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik		- Video/gambar minuman dingin - Bahan dan alat praktek pembuatan minuman dingin - Literatur lain yang berkaitan dengan minuman dingin - Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik - Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok	dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi		

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Kue-kue Indonesia

Kelas /Semester : XI

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Kue Indonesia	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik Kue Indonesia; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue di wilayah Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal	1 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net - lembar tugas
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Kerja kelompok untuk mengevaluasi berbagai kue Indonesia dengan menggunakan lembar tugas Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.1 Memahami berbagai kue Indonesia					
3.1 Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya					
1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama	Kue-kue Indonesia dari hunkwe dan	Mengamati : Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan	Observasi pengamatan sikap selama	4 minggu	video/gambar/kue

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
yang dianutnya.	agar-agar	Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue	pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar		sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik - Referensi / bahan ajar terkait - e-dukasi.net
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.2 Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar					
4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Indonesia dari hunkkue dan agar-agar Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah	Kue-kue Indonesia dari beras	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras di wilayah Indonesia	Tes tertulis		e-dukasi.net
3.3 Menganalisis bahan makanan dari beras		Mengumpulkan Data Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
4.3 Membuat kue-kue Indonesia dari beras		- Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan	Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari beras		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Kue-kue Indonesia dari tepung beras	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung beras Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung beras; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung beras di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung beras	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.4 Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras					
4.4 Membuat kue Indonesia dari tepung beras					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		- Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung beras dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung beras Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Kue-kue Indonesia dari beras ketan	Mengamati : Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari beras ketan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari beras ketan di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari beras ketan Mengasosiasi:	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari beras ketan		praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net
3.5 Menganalisis kue Indonrsia dari beras ketan					
4.5 Membuat kue Indontonesia dari beras ketan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		- Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Kue-kue Indonesia dari tepung ketan	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung ketan Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari beras ketan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung ketan di wilayah Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menganalisis Kue Indonesia kue dari tepung ketan		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari beras ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung ketan Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,	selama pembelajaran		
4.6 Membuat kue Indonesia dari tepung ketan			Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung ketan		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Kue-kue Indonesia dari umbi-umbian	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari umbi-umbian Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari umbi-umbian; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari umbi-umbian di wilayah Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7 Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari umbi-umbian dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan	selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari umbi-umbian		
4.7 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian		- Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari umbi-umbian Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		diskusi dan praktik			
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan	Kue-kue Indonesia dari kacang-kacangan	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari kacang-kacangan Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari kacang-kacangan; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari kacang-kacangan di	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan,	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pada situasi kerja		wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari kacang-kacangan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari kacang-kacangan Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,	keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan		
3.8 Menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan					
4.8 Membuat kue-kue indonesia dari kacang-kacangan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.9 Menganalisis kue Indonesia dari tepung terigu 4.9 Membuat kue-kue Indonesia dari tepung terigu	Kue-kue Indonesia dari tepung terigu	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari tepung terigu Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara penyimpanan Kue Indonesia dari tepung terigu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari tepung terigu di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari tepung terigu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari tepung terigu	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung terigu Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : - Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan	Kue-kue Indonesia dari sagu	Mengamati : - Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari sagu Menanya : - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	4 minggu	- video/gambar/kue sebenarnya - Bahan praktik - Alat praktik bahan - Referensi / buku terkait - e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		penyimpanan Kue Indonesia dari sagu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari sagu di wilayah Indonesia Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi - Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari sagu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari sagu Mengasosiasi: - Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari sagu		
3.10 Menganalisis kue Indonesia dari sagu					
4.10 Membuat kue-kue Indonesia dari sagu					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Patiseri
 Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha *Pastry* dan *Bakery*
 Kelas /Semester: XII
 Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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

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

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta 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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	Mengamati - Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> Menanya - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, produk yang dijual, serta tipe pelayanan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	1 minggu	Sumber : - film/video/gambar - Referensi / buku terkait - Lembar kasus
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dari sikap professional.		yang dilakukan, serta apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.	Tes tertulis		
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Kerja kelompok untuk menentukan jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> berdasarkan analisis masalah yang terdapat pada lembar kasus Mengssosiasi - Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas - Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
3.1. Menganalisis berbagai usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>					
4.1. Menentukan jenis usaha <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	- Produk makanan - Penentuan jenis produk	Mengamati - Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> Menanya - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, cara menentukan produk makanan, serta apakah ada hubungan antara jenis produk dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha. Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Kerja kelompok untuk menentukan jenis produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran	1 minggu	Sumber : - film/video/gambar - Referensi / buku terkait - Lembar kasus
3.2. Menganalisis produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> di pasaran					
4.2. Menentukan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang akan dijual					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		berdasarkan masalah yang terdapat pada lembar kasus Mengssosiasi • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas • Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis produk makanan yang akan dijual Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.	• Promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> • Perencanaan Promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	Mengamati • Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara melakukan promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>, serta apakah ada	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	1 minggu	Sumber : • film/video/gambar • Referensi / buku terkait • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan produk.	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
4.3. Memahami promosi dan pemasaran produk Pastry dan Bakery		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Kerja kelompok untuk merencanakan promosi dan pemasaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> sesuai dengan lembar tugas			
4.4. Merencanakan promosi dan pemasaran produk Pastry dan Bakery		Mengssosiasi - Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok - Menyimpulkan hasil analisis tentang promosi dan penjualan produk Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kelompok			
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional. 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas, dan administrasi pembelian bahan makanan 4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan	- Pembelian bahan makanan - Pembuatan administrasi pembelian bahan makanan	Mengamati - Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pembelian bahan makanan Menanya - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi pembelian,, serta apakah ada hubungan antara cara pembelian dengan jenis usaha Pastry dan Bakery Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Kerja kelompok untuk membuat administrasi pembelian bahan makanan Mengssosiasi	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran	2 minggu	Sumber : - film/video/gambar - Referensi / buku terkait - Format administrasi pembelian

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		- Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok - Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	- Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan - Pembuatan administrasi penyimpanan bahan makanan	Mengamati - Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan Menanya - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, serta apakah ada perbedaan antara petugas penerimaan dan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan	2 minggu	Sumber : - film/video/gambar - Referensi / buku terkait - Format administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan petugas, dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan		penyimpanan bahan makanan	pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
4.5. Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Kerja kelompok untuk membuat administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan Mengasosiasi - Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok - Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.6. Menjelaskan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja 4.6 Merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha Pastry dan Bakery	- Jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja - Perencanaan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja	Mengamati - Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang system produksi dan kebutuhan tenaga kerja Menanya - Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, jenis system produksi, cara menentukan produk dan perhitungan jumlah tenaga kerja serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi dan system produksi yang akan ditentukan Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Kerja kelompok untuk merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha Pastry dan Bakery	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran	2 minggu	Sumber : - film/video/gambar - Referensi / buku terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		berdasarkan masalah yang diberikan Mengasosiasi • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.	Pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	Mengamati Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pengemasan produk jasa Pastry dan Bakery Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, karakteristik, cara pengemasan, serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi,	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	2 minggu	Sumber : • film/video/gambar • Referensi / buku terkait • Jenis-jenis kemasan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		distribusi dan pengemasan produk Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber - Praktik melakukan pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> dan mencatat temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengssosiasi - Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik - Menyimpulkan hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan tentang pengemasan Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Melakukan pengemasan		
3.7. Memahami pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>					
4.7 Melakukan pengemasan produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		hasil kerja dan diskusi kelompok			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.8. Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impas makanan 4.8. Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas	• harga pokok produksi, harga jual dan titik impas • Perhitungan harga pokok produksi, harga jual dan titik impas	Mengamati 1.2 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang harga pokok produksi, harga jual dan titik impas Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis harga, cara perhitungan, HPP, harga jual dan titik impas, serta adakah perbedaan jenis usaha dengan tingkat harga jual yang ditentukan Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber 1.3 Kerja kelompok untuk menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas sesuai lembar kasus	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran	2 minggu	Sumber : • film/video/gambar • Referensi / buku terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengasosiasi - Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok kasus - Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok kasus Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok - Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha Pastry dan Bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha Pastry dan Bakery. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan	- Perencanaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> - Pengelolaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	Mengamati 1.4 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang perencanaan dan pengelolaan usaha jasa Pastry dan Bakery Menanya Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, komponen, fungsi, langkah-langkah, pelaksanaan, serta apakah ada perbedaan antara perencanaan dan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	2 minggu	Sumber : - film/video/gambar - Referensi / buku terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		pengelolaan usaha jasa Pastry dan Bakery	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
3.9. Merencanakan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>		Mengumpulkan Data Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber			
4.9. Mengelola usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>		1.5 Kerja kelompok untuk menyusun perencanaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> sesuai dengan hasil identifikasi jenis usaha 1.6 Praktik melakukan pengelolaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> dan mencatat temuan untuk digunakan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan Mengasosiasi - Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi, kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha - Menyimpulkan hasil diskusi			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		dan kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>			

**Distribusi tempat Praktek Kerja Industri Siswa Kelas XII Jurusan Patiseri
SMK N 1 Sewon**

Nama	Kategori industri	nama industri
Aditya Dwi P	Bakery	ALEA
Amalia Fidienutami	Hotel	Merapi Merbabu
Asmi Windari	Hotel	Merapi Merbabu
Asti Pratmawati	Hotel	UNY
Dyon Haryanto	Hotel	Puri Asri
Evarista Miranti W	Bakery	ACS
Hannifatun Suniyah	Bakery	Almond
Hernita Utami D	Hotel	HS. Santika Premiere Yogyakarta
Ika Yuniasih	Bakery	ACS
Ismi Purwantini	Hotel	Rich Sahid
Kevin Christovan P	Hotel	Puri Asri
Kurni Fitri N	Hotel	Permaisuri Stadium Hang Jebat
Mia Amita Sari	Bakery	ALEA
Miftachul 'ilma	Bakery	Almond
Mohammad Imron R	Bakery	ALEA
Mutiah	Bakery	ALEA
Ninda Putri U	Bakery	Parsley
Panji Dwi T	Catering	Catering Building (LSG) Sky chef ibrahim
Reza Bernadeta	Hotel	Jambu Luwuk
Ria Nanda N	Hotel	UNY
Rini Rahmawati	Bakery	Parsley
Riski Ardyanti Nur B	Hotel	Jogjakarta Plaza
Rizka Umami	Bakery	Almond
Septiana Dewi	Hotel	Jambu Luwuk
Utami Nurhayati	Bakery	Parsley

ANALISIS DESKRIPTIF

1. Menghitung Distribusi Frekuensi Pekerjaan Siswa kelas XII Patiseri SMK

N 1 Sewon Pada Saat Praktek Kerja Industri

a. Mean Ideal

$$Mi = \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi} + \text{skor terendah})$$

$$Mi = \frac{1}{2} (4 + 1,92)$$

$$Mi = \frac{1}{2} \cdot 5,92$$

$$Mi = 2,96$$

b. Standar Deviasi

$$SD = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$$

$$SD = \frac{1}{6} (4 - 1,92)$$

$$SD = \frac{1}{6} \cdot 2,08$$

$$SD = 0,34$$

c. Mencari nilai untuk Tabel kecenderungan

No.	Kecenderungan	Kategori
1.	$X \geq M + 1,0 (SD)$	Sangat Tinggi
2.	$M + 1 (SD) > X \geq M$	Tinggi
3.	$M > X \geq M - 1 (SD)$	Rendah
4.	$X < M - 1 (SD)$	Sangat Rendah

- $M + 1,5 \text{ SD} \leq X$
 $2,96 + 1,5 \cdot 0,34 \leq X$
 $2,96 + 0,51 \leq X$
 $X \geq 3,47$
- $M + 0,5 \text{ SD} - M + 1,5 \text{ SD}$
 $2,96 + 0,5 \cdot 0,34 - 3,3$
 $2,96 + 0,17 - 3,3$
 $3,1 - 3,3$
- $M - 0,5 \text{ SD} - M + 0,5 \text{ SD}$
 $2,96 - 0,17 - 3,0$
 $2,7 - 3,0$
- $X < M - 0,5 \text{ SD}$
 $X < 2,9$

2. Penghitungan Skor Butir Pertanyaan

Mencari jumlah nilai masing- masing butir pertanyaan dengan cara mengalika frekuensi (jawaban) pada asing- masing kolom dengan angka yang telah ditentukan, yaitu:

Konversi angka

Jawaban	Angka/ nilai
Tidak pernah (TP)	1
Jarang (JR)	2
Sering (SR)	3
Selalu (SL)	4

Rumus yang digunakan untuk menghitung:

$$S_b = K_c \times A_k$$

$$\bar{S}_b = \frac{\sum S_b}{n}$$

Keterangan :

S_b = Skor Butir

$\overline{S_b}$ = Rata- rata Skor butir

K_c = Kolom Centangan (Jawaban)

$\sum S_b$ = Jumlah Skor butir

A_k = Angka Kolom

n = Jumlah responden

Contoh : nomor 1

Tidak pernah (TP) = 0 siswa = $0 \times 1 = 0$

Jarang (JR) = 9 siswa = $9 \times 2 = 18$

Sering (SR) = 37 siswa = $37 \times 3 = 111$

Selalu (SL) = 8 siswa = $8 \times 4 = 32$

$$\sum S_b = 0 + 18 + 111 + 32 = 161$$

$$\overline{S_b} = \frac{\sum S_b}{n}$$

$$\overline{S_b} = \frac{161}{51}$$

$$\overline{S_b} = 3,0$$

$$\overline{S_b} = \bar{X} = 3,0$$

HASIL PENGHITUNGAN SKOR BUTIR PERTANYAAN

no soal	TP	JR	SR	SL	TP X 1	JR X 2	SR X 3	SL X 4	ΣS_b	$\bar{S}_b$
1	0	0	0	25	0	0	0	100	100	4
2	0	0	3	22	0	0	9	88	97	3.88
3	0	0	2	23	0	0	6	92	98	3.92
4	0	1	3	21	0	2	9	84	95	3.8
5	0	1	7	17	0	2	21	68	91	3.64
6	0	1	12	12	0	2	36	48	86	3.44
7	0	1	5	19	0	2	15	76	93	3.72
8	0	2	9	14	0	4	27	56	87	3.48
9	0	6	9	10	0	12	27	40	79	3.16
10	0	4	11	10	0	8	33	40	81	3.24
11	0	2	4	19	0	4	12	76	92	3.68
12	1	0	7	17	1	0	21	68	90	3.6
13	0	0	5	20	0	0	15	80	95	3.8
14	0	2	1	22	0	4	3	88	95	3.8
15	0	1	9	15	0	1	27	60	88	3.52
16	3	2	9	11	3	4	27	44	78	3.1
17	2	2	11	10	2	4	33	40	64	3,16
18	3	3	10	9	3	6	30	36	75	3
19	3	3	11	9	3	6	33	36	78	3,12
20	6	6	8	5	6	12	24	20	62	2.48
21	2	3	9	11	2	6	27	44	79	3,16
22	0	7	6	12	0	14	18	48	80	3.2
23	1	3	7	14	1	6	21	54	82	3,28
24	0	9	4	12	0	18	12	48	78	3.12
25	0	5	2	18	0	10	6	72	88	3.52
26	7	6	7	5	7	12	21	20	60	2.4
27	7	7	8	3	7	14	24	12	57	2.28

28	8	5	9	3	8	10	27	12	57	2.28
29	3	11	6	4	3	22	18	16	59	2.36
30	7	9	6	3	7	18	18	12	55	2.2
31	4	12	6	3	4	24	18	12	58	2.32
32	5	12	5	3	5	24	15	12	56	2.24
33	8	12	4	1	8	24	12	4	48	1.92
34	9	16	3	2	9	32	9	8	58	2.32
35	9	15	4	2	9	30	12	8	59	2.36
36	10	10	2	3	10	20	6	12	48	1.92
37	0	12	3	10	0	24	9	40	73	2.92
38	6	2	3	14	6	2	9	56	73	2.92
39	14	7	2	2	14	14	6	8	51	2.04
40	5	2	8	10	5	4	24	40	73	2,92
41	3	2	10	10	3	4	30	40	77	3,08
42	4	4	7	10	4	8	21	40	73	2,92
43	3	5	3	14	3	10	9	54	76	3,04
44	3	3	8	11	3	9	24	44	76	3,04
45	12	5	3	5	12	10	9	20	51	2.04
46	3	2	10	10	3	4	30	40	77	3,08
47	3	4	8	10	3	8	24	40	75	3
48	5	1	5	14	5	2	15	56	78	3.12
49	4	3	3	15	4	6	9	60	79	3.16
50	1	5	7	12	1	10	21	48	80	3.2
51	3	4	3	12	3	8	9	48	68	2.72

Statistics

Sb

N	Valid	51
	Missing	0
Mean		2.9553
Std. Error of Mean		.08464
Median		3.0000
Mode		3.00
Std. Deviation		.60444
Variance		.365
Range		2.08
Minimum		1.92
Maximum		4.00
Sum		150.72

Sb

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1.92	2	3.9	3.9	3.9
2	2	3.9	3.9	7.8
2.04	2	3.9	3.9	11.8
2.2	1	2.0	2.0	13.7
2.24	1	2.0	2.0	15.7
2.28	2	3.9	3.9	19.6
2.32	2	3.9	3.9	23.5
2.36	2	3.9	3.9	27.5
2.4	1	2.0	2.0	29.4
2.48	1	2.0	2.0	31.4
2.72	1	2.0	2.0	33.3
2.92	2	3.9	3.9	37.3
3	11	21.6	21.6	58.8
3.12	2	3.9	3.9	62.7

3.16	2	3.9	3.9	66.7
3.2	2	3.9	3.9	70.6
3.24	1	2.0	2.0	72.5
3.44	1	2.0	2.0	74.5
3.48	1	2.0	2.0	76.5
3.52	2	3.9	3.9	80.4
3.6	1	2.0	2.0	82.4
3.64	1	2.0	2.0	84.3
3.68	1	2.0	2.0	86.3
3.72	1	2.0	2.0	88.2
3.8	3	5.9	5.9	94.1
3.88	1	2.0	2.0	96.1
3.92	1	2.0	2.0	98.0
4	1	2.0	2.0	100.0
Total	51	100.0	100.0	

Menghitung tingkat relevansi

Untuk menghitung tingkat relevansi kompetensi mata pelajaran produktif dengan kegiatan praktek kerja industri, rumus yang digunakan adalah:

$$TR = \frac{\sum J}{\sum n} \times 100\%$$

Keterangan:

TR = Tingkat Relevansi

$\sum J$ = Jumlah Jawaban

$\sum n$ = Jumlah Responden

Dari hasil yang diperoleh kemudian di konversikan sesuai dengan tabel tingkat relevansi dibawah ini:

Persentase Tingkat Relevansi	Kriteria
>85 %	Sangat Relevan
$70\% \leq X \leq 85\%$	Cukup Relevan
<70%	Kurang Relevan

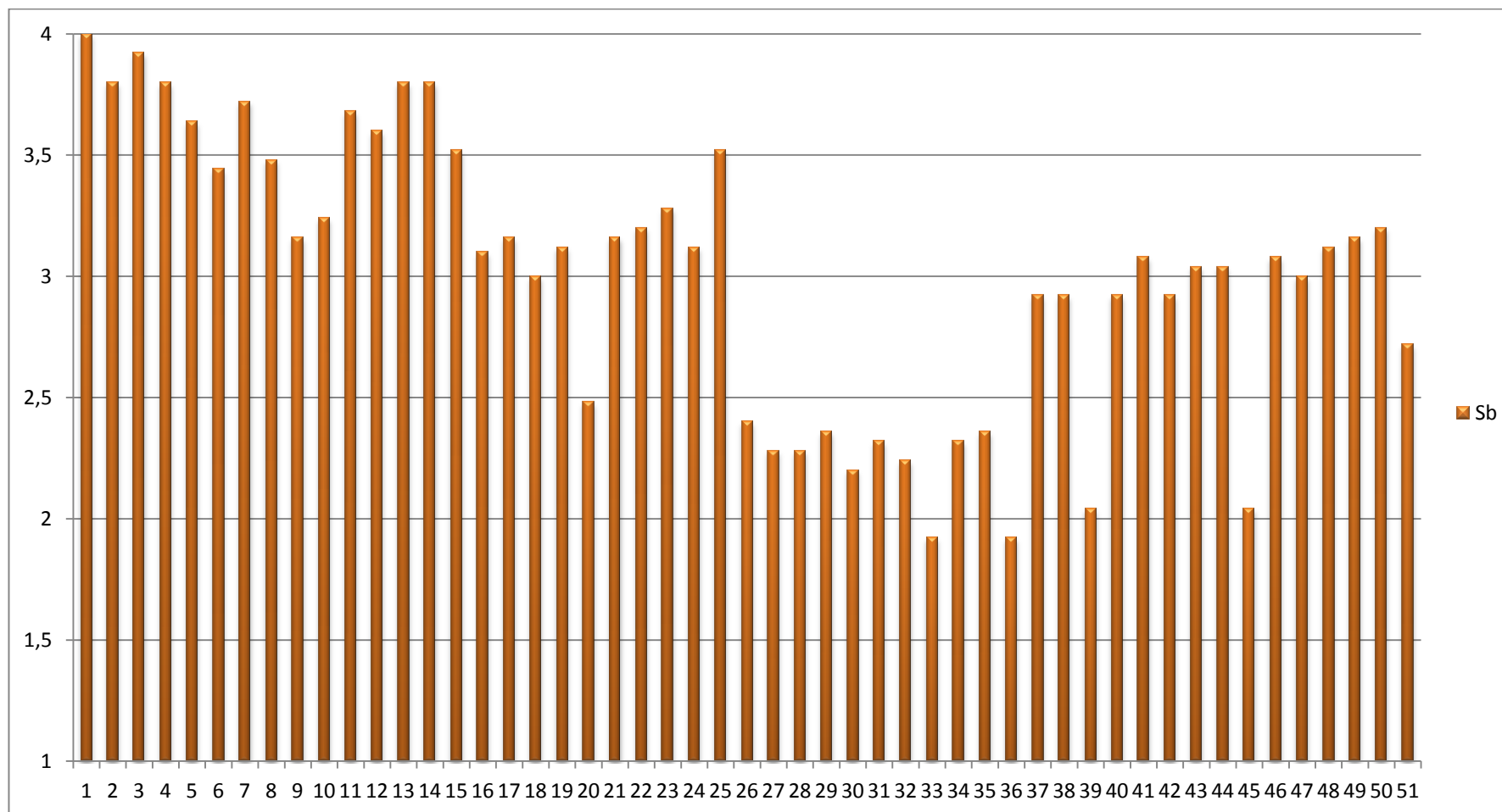
Keterangan gambar:

Sumbu X		Sumbu Y
no	Pekerjaan	Interval
1	Mandi sebelum bekerja	$\geq 3,4$ 3,3 – 3,0 2,9 – 2,6 $\leq 2,5$
2	Menggunakan seragam kerja lengkap.	
3	Mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan	
4	Mengecek kebersihan alat sebelum digunakan	
5	Mengecek kelengkapan alat yang akan digunakan	
6	Memilih alat yang akan digunakan	
7	Mengecek dan memastikan kebersihan area kerja sebelum digunakan	
8	Membaca <i>Log Book</i>	
9	Bertanya kepada <i>supervisor</i> jika tidak mengerti tentang pekerjaan yang dilakukan	
10	Membaca resep sebelum memulai pekerjaan	
11	Menimbang bahan yang akan digunakan sesuai dengan resep	
12	melakukan pengolahan makanan sesuai dengan metode yang diajarkan disekolah (merebus, mengukus, memanggang, dll)	
13	mampu menggunakan oven	
14	Berkomunikasi dengan teman kerja	
15	Menjaga kerapian diri saat bekerja	
16	Mengolah berbagai macam kue indonesia, seperti klepon, lempeng, kipo, dll	
17	Membuat kue indonesia dengan bahan dasar tepung	
18	Membuat kue indonesia dari bahan kacang- kacangan	

19	Membuat kue indonesia dengan bahan dasar umbi- umbian (ubi, ketela, dll)	
20	Membuat kue indonesia dengan bahan agar- agar	
21	Membuat kue Indonesia dari adonan beragi	
22	Membuat <i>cake</i>	
23	Membuat <i>gateux</i> dan <i>torten</i> (dibuat dari cake yang disusun, kemudian dilapis dengan <i>filling</i> dan <i>covering</i> dengan bahan penutup)	
24	Membuat produk patiseri dari adonan cair (adonan dengan konsistensi bahan cairnya lebih tinggi daripada bahan padat, dan tidak dapat dibentuk dengan tanga)	
25	Membuat produk patiseri dari adonan padat (adonan dengan konsistensi bahan padat lebih banyak daripada bahan cair, dapat dipulung dengan tangan)	
26	Membuat coklat	
27	Membuat permen coklat	
28	Melapisi permen dengan coklat	
29	Membuat produk patiseri rendah lemak	
30	Membuat produk patiseri rendah kalori	
31	Membuat produk patiseri rendah gula	
32	Membuat produk patiseri rendah protein	
33	Membuat saus rendah lemak	
34	Membuat saus rendah kalori	
35	Membuat saus rendah gula	
36	Membuat saus rendah protein	
37	Membuat lipatan serbet atau <i>napkin folding</i>	
38	Membuat rangkaian bunga	
39	Menyiapkan minuman non alkohol	
40	Membuat hidangan penutup panas/ <i>Hot dessert</i>	
41	Membuat hidangan penutup dingin/ <i>cold dessert</i>	
42	Menggunakan peralatan Khusus pada saat mengolah produk patiseri	
43	Mendinginkan produk patiseri setelah keluar dari oven	
44	Menghias <i>cake</i> dengan <i>butter cream</i>	
45	Menghias <i>cake</i> dengan <i>royal icing</i> (dibuat dari putih telur dan gula halus, dengan ditambahkan <i>cream of tar- tar/ cuka</i>)	

46	Melapisi produk patiseri dengan coklat	
47	Memotong produk patiseri / memorsi produk	
48	Mengemas produk patiseri	
49	Menyajikan produk patiseri dengan rapi dan menarik	
50	Menyimpan produk patiseri sebagai persediaan	
51	Mengecek persediaan bahan yang digunakan untuk membuat produk patiseri	

Implementasi Kompetensi Mata Pelajaran Produktif dalam Pelaksanaan Prakerin



DATA PENELITIAN

No	Nama	Nomor soal																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1	Aditya D P	4	4	4	4	3	2	4	2	2	2	2	1	4	4	4	1	1	1	1	1	1	2	2	2	4	1	1	1
2	Amalia F	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	2	3	2	2	2	1	1	1
3	Asmi W	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1
4	Asti P	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	4	3	2	4	4	2	2	3
5	Dyon H	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	2	2	2	2	2	2
6	Evarista M W	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	1	1	1	1	1	1	3	3	3	4	4	3	3
7	Hannifatun S	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3
8	Hernita U D	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
9	Ika Yuniasih	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2
10	Ismi P	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	1	1	1
11	Kevin C P	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	2	2	2	2	2	2
12	Kurni Fitri N	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	3	2	2	2	2	2	1
13	Mia Amita	4	4	4	4	4	3	3	4	2	2	3	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	2	2	2	4	1	1	1
14	Miftachul '	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	Moh Imron R	4	4	3	2	2	3	2	2	3	2	3	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	4	1	1	1
16	Mutiah	4	4	4	4	4	3	3	4	2	2	3	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	3	2	2	4	1	1	1
17	Ninda Putri U	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	2	2	3	4	4	4	4	4	3	3	3
18	Panji Dwi T	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	4	3	4	4	3	3
19	Reza B	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	2	2	2	4	4	4	4	3	3	3
20	Ria Nanda N	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2	2	3	3	4	2	4	4	2	2	2
21	Rini R	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	2	3	2	4	3	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4
22	Riski ANur B	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	2	3	2	4	4	2	4	3	3	3	4	2	2
23	Rizka Umami	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3
24	Septiana D	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3
25	Utami N	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	2	3	2	4	2	2	2	2	2	4	4	4	3	4	4

DATA PENELITIAN

No	Nama	Nomor soal																						
		29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
1	Aditya D P	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	1	1	1	2	4	4	4	4
2	Amalia F	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Asmi W	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	Asti P	4	4	4	4	3	2	3	4	4	2	2	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	4	3
5	Dyon H	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3	3	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1
6	Evarista M W	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
7	Hannifatun S	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4
8	Hernita U D	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	Ika Yuniasih	4	4	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	Ismi P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	4	4	2	1	1	3	3	4	4	4
11	Kevin C P	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3	3	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1
12	Kurni Fitri N	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	1	3	3	2	2	2	1	1	3	1	1	3	2
13	Mia Amita	3	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	2	1	1	2	4	4	4	4
14	Miftachul '	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	2	4	4	1	4	4	4
15	Moh Imron R	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	2	1	1	2	4	3	3	3
16	Mutiah	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	2	1	1	2	4	4	4	4
17	Ninda Putri U	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	1	3	2	3	3	2	2
18	Panji Dwi T	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	Reza B	3	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3
20	Ria Nanda N	4	4	4	4	2	4	4	4	3	2	2	4	4	4	4	4	2	3	4	4	4	4	3
21	Rini R	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	3	3
22	Riski ANur B	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	3	3	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3	4
23	Rizka Umami	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
24	Septiana D	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	Utami N	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	2	2

