

**PENGEMBANGAN BLOG PEMBELAJARAN
PADA MATA PELAJARAN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY*
KELAS XI PATISERI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

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



Disusun Oleh :
Tito SidikWijaya
11511241034

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

PENGEMBANGAN BLOG PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN *PASTRY* DAN *BAKERY* KELAS XI PATISERI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

ABSTRAK

Oleh

TITO SIDIK WIJAYA

NIM: 11511241034

Penelitian ini bertujuan untuk, (1) membuat blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*, (2) mengetahui kelayakan blog pembelajaran pada mata pelajaran *pastry* dan *bakery* kelas XI Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Penelitian ini dilakukan di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta pada bulan Januari 2015 hingga September 2016. Penelitian menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research & Development*) difokuskan melalui pendekatan inovatif *instructional system development* (ISD). Dalam ISD terdapat lima tahap penyusunan media pembelajaran, yaitu: *Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*. Penilaian dilakukan oleh *expert Judgment* sebagai ahli materi dan ahli media dan 30 siswa kelas XI SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai *user*. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis statistik deskriptif yang dipersentasekan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Proses pengembangan blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* dengan menggunakan *developer* blog Wordpress dengan alamat www.dhebaker.wordpress.com ini dilakukan menggunakan metode penelitian *research and development* model pendekatan *inovatif instructional system development* (ISD) melalui lima tahap yaitu: *Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*. (2) Hasil pengujian kelayakan untuk media blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* meliputi hasil validasi ahli materi dengan rerata sebesar 3,28 pada kategori layak, hasil validasi ahli media pembelajaran dengan rerata sebesar 3,42 pada kategori layak, sedangkan penilaian kelayakan uji coba terbatas pada siswa kelas XI SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan rerata pada aspek media sebesar 3,09 yang masuk pada kategori layak, aspek materi sebesar 3,15 yang masuk pada kategori layak dan aspek manfaat sebesar 2,88 yang masuk pada kategori layak.

Kata Kunci: Pengembangan, Media Pembelajaran, Blog, *Pastry* dan *Bakery*

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN BLOG PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN
PASTRY DAN BAKERY KELAS XI PATISERI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

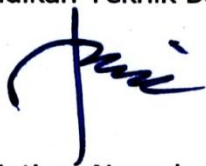
Tito Sidik Wijaya
NIM: 11511241034

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan

Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta,.....

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Andian Ari Anggraeni, M.Sc
NIP. 19780911 200212 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN BLOG PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN
PASTRY DAN BAKERY KELAS XI PATISERI SMK NEGERI 6
YOGYAKARTA**

Disusun oleh:
Tito Sidik Wijaya
NIM: 11511241034

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada
tanggal **13 Oktober 2016**

TIM PENGUJI

Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Andian Ari Anggraeni, M.Sc Ketua Penguji/Pembimbing		26-10-2016
Wika Rinawati, M.Pd Sekretaris		26-10-2016
Sutriyati Purwanti, M.Si Penguji		26-10-2016

Yogyakarta, 26 Oktober 2016

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran
Pastry dan Bakery Kelas XI Patiseri SMK Negeri 6
Yogyakarta

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

Yogyakarta,

Yang menyatakan



Tito Sidik Wijaya
NIM. 11511241034

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Alon-Alon Waton Kelakon

*Memayu Hayuning Pribadi, Memayu Hayuning Kaluwarga, Memayu
Hayuning Sesama, Memayu Hayuning Bawana*

Siapapun Bisa Menjadi Apapun

Skripsi ini Saya Persembahkan Kepada :

Bapak dan Ibu tercinta atas segala dukungan moral dan finansial, Kakak dan Adik-Adik yang selalu mensupport, Almamaterku Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Afia dan Ria teman yang selalu menyemangati dan membantu memberi solusi, Keluarga Jogja Blade Community, CoferOne JogLo, Penghuni kontrakan Soropadan mas Adhi, Benjo, Nanda, Bonteng, dan Wildan yang selalu berbagi cerita dan pengalaman.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi ALLAH SWT yang telah memberikan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul "Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta"

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

1. Andian Ari Anggraeni, M.Sc selaku Dosen Pembimbing TAS yang selalu membimbing dan telah banyak memberikan masukan yang bermanfaat selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Wening Palupi, S.Pd selaku validator materi yang memberikan saran perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku validator materi dan penguji yang memberikan koreksi perbaikan terhadap TAS ini.
4. Wika Rinawati, M.Pd selaku validator media dan sekretaris penguji yang memberikan koreksi perbaikan terhadap TAS ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni selaku ketua jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
6. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
7. Para guru dan staff SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

8. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya penulisan karya ini, yang tidak mungkin disebutkan satu persatu.

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

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Spesifikasi Produk	5
G. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI.....	7
A. Kajian Teori.....	7
1. Sumber Belajar.....	7
2. Media Pembelajaran.....	11
3. Media Pembelajaran Berbasis Blog.....	13
4. Blog Bagi Dunia Pendidikan.....	26
5. Mata Pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	27
B. Penelitian Yang Relevan.....	32
C. Kerangka Pemikiran.....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
A. Jenis Penelitian.....	36
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
C. Prosedur Pengembangan.....	37
1. Tahap Analisis.....	37
2. Tahap Perancangan.....	38
3. Tahap Pengembangan.....	39
4. Tahap Implementasi.....	40
5. Tahap Evaluasi.....	41
D. Sumber Data/Subjek Penelitian.....	42
E. Metode dan Alat Pengumpul Data.....	42
1. Observasi.....	42
2. Dokumentasi.....	43
3. Angket.....	44
F. Validitas Instrumen.....	49
G. Teknik Analisis Data.....	50

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
A. Hasil Penelitian.....	54
1. Tahap Analisis.....	54
2. Tahap Perancangan.....	55
3. Tahap Pengembangan.....	56
4. Tahap Implementasi.....	64
5. Tahap Evaluasi.....	65
B. Pembahasan.....	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	69
A. Simpulan.....	69
B. Keterbatasan Produk.....	70
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut.....	70
D. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Subjek Penelitian.....	42
Tabel 2. Kisi Kisi Instrumen untuk Penilaian Ahli Media.....	48
Tabel 3. Kisi Kisi Instrumen untuk Penilaian Ahli Materi.....	49
Tabel 4. Kisi Kisi Instrumen Penilaian untuk Calon User.....	50
Tabel 5. Kriteria Penilaian Ideal	54
Tabel 6. Tampilan Media Pembelajaran Sebelum Divalidasi.....	60
Tabel 7. Tampilan Media Pembelajaran Setelah Direvisi.....	62
Tabel 8. Hasil penilaian user terhadap kualitas media pembelajaran.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Kerangka Berfikir.....	38
Gambar 2. Model Alur Penelitian.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian

Lampiran 2. Hasil Uji Validitas

Lampiran 3. Hasil Penilaian Siswa

Lampiran 4. Surat Ijin Penelitian

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kemajuan teknologi membuat manusia secara sengaja atau tidak sengaja telah dan akan berinteraksi terhadap teknologi. Media elektronika sebagai akibat dari perkembangan teknologi, mendapat tempat dan perhatian yang cukup besar bagi para peserta didik dan besar pengaruhnya terhadap perkembangan pendidikan. Manfaat aktivitas dalam pembelajaran yang disebabkan oleh kemajuan ilmu dan teknologi adalah agar siswa dapat mencari sendiri dan langsung mengalami proses belajar. Belajar yang dimaksud berupa pembelajaran yang dilaksanakan secara realistik dan konkret, sehingga mengembangkan pemahaman dan berpikir kritis serta menghindari terjadinya verbalisme yang terus-menerus. Penyampaian materi ajar yang tidak bervariasi dapat menjadi penyebab tidak tercapainya tujuan pembelajaran yang diinginkan. Tahapan penting dalam pembelajaran adalah memilih atau menentukan materi pembelajaran atau bahan ajar yang tepat dalam rangka membantu siswa mencapai kompetensi.

Pengalaman yang penulis dapatkan selama PPL di SMK N 6 Yogyakarta pada tahun 2014 melihat sumber belajar masih di titik beratkan pada buku, padahal masih banyak sumber belajar lain selain buku yang dapat menjadi referensi siswa. Pembelajaran

berbasis internet memungkinkan proses pembelajaran yang praktis sehingga siswa dan guru tidak harus berada di satu tempat yang sama. Fasilitas internet yang dapat digunakan untuk media pembelajaran diantaranya, Facebook, e-mail, Twitter, Blog, dll. *Internet based learning* atau *web based learning* dalam bentuk paling sederhana adalah *website* yang dimanfaatkan untuk menyajikan materi materi pembelajaran. Cara ini memungkinkan siswa mengakses sumber belajar dari narasumber dan fasilitator kapanpun dan di manapun. Bila diperlukan bisa juga disediakan *mailing list* untuk situs pembelajaran tersebut sebagai ruang diskusi.

Sebagai media yang diharapkan akan menjadi bagian dari suatu proses pembelajaran di sekolah internet harus mampu memberikan dukungan bagi terselenggaranya proses komunikasi interaktif antara pengajar dan peserta didik sebagaimana yang disyaratkan dalam suatu proses pembelajaran. Kondisi yang harus mampu didukung oleh internet dalam proses pembelajaran tersebut yang berkaitan dengan strategi pembelajaran salah satunya adalah penggunaan blog sebagai media pembelajaran.

Blog berasal dari kata *web blog*, *web* adalah internet sedangkan blog adalah catatan, jadi bisa disimpulkan blog adalah catatan seseorang yang dipublikasikan ke dalam internet. Blog merupakan salah satu media yang dapat digunakan untuk memfasilitasi siswa dalam mengumpulkan informasi dalam pembelajaran. Blog memiliki beberapa kelebihan antara lain : 1). Mudah digunakan, 2). Dapat

digunakan dimana saja asal tersambung dengan jaringan internet, 3). Isi dari blog dapat dibuat sesuai dengan kebutuhan. Selain itu, kekurangan dari blog adalah, tidak dapat digunakan di tempat yang tidak tersambung jaringan internet sehingga media blog ini hanya dapat digunakan oleh siswa yang memiliki koneksi internet. Perkembangan ilmu teknologi di era globalisasi sendiri juga membuat siswa tertarik dengan dunia internet, sehingga media pembelajaran berbasis internet pun perlu dikembangkan. Blog sendiri tidak hanya dapat di isi tulisan namun dapat di isi konten video pembelajaran dan *game* edukasi, sehingga siswa lebih tertarik dalam mencari tahu informasi materi pembelajaran.

Sekolah Menengah Kejuruan, khususnya jurusan Tata Boga merupakan sekolah yang menuntut siswanya untuk aktif mencari informasi tentang pelajaran nya tidak hanya dari proses belajar mengajar di sekolah, namun juga saat berada dirumah. Karena materi yang disampaikan harus bisa dipahami betul agar siswa dapat mengikuti praktikum. SMK Tata Boga dibagi menjadi 2 jenis konsentrasi yaitu Jasa Boga dan Patiseri.

SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu SMK di Yogyakarta yang membuka jurusan Tata Boga dengan konsentrasi Patiseri dimana pada proses pembelajaran ditekankan pada keahlian yang dibutuhkan di dunia kerja, sehingga menghasilkan lulusan yang siap kerja. Salah satu keahlian yang di pelajari di SMK Patiseri adalah Produk *Pastry* dan *Bakery*. Produk *Pastry* dan *Bakery*

merupakan salah satu mata pelajaran konsentrasi Patiseri di kelas XI khususnya dalam bidang olahan tepung terigu juga *dessert*, mencakup pembuatan roti, dan produk pastry seperti *puff pastry*, *danish*, *croissant*, olahan coklat, dan lain lain. Mata Pelajaran pastry dan bakery memiliki kelebihan yaitu materi lebih luas dan pengembangan produk pastry dan bakery sendiri luas sehingga menimbulkan minat siswa. Kekurangan dari mata pelajaran ini yaitu terdapat beberapa nama bahan makanann yang masih asing bagi siswa dan beberapa teknik pengolahan pun masih asing bagi siswa. Mata pelajaran ini terdiri dari beberapa kali tatap muka, karena siswa harus paham bagaimana cara membuat adonan yang baik.

Penelitian ini akan mengembangkan media blog pembelajaran untuk menunjang proses pembelajaran, khususnya dalam mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery*. Blog yang telah dibuat harus dinilai kepada ahli media, ahli materi, dan juga calon *user* sehingga dapat menjadi media pembelajaran yang baik bagi siswa.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Kemajuan teknologi informasi menuntut kemajuan dalam proses pembelajaran.
2. Siswa memerlukan media pembelajaran berbasis teknologi internet.

3. Media pembelajaran berbasis internet yang mudah diakses dimanapun dan kapanpun diperlukan untuk membantu proses pembelajaran.
4. Belum ada blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* untuk kelas XI SMK Patiseri.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka permasalahan dibatasi pada pengembangan dan penilaian blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI SMK Patiseri.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah dan batasan masalah di atas maka dapat dirumuskan permasalahan yang ada yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pengembangan media blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI SMK Patiseri ?
2. Bagaimana penilaian kelayakan media blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI SMK Patiseri ?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengembangkan media blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI SMK Patiseri.
2. Mengetahui nilai kelayakan media blog pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI SMK Patiseri.

F. Spesifikasi Produk

Sesuai produk yang dikembangkan yaitu : Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri adalah sebagai berikut:

Developer blog yang digunakan untuk membuat blog media pembelajaran ini adalah Wordpress dengan alamat www.dhebaker.wordpress.com. Materi yang ada dalam blog ini adalah materi tentang pelajaran *Pastry* dan *Bakery* sesuai silabus. Disetiap halaman materi berisi penjelasan singkat inti dari pelajaran dan video tutorial pembuatan dari masing-masing produk di setiap halaman nya, selain itu untuk mempermudah dalam mencari materi tersedia fasilitas *search* dan *dropdown menu*.

G. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada siswa, pengunjung blog, dan peneliti.

1. Bagi Guru

- a. Dapat digunakan sebagai salah satu media pembelajaran
- b. Dapat memberi informasi tentang sumber belajar alternatif

2. Bagi Siswa

- a. Menambah minat dan motivasi siswa untuk mempelajari tentang *Pastry* dan *Bakery*
- b. Menambah ketertarikan siswa dalam mempraktikan produk *Pastry* dan *Bakery* sehingga dapat menguasai materi dengan baik.

c. Bagi Peneliti

a. Memberi wawasan dalam bidang web blog

b. Menambah pengalaman dalam pengembangan media pembelajaran berbasis internet.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Sumber Belajar

Sumber belajar adalah sumber baik berupa data, orang dan wujud tertentu yang dapat digunakan oleh peserta didik dalam belajar, baik secara terpisah maupun secara terkombinasi sehingga mempermudah peserta didik dalam mencapai tujuan belajar atau mencapai kombinasi tertentu (Depdiknas, 2004). Rohani (1997: 57) mengemukakan bahwa sumber belajar adalah segala macam sumber yang ada di luar diri seseorang (peserta didik) dan yang memungkinkan (memudahkan) terjadinya proses belajar.

Kedua pengertian tersebut menunjukkan bahwa pada hakikatnya sumber belajar begitu luas dan kompleks. Sumber belajar merupakan segala sesuatu yang digunakan seseorang untuk peserta didik untuk mempermudah mencapai tujuan belajar. Bahkan proses atau aktifitas pembelajaran itu sendiri dapat disebut sumber belajar.

a. Fungsi sumber belajar

Fungsi sumber belajar menurut (Depdiknas, 2004) yaitu:

- 1) Meningkatkan produktifitas pembelajaran

- 2) Memberikan kemungkinan pembelajaran yang sifatnya individual
- 3) Memberikan dasar yang lebih ilmiah terhadap pembelajaran
- 4) Memantapkan pembelajaran
- 5) Memungkinkan belajar secara seketika
- 6) Memungkinkan penyajian pembelajaran yang lebih luas

Fungsi sumber belajar berdasarkan Depdiknas diatas dapat diambil kesimpulan bahwa sumber belajar banyak membantu untuk kepentingan proses belajar. Sumber belajar jika digunakan dengan sebaik-baiknya akan dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Meskipun, sumber belajar yang digunakan masih cukup terbatas. Misal, disekolah yang wilayahnya di daerah cenderung hanya guru sebagai sumber belajar. Kalaupun ada sumber belajar berupa buku hanya buku teks dari Pemerintah pusat dengan jumlah terbatas.

b. Jenis-jenis sumber belajar

Menurut (Depdiknas, 2004) secara garis besarnya, terdapat dua jenis sumber belajar yaitu:

- 1) Sumber belajar yang dirancang (*learning resources by design*), yakni sumber belajar secara khusus dirancang atau dikembangkan sebagai komponen sistem instruksional untuk memberikan fasilitas belajar yang terarah dan bersifat formal.

2) Sumber belajar yang dimanfaatkan (*learning resources by utilization*), yaitu sumber belajar yang tidak didesain khusus untuk keperluan pembelajaran dan keberadaannya dapat ditemukan, diterapkan dan dimanfaatkan untuk keperluan pembelajaran.

Dari kedua jenis sumber belajar dapat berbentuk yaitu:

- 1) Pesan adalah informasi atau ajaran yang diteruskan oleh komponen lain dalam bentuk ide, fakta, makna dan data. Contoh: informasi, bahan ajar, cerita rakyat, dan sebagainya.
- 2) Orang adalah orang-orang yang bertindak sebagai penyimpan, pengelola dan penyajian pesan. Contoh: guru/dosen, instruktur, siswa, narasumber, dan sebagainya.
- 3) Bahan adalah barang-barang (perangkat lunak atau *software*) yang biasanya berisi pesan untuk disampaikan dengan menggunakan peralatan. Kadang-kadang bahan itu sendiri sudah merupakan bentuk penyajian. Contoh: buku, transparansi, film, slides, gambar, grafik yang dirancang untuk pembelajaran dan sebagainya.
- 4) Alat/Perlengkapan adalah barang-barang (perangkat keras atau *hardware*) digunakan untuk menyampaikan pesan yang terdapat dalam bahan. Contoh: komputer, radio, televisi, VCD/DVD, kamera, papan tulis, dan sebagainya.

5) Teknik adalah prosedur atau langkah-langkah tertentu dalam menggunakan bahan, alat, lingkungan dan orang untuk menyampaikan pesan. Contoh: diskusi, seminar dan sejenisnya.

6) Lingkungan belajar adalah tempat dimana pesan diterima oleh peserta didik. Contoh lingkungan fisik: ruang kelas, studio, perpustakaan dan sebagainya. Lingkungan non fisik: suasana belajar yang tenang, damai, berisik dan sebagainya.

Pengklasifikasian jenis sumber belajar tersebut tidaklah terpisah-pisah namun saling berkaitan. Dalam kenyataannya malah sulit untuk dipisahkan. Misalnya pada saat guru menerangkan (proses belajar mengajar) cara penggunaan suatu alat dalam menerangkan penggunaan alat yang dimaksud, setidaknya ada 4 macam sumber belajar yaitu guru, alat tersebut, pesan yang menjelaskan penggunaan alat tersebut dan teknik penyajian pesan berupa peragaan.

2. Media Pembelajaran

a. Pengertian Media Pembelajaran

Syaiful Bahri dan Azwan Zain (2010: 120), menjelaskan bahwa kata "*media*" berasal dari bahasa latin yang merupakan bentuk jamak dari kata "*medium*", yang secara harfiah berarti "perantara atau pengantar". AECT (*Association of Education And Communication Technology*) dalam Azhar Arsyad (2011: 3),

memberi batasan tentang media sebagai segala bentuk dan saluran yang digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi. Berdasarkan pengertian di atas maka buku, teks, modul, alat praktikum, dan lingkungan dimana terjadinya proses belajar mengajar dapat dikatakan sebagai media.

Menurut dua pendapat di atas, maka dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi dari guru untuk membangkitkan semangat, perhatian dan kemampuan siswa.

b. Manfaat Media Pembelajaran

Berbagai kegunaan atau manfaat media pembelajaran telah dibahas oleh banyak ahli. Menurut Arief S. Sadiman, dkk (2011: 17) mengemukakan manfaat media pembelajaran sebagai berikut:

- 1) Memperjelas penyajian pesan agar tidak terlalu bersifat visual.
- 2) Mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan daya indera seperti objek yang terlalu besar, gerak yang terlalu cepat, dan objek yang terlalu kompleks.
- 3) Penggunaan media pendidikan secara tepat dan bervariasi dapat mengatasi sikap pasif anak didik. Dalam hal ini media pendidikan berguna untuk meningkatkan kegairahan belajar, memungkinkan peserta didik belajar sendiri

berdasarkan minat dan kemampuannya, dan memungkinkan interaksi yang lebih langsung antara peserta didik dengan lingkungan dan kenyataan.

- 4) Memberikan rangsangan yang sama, dapat menyamakan pengalaman dan persepsi peserta didik terhadap isi pelajaran.

Menurut Azhar Arsyad (2011: 25), manfaat praktis dari penggunaan media pembelajaran di dalam proses pembelajaran yaitu:

- 1) Media pembelajaran dapat memperjelas penyajian pesan dan informasi sehingga dapat memperlancar dan meningkatkan proses hasil belajar.
- 2) Media pembelajaran dapat meningkatkan dan mengarahkan perhatian anak sehingga dapat menimbulkan motivasi belajar, interaksi yang lebih langsung antara peserta didik dan lingkungannya.
- 3) Media pembelajaran dapat memberikan kesamaan pengalaman kepada peserta didik tentang peristiwa-peristiwa di lingkungan mereka, serta memungkinkan terjadinya interaksi langsung dengan guru.

Berdasarkan kedua pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran dapat bermanfaat untuk memperlancar interaksi antara guru dan siswa, menyampaikan pesan, merangsang dan meningkatkan motivasi siswa.

3. Media Pembelajaran Berbasis Blog

Media pembelajaran berbasis blog adalah media penyaluran melalui internet.

a. Blog

Blog merupakan singkatan dari web log. Web artinya internet dan log artinya adalah catatan. Secara harfiah, blog bisa didefinisikan sebagai catatan harian yang ditulis dan dipublikasikan di internet. Menurut Rouf dan Sopyan (dalam Hery Santosa, 2007:13), blog adalah suatu halaman (situs) online yang berfungsi sebagai media jurnal/diari bagi seseorang. Jovan (dalam Hery Santosa, 2007:13) menambahkan bahwa blog adalah "*a personal diary, a daily pulpit, a collaborative space, a political soapbox, a breaking-news outlet, a collection of links, one's own private thoughts, and memos to the world.*" Graham (dalam Hery Santosa , 2007:13) menyatakan bahwa membuat blog tidak sulit karena hanya memerlukan pemahaman sederhana mengakses internet, sama mudahnya untuk membuat dan mengirim e-mail. Membuat blog tidak memerlukan pemahaman akan bahasa pemrograman atau sintaks-sintaks pemrograman yang rumit karena semua sudah dikerjakan oleh sistem. Yang harus dilakukan hanya menulis dan mempublikasikannya langsung. Ada beberapa aspek dalam membuat blog yaitu :

1) Pemrograman

a) *Head picture / Header*

Header adalah bagian atas dari sebuah website. Biasanya berisi nama situs, logo dan deskripsinya. Header berfungsi untuk menampilkan identitas utama dari sebuah situs.

b) Menu

Menu adalah bagian dari website yang berisi link-link utama yang mengarah pada halaman tertentu di sebuah website. Secara fungsi hampir sama dengan navbar yaitu untuk mempermudah navigasi di web. Namun, teknisnya sedikit berbeda karena biasanya menu tidak melayang. Menu biasanya terletak di bawah atau di atas header.

c) Visualisasi

Visualisasi merupakan rekayasa dalam pembuatan gambar, diagram atau animasi untuk penampilan suatu informasi. Informasi merupakan pesan (ucapan atau ekspresi) atau kumpulan pesan yang memiliki makna dan dapat ditafsirkan. Visualisasi informasi merupakan informasi yang dapat disajikan dalam bentuk visual agar mempermudah seseorang mengetahui makna dari sebuah informasi. Visualisasi informasi dapat berbentuk dua dimensi (2D) ataupun tiga dimensi (3D).

Tujuan visualisasi informasi adalah mengeksplor, menghitung dan menyampaikan. Mengeksplor sebuah gambar untuk mengetahui lebih dalam informasi yang tersirat didalamnya. Menghitung sebuah gambaran dalam hal perhitungan apapun yang terdapat dalam gambar. Menyampaikan informasi yang ada dalam gambar tersebut.

d) Kecepatan akses

Kecepatan akses internet adalah kecepatan transfer data pada saat melakukan akses melalui jalur internet. Terdapat dua macam kecepatan akses internet, yaitu downstream dan *upstream*. *Downstream* merupakan kecepatan pada saat kita mengambil data – data dari server internet ke komputer kita. Misalnya, saat kita masuk ke search engine, browsing, dan lain – lain. Adapun *upstream* adalah kecepatan transfer data yaitu saat kita mengirimkan data dari komputer ke server. Baik downstream maupun upstream memiliki satuan kecepatan transfer data yaitu bps bit per sekon. Artinya, banyaknya *bit* data yang dipindahkan dari satu komputer ke komputer lain tiap detiknya.

Kecepatan akses internet dihitung dari jumlah data yang dikirim dalam satuan waktu. Jika kita mengirim 1kb *file*/detik, berarti kita telah mengirim 1.000 *byte*,

dengan 1 *byte* = 8 *bit* maka data yang dikirim sama dengan 8.000 *bit* = 8 kbps kilo *bit* per second. Untuk satuan yang lebih besar menggunakan Mbps *mega bit per second* berarti 1000 kbps.

e) Nama *domain*

Nama *domain* adalah nama alias dari sebuah website. Sebenarnya, nama asli dari setiap *website* itu berupa IP *address* yang berupa nomor acak yang unik. Nama domain disewa dari pencatat/registrar domain per tahun, namun ada juga yang tidak berbayar. *Domain* digunakan agar manusia mudah untuk mengingat nama sebuah website. Kadangkala nama *domain* juga mewakili nama sendiri, nama *brand*, produk maupun perusahaan.

f) *Navbar*

Navbar adalah kependekan dari *Navigation bar*. *Navbar* merupakan bagian *website* yang biasanya terletak di bagian paling atas dan bersifat melayang/*fixed* (Selalu terlihat walaupun di scroll). *Navbar* berfungsi untuk mempermudah navigasi sebuah situs. Biasanya berisi link-link penting yang mungkin dikunjungi dalam situs itu.

g) *Sitemap*

Sitemap adalah salah satu alat bantu untuk para webmaster yang mempermudah dalam pengenalan peta situs di dalam *website*. Dengan begitu, mesin google dengan mudah menjelajah dan meraih halaman-halaman yang ada di dalamnya. Sama halnya dengan *webiste* pada umumnya, blog juga memerlukan *sitemap* agar mesin pencari dengan mudah mendeteksi konten di dalamnya. Dalam sistem *sitemap* ini pengguna dapat melakukan *submit* peta web berbasis XML langsung ke Google yang akan membantu Google mengindeks halaman web dengan mudah.

2) Tampilan

a) Kualitas tampilan video

Kualitas tampilan video yang baik adalah video dapat dilihat dengan jelas dan ber suara jernih sehingga penonton dapat mengerti maksud yang tertera dalam video tersebut. Kualitas video yang baik memiliki resolusi minimal 480p dengan format HD (*High Definition*), semakin tinggi resolusi maka semakin baik kualitas gambar video yang dihasilkan sehingga jelas untuk dilihat.

b) Kualitas gambar

Kualitas gambar yang baik adalah gambar yang jernih, sehingga dapat dilihat dengan jelas dan tidak

buram atau pecah. Gambar yang baik memiliki resolusi minimal 1028 x 720 pixels semakin tinggi pixels maka kualitas gambar semakin baik.

c) Warna

Warna merupakan salah satu elemen yang penting dalam tampilan sebuah blog. Blog dengan pemilihan warna yang baik akan membuat pengakses nyaman dan mempunyai kesenangan tersendiri pada saat dia mengakses situs dan membaca isi di dalamnya.

d) Teks

Teks yang baik dalam blog adalah teks yang berukuran sedang, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil sehingga pengunjung blog mudah dan nyaman dalam membaca isi dari blog tersebut.

3) SEO (*Search Engine Optimization*)

Optimisasi mesin pencari (bahasa Inggris: *Search Engine Optimization*, biasa disingkat SEO) adalah serangkaian proses yang dilakukan secara sistematis yang bertujuan untuk meningkatkan volume dan kualitas trafik kunjungan melalui mesin pencari menuju situs web tertentu dengan memanfaatkan mekanisme kerja atau algoritma mesin pencari tersebut. Tujuan dari SEO adalah menempatkan sebuah situs web pada posisi teratas, atau setidaknya halaman pertama hasil pencarian berdasarkan kata kunci tertentu yang

ditargetkan. Secara logis, situs web yang menempati posisi teratas pada hasil pencarian memiliki peluang lebih besar untuk mendapatkan pengunjung.

Sejalan dengan makin berkembangnya pemanfaatan jaringan internet sebagai media bisnis, kebutuhan atas SEO juga semakin meningkat. Berada pada posisi teratas hasil pencarian akan meningkatkan peluang sebuah perusahaan pemasaran berbasis web untuk mendapatkan pelanggan baru. Peluang ini dimanfaatkan sejumlah pihak untuk menawarkan jasa optimisasi mesin pencari bagi perusahaan-perusahaan yang memiliki basis usaha di internet.

Menurut Danny Sullivan, istilah search engine optimization pertama kali digunakan pada 26 Juli tahun 1997 oleh sebuah pesan spam yang diposting di Usenet. Pada masa itu algoritma mesin pencari belum terlalu kompleks sehingga mudah dimanipulasi. Versi awal algoritma pencarian didasarkan sepenuhnya pada informasi yang disediakan oleh webmaster melalui meta tag pada kode html situs web mereka. Meta tag menyediakan informasi tentang konten yang terkandung pada suatu halaman web dengan serangkaian kata kunci (*keyword*). Sebagian webmaster melakukan manipulasi dengan cara menuliskan katakunci yang tidak sesuai dengan konten situs yang sesungguhnya, sehingga mesin pencari salah menempatkan dan memeringkat

situs tersebut. Hal ini menyebabkan hasil pencarian menjadi tidak akurat dan menimbulkan kerugian baik bagi mesin pencari maupun bagi pengguna internet yang mengharapkan informasi yang relevan dan berkualitas.

Untuk memaksimalkan SEO agar sering muncul dalam *search engine* ada beberapa langkah yang digunakan untuk memaksimalkan SEO sebuah *Website*.

a) Fasilitas *searching*

Fasilitas *searching* yang disediakan di dalam blog berupa *search box* yaitu sebuah *tool* yang digunakan untuk mencari data – data di dalam *website* dengan memasukkan kata kunci yang ingin dicari, sehingga mempermudah dalam pencarian data yang diperlukan.

b) *Inbound Link* dan *Outbound Link*

Inbound Link adalah *link* dari blog atau *website* lain yang menuju ke blog atau *website* yang dibangun. Biasanya *inbound link* akan menghasilkan sebuah *backlink* untuk blog atau *website*. Atau bisa diartikan sebagai *link* yang masuk ke blog atau website baik menuju homepage maupun artikel.

Outbound Link kebalikan dari *inbound link* yaitu link blog atau *website* orang lain yang berada pada blog atau *website* yang dibangun. Biasanya *outbound link* akan menghasilkan *backlink* untuk blog atau *website*

orang lain. Atau bisa diartikan sebagai *link* yang menuju ke luar, baik itu menuju ke blog atau *website* orang lain maupun blog atau website yang dibangun.

c) *Meta Tag*

Meta tag adalah serangkaian kata yang digunakan oleh mesin pencari dalam proses pencarian informasi yang berguna di seluruh situs web atau kategori. Tag ini biasanya terletak di sumber halaman utama. *Meta tag* juga bisa dikatakan keterangan dari suatu halaman berdasarkan dari kalimat artikel postingan, elemen atau tag dalam bahasa pemrograman HTML atau XHTML yang dipakai untuk mengaplikasikan metadata dalam suatu halaman web.

Elemen meta ini harus diletakkan pada bagian "*head*" dalam HTML tersebut. Tag meta ini dapat dipakai juga untuk menyatakan deskripsi/keterangan dari suatu halaman web dan untuk menjelaskan mengenai kata kunci (*keyword*) yang terkait serta untuk metadata lain tanpa "*head*".

d) *Tag Heading*

Tag Heading adalah sebuah kode HTML yang berfungsi untuk mengubah tulisan. *Tag Heading* biasa digunakan untuk membuat judul pada sebuah artikel atau dokument. Spesifikasi *Tag Heading* mempunyai berbagai

tingkatan yang biasa di sebut H1, H2, H3, H4, H5 dan H6 yang masing masing mempunyai fungsi yang berbeda. Dalam melakukan Optmasi SEO *Onpage*, *Tag Heading* juga merupakan faktor penting yang harus di perhatikan. *Tag Heading* H1 sampai H6 adalah salah satu teknik SEO yang sangat di sarankan agar di terapkan pada blog atau *website*, gunanya untuk memaksimalkan hasil pencarian.

Fungsi kode *Tag Heading* H1, H2, H3, H4, H5 dan H6 :

- *Tag Heading* <h1> : tag ini digunakan pada nama blog/*website* (jika berada pada *homepage*) dan akan berubah menjadi <h2> pada halaman posting.
- *Tag Heading* <h2> : tag ini digunakan pada judul artikel blog (jika berada pada *homepage*) dan akan berubah menjadi <h1> pada halaman posting.
- *Tag Heading* <h3> : tag ini digunakan pada sub judul atau penjelasan dari judul artikel atau posting, dan bisa juga digunakan pada judul widget.
- *Tag Heading* <h4> : tag ini digunakan untuk judul artikel terkait, komentar atau bisa juga digunakan pada judul *widget*.

- *Tag Heading <h5>* : tag ini digunakan sebagai nama komentator atau nama pemberi komentar.
- *Tag Heading <h6>* : tag ini digunakan sebagai footer seperti "*All Rights Reserved*" atau "*Powered by Blogger*" yang letaknya berada paling bawah.

e) Panjang artikel

Artikel yang panjang dan memiliki jumlah karakter yang banyak hampir selalu menjuarai halaman pertama dan bahkan ranking satu di google. Itulah dampak dari algoritma google yang saat ini selalu memenangkan artikel dengan jumlah suku katanya paling banyak.

Artikel dengan jumlah kata/karakter minimal 500 selalu mudah ditemukan di *search engine*/mesin pencari. Jadi, saat ini google tidak lagi menjadikan backlink sebagai satu-satunya faktor yang menyebabkan sebuah artikel berada di halaman pertama pencarian. Jadi, mulailah menulis artikel yang panjang dengan jumlah kata yang banyak.

f) *Keyword*

Keyword adalah kata kunci yang digunakan untuk mencari informasi yang diinginkan. Dalam bahasa pemrograman, *keyword* adalah salah satu jenis meta

yang digunakan untuk menjelaskan isi dari halaman web agar lebih mudah dicari oleh pengguna internet.

g) *Keyword Density*

Keyword Density adalah seberapa padat jumlah kata atau *keyword* yang dimasukkan ke dalam postingan artikel dibandingkan dengan jumlah total kata dalam postingan artikel suatu blog atau *website*. *Keyword density* yang diperhitungkan Google adalah *keyword* yang terdapat dalam satu halaman artikel. *Keyword Density* adalah salah satu faktor yang mempengaruhi posisi di hasil *search engine*. Ada berbagai pendapat bahwa *keyword density* yang ideal adalah antara 1,5% dan 3,5% untuk Google, selain Google, misalnya Yahoo atau Bing, kepadatan kata kunci yang baik sekitar 5%.

h) *Description*

Description adalah salah satu jenis meta yang memiliki fungsi memberikan garis besar isi halaman web. Cara menggunakan ini berbeda dengan keywords yaitu menggunakan kalimat bukan kata.

i) *Site title* dan *Tagline*

Site title adalah judul *website* atau keterangan suatu situs sedangkan *Tagline* adalah deskripsi singkat suatu situs. *Site title* akan tampil pada *search engine* sebagai *title tag*, dan *Tagline* akan tampil pada *search engine* sebagai meta description.

4. Blog Bagi Dunia Pendidikan

Menurut Rauf dan Sopyan (2007:25) weblog adalah media yang digunakan secara personal, baik individual maupun institusional. Tidak ada persyaratan personal yang diberikan dari pihak manapun untuk bisa memiliki dan mengelola weblog sendiri. Formatnya yang mudah diaplikasikan dan pengelolaannya yang tidak rumit membuat media ini bisa dioperasikan oleh siapapun.

Selain karena sifatnya yang ada dalam jaringan internet, beberapa kelebihan dari blog lainnya adalah sifatnya berdiri sendiri sebagai media, selain itu blog juga cenderung non-formal dalam penggunaan bahasa yang dipakainya. Blog memungkinkan terjadinya interaktifitas antara sumber dengan penerima

informasi. Informasi yang disampaikan akan langsung direspon, ditambahi, dikoreksi dan diperkaya oleh orang lain. Oleh karena itu, suatu topik mungkin bisa menjadi lebih menarik dengan adanya diskusi antara blogger dengan pengunjung weblognya.

Kemampuan teknis atau kemampuan dasar jurnalisme tidak diperlukan untuk mempublikasikan informasi dalam weblog. Blog memberikan manfaat yang cukup besar bagi dunia pendidikan seperti:

1) Sebagai media pembelajaran

Blog dapat digunakan sebagai media pembelajaran baik yang bersifat formal maupun informal karena dalam blog yang mereka buat terdapat banyak informasi yang dibutuhkan oleh orang lain.

2) Sebagai tempat ajang diskusi

Blog dapat juga digunakan sebagai sarana ajang diskusi untuk memecahkan suatu permasalahan tertentu.

3) Sebagai tempat berbagi informasi

Kita dapat berbagi informasi yang mungkin belum diketahui oleh orang lain dengan cara menuliskannya di blog kita.

4) Sebagai tempat berkomunikasi

Kita dapat berkomunikasi dengan orang lain yang membaca blog kita dengan memberikan jawaban atau membalas komentar yang ia berikan.

5. Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery*

Mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* adalah salah satu mata pelajaran di SMK Boga khusus nya jurusan Patiseri. Mata pelajaran ini di dapat di semester 1 kelas XI. *Bakery* adalah bagian dari *patiseri* yang terdiri dari roti, kue, *pastry*, dan *cookies*. Sementara *pastry* sendiri adalah bagian dari *bakery* yang secara umum terbagi dalam dua kelompok adonan, yaitu *dough* (adonan keras) dan *batter* (adonan lunak). *Dough* digunakan dalam pembuatan *puff*, *danish*, *croissant*, dan *strudel*, sedangkan *batter* digunakan dalam pembuatan *crepe* (Anni Faridah dkk, 2008).

Berdasarkan Kurikulum 2013 untuk mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery*, Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar (SK & KD) bagi SMK patiseri adalah sebagai berikut :

1. Membedakan dan membuat berbagai bahan pengisi kue

Bahan pengisi kue dalah bahan makanan yang digunakan untuk mengisi bagian dalam kue atau roti untuk menambah cita rasa agar lebih menarik. Bahan pengisi kue terdiri dari 2 jenis yaitu bahan pengisi manis dan gurih.

Bahan isian manis adalah salah satu rangkaian kue/roti yang di buat dengan berbahan dasar gula, lalu di masukan/di lapis ke dalam kue/roti sehingga menambah cita rasa pada kue tersebut. Contoh : fla, susu, meses, buah buahan, selai, kismis.

Bahan pengisi gurih adalah bahan yang mempunyai rasa gurih sebagai bahan pengisi suatu makanan. Contoh : *smoke beef, rough, kornet, bolognese*.

2. Membedakan dan membuat macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteristik, bahan yang digunakan, dan kriteria hasil.

Bahan penutup kue adalah bahan makanan yang digunakan untuk melapisi kue atau *cake* yang berguna untuk menutupi cacat fisik pada *cake*, selain bias menutupi cacat fisik pada *cake* bahan penutup juga bisa menambah citarasa pada *cake*, bahan penutup kue ini biasanya bercitarasa manis dan bertekstur lembut .

3. Menganalisis dan membuat "ornament" kue

Ornamen kue adalah bahan tambahan diluar bahan utama kue yang bertujuan membuat kue lebih cantik. Tujuan lain di berikan nya ornamen kue adalah

- a. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
- b. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
- c. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat).
- d. Menjadi pusat perhatian (centre of interest).

4. Menganalisis dan membuat produk coklat *praline*

Cokelat *praline* adalah sebutan untuk jenis permen cokelat yang diberi isian dan dicetak menarik, cokelat *praline* biasanya di isi dengan selai atau kacang dan dikemas menggunakan kotak yang dihias.

5. Produk "*pastry*"

Pastry adalah hasil panggang dari kombinasi telur, mentega, tepung. Menurut (Anni Faridah dkk, 2008:248-249) Dari asal katanya *pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Produk *pastry* ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk *pastry* bertekstur krispy, adonan tidak kalis. Namun beberapa produk *pastry* membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti *Danish pastry*, *Croissant*, *Puff pastry*.

6. Menganalisis dan membuat kue dari adonan "*strudel*"

Strudel merupakan *pastry* yang pada awalnya merupakan adonan yang lunak dibuat dari terigu protein tinggi, telur, dan air. Setelah adonan kalis, ditarik dengan tangan menjadi lapisan yang sangat tipis dan transparan. Hal ini membutuhkan keterampilan dan latihan untuk dapat mengerjakan dengan baik (Anni Faridah dkk, 2008:275-276).

7. Menganalisis dan membuat kue dari adonan *pie*

Pie adalah makanan yang terdiri dari kulit kue kering dan isi yang beraneka ragam. Isi pie dapat berupa buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, kustar, kacang, dan lain-lain. Pie yang berisi buah biasanya berupa cairan kental yang dimaniskan mirip selai atau dipotong-potong dadu lalu dipanggang bersamaan dengan kulit pie.

Pie buah biasanya disajikan dengan es krim, disebut *à la mode*. Pie daging Australia dianggap sebagai makanan nasional Australia, berisi daging sapi dan kuah kental (*gravy*). Di Indonesia, terkenal pie susu (*pastei susu*) yang berasal dari Bali.

Ciri-ciri yang membuat pie berbeda dengan kue lainnya, antara lain:

Pie pasti memiliki kulit yang terbuat dari tepung terigu protein rendah, butter, garam, dan air. Pie dipanggang dalam proses pembuatannya, pie tidak digoreng, ataupun direbus dan dikukus.

8. Menganalisis dan membuat kue dari *sugar dough*

Sugar dough adalah adonan yang digunakan untuk membuat kue kering, berasa manis dan mengandung banyak lemak. Dalam pengerjaan adonan *sugar dough* tidak boleh terlalu banyak menggunakan tepung sawur, karena dapat mengakibatkan hasil kue menjadi keras.

B. Penelitian yang Relevan

Pada tahun 2013 Lutviana Widiastri mengembangkan blog akademik mengolah masakan Indonesia sebagai sumber belajar mandiri untuk siswa SMK program keahlian jasa boga. Penelitian ini telah berhasil mengembangkan media blog akademik mengenai pengolahan masakan Indonesia sebagai sumber belajar mandiri untuk siswa SMK program keahlian jasa boga dengan hasil sangat baik, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar dalam kegiatan pembelajaran mandiri.

Pada tahun 2009 Novia Ariyanti mengembangkan blog akademik sebagai sumber belajar mandiri pada pembelajaran kimia konsep hidrokarbon dan minyak bumi untuk SMA/MA. Skor akhir yang diperoleh komponen media blog akademik sebagai sumber belajar mandiri pada pembelajaran kimia konsep hidrokarbon dan minyak bumi untuk SMA/MA yang telah dibuat sebesar 83,8 dibanding dengan skor maksimal sebesar 100. Dari hasil skor tersebut menunjukkan kualitas media blog akademik ini sangat baik, sehingga dapat disimpulkan media tersebut layak dipergunakan sebagai sumber belajar.

Baiq Asry Afriza M pada tahun 2010 meneliti tentang pengembangan blog akademik tentang pengenalan komponen dasar elektronika sebagai sumber belajar mandiri untuk SMK program keahlian Teknik Elektronika Industry. Penelitian ini telah berhasil mengembangkan media blog akademik mengenai pengenalan komponen dasar komponen dasar elektronika

dengan hasil sangat baik, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar dalam kegiatan pembelajaran mandiri.

Ketiga contoh penelitian tersebut menjadi sumber terciptanya gagasan untuk melakukan penelitian pengembangan tentang media pembelajaran berbasis blog ini.

C. Kerangka Pemikiran

Media pembelajaran merupakan media yang digunakan dalam proses pembelajaran. Pemakaian media pembelajaran dalam proses belajar mengajar disesuaikan dengan bahan ajar apa yang akan disampaikan supaya penyampaian informasi dapat diterima sesuai sasaran. Media yang diterapkan diharapkan menambah daya serap anak didik dalam menerima informasi baru. Namun, pembuatan media pembelajaran ini masih minim digunakan di setiap bidang ilmu yang dipelajari, hanya pada mata pelajaran tertentu saja yang sudah menggunakannya.

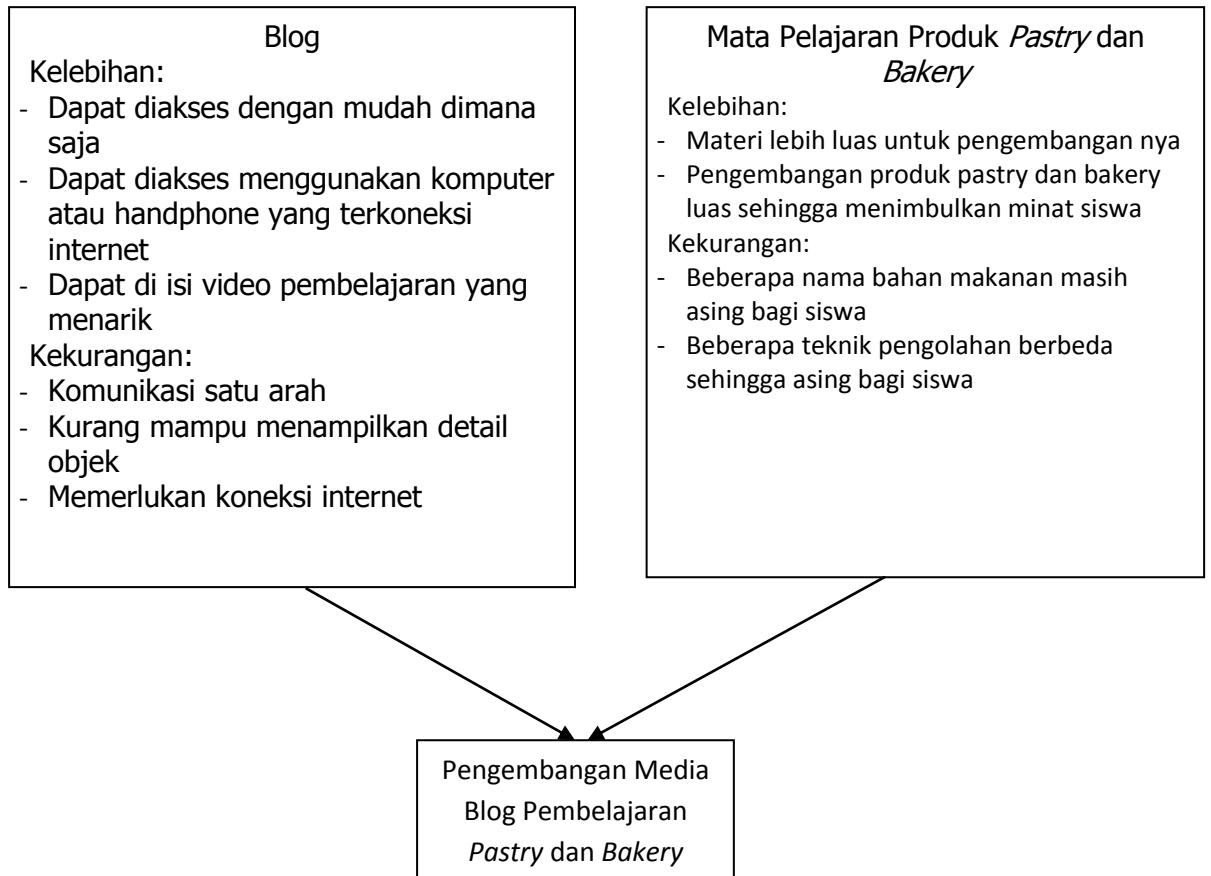
Blog merupakan singkatan dari web log. Web artinya internet dan log artinya adalah catatan. Secara harfiah, blog bisa didefinisikan sebagai catatan harian yang ditulis dan dipublikasikan di internet. Selain karena sifatnya yang ada dalam jaringan internet, beberapa kelebihan dari blog lainnya adalah sifatnya berdiri sendiri sebagai media, selain itu blog juga cenderung non-formal dalam penggunaan bahasa yang dipakainya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah jenjang pendidikan menengah vokasional pada pendidikan formal di Indonesia yang

ditempuh setelah lulus dari sekolah menengah pertama atau sederajat dalam waktu 3 tahun. Tata boga adalah salah satu bidang keahlian yang ditawarkan oleh SMK untuk siswa yang memiliki minat dalam bidang tersebut. Salah satu jurusan di SMK Tata Boga adalah jurusan Patiseri, salah satu mata diklat yang diajarkan adalah Produk *Pastry* dan *Bakery*.

Mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* adalah salah satu mata pelajaran di SMK Boga khusus nya jurusan Patiseri. Mata pelajaran ini di dapat di semester 1 kelas XI. *Bakery* adalah bagian dari *patiseri* yang terdiri dari roti, kue, *pastry*, dan *cookies*. Sementara *pastry* sendiri adalah bagian dari *bakery* yang secara umum terbagi dalam dua kelompok adonan, yaitu *dough* (adonan keras) dan *batter* (adonan lunak).

Penelitian ini mengembangkan blog pembelajaran pada mata pelajaran *pastry* dan *bakery* untuk kelas XI SMK Patiseri, yang nantinya akan dinilai kepada ahli media dan ahli materi untuk diuji kelayakan nya sebagai sumber belajar siswa SMK Patiseri kelas XI.



Gambar 1. Diagram Kerangka Berfikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Menurut Dewi Padmo (2004:415) dalam penyusunan media pembelajaran yang menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research & Development*) difokuskan melalui pendekatan *inovatif instructional system development* (ISD). Dalam ISD terdapat lima tahap penyusunan media pembelajaran, yaitu: *Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

a. Pengembangan Produk

Proses pengembangan produk dilakukan di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

b. Pengambilan Data

Pengambilan data dilakukan di SMK N 6 Yogyakarta

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian pengembangan Media Pembelajaran Blog Pembelajaran Pada Mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery kelas XI SMK Boga dilaksanakan dari bulan Januari 2015 – Agustus 2016

C. Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan yang digunakan dalam rangka menghasilkan media blog pembelajaran *Pastry* dan *Bakery*. (Dewi Padmo, dkk,2004:418-423), yaitu:

1. Tahap Analisis (*Analysis*)

Pada tahap ini terdapat tiga jenis kegiatan yang dilakukan, yaitu:

a. Analisis Kompetensi

Analisis kompetensi ini disebut juga analisis kurikulum. Kegiatan analisis kurikulum yaitu mencoba memahami dan mengukur tingkat kompetensi yang dituntut oleh kurikulum.

b. Analisis karakteristik sasaran pengguna media

Kondisi pengguna media blog pembelajaran *Pastry* dan *Bakery*, kesanggupan dalam penggunaan dan aspek penting lainnya.

c. Analisis Intruksional

Analisis ini disebut juga analisis pembelajaran, dilakukan dengan cara penjabaran kompetensi umum yang ada pada kurikulum menjadi indikator dan kemudian menentukan urutannya.

2. Tahap Perancangan (*Design*)

Berdasarkan hasil selanjutnya dilakukan kegiatan perancangan. Pada tahap perancangan ini terdapat tiga jenis

kegiatan spesifik, yaitu menyusun kerangka (*outline*), menentukan sistematika, dan merancang alat evaluasi.

a. Penyusunan kerangka struktur media pembelajaran (*outline*)

Berdasarkan peta kompetensi disusun suatu kerangka isi media pembelajaran, kerangka isi sudah menggambarkan keseluruhan isi materi yang tercakup dalam produk pengembangan tersebut, serta seluruh penyajiannya yang memuat (1) judul bagian, bila perlu sampai sub babnya, (2) komponen-komponen bahan lengkap, seperti pendahuluan, uraian, penutup, (3) aspek pembelajaran yang meliputi tujuan, materi, metode, evaluasi yang ada dalam media pembelajaran tersebut.

b. Penentuan sistematika

Menentukan urutan kerangka penyajian materi, jenis ilustrasi dan atau visualisasi yang digunakan untuk acuan pembuatan media pembelajaran yang akan dikembangkan.

c. Perancangan alat evaluasi

Menentukan jenis dan alat evaluasi untuk uji kompetensi.

3. Tahap pengembangan (*Development*)

Empat langkah yang dilakukan pada tahap ini, yaitu pra penyusunan, penyusunan, penyuntingan dan revisi.

a. Pra penyusunan

Pada langkah penyusunan ini dilakukan pengkajian referensi untuk mengumpulkan bahan penyusun, baik

berupa teks, gambar, maupun audio/video dari berbagai sumber. Bahan penyusunan ini perlu disesuaikan dengan kebutuhan pembuatan media pembelajaran. Kemudian menyiapkan segala keperluan penyusunan media pembelajaran (persiapan memproduksi).

b. Penyusunan

Penyusunan produk media pembelajaran dilakukan dengan cara bagian demi bagian sesuai dengan kerangka yang telah disusun yang akan memberikan gambaran yang jelas dan rinci tentang apa yang akan ditampilkan. Kemudian dilanjutkan dengan proses pembuatan media pembelajaran dengan menggunakan *developer wordpress*.

c. Penyuntingan (Validasi Desain)

Produk awal media pembelajaran disunting oleh ahli agar produk awal tersebut sempurna. Tim ahli penyusun rancangan model terdiri ahli media yang relevan dengan media pembelajaran dan ahli materi *Pastry* dan *Bakery*. Pada tahap ini termasuk penilaian formatif, yaitu penilaian oleh ahli materi dan ahli media. Pengkajian untuk penilaian formatif dimaksudkan untuk memperoleh saran dan masukan untuk penyempurnaan. Penilaian dan pengkajian tersebut melihat beberapa aspek, yaitu isi, penyajian, ilustrasi, dan kualitas fisik. Dari penyuntingan ini produk

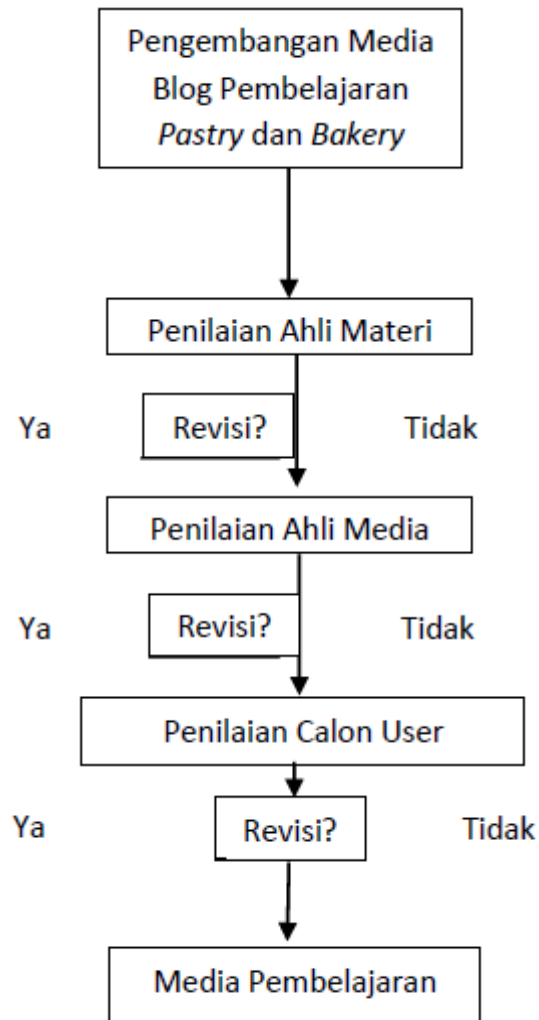
terhindar dari kesalahan-kesalahan, baik kesalahan konsep materi dalam media maupun kesalahan bahasa.

4. Tahap Implementasi (*Implementation*)

Pada tahap ini diimplementasikan rancangan dan metode yang telah dikembangkan pada situasi yang nyata. Selama implementasi, rancangan model/metode yang telah dikembangkan diterapkan pada kondisi yang sebenarnya. Materi disampaikan sesuai dengan model/metode baru yang dikembangkan. Pada tahap ini dilakukan penilaian oleh 30 orang calon *user* yaitu siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta kelas XI Patiseri. Penilaian pada blog menggunakan angket yang sudah divalidasi dengan pengawasan agar siswa benar benar mengeksplorasi blog yang dinilai.

5. Tahap Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi dilakukan untuk mendapatkan umpan balik kepada pihak pengguna model/metode. Revisi dibuat sesuai dengan hasil evaluasi atau kebutuhan yang belum dapat dipenuhi oleh model/metode baru tersebut, dengan cara memperbaiki media sesuai saran dari *expert judgement* dan calon *user*.



Gambar 2. Model Alur Penelitian

D. Sumber Data/Subjek Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY untuk proses pengembangan produk media serta materi dan SMK sebagai tempat untuk implementasi produk blog pembelajaran *pastry* dan *bakery* pada situasi yang sebenarnya. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Februari 2015 sampai dengan bulan Mei 2016 di SMK Negeri 6 Yogyakarta kelas XI Patiseri karena materi *pastry* dan *bakery* dipelajari di kelas XI.

Tabel 1. Subjek Penelitian

Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
Ahli Media	Dosen Media (<i>Expert Judgement</i>)	1
Ahli Materi	Dosen Pastry dan Guru Pastry dan Bakery (<i>Expert Judgement</i>)	2
Responden	Siswa kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta (<i>User</i>)	30

E. Metode dan Alat Pengumpul Data

Teknik pengumpulan data adalah cara yang ditempuh untuk memperoleh data sesuai dengan data yang dibutuhkan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan tiga cara yaitu:

1. Observasi

Menurut Sugiyono (2006: 203) observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dari segi proses pelaksanaan pengumpulan data, observasi dibedakan menjadi dua yaitu *participant observation* (observasi dengan partisipan) dan *non participant observation* (observasi nonpartisipan).

a. Observasi dengan partisipan (*participant observation*)

Dalam observasi ini, peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau yang digunakan sebagai sumber data penelitian.

b. Observasi nonpartisipan (*non participant observation*)

Dalam observasi ini peneliti tidak terlibat langsung dan hanya sebagai pengamat independen.

Dari segi instrumen yang digunakan, maka observasi dapat dibedakan menjadi observasi terstruktur dan observasi tidak terstruktur.

- a. Observasi terstruktur yaitu observasi yang telah dirancang secara sistematis tentang apa yang akan diamati, kapan dan dimana tempatnya.
- b. Observasi tidak terstruktur yaitu observasi yang tidak dirancang secara sistematis tentang apa yang akan diobservasi.

Dalam penelitian ini, menggunakan observasi tidak terstruktur dengan cara mendapatkan data melalui buku panduan dan juga bahan ajar mata pelajaran *Pastry* dan *Bakery* untuk SMK yang sesuai dengan silabus yang sedang berlaku.

2. Dokumentasi

Menurut Lexy Moleong (2002:161) dokumentasi adalah setiap bahan tertulis ataupun film. Dokumentasi merupakan sumber data yang berasal dari catatan atau dokumen yang sifatnya tertulis. Sedangkan menurut Sugiyono (2008:329) dokumen adalah catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya.

Pada penelitian ini dokumentasi didapatkan adalah artikel pembuatan makanan yang diperoleh dari buku, gambar yang

diperoleh dari internet dan video yang diperoleh dari *Youtube*. Teknik dokumentasi digunakan untuk memperoleh data tertulis, data gambar, dan data video sebagai pelengkap dari metode observasi agar penelitian dapat dipercaya.

3. Angket

Menurut Sugiyono (2006: 119) angket/ kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pernyataan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Bentuk item kuesioner dapat dibedakan menjadi 2 macam yaitu kuesioner secara terbuka dan tertutup. Kuesioner dikatakan terbuka, apabila dalam menjawab pernyataan peneliti, responden diberi kesempatan menjawab pertanyaan. Biasanya menggunakan pertanyaan seperti apakah, mengapa, kapan, bagaimana dan siapa. Sedang kuesioner dikatakan tertutup apabila peneliti menyediakan alternatif jawaban yang cocok bagi responden. Contoh angket tertutup adalah pilihan ganda, *check list* dan *rating scale*.

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah pengumpulan data dengan kuesioner tertutup dengan 4 alternatif jawaban yaitu sangat setuju, setuju, kurang setuju dan tidak setuju. Angket ini ditujukan kepada calon user untuk mengetahui pendapat tentang penggunaan blog pembelajaran *pastry* dan *bakery*. Kemudian responden diminta

memberikan jawaban dengan skala ukur yang telah disediakan.
Respon jawaban dari responden ditulis dengan cara memberi
tanda (√) pada anget yang disediakan.

a. Instrumen Kelayakan Blog *Pastry* dan *Bakery* untuk Ahli Media

Tabel 2. Kisi Kisi Instrumen untuk Penilaian Ahli Media

No	Aspek	Indikator	No
1	Pemrograman	<i>Head picture</i>	1
		Menu <i>website</i>	2
		Visualisasi sesuai dengan materi	3
		Kecepatan akses	4
		Nama <i>domain</i> mudah diingat	5
		<i>Site map</i> mudah dipahami	6
		Kemudahan Navigasi untuk kembali ke halaman utama	7
2	Tampilan	Kualitas tampilan video	8
		Keluesan dan kebebasan memilih	9
		Kualitas gambar sehingga dapat dilihat dengan jelas	10
		Komposisi warna gambar	11
		Komposisi warna tulisan terhadap warna latar(<i>background</i>)	12
		Teks dapat dibaca dengan jelas	13
3	SEO	Fasilitas <i>searching</i> mempermudah dalam mencari informasi	14
		<i>Description</i>	15
		<i>Site title</i>	16
		<i>Tagline</i>	17
		Judul di setiap artikel menggunakan H1 atau H2	18
		<i>Inbound link</i> ke artikel lain dalam web	19
		Panjang artikel	20
		<i>Keyword density</i> pada setiap artikel mencukupi	21

b. Instrumen Kelayakan Blog *Pastry* dan *Bakery* untuk Ahli Materi

Tabel 3. Kisi Kisi Instrumen untuk Penilaian Ahli Materi

No	Aspek	Indikator	No soal
1	Materi	Materi sesuai silabus	1
		Membedakan dan membuat berbagai bahan pengisi kue	2,3,4
		Membedakan dan membuat berbagai macam bahan penutup kue	5,6,7
		Menganalisis dan membuat ornamen kue	8,9,10
		Menganalisis dan membuat produk cokelat <i>praline</i>	11,12,13
		Produk pastry	14,15
		Menganalisis dan membuat kue dari adonan <i>strudel</i>	16,17,18
		Menganalisis dan membuat kue dari adonan <i>pie</i>	19,20,21
		Menganalisis dan membuat kue dari <i>sugar dough</i>	22,23,24
2	Manfaat	Memperjelas materi pembelajaran	25
		Mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan daya indra	26
		Meningkatkan kegairahan belajar peserta didik	27
		Membantu dalam proses pembelajaran	28

c. Instrumen Kelayakan Blog *Pastry* dan *Bakery* Untuk Siswa SMK
Patiseri

Tabel 4. Kisi Kisi Instrumen Penilaian untuk Calon *User*

No	Aspek	Indikator	No soal
1	Media	Kejelasan bahasa	1,2,3
		Nama <i>website</i>	4
		Warna	5,6
		Teks	7,8,9
		Video	10,11,12
		Navigasi	13,14
		Akses	15,16
2	Materi	Materi sesuai silabus	17,18,19,20
		Materi mudah dipahami	21
		Materi menarik	22
		Materi video mudah dipahami	23
3	Manfaat	Kemudahan untuk mempelajari materi	24
		Membantu dalam proses pembelajaran	25
		Memudahkan dalam mencari informasi mengenai pelajaran <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	26
		Mambantu memahami pelajaran	27
		Meningkatkan semangat belajar	28

Sebelum digunakan seluruh instrument divalidasi terlebih dahulu dalam hal ini instrumen divalidasi oleh 2 orang validator yaitu : ibu Sutriyati Purwanti, M.Si selaku validator instrumen materi dan siswa dan ibu Andian Ari Anggraeni, M.Sc selaku validator instrumen media.

F. Validitas Instrumen

Instrumen yang baik harus memenuhi dua persyaratan penting, yaitu valid dan reliabel. Sebelum instrumen tersebut digunakan, terlebih dahulu diukur tingkat validitas dan reliabilitasnya.

1. Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen (Suharsimi Arikunto, 2002:144). Sebuah instrumen dikatakan valid apabila mampu mengukur apa yang diinginkan dan dapat mengungkap data dari variabel yang diteliti secara tepat. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang validitas yang dimaksud. Validitas konstruk dengan menggunakan pendapat dari ahli (*judgment expert*) yang pada penelitian ini berasal dari 1 orang ahli materi. Validitas instrumen tersebut menghasilkan bahwa instrumen tersebut dapat digunakan dalam penelitian. Kemudian pada validitas medianya, berasal pula dari 1 orang ahli media. Pada validitas media tersebut menghasilkan media video pembelajaran tersebut layak untuk digunakan pada penelitian.

2. Reliabilitas

Reliabilitas mempunyai pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk dapat digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik (Suharsimi Arikunto, 2002:154). Reliabilitas instrumen tes pemahaman materi pada penelitian ini diukur dengan menggunakan tes pilihan ganda.

Reliabilitas instrumen tes kelayakan blog oleh responden dalam penelitian ini menggunakan reliabilitas internal. Reliabilitas internal diperoleh dengan cara menganalisis data dari satu kali pengujian (Suharsimi Arikunto, 2002:155). Tes dilakukan dengan cara memberi

kesempatan kepada responden untuk mengisi lembar penilaian yang berisikan kelayakan blog pembelajaran oleh responden.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis statistik deskriptif yang dipersentasekan. Menurut Sugiyono (2006: 207) statistik deskriptif adalah statistik deskriptif yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul, sebagaimana adanya tanpa maksud membuat kesimpulan yang berlaku umum atau generalisasi. Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (1998: 246) pencarian presentase dimaksudkan untuk mengetahui status sesuatu yang dipresentasekan dan disajikan tetap berupa presentase, tetapi presentase dapat ditafsirkan dengan kalimat.

Menurut Sukardi (2003: 85) untuk instrumen dalam bentuk non test kriteria penilaian menggunakan kriteria yang ditetapkan berdasarkan jumlah butir valid yang dicapai dari skala nilai yang digunakan. Oleh karena itu kriteria penilaian untuk para ahli dalam penelitian ini disusun dengan cara pengelompokan skor (interval nilai). Setelah diperoleh hasil pengukuran dari tabulasi skor langkah-langkah perhitungan sebagai berikut:

1. Menentukan jumlah kelas interval, yakni 4
2. Menentukan rentang skor, yaitu skor maksimum dan skor minimum
3. Menghitung panjang kelas (p), yaitu rentang skor dibagi jumlah kelas
4. Menyusun kelas interval dimulai dari skor terkecil sampai terbesar

Dalam penelitian ini untuk mengukur kelayakan media blog Pembelajaran pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery*, diperlukan jumlah butir yang valid dan skala nilai. Dari perkalian jumlah butir valid dikalikan nilai tertinggi diperoleh skor maksimum, sedangkan dari perkalian butir valid dengan nilai terendah diperoleh skor minimum.

Teknik analisis data dalam penelitian ini, dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mengubah nilai menjadi skor, dengan skala *Likert* berikut:

Sangat Tidak Layak (STL) diberi skor 1

Tidak Layak (TL) diberi skor 2

Layak (L) diberi skor 3

Sangat Layak (SL) diberi skor 4

2. Menghitung skor total dan skor total rata-rata tiap komponen. Menurut

Darwyan Syah dkk (2009:33) dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{Rumus : } X = \frac{\sum x}{N}$$

Keterangan :

X = skor rata-rata tiap komponen

$\sum x$ = jumlah nilai yang ada

N = jumlah butir komponen

3. Skor akhir rata-rata yang diperoleh dikonversi menjadi tingkat kualitas produk secara kualitatif dengan pedoman konversi ideal berikut ini:

Tabel 5. Kriteria Penilaian Ideal (Sukardjo, 2008:58)

No	Rentang Skor	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	Tidak Layak (TL)

Keterangan:

X : Skor akhir rata-rata

X_i : Rerata ideal dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$X_i = (1/2)(\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$$

S_{bi} : Simpangan baku ideal, dapat dicari dengan menggunakan

rumus:

$$S_{bi} = (1/6)(\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

Maka dari itu sesuai dengan kategori penilaian tersebut dapat dikonotasikan bahwa bila kategori penilaian sangat layak dapat dikatakan bahwa video tersebut sangat baik digunakan, kategori layak diartikan media tersebut baik untuk digunakan, kategori kurang layak diartikan media tersebut kurang baik untuk digunakan dan kategori tidak layak diartikan bahwa media tersebut tidak baik untuk digunakan di dalam kelas.

Selanjutnya hasil perhitungan tersebut disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi presentase agar data tersebut lebih mudah dipahami, rumusnya yaitu:

$$F = \frac{p}{N} \times 100\% \quad (\text{Anas Sudijono, 2006:43})$$

Keterangan:

F = Frekuensi yang sedang dicari presentase

N = responden (banyak individu)

P = angka presentase

Pengolahan data hasil penyebaran angket dilakukan dengan membuat suatu distribusi nilai dan selanjutnya dicari besar indeks tendensi sentral yaitu mean, media dan modus (Sukardi, 2003:86). Berdasarkan pada bentuk distribusi nilai maka dapat diinterpretasi tentang hasil pencapaian.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PENELITIAN

Penelitian dilakukan yaitu menyusun Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri. Tujuan yang ingin dicapai dari hasil penelitian ini adalah: untuk mengetahui proses penyusunan yang harus dilakukan dalam menyusun Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta. Tahap penyusunan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah dengan pendekatan *inovatif instructional system development (ISD)*, yaitu yaitu: *Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*.

1. Tahap Analisis (*Analysis*)

Pada tahap ini ada tiga jenis kegiatan analisis yaitu harus dilakukan, yaitu:

a. Analisis kompetensi

Analisis yang dilakukan adalah kegiatan analisis kurikulum, yaitu dengan mengidentifikasi Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD) pada setiap sub materi pada mata pelajaran *Pastry* dan *Bakery* yang terdapat dalam silabus SMK Patiseri Kelas XI untuk memahami kedalam dan keluasan materi.

b. Analisis karakteristik sasaran pengguna media

Siswa kelas XI SMK Patiseri mempunyai kemampuan untuk menggunakan media. Siswa yang khususnya akan mendapatkan mata pelajaran yang terkait dengan materi *Pastry* dan *Bakery*.

c. Analisis instruksional

Analisis ini disebut juga analisis pembelajaran dan dilakukan dengan cara menjabarkan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar menjadi indikator pembelajaran, kemudian menentukan urutan.

2. Tahap Perancangan (*Design*)

Pada tahap ini ada tiga jenis kegiatan spesifik yaitu:

a. Penyusunan kerangka struktur media pembelajaran (*outline*)

Dalam tahap ini ditentukan kerangka struktur media pembelajaran, yaitu (1) judul bagian, bila perlu sampai sub babnya, (2) komponen-komponen bahan lengkap, seperti pendahuluan, uraian, penutup, (3) aspek pembelajaran yang meliputi tujuan, materi, metode, evaluasi yang ada dalam media pembelajaran.

b. Penentuan sistematika

Materi yang disajikan adalah materi pada mata pelajaran *Pastry* dan *Bakery*. Komponen materi pada mata pelajaran *Pastry* dan *Bakery* di setiap sub bab sesuai dengan urutan tujuan pembelajaran, yaitu: pengertian, karakteristik produk, dan cara membuat.

c. Perancangan alat evaluasi

Menentukan penilaian yang akan diberikan kepada siswa dengan tujuan untuk mengetahui kelayakan media yang sesuai dengan materi dengan mengacu pada indikator yang ada.

3. Tahap pengembangan (*Development*)

Ada tiga langkah dalam tahap pengembangan media blog www.dhebaker.wordpress.com ini yaitu:

a. Pra penyusunan

Tahap awal sebelum menyusun media pembelajaran perlu dilakukan kajian referensi dan sumber pustaka untuk mendukung komponen materi *Pastry* dan *Bakery* dari segi teks, gambar dan video.

b. Penyusunan media pembelajaran

Penyusunan produk media pembelajaran dilakukan dengan cara bagian demi bagian sesuai dengan kerangka/*storyboard* yang telah dibuat, dan berkonsultasi dengan *expert judgment*.

Hasil konsultasi dengan *expert judgment* mendapat beberapa masukan dan saran untuk perbaikan, diantaranya:

- 1) Penambahan sumber pada gambar
- 2) Memperjelas isi materi
- 3) Menambahkan formula pada sub materi produk pastry
- 4) Menambahkan *inbound link*
- 5) Menambahkan *keyword*

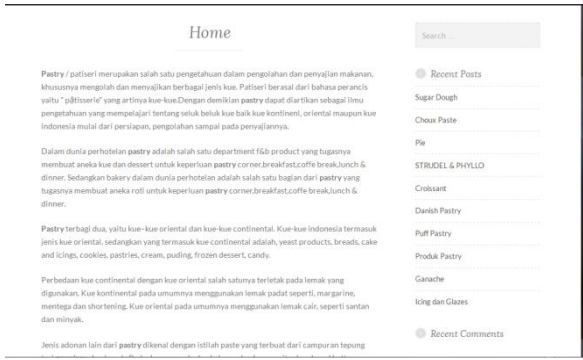


c. Penyuntingan

Kegiatan ini disebut juga *review-edit*. Produk awal media pembelajaran yang belum sempurna ini dikaji oleh ahli materi dan ahli media. Pengkajian ini dilakukan untuk memperoleh penilaian terhadap kualitas media pembelajaran, berupa saran, perbaikan dan penyempurnaan media pembelajaran dilihat dari berbagai aspek.

Melalui penyuntingan ini diharapkan media pembelajaran terhindar dari adanya kesalahan konsep.

Berikut adalah tampilan media pembelajaran:

Tabel 6. Tampilan Media Pembelajaran Sebelum Divalidasi

No	Gambar	Keterangan
1	 <p>The screenshot shows a website home page. At the top right, there is a search bar. Below it, there is a 'Recent Posts' section with a list of post titles: 'Sugar Dough', 'Choux Paste', 'Pie', 'STRUDEL & PHYLLLO', 'Croissant', 'Danish Pastry', 'Puff Pastry', 'Produk Pastry', 'Ganache', and 'Icing dan Glazes'. There is also a 'Recent Comments' section at the bottom right.</p>	<p>Halaman <i>home</i> yang mengenalkan isi dari blog</p>
2	 <p>The screenshot shows a website navigation menu. The 'PRODUK PASTRY' dropdown menu is open, displaying a list of items: 'PUFF PASTRY', 'DANISH PASTRY', 'CROISSANT', 'STRUDEL & PHYLLLO', 'PIE', 'CHOUX PASTE', 'SUGAR DOUGH', 'COKELAT PRALINE', and 'ORNAMEN KUE'.</p>	<p><i>Dropdown</i> menu yang ketika kursor di arahkan maka akan muncul menu untuk menuju ke halaman lain dari blog</p>
3	 <p>The screenshot shows a video tutorial thumbnail. The title is 'Buttercream Icing Recipe / How to Make Perfect Buttercream Frosting'. The image shows a bowl of white buttercream frosting and a cupcake with a swirl of frosting on top.</p>	<p>Video tutorial untuk mempermudah proses pembelajaran</p>

1) Ahli materi

Hasil penilaian ahli materi terhadap kualitas media pembelajaran yang disusun, dari aspek kualitas materi secara keseluruhan masih harus direvisi, sedangkan dari keruntutan penyajian materi sudah baik. Dan saran yang diberikan oleh ahli materi adalah sebagai berikut:

a) Ahli Materi 1

- i. Materi diurutkan sesuai silabus
- ii. Bahasa yang digunakan lebih diperhatikan
- iii. Menambahkan resep
- iv. Kompetensi dasar lebih diperhatikan

b) Ahli Materi 2

- i. Pada sub materi produk *pastry* ditambahkan formula
- ii. Menambahkan kriteria pada materi produk *pastry*

2) Ahli media

Dari hasil penilaian ahli media terhadap kualitas media pembelajaran yang disusun, secara keseluruhan sudah baik hanya perlu ditambahkan sumber pada gambar.

d. Revisi

Berdasarkan hasil penyuntingan maka diadakan perbaikan atau revisi seperlunya sesuai masukan dari ahli materi dan ahli media yang dianggap relevan. Perbaikan yang dilakukan:

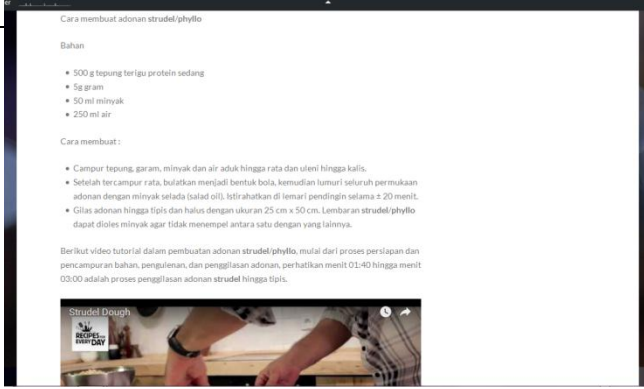
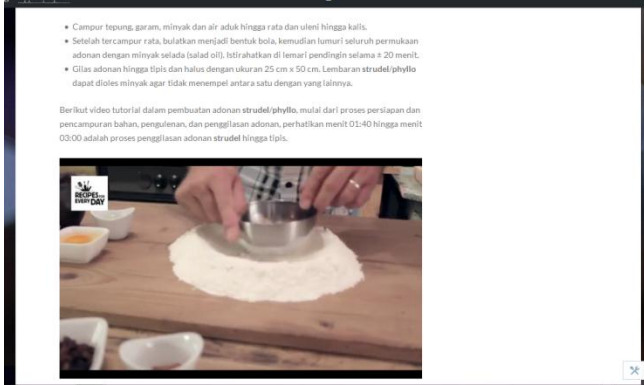
- 1) Materi sudah diurutkan sesuai silabus


- 2) Resep sudah ditambahkan pada setiap sub materi
- 3) Gambar pada tiap materi sudah diberi sumber
- 4) Bahasa sudah diperbaiki

Berikut tampilan media setelah direvisi:

Tabel 7. Tampilan Media Pembelajaran Setelah Direvisi

No	Gambar	Keterangan
1		Tampilan halaman <i>home</i> yang menjelaskan sekilas tentang isi dari blog pembelajaran <i>Pastry dan Bakery</i>
2	<p>instruksi sering mengatakan untuk menutup adonan dengan kain basah/lembap, tetapi hati-hati karena lembaran dapat saling menempel jika adonan terlalu lembap).</p>  <p>strudel (sumber :http://www.chicago-bakery.com/store/comersus_v1...</p> <p>Cara membuat adonan strudel/phylo</p>	Gambar pada sub materi untuk memberi penjelasan tentang bentuk dari produk yang dibahas

No	Gambar	Keterangan
3	 <p>Cara membuat adonan strudel/phylo</p> <p>Bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g tepung terigu protein sedang • 5g garam • 50 ml minyak • 250 ml air <p>Cara membuat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campur tepung, garam, minyak dan air aduk hingga rata dan uleni hingga kalis. • Setelah tercampur rata, bulatkan menjadi bentuk bola, kemudikan tumuri seluruh permukaan adonan dengan minyak selada (salad oil), balahatkan di lemari pendingin selama ± 20 menit. • Gilas adonan hingga tipis dan halus dengan ukuran 25 cm x 50 cm. Lembaran strudel/phylo dapat dioles minyak agar tidak menempel antara satu dengan yang lainnya. <p>Berikut video tutorial dalam pembuatan adonan strudel/phylo, mulai dari proses persiapan dan pencampuran bahan, pengulenan, dan penggilasan adonan, perhatikan menit 01:40 hingga menit 03:00 adalah proses penggilasan adonan strudel hingga tipis.</p>	Resep cara pembuatan produk yang sedang dibahas
4	 <ul style="list-style-type: none"> • Campur tepung, garam, minyak dan air aduk hingga rata dan uleni hingga kalis. • Setelah tercampur rata, bulatkan menjadi bentuk bola, kemudikan tumuri seluruh permukaan adonan dengan minyak selada (salad oil), balahatkan di lemari pendingin selama ± 20 menit. • Gilas adonan hingga tipis dan halus dengan ukuran 25 cm x 50 cm. Lembaran strudel/phylo dapat dioles minyak agar tidak menempel antara satu dengan yang lainnya. <p>Berikut video tutorial dalam pembuatan adonan strudel/phylo, mulai dari proses persiapan dan pencampuran bahan, pengulenan, dan penggilasan adonan, perhatikan menit 01:40 hingga menit 03:00 adalah proses penggilasan adonan strudel hingga tipis.</p>	Video tutorial cara pembuatan produk, untuk mempermudah dalam proses pembelajaran
5	<p>y berasal dari kata paste yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan try mengacu pada berbagai adonan (paste and dough) dan banyak lagi produk pastry ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak fa umumnya produk pastry bertekstur krispy, adonan tidak kalis. Namun y membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti Danish pastry.</p>	Fasilitas <i>inbound link</i> pada halaman tertentu terdapat kata kata yang digaris bawah jika di klik akan menuju ke halaman sesuai kata yang di klik

No	Gambar	Keterangan
6		<p><i>Dropdown</i> menu, dengan mengarahkan kursor ke menu maka akan keluar sub menu untuk menuju ke halaman lain yang diperlukan</p>

Berikut ini adalah penilaian dari *expert judgement* :

1) Ahli materi

Kualitas materi Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri diukur menggunakan skala *likert* dengan rentang nilai dari 1 sampai 4 untuk 28 butir pernyataan dengan jumlah responden 1 orang. Maka skor terendah ideal $1 \times 28 = 28$ dan skor tertinggi ideal $4 \times 28 = 112$ jumlah kelas 4, panjang interval 28.

Nilaian yang dilakukan oleh ahli materi dengan 2 validator secara keseluruhan menunjukkan hasil yang baik. Jika dilihat berdasarkan interval nilai dari ahli materi maka nilai X sebesar 94 berada pada $78,4 < X \leq 95,2$. Dengan membandingkan nilai rata-rata hasil observasi dengan tabel skala presentasi maka dengan skor 3,28 dan median 3 maka Media Blog

Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri menurut ahli materi dengan kategori layak dapat digunakan untuk media pembelajaran.

2) Ahli media

Kualitas Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri diukur menggunakan skala *likert* dengan rentang nilai dari 1 sampai 4 untuk 21 butir pernyataan dengan jumlah responden 1 orang. Maka skor terendah ideal $1 \times 21 = 21$ dan skor maksimal $4 \times 21 = 84$ jumlah kelas 4, panjang interval 21.

Nilaian yang dilakukan oleh ahli media secara keseluruhan menunjukkan hasil yang baik. Jika dilihat berdasarkan interval nilai dari ahli media, maka nilai X sebesar 72 berada pada $X > 71,4$ Dengan rerata kelayakan dengan skor 3,42 dan median 3, maka Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri menurut ahli media dengan kategori layak dapat digunakan untuk media pembelajaran.

4. Tahap implementasi (*Implementation*)

Penilaian yang telah dilakukan sebelumnya, digunakan sebagai acuan dalam melakukan revisi. Media pembelajaran hasil dari revisi kemudian diberi penilaian oleh *user* berjumlah 30 orang. Adapun hasil dari uji coba terbatas yang dilakukan pada media adalah sebagai berikut:

Berdasarkan perhitungan skor data yang dilakukan menggunakan skala *likert* dengan rentang nilai dari 1 sampai 4 untuk 28 butir pernyataan, diperoleh hasil dengan jumlah responden 30 orang. Skor terendah ideal $1 \times 28 = 28$, skor tertinggi ideal $4 \times 28 = 112$, jumlah kelas 4, dan panjang interval 28.

Tabel 8. Hasil penilaian user terhadap kualitas media pembelajaran

No	Aspek	Kategori Kualitas	Interval nilai	Frekuensi	Persentase
1	Media	Sangat Layak (SL)	$X > 54,4$	4	13,33%
		Layak (L)	$44,8 < X \leq 54,4$	26	86,66%
		Kurang Layak (KL)	$35,2 < X \leq 44,8$	0	0
		Tidak Layak (TL)	$25,6 < X \leq 35,2$	0	0
2	Materi	Sangat Layak (SL)	$X > 23,8$	4	13,33%
		Layak (L)	$19,6 < X \leq 23,8$	24	80%
		Kurang Layak (KL)	$15,4 < X \leq 19,6$	2	6,66%
		Tidak Layak (TL)	$11,2 < X \leq 15,4$	0	0
3	Manfaat	Sangat Layak (SL)	$X > 17$	4	13,33%
		Layak (L)	$14 < X \leq 17$	24	80%
		Kurang Layak (KL)	$11 < X \leq 14$	2	6,66%
		Tidak Layak (TL)	$8 < X \leq 11$	0	0

Berdasarkan penilaian siswa secara keseluruhan menunjukkan hasil yang baik. Jika dilihat berdasarkan interval nilai dari calon user, dari aspek media diperoleh nilai X sebesar 49,53 berada pada $44,8 < X \leq 54,4$ yang masuk dalam kategori layak dengan rerata 3,09, lalu dari aspek materi diperoleh nilai X sebesar 22,1 berada pada $19,6 < X \leq 23,8$ yang masuk dalam kategori layak dengan rerata 3,15, sedangkan dari aspek manfaat diperoleh nilai X sebesar 14,4 berada pada $14 < X \leq 17$ yang masuk pada kategori layak dengan rerata 2,88, maka media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan

Bakery Kelas XI SMK Patiseri menurut siswa sebagai pengguna media dengan kategori layak dapat digunakan untuk media pembelajaran.

5. Tahap Evaluasi (*Evaluation*)

Hasil penilaian uji kualitas media pembelajaran secara keseluruhan sudah baik, akan tetapi masih memerlukan revisi/perbaikan sesuai dengan hasil penilaian yang telah diberikan dan saran yang diberikan baik oleh ahli materi, ahli media maupun calon user. Media kemudian diperbaiki sesuai dengan saran, tanggapan dan hasil penilaian dari ahli materi, ahli media dan *user* sehingga didapatkan produk akhir.

B. PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, telah dihasilkan sebuah media pembelajaran berupa Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri. Penyusunan media pembelajaran ini menggunakan *domain* tidak berbayar dari Wordpress dengan alamat blog www.dhebaker.wordpress.com. Penelitian ini memfokuskan pada penyusunan media pembelajaran berbasis internet pada pelajaran *Pastry* dan *Bakery* melalui tahapan dari jenis penelitian *research and development* model melalui pendekatan *inovatif instructional system development* (ISD). Dalam ISD terdapat lima tahap penyusunan media pembelajaran, yaitu: *Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*.

Berdasarkan hasil penyusunan media pembelajaran yang telah disusun secara sistematis maka proses akhir yang dilakukan adalah melakukan penilaian uji coba terbatas terhadap kualitas Media Blog

Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri tersebut. Hasil penilaian kualitas media pembelajaran, dinilai oleh 30 Siswa kelas XI SMK Negeri 6 Yogyakarta pada tahap ini terdapat nilai tidak layak pada aspek materi sebesar 6,66% dan aspek manfaat sebesar 6,66% sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut. Akan tetapi sebelumnya telah dilakukan penilaian oleh ahli materi dan ahli media. Berikut penilaian terbatas terhadap kualitas media pembelajaran, yaitu:

1. Ahli materi

Berdasarkan hasil penilaian dari ahli materi beberapa konsep tentang *Pastry* dan *Bakery* masih perlu diperbaiki, terutama pada penjabaran materi pokok dan resep yang digunakan. Pada materi, terdapat banyak kalimat dan kata kata yang sukar dipahami, untuk itu beberapa kalimat dan kata kata tadi diganti dengan bahasa yang lebih mudah dipahami oleh siswa untuk mempermudah pemahaman dalam membaca materi yang terdapat dalam media. Kemudian pada bagian resep, di beberapa pembahasan sub materi masih belum terdapat resep pembuatan oleh sebab itu diperbaiki dengan cara mencari resep yang sesuai dengan sub materi yang dibahas. Kemudian pada sub materi produk pastry perlu ditambahkan formula dasar, untuk itu pada sub materi produk pastry ditambahkan formula dasar untuk menunjang proses pemahaman siswa.

2. Ahli media

Penilaian dari ahli media secara umum sudah baik, beberapa saran dan masukan sudah dijelaskan pada bagian penelitian. Hanya

perlu menambahkan sumber pada gambar di setiap sub materi yang dibahas. Menurut rauf dan Sopyan (2007:25) weblog adalah media yang digunakan secara personal, baik individual maupun institusional. Sehingga karena sifatnya yang berdiri sendiri sebagai media, dan cenderung non formal dalam penggunaan bahasa, blog memungkinkan terjadinya interaksi antara sumber dengan penerima informasi. Oleh karena itu suatu topik dapat menjadi menarik dengan adanya diskusi antara blogger dengan pengunjung blog.

3. Uji coba peserta didik

Uji coba pada peserta didik adalah tahap terakhir pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri untuk menguji kelayakan media dari kejelasan materi, pemahaman materi dan konsep materi yang tampilan berbentuk media blog pembelajaran. Berdasarkan uji coba lapangan sebanyak 30 Siswa kelas XI diperoleh rerata pada aspek media sebesar 3,09 yang masuk pada kategori layak, aspek materi sebesar 3,15 yang masuk pada kategori layak dan aspek manfaat sebesar 2,88 yang masuk pada kategori layak, sehingga dikategorikan bahwa media tersebut layak. Dengan interpretasi siswa mudah memahami materi, mudah menjalankan media dan tertarik dengan tampilan yang disajikan media.

Penelitian ini mendukung penelitian dari Novia Arianti pada tahun 2009 dengan hasil penelitian sangat baik dan layak digunakan sebagai media pembelajaran. Dari data para ahli dapat diketahui bahwa

menurut ahli materi blog pembelajaran termasuk kategori layak, ahli media pembelajaran termasuk kategori layak, dan uji coba pada peserta didik termasuk kategori layak, serta mendukung penelitian terdahulu sehingga dapat diartikan bahwa Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri layak dan baik digunakan dalam proses pembelajaran.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

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

1. Proses pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri dengan menggunakan developer Wordpress dengan alamat blog www.dhebaker.wordpress.com ini dilakukan dengan mengikuti prosedur yang telah dibuat yaitu prosedur pengembangan dari jenis penelitian *research and development* model melalui pendekatan *inovatif instructional system development (ISD)*. Dalam ISD terdapat lima tahap penyusunan media pembelajaran, yaitu: *Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*.
2. Hasil pengujian kelayakan untuk Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri diperoleh hasil meliputi hasil validasi ahli materi dengan rerata sebesar 3,28 pada kategori layak, hasil validasi ahli media pembelajaran dengan rerata sebesar 3,42 pada kategori layak, sedangkan penilaian kelayakan uji coba terbatas dengan rerata pada aspek media sebesar 3,09 yang masuk pada kategori layak, aspek materi sebesar 3,15 yang masuk pada kategori layak dan aspek manfaat sebesar 2,88 yang masuk pada kategori layak.

B. KETERBATASAN PRODUK

Berdasarkan penelitian yang dilakukan media ini tentu memiliki beberapa keterbatasan antara lain:

1. Media ini hanya dapat dioperasikan dengan koneksi internet sehingga tidak dapat dioperasikan di tempat yang tidak memiliki koneksi internet.
2. Media ini membutuhkan koneksi internet dengan kecepatan yang berbeda dikarenakan adanya fasilitas video yang diharuskan streaming sehingga tidak begitu efektif jika menggunakan internet dengan koneksi yang lambat.
3. Pembelajaran melalui web masih jarang digunakan dan dikenal sebagai media pembelajaran.

C. PENGEMBANGAN PRODUK LEBIH LANJUT

Berdasarkan hasil pengujian produk dan keterbatasan produk, diharapkan adanya pengembangan produk lebih lanjut seperti:

1. Materi lebih diperluas agar tidak hanya sebatas materi *pastry* dan *bakery* untuk kelas XI sehingga dapat digunakan oleh semua tingkatan kelas.
2. Fasilitas pada blog ditambah seperti game adukasi untuk menambah minat siswa dalam mempelajari materi.

D. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan simpulan diatas, maka saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Sesuai dengan hasil penelitian, masih terdapat nilai tidak layak pada aspek materi sebesar 6,66% sehingga beberapa saran dari penulis yaitu, 1) materi lebih disesuaikan dengan yang diajarkan di sekolah, 2) materi perlu diurutkan sesuai pembelajaran di sekolah, 3) materi dibuat lebih menarik, 4) materi pada video dipilih yang lebih mudah dipahami. Lalu pada aspek manfaat sebesar 6,66% sehingga beberapa saran dari penulis yaitu, 1) blog dibuat agar lebih mudah dipahami, 2) blog dibuat lebih mudah dalam mencari informasi.
2. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut terhadap efektivitas penggunaan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Patiseri, sehingga dapat diketahui seberapa efektif media ini untuk menunjang proses belajar mengajar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah: Departemen Pendidikan Nasional.
- Anas Sudijono. 2009. *Teknologi Komunikasi Pendidikan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Arief Sadiman S dkk. 2010. *Media Pendidikan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Asyhar Ryandra. 2011. *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: GP.Press.
- Azhar Arsyad. 2011. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Baiq Asry Afriza Mandalikha. 2010. *Pengembangan blog akademik tentang pengenalan komponen dasar elektronika sebagai sumber belajar mandiri untuk SMK program keahlian teknik elektronika industri*. Skripsi. UNY. Tidak diterbitkan
- Dewi Padmo dkk. 2004. *Teknologi Pembelajaran: Peningkatan kualitas Belajar melalui Teknologi Pembelajaran*. Jakarta: Pusat Teknologi Komunikasi dan Informasi Pendidikan.
- Djamarah dan Zain. 2006. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Hery S., Made. 2007. *Pemanfaatan Blog (Jurnal Online) Dalam Pembelajaran Menulis*.
<http://blog.umy.ac.id/topik/files/2012/01/contoh-jurnal-pendidikan-pemanfaatan-blog.pdf>. 25 Februari 2016
- Ibrahim. 1982. *Peranan Media Dalam Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rajawali.
- Lutviana Widiastri. 2013. *Pengembangan blog akademik mengolah masakan indonesia sebagai sumber belajar mandiri untuk siswa SMK program keahlian jasa boga*. Skripsi. UNY. Tidak diterbitkan
- Novia ariyanti. 2009. *Pengembangan blog akademik sebagai sumber belajar mandiri pada pembelajaran kimia konsep*

hidrokarbon dan minyak bumi untuk SMA/MA. Skripsi. UNY. Tidak diterbitkan.

Rouf, I and Y. Sopyan. 2007. *Panduan Praktis Mengelola Blog*. Jakarta: Media Kita.

Sugiyono.2007. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan Research and Development*. Bandung: Alfabeta.

Sumantri,Mulyani dkk.2001. *Srategi Belajar Mengajar*. Bandung: CV Maulana.

Tim Penyusun Buku Pedoman Tugas Akhir.2011.*Pedoman Penulisan Tugas Akhir*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si.

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana

Di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI SMK Boga

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrument penelitian TAS, (3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 1 Juni 2016

Pemohon,

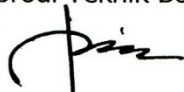


Tito Sidik Wijaya

NIM. 11511241034

Mengetahui,

Kaprodi Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS,



Andian Ari Anggraeni, M. Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR
SKRIPSI**

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP : 19611216 198803 2 001

Selaku : Ahli Materi

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk
Pastry dan Bakery Kelas XI SMK Boga

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Layak untuk diujicoba di lapangan tanpa revisi |
| <input type="checkbox"/> | Layak untuk diuji coba di lapangan dengan revisi sesuai saran |
| <input type="checkbox"/> | Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan |

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,



Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP.19611216 198803 2 001

Catatan

Beritanda ✓

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP : 19611216 198803 2 001

Menyatakan bahwa instrument penelitian dan skripsi yang berjudul "Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga" dari mahasiswa :

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Sudah siap / ~~belum siap~~* digunakan untuk pengambilan data yang dibutuhkan dalam penelitian dengan catatan sebagai berikut :

1.
.....
2.
.....
3.
.....

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,



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

NB :)* coret yang tidak perlu

LEMBAR UJI KELAYAKAN AHLI MATERI

Berilah tanda cek (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Ibu terhadap nilai kelayakan "Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga". Sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih, blog media pembelajaran *Pastry* dan *Pastry* dapat di akses di (www.dhebaker.wordpress.com)

Keterangan:

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

A. Penilaian

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1	Materi sesuai silabus				
2	Pengertian bahan pengisi kue				
3	Cara membuat bahan pengisi kue				
4	Video sesuai dengan materi membuat bahan pengisi kue				
5	Pengertian bahan penutup kue				
6	Cara membuat bahan penutup kue				
7	Video sesuai dengan materi bahan penutup kue				
8	Pengertian ornamen kue				
9	Cara membuat ornamen kue				
10	Video sesuai dengan materi membuat ornamen kue				
11	Pengertian cokelat <i>praline</i>				
12	Cara membuat cokelat <i>praline</i>				

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
13	Video sesuai membuat produk cokelat <i>praline</i>				
14	Pengertian produk <i>pastry</i>				
15	Mengelompokkan produk pastry berdasarkan karakteristiknya				
16	Pengertian adonan <i>strudel</i>				
17	Cara membuat kue dari adonan strudel				
18	Video sesuai dengan materi membuat kue dari adonan <i>strudel</i>				
19	Pengertian adonan <i>pie</i>				
20	Cara membuat kue dari adonan <i>pie</i>				
21	Video sesuai dengan membuat kue dari adonan <i>pie</i>				
22	Pengertian <i>sugar dough</i>				
23	Cara membuat kue dari <i>sugar dough</i>				
24	Video sesuai dengan membuat kue dari <i>sugar dough</i>				
25	Media ini membantu memperjelas materi pembelajaran				
26	Media ini mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan daya indra				
27	Media ini meningkatkan kegairahan belajar peserta didik				
28	Media ini membantu dalam proses pembelajaran				

B. Saran

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



Lembar Penilaian Pengguna

Judul Penelitian :

Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga

Nama Siswa :

Petunjuk Pengisian :

Berikan tanda centang (√) pada kolom nilai sesuai penilaian terhadap media blog akademik Produk *Pastry* dan *Bakery* (<http://www.dhebaker.wordpress.com>)

Keterangan

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

1. Instrumen Penilaian

No	Indikator	Nilai			
		SL	L	TL	STL
1	Bahasa pada <i>website</i> mudah dipahami				
2	Bahasa pada <i>website</i> jelas				
3	Bahasa pada <i>website</i> tidak rumit				
4	Nama <i>website</i> mudah diingat				
5	Kombinasi warna pada <i>website</i> menarik				
6	Kombinasi warna <i>background</i> menarik				
7	Jenis <i>font</i> pada <i>website</i> mudah dibaca				
8	Ukuran teks pada <i>website</i> mudah dibaca				
9	Warna teks pada <i>website</i> mudah dibaca				

No	Indikator	SL	L	TL	STL
10	Ukuran video dapat dilihat dengan jelas				
11	Kualitas video dapat dilihat dengan jelas				
12	Video pada <i>website</i> membantu proses pembelajaran				
13	Mudah memilih materi dengan bantuan menu navigasi				
14	Mudah kembali ke menu awal dengan bantuan navigasi				
15	<i>Website</i> mudah diakses				
16	<i>Website</i> dapat di akses kapan saja dan dimana saja				
17	Materi pada <i>website</i> sesuai dengan yang diajarkan di sekolah				
18	Materi pada <i>website</i> sesuai dengan urutan pembelajaran di				
19	Materi pada <i>website</i> mudah dipahami				
20	Materi pada <i>website</i> menarik untuk dipelajari				
21	Materi pada <i>website</i> mencakup membedakan produk <i>pastry</i>				
22	Materi pada <i>website</i> mencakup mengelompokkan produk <i>pastry</i> berdasarkan karakteristiknya				
23	Materi video pada <i>website</i> mudah dipahami				
24	<i>Website</i> ini mempermudah dalam mempelajari materi <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>				
25	<i>Website</i> ini membantu dalam memahami pelajaran <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>				
26	<i>Website</i> ini memudahkan dalam mencari informasi tentang pelajaran <i>Pastry</i> dan <i>Bakrey</i>				
27	<i>Website</i> ini membuat Anda ingin belajar lebih banyak tentang <i>Pasty</i> dan <i>Bakery</i>				
28	<i>Website</i> ini membuat Anda lebih senang dalam belajar tentang <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>				
Jumlah					

2. Saran

.....

Yogyakarta,..... 2016
 Siswa

.....

Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Andian Ari Anggraeni, M.Sc.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Di Fakultas Teknik UNY

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

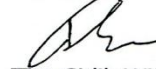
Nama : Tito Sidik Wijaya
NIM : 11511241034
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI SMK Boga

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrument penelitian TAS, (3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 1 Juni 2016

Pemohon,



Tito Sidik Wijaya

NIM. 11511241034

Mengetahui,
Kaprosdi Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS,



Andian Ari Anggraeni, M. Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR
SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Andian Ari Anggraeni, M.Sc.

NIP : 19780911 200212 2 002

Selaku : Ahli Media

menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk
Pastry dan Bakery Kelas XI SMK Boga


Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Layak untuk diuji coba di lapangan tanpa revisi |
| <input type="checkbox"/> | Layak untuk diuji coba di lapangan dengan revisi sesuai saran |
| <input type="checkbox"/> | Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan |

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,


Andian Ari Anggraeni, M.Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

Catatan

Beri tanda ✓

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Andian Ari Anggraeni, M.Sc.

NIP : 19780911 200212 2 002

Menyatakan bahwa instrumen penelitian dan skripsi yang berjudul "Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga" dari mahasiswa :

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Sudah siap / ~~belum siap~~)* digunakan untuk pengambilan data yang dibutuhkan dalam penelitian dengan catatan sebagai berikut :

1.
.....
2.
.....
3.
.....

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 3 Juni 2016
Validator



Andian Ari Anggraeni, M.Sc.

NIP. 19780911 200212 2 002

NB :)* coret yang tidak perlu

LEMBAR UJI KELAYAKAN AHLI MEDIA

Berilah tanda cek (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Ibu terhadap nilai kelayakan "Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga". Sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih, blog media pembelajaran *Pastry* dan *Pastry* dapat di akses di (www.dhebaker.wordpress.com)

Keterangan:

- SL = Sangat Layak
- L = Layak
- TL = Tidak Layak
- STL = Sangat Tidak Layak

A. Penilaian

No	Indikator	SL	L	TL	STL
1	<i>Head Picture</i>				
2	Menu <i>Website</i>				
3	Visualisasi sesuai dengan materi				
4	Kecepatan akses				
5	Nama <i>domain</i> mudah diingat				
6	<i>Site map</i> mudah dipahami				
7	Kemudahan Navigasi untuk kembali ke halaman utama				
8	Kualitas tampilan video				
9	Keluesan dan kebebasan memilih menu				
10	Kualitas gambar jelas				
11	Komposisi warna gambar				
12	Komposisi warna tulisan terhadap warna latar (<i>background</i>)				
13	Teks dapat dibaca dengan jelas				

SURAT PERNYATAAN VALIDASI MATERI TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP : 19611216 198803 2 001

Selaku : AhliMateri

Menyatakan bahwa Materi penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry*
dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga

Setelah dilakukan kajian Materi TAS tersebut dapat dinyatakan:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Layak untuk diujicoba di lapangan tanpa revisi |
| <input type="checkbox"/> | Layak untuk diujicoba di lapangan dengan revisi sesuai saran |
| <input type="checkbox"/> | Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan |

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,



Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP.19611216 198803 2 001

Catatan

Beritanda ✓

SURAT PERNYATAAN VALIDASI MATERI TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP : 19611216 198803 2 001

Selaku : AhliMateri

Menyatakan bahwa Materi penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry*
dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga

Setelah dilakukan kajian Materi TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak untuk diujicoba di lapangan tanpa revisi
 Layak untuk diujicoba di lapangan dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,



Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP.19611216 198803 2 001

Catatan

Beritanda ✓

LEMBAR UJI KELAYAKAN AHLI MATERI

Berilah tanda cek (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Ibu terhadap nilai kelayakan "Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga". Sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih, blog media pembelajaran *Pastry* dan *Pastry* dapat di akses di (www.dhebaker.wordpress.com)

Keterangan:

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

A. Penilaian

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1	Materi sesuai silabus	✓	✓		
2	Pengertian bahan pengisi kue	✓			
3	Cara membuat bahan pengisi kue	✓			
4	Video sesuai dengan materi membuat bahan pengisi kue (Gelisai Strawberry)		✓		
5	Pengertian bahan penutup kue	✓			
6	Cara membuat bahan penutup kue		✓		
7	Video sesuai dengan materi bahan penutup kue (Buntet Kalo)		✓		
8	Pengertian ornamen kue	✓			
9	Cara membuat ornamen kue		✓		
10	Video sesuai dengan materi membuat ornamen kue		✓		
11	Pengertian cokelat <i>praline</i>	✓			
12	Cara membuat cokelat <i>praline</i>	✓			

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
13	Video sesuai membuat produk cokelat <i>praline</i>		✓		
14	Pengertian produk <i>pastry</i>	✓			
15	Mengelompokkan produk <i>pastry</i> berdasarkan karakteristiknya		✓		
16	Pengertian adonan <i>strudel</i>		✓		
17	Cara membuat kue dari adonan <i>strudel</i>	✓			
18	Video sesuai dengan materi membuat kue dari adonan <i>strudel</i>		✓		
19	Pengertian adonan <i>pie</i>	✓			
20	Cara membuat kue dari adonan <i>pie</i>	✓			
21	Video sesuai dengan membuat kue dari adonan <i>pie</i>		✓		
22	Pengertian <i>sugar dough</i>	✓			
23	Cara membuat kue dari <i>sugar dough</i>	✓			
24	Video sesuai dengan membuat kue dari <i>sugar dough</i>		✓		
25	Media ini membantu memperjelas materi pembelajaran		✓		
26	Media ini mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan daya indra		✓		
27	Media ini meningkatkan kegairahan belajar peserta didik		✓		
28	Media ini membantu dalam proses pembelajaran		✓		

B. Saran

Materi polih sudah paku alabur, Hp sebalanya juga memperkahkan kompetensi dasar yg hrs di-ketahui siswa - dalam pembelajaran

SURAT PERNYATAAN VALIDASI MATERI TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wening Palupi, S.Pd.

NIP : 19660415 199203 004

Selaku : Ahli Materi

menyatakan bahwa Materi penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry*
dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga

Setelah dilakukan kajian Materi TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak untuk diuji coba di lapangan tanpa revisi
- Layak untuk diuji coba di lapangan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,



Wening Palupi, S.Pd

NIP.19660415 199203 004

Catatan

- Beri tanda ✓

SURAT KETERANGAN VALIDASI MATERI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wening Palupi, S.Pd.

NIP : 19660415 199203 004

Menyatakan bahwa Media dan skripsi yang berjudul "Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga" dari mahasiswa :

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Sudah siap / ~~belum siap~~)* digunakan untuk pengambilan data yang dibutuhkan dalam penelitian dengan catatan sebagai berikut :

1. *menambahkan formula dasar untuk*
ma.s.g. = ma.s.g. adonan produk pastry
2. *menambahkan kriteria produk pastry*
hasil
3.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,



Wening Palupi, S.Pd.

NIP.19660415 199203 004

NB :)* coret yang tidak perlu

LEMBAR UJI KELAYAKAN AHLI MATERI

Berilah tanda cek (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Ibu terhadap nilai kelayakan "Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga". Sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih, blog media pembelajaran *Pastry* dan *Pastry* dapat di akses di (www.dhebaker.wordpress.com)

Keterangan:

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

A. Penilaian

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
1	Materi sesuai silabus		✓		
2	Pengertian bahan pengisi kue		✓		
3	Cara membuat bahan pengisi kue		✓		
4	Video sesuai dengan materi membuat bahan pengisi kue		✓		
5	Pengertian bahan penutup kue		✓		
6	Cara membuat bahan penutup kue		✓		
7	Video sesuai dengan materi bahan penutup kue	✓			
8	Pengertian ornamen kue		✓		
9	Cara membuat ornamen kue		✓		
10	Video sesuai dengan materi membuat ornamen kue		✓		
11	Pengertian cokelat <i>praline</i>		✓		
12	Cara membuat cokelat <i>praline</i>		✓		

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
13	Video sesuai membuat produk cokelat <i>praline</i>		✓		
14	Pengertian produk <i>pastry</i>		✓		
15	Mengelompokkan produk pastry berdasarkan karakteristiknya		✓		
16	Pengertian adonan <i>strudel</i>		✓		
17	Cara membuat kue dari adonan <i>strudel</i>		✓		
18	Video sesuai dengan materi membuat kue dari adonan <i>strudel</i>		✓		
19	Pengertian adonan <i>pie</i>		✓		
20	Cara membuat kue dari adonan <i>pie</i>		✓		
21	Video sesuai dengan membuat kue dari adonan <i>pie</i>	✓			
22	Pengertian <i>sugar dough</i>		✓		
23	Cara membuat kue dari <i>sugar dough</i>		✓		
24	Video sesuai dengan membuat kue dari <i>sugar dough</i>	✓			
25	Media ini membantu memperjelas materi pembelajaran		✓		
26	Media ini mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan daya indra		✓		
27	Media ini meningkatkan kegairahan belajar peserta didik	✓			
28	Media ini membantu dalam proses pembelajaran		✓		

B. Saran

.....mohon ditambahkan materi produk pastry
soal Re sep dan lain untuk masing-masing
adonan dan kriteria hasil untuk masing
masing adonan.....



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Yogyakarta, Agustus 2016

Hal : Permohonan Validasi

Kepada Yth.

Ibu Wika Rinawati, M.Pd.

Dengan hormat,

Dalam rangka pelaksanaan validasi media pembelajaran pada penelitian "Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga", maka saya

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Memohon kesedian ibu untuk bersedia memberikan validasi sebagai ahli media sehingga dapat diujikan pada calon pengguna (*user*).

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kesediaan ibu saya ucapkan terima kasih

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Skripsi

Andian Ari Anggraeni, M. Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

Pemohon.

Tito Sidik Wijaya

NIM. 11511241034

SURAT PERNYATAAN VALIDASI MEDIA TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.

NIP : 19760424 200112 2 002

Selaku : Ahli Media

menyatakan bahwa Media penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran
Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga

Setelah dilakukan kajian media pembelajaran TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak untuk diuji coba di lapangan tanpa revisi
 Layak untuk diuji coba di lapangan dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

Catatan

Beri tanda ✓

SURAT KETERANGAN VALIDASI MEDIA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.

NIP : 19760424 200112 2 002

Menyatakan bahwa Media dan skripsi yang berjudul "Pengembangan Media Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga" dari mahasiswa :

Nama : Tito Sidik Wijaya

NIM : 11511241034

Sudah siap / ~~belum siap~~* digunakan untuk pengambilan data yang dibutuhkan dalam penelitian dengan catatan sebagai berikut :

1.
.....
2.
.....
3.
.....

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

NB :)* coret yang tidak perlu

LEMBAR UJI KELAYAKAN AHLI MEDIA

Berilah tanda cek (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Ibu terhadap nilai kelayakan "Pengembangan Blog Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Kelas XI SMK Boga". Sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih, blog media pembelajaran *Pastry* dan *Pastry* dapat di akses di (www.dhebaker.wordpress.com)

Keterangan:

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

A. Penilaian

No	Indikator	SL	L	TL	STL
1	<i>Head Picture</i>		√		
2	Menu <i>Website</i>		√		
3	Visualisasi sesuai dengan materi		√		
4	Kecepatan akses	√			
5	Nama <i>domain</i> mudah diingat	√			
6	<i>Site map</i> mudah dipahami	√			
7	Kemudahan Navigasi untuk kembali ke halaman utama	√			
8	Kualitas tampilan video	√			
9	Keluesan dan kebebasan memilih menu		√		
10	Kualitas gambar jelas	√			
11	Komposisi warna gambar	√			
12	Komposisi warna tulisan terhadap warna latar (<i>background</i>)		√		
13	Teks dapat dibaca dengan jelas		√		

No	Indikator	SL	L	TL	STL
14	Fasilitas searching mempermudah dalam mencari informasi	✓			
15	<i>Description</i> sesuai dengan materi		✓		
16	<i>Site title</i> sesuai dengan materi		✓		
17	<i>Tagline</i> sesuai dengan materi		✓		
18	Judul di setiap artikel menggunakan H1 atau H2	✓			
19	<i>Inbound link</i> ke artikel lain dalam web		✓		
20	Panjang artikel mencukupi		✓		
21	<i>Keyword density</i> pada setiap artikel mencukupi		✓		

B. Saran

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Skor Uji Kelayakan Ahli Materi

no	validator
1	3
2	4
3	4
4	3
5	4
6	3
7	3
8	4
9	3
10	3
11	4
12	4
13	3
14	4
15	3
16	3
17	4
18	3
19	4
20	4
21	3
22	4
23	4
24	3
25	3
26	3
27	3
28	3
jumlah	96

Skor Uji Kelayakan Ahli Media

no	validator
1	3
2	3
3	3
4	4
5	4
6	4
7	4
8	4
9	3
10	4
11	4
12	3
13	3
14	4
15	3
16	3
17	3
18	4
19	3
20	3
21	3
jml	72

Validasi Ahli Materi

Kategori kelayakan

No	Rentang Skor	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	Tidak Layak (TL)

Skor tertinggi adalah apabila ahli materi memilih sangat layak, yaitu 4.

Skor terendah bila ahli materi memilih jawaban tidak layak, yaitu 1.

Jumlah butir pertanyaan = 28

Skor tertinggi ideal = $4 \times 28 = 112$

Skor terendah ideal = $1 \times 28 = 28$

Jumlah responden = 1 orang

X : Skor akhir rata-rata

X_i : Rerata ideal dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$X_i = (1/2)(\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$$

$$X_i = (1/2)(112+28)$$

$$X_i = 70$$

S_{bi} : Simpangan baku ideal, dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$S_{bi} = (1/6)(\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

$$S_{bi} = (1/6)(112-28)$$

$$S_{bi} = 14$$

X : jumlah skor dibagi jumlah responden

$$X = 96 : 1$$

$$X = 96$$

Rerata skor = jumlah skor masing-masing responden : jumlah skor

$$= 96 : 28 = 3,42$$

No	Rentang Skor	Interval nilai	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	$X > 95,2$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	$78,4 < X \leq 95,2$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	$61,6 < X \leq 78,4$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	$44,8 < X \leq 61,6$	Tidak Layak (TL)

Jika dilihat berdasarkan interval nilai dari ahli materi maka nilai X sebesar 96 berada pada $X > 95,2$ yang masuk dalam kategori sangat layak dengan rerata skor sebesar 3,42

Validasi Ahli Media

Kategori kelayakan

No	Rentang Skor	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	Tidak Layak (TL)

Skor tertinggi adalah apabila ahli media memilih sangat layak, yaitu 4.

Skor terendah bila ahli media memilih jawaban tidak layak, yaitu 1.

Jumlah butir pertanyaan = 21

Skor tertinggi ideal = $4 \times 21 = 84$

Skor terendah ideal = $1 \times 21 = 21$

Jumlah responden = 1 orang

X : Skor akhir rata-rata

X_i : Rerata ideal dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$X_i = (1/2)(\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$$

$$X_i = (1/2)(84 + 21)$$

$$X_i = 52,5$$

S_{bi} : Simpangan baku ideal, dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$S_{bi} = (1/6)(\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

$$S_{bi} = (1/6)(84 - 21)$$

$$S_{bi} = 10,5$$

X : jumlah skor dibagi jumlah responden

$$X = 72 : 1$$

$$X = 72$$

Rerata skor = jumlah skor masing-masing responden : jumlah skor

$$= 72 : 21 = 3,42$$

No	Rentang Skor	Interval nilai	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	$X > 71,4$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	$58,8 < X \leq 71,4$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	$46,2 < X \leq 58,8$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	$33,6 < X \leq 46,2$	Tidak Layak (TL)

Jika dilihat berdasarkan interval nilai dari ahli media maka nilai X sebesar 72 berada pada $X > 71,4$ yang masuk dalam kategori sangat layak dengan rerata skor sebesar 3,42

Validasi Calon User

Kategori kelayakan

No	Rentang Skor	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	Tidak Layak (TL)

Skor tertinggi adalah apabila calon user memilih sangat layak, yaitu 4.

Skor terendah bila calon user memilih jawaban tidak layak, yaitu 1.

Jumlah butir pertanyaan = 28

Skor tertinggi ideal = $4 \times 28 = 112$

Skor terendah ideal = $1 \times 28 = 28$

Jumlah responden = 30 orang

X : Skor akhir rata-rata

X_i : Rerata ideal dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$X_i = (1/2)(\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$$

$$X_i = (1/2)(112 + 28)$$

$$X_i = 70$$

S_{bi} : Simpangan baku ideal, dapat dicari dengan menggunakan rumus;

$$S_{bi} = (1/6)(\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

$$S_{bi} = (1/6)(112 - 28)$$

$$S_{bi} = 14$$

X : jumlah skor dibagi jumlah responden

$$X = 2632 : 30$$

$$X = 87,73$$

Rerata skor = jumlah skor masing-masing responden : jumlah skor

$$= 87,73 : 28 = 3,13$$

No	Rentang Skor	Interval nilai	Kategori Kualitas
1	$X > X_i + 1,80 S_{bi}$	$X > 95,2$	Sangat Layak (SL)
2	$X_i + 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 1,80 S_{bi}$	$78,4 < X \leq 95,2$	Layak (L)
3	$X_i - 0,60 S_{bi} < X \leq X_i + 0,60 S_{bi}$	$61,6 < X \leq 78,4$	Kurang Layak (KL)
4	$X_i - 1,80 S_{bi} < X \leq X_i - 0,60 S_{bi}$	$44,8 < X \leq 61,6$	Tidak Layak (TL)

Jika dilihat berdasarkan interval nilai dari calon user maka nilai X sebesar 87,73 berada pada $78,4 < X \leq 95,2$ yang masuk dalam kategori layak dengan rerata skor sebesar 3,1



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH**

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

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/REG/VI/337/8/2016

Membaca Surat : **WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK** Nomor : **1202/H34/PL/2016**
Tanggal : **16 AGUSTUS 2016** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

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

Nama : **TITO SIDIK WIJAYA** NIP/NIM : **11511241034**
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Judul : **PENGEMBANGAN BLOG PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRODUK PASTRY DAN BAKERY KELAS XI SMK BOGA**
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**
Waktu : **18 AGUSTUS 2016 s/d 18 NOVEMBER 2016**

Dengan Ketentuan

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

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal **18 AGUSTUS 2016**
A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Drs. Tri Mulyono, MM
NIP. 19620830 198903 1 006

Tembusan :

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



PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515865, 515866, 562682

Fax (0274) 555241

E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/2978
5851/34

- Membaca Surat : Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/REG/v/337/8/2016 Tanggal : 18 Agustus 2016
- Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
- Dijijinkan Kepada : Nama : TITO SIDIK WIJAYA
No. Mhs/ NIM : 11511241034
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY
Alamat : Jl. Colombo No. 1 Yogyakarta
Penanggungjawab : Andian Ari Anggraeni, M.Sc
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PENGEMBANGAN BLOG PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRODUK PASTRY DAN BAKERY KELAS XI SMK BOGA
- Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 18 Agustus 2016 s/d 18 November 2016
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan
Pemegang Izin

TITO SIDIK WIJAYA

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 19 Agustus 2016

An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris



Dra. CHRISTY DEWAYANI, MM
NIP. 196304081986032019

Tembusan Kepada :

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

Proses Pengumpulan Data Kelayakan dari Calon User



