

**PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA  
SEBAGAI SUPLEMEN PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

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



Oleh:

Lisari Nuryuneni

NIM. 12511244034

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2016**

**PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA  
SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Oleh:  
Lisari Nuryuneni  
NIM.12511244034**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengembangkan Modul Sambal pada Masakan Indonesia sebagai sumber belajar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten. 2) mengetahui kelayakan Modul Sambal pada Masakan Indonesia sebagai sumber belajar bagi siswa kelas X SMK Negeri 3 Klaten.

Jenis penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan (*research and development*), dengan model 3D (*Define, Design dan Develop*). Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Klaten pada bulan Februari 2016 sampai bulan Mei 2016. Subjek penelitian ini adalah 1 orang dosen ahli materi, 1 orang guru ahli materi, 9 siswa kelas X Jasa Boga 1, dan 34 siswa kelas X Jasa Boga 2 di SMK Negeri 3 Klaten. Jenis Instrumen yang digunakan pada penelitian pengembangan Modul Sambal pada Masakan Indonesia berupa angket tertutup. Uji validitas konstruk dilakukan pada instrumen angket untuk ahli materi, angket untuk ahli media dan angket untuk siswa dengan konsultasi ahli (*judgment expert*) yang sesuai dengan bidangnya. Butir soal angket untuk siswa semua dinyatakan valid. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) mengembangkan Modul Sambal pada Masakan Indonesia ini melalui beberapa tahapan, yaitu : *Define* (menganalisis kebutuhan), *Design* (merancang dan menyusun modul), *Develop* (memvalidasi modul oleh ahli materi sejumlah 1 dosen dan satu guru, ahli media sejumlah 1 dosen. Setelah modul dinyatakan valid kemudian modul diujicobakan kepada siswa kelas X SMK Negeri 3 Klaten). 2) hasil penilaian dari ahli materi diperoleh hasil valid dan sangat layak untuk digunakan, penilaian ahli media diperoleh hasil valid dan sangat layak digunakan dan diujicobakan kepada siswa. Berdasarkan penilaian dari siswa kelas X SMK Negeri 3 Klaten yang meliputi Uji coba skala kecil sejumlah 9 siswa dengan dengan frekuensi relatif sangat layak sebesar 100%. Uji Coba skala besar meliputi aspek tampilan pada kategori sangat layak dengan frekwensi relatif sebanyak 97% dan layak sebesar 3%, berdasarkan aspek karakteristik modul pada kategori sangat layak dengan frekwensi relatif sebanyak 70,97% dan layak sebesar 29%, dan aspek manfaat modul pada kategori sangat layak dengan frekwensi relatif sebanyak 91,2% dan layak sebesar 9%. secara keseluruhan tingkat kelayakan modul Sambal pada Masakan Indonesia dikategorikan sangat layak dengan frekwensi relatif sebesar 91,2% dan layak sebesar 8,82% Sehingga hal ini menunjukkan bahwa modul Sambal Pada Masakan Indonesia Sangat Layak dan sangat sesuai digunakan sebagai sumber belajar maupun media pembelajaran peserta didik di SMK Negeri 3 Klaten.

**Kata kunci:** Pengembangan, Modul, Masakan Indonesia

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

### PEMGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN



Disusun oleh:  
Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

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

Yogyakarta, Juni 2016

Mengetahui  
Kaprosdi Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni  
NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,  
Dosen Pembimbing

Dr. Kokom Komariah, M.Pd  
NIP. 19600808 198403 2 002

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA  
SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN**



Disusun oleh:

*Lisari Nuryuneni*

12511244034

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Pada tanggal 22 Juli 2016

**TIM PENGUJI**

Nama/ Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Kokom Komariah, M.Pd Ketua Penguji/ Pembimbing		22 Juli 2016 .....
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Sekertaris		22 Juli 2016 .....
Dr. Marwanti Penguji		22 Juli 2016 .....

Yogyakarta, Agustus 2016  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



**Dr. Widarto, M. Pd**

NIP. 19631230 198812 1 0019

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lisari Nuryuneni  
NIM : 12511244034  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Modul Masakan Indonesia  
Sebagai Suplement Pembelajaran Boga Dasar Bagi  
Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Klaten

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

Yogyakarta, Juni 2016

Yang menyatakan,



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

## **MOTTO**

"Hiduplah seperti pohon kayu yang lebat buahnya,  
Hidup ditepi jalan dan dilempari orang dengan batu, tetapi dibalas  
dengan buah".

(Abu Bakar Sibli)

Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan  
Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.

(QS: Al-Insyirah 5-6)

## PERSEMBAHAN

Tugas Akhir Skripsi ini saya persembahkan kepada:

- Almamater UNY yang telah memberikan pengetahuan terkait ilmu pengetahuan yang sedang saya dalami
- Kedua orang tua, Ibu Sudaryati dan Bapak Suharjana, yang sangat saya sayangi yang selalu sabar dan memberi dukungan dalam bentuk material maupun spiritual
- Adikku tercinta, Johan Rismawan.
- Sahabat-sahabatku terimakasih atas semangat doa dan telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini
- Teman-teman kelas D yang telah berjuang bersama dari awal hingga akhir. Semoga apa yang telah kita lakukan menjadi sebuah kenangan yang berkesan.
- Pembaca Tugas Akhir Skripsi yang budiman.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Modul Masakan Indonesia Sebagai Suplement Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Klaten” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Kokom Komariah, M.Pds selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Ibu Dr. Marwanti dan Ibu Wika Rinawati, M.Pd selaku Validator Instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Ibu Dr. Kokom Komariah, Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pddan Ibu Dr. Marwanti selaku Ketua Penguji, Sekretaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Ibu Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Bapak Dr. Widarto, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Ibu Martini, M.Pd selaku Kepala SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

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

Yogyakarta, Juli 2016

Penulis,

Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244018

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	6
G. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II    KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kajian Teori.....	9
1. Tinjauan Modul Sebagai Sumber Belajar.....	9
2. Tinjauan Tentang Modul Boga Dasar.....	13
3. Pembelajaran Kurikulum 2013.....	24
4. Tinjauan Tentang Pembelajaran Boga Dasar.....	25
5. Tinjauan Tentang Penilaian Modul.....	27
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	27
C. Kerangka Berfikir.....	29
D. Pernyataan Penelitian.....	32
<b>BAB III   METODE PENELITIAN</b>	

A.	Model Pengembangan.....	33
B.	Prosedur Pengembangan.....	34
C.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
D.	Sumber Data/Subjek Penelitian.....	38
E.	Metode Pengumpulan Data dan Alat.....	39
F.	Instrumen Penelitian.....	41
G.	Uji Coba Instrumen.....	43
H.	Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
A.	Hasil Penelitian.....	46
1.	Proses Pengembangan Modul.....	46
2.	Uji Coba Kelayakan Modul.....	56
B.	Hasil dan Analisis Data.....	56
C.	Pembahasan.....	67
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
A.	Simpulan.....	71
B.	Keterbatasan Penelitian.....	72
C.	Pengembangan Produk Lebih Lanjut.....	72
D.	Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....		75
LAMPIRAN.....		77

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kompetensi Dasar Sambal.....	25
Tabel 2. Aspek yang diamati dalam Observasi.....	39
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Wawancara.....	40
Tabel 4. Instumen Kelayakan Modul dari Penilaian Ahli Materi.....	41
Tabel 5. Instumen Kelayakan Modul dari Penilaian Ahli Media .....	42
Tabel 6. Instumen Kelayakan Modul dari Penilaian Peserta Didik.....	43
Tabel 7. Kriteria Skor Penilaian.....	44
Tabel 8. Konversi Skor ke Kategori.....	45
Tabel 9. Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dari Ahli Materi.....	57
Tabel 10. Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dari Ahli Media....	58
Tabel 11. Uji Coba Kelayakan Modul Sambal Skala Kecil.....	59
Tabel 12. Uji Kelayakan Modul Sambal Berdasarkan Aspek Tampilan Modul.....	61
Tabel 13. Uji Kelayakan Modul Sambal Berdasarkan Karakteristik Modul.....	63
Tabel 14. Uji Kelayakan Modul Sambal Berdasarkan Aspek Manfaat Modul.....	64
Tabel 15. Hasil Perhitungan Relevansi Keseluruhan Aspek.....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Kedudukan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia.....	26
Gambar 2. Bagan Kerangka Berpikir.....	31
Gambar 3. Prosedur Pengembangan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia...	34
Gambar 4. Saran Perbaikan Bagan.....	54
Gambar 5. Saran Perbaikan Resep.....	55
Gambar 6. Saran Perbaikan Cover.....	55
Gambar 7. Diagram Batang Hasil Validasi Ahli Materi.....	57
Gambar 8. Diagram Batang Hasil Validasi Ahli Media.....	58
Gambar 9. Diagram Batang Hasil Uji Coba Skala Kecil.....	60
Gambar 10. Diagram Batang Persentase Aspek Tampilan Modul.....	62
Gambar 11. Diagram Batang Persentase Aspek Karakteristik Modul.....	63
Gambar 12. Diagram Batang Persentase Aspek Manfaat Modul.....	65
Gambar 13. Diagram Batang Persentase Uji Coba Skala Besar.....	67

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pembangunan pendidikan di Indonesia dewasa ini dapat dilihat dari peningkatan sistem pelaksanaan pendidikan yang diusahakan dari waktu ke waktu. Peningkatan mutu pendidikan menjadi kewajiban semua pihak yang terlibat dalam pendidikan. Pendidikan mempunyai peran yang sangat besar dalam membentuk karakter, perkembangan ilmu dan mental seorang anak, yang nantinya akan tumbuh menjadi seorang manusia dewasa yang berinteraksi, baik secara individu maupun sebagai makhluk sosial.

Pendidikan yang mampu mendukung pembangunan dimasa mendatang adalah pendidikan yang mengembangkan peserta didik, sehingga yang bersangkutan mampu menghadapi dan memecahkan problema kehidupan yang dihadapinya. Pendidikan harus menyentuh potensi kompetensi peserta didik. Konsep pendidikan tersebut terasa semakin penting ketika seseorang harus memasuki kehidupan di masyarakat dan dunia kerja, karena yang bersangkutan harus mampu menerapkan apa yang dipelajari disekolah untuk menghadapi problema yang dihadapi dalam kehidupan sehari-hari saat ini maupun yang akan datang. Pendidikan merupakan suatu sistem yang memiliki kegiatan cukup kompleks, yang meliputi berbagai komponen yang berkaitan satu sama lain. Jika menginginkan pendidikan terlaksana secara teratur.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertujuan untuk mencetak tenaga kerja terampil

terdidik yang siap kerja. Program keahlian yang ditawarkan SMK pada umumnya, disesuaikan dengan kebutuhan dunia kerja. Melalui pendidikan di SMK, seseorang diharapkan memiliki kompetensi tertentu dan kecakapan hidup yang dapat digunakan sebagai bekal dimasa depan. Untuk itu kualitas kegiatan belajar mengajar mestinya harus ditingkatkan secara terus menerus, baik itu kualitas sarana maupun prasarana yang digunakan ketika proses belajar mengajar sedang berjalan.

SMK Negeri 3 Klaten merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan di Klaten. SMK ini merupakan salah satu lembaga pendidikan yang menyelenggarakan berbagai jurusan ketrampilan, salah satunya adalah jurusan Tata Boga. Program keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Klaten ini mempelajari berbagai pengetahuan seperti mata pelajaran kejuruan Tata Boga.

Upaya meningkatkan mutu pendidikan diperlukan media pembelajaran yang sesuai dengan kemajuan IPTEK. Pembelajaran di SMK Negeri 3 Klaten melalui peningkatan kurikulum, saat ini kurikulum yang digunakan adalah Kurikulum 2013. Sesuai dengan Kurikulum 2013 siswa diarahkan untuk lebih aktif dalam menggali pengetahuan dan guru sebagai fasilitator.

Kurikulum 2013 menekankan pada dimensi pedagogik modern dalam pembelajaran, yaitu menggunakan pendekatan ilmiah. Sesuai dengan standar kompetensi lulusan, sasaran pembelajaran mencakup pengembangan ranah sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan ilmiah (*scientific approach*) dalam pembelajaran meliputi mengamati,

menanya, menalar, mencoba, membentuk jejaring untuk semua mata pelajaran.

Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran kelas X yang ada di SMK Negeri 3 Klaten. Mata pelajaran ini mempelajari tentang dasar-dasar dalam mengolah makanan. Berdasarkan hasil observasi, dalam proses pembelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten, media sumber belajar yang dimiliki sangat terbatas, hanya mengacu pada penjelasan yang diberikan oleh guru dan siswa mencatat, tidak terdapat buku pegangan siswa. Siswa dapat mencari materi di Perpustakaan namun buku yang sangat minim.

Mata pelajaran boga dasar terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh. Kompetensi dalam pembelajaran boga dasar meliputi peralatan pengolahan makanan, penanganan dasar pengolahan makanan dan minuman, potongan bahan makanan nabati dan hewani, teknik pengolahan makanan, garnish makanan dan minuman, alas hidanga dari lipatan daun, wadah dari sayuran dan buah, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, sambal pada masakan Indonesia.

Sambal Pada Masakan Indonesia merupakan salah satu kompetensi yang terdapat di mata pelajaran Boga Dasar. Sambal merupakan salah satu hidangan khas yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Sensasi rasa pedasnya membuat masyarakat Indonesia tertantang untuk menyantap makanan favoritnya menggunakan sambal. Ada bermacam – macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Dewasa ini banyak berjamuran aneka rumah makan menyajikan sambal sebagai menu andalan. Namun didalam sebuah

kompetensi mata pelajaran sambal sering dipandang sebagai materi yang mudah, sehingga nilai pada kompetensi sambal pada masakan Indonesia masih ada siswa yang belum mencapai KKM nilai KKM yang harus ditempuh siswa adalah 78 namun masih terdapat 9 siswa yang belum mencapai KKM. Maka perlu ditetapkan media pembelajaran yang efektif, yang akan ditetapkan pada siswa tentang sambal pada masakan Indonesia yang akan dihasilkan dalam bentuk modul pembelajaran yang belum tersedia di SMK Negeri 3 Klaten.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperlukan penelitian tentang “Pengembangan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten”. Pengembangan modul pembelajaran boga dasar adalah salah satu cara untuk mengatasi permasalahan yang ada, yaitu untuk media pembelajaran yang praktis. Modul merupakan salah satu media pembelajaran yang digunakan oleh guru sebagai panduan dalam proses pembelajaran yang dapat mempermudah guru dalam menyampaikan pesan kepada siswa saat mengajar serta dapat digunakan oleh siswa sebagai panduan dalam belajar mandiri.

## **B. Identifikasi Masalah**

Sebagaimana yang telah diuraikan di dalam latar belakang masalah di atas maka peneliti mengidentifikasi masalah yang ada antara lain:

1. Keterbatasan media pembelajaran Boga Dasar sehingga siswa hanya mendapat sumber belajar dari penjelasan dari guru.

2. Belum adanya Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten.
3. Siswa belum dapat belajar Boga Dasar secara mandiri karena terbatasnya sumber belajar yang diperoleh dari guru dan perpustakaan sekolah.
4. Proses pembelajaran boga dasar di SMK Negeri 3 Klaten dengan menggunakan kurikulum 2013, sehingga mengharuskan siswa lebih aktif dalam menggali pengetahuan dan guru sebagai fasilitator.
5. Kompetensi sambal pada masakan Indonesia pada mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten masih ada 9 siswa yang belum mencapai KKM.

#### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah didapat konsep media sesuai dengan kebutuhan serta mudah dalam proses penggunaannya yaitu dengan menggunakan media modul sebagai pembelajaran. Berdasarkan hal tersebut maka permasalahan hanya dibatasi pada masalah pengembangan dan kelayakan media modul pembelajaran sambal pada masakan Indonesia untuk mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten.

#### **D. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan ruang lingkup masalah, klasifikasi masalah dan pembatasan masalah yang dikemukakan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana mengembangkan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia sebagai sumber belajar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten?

2. Bagaimana kelayakan modul pembelajaran sambal pada masakan Indonesia sebagai sumber belajar bagi siswa kelas X di SMK Negeri 3 Klaten?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengembangkan modul pembelajaran Sambal Pada Masakan Indonesia sebagai sumber belajar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten.
2. Mengetahui kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia sebagai sumber belajar bagi siswa kelas X SMK Negeri 3 Klaten.

#### **F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan**

Dalam penelitian ini dibuat produk berupa Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten yang disesuaikan dengan silabus kurikulum 2013. Spesifikasi produk yang dikembangkan dalam penelitian adalah pengembangan modul pembelajaran tentang sambal berbentuk media cetak, yang disusun sesuai dengan komponen isi atau materi, penyajian materi, keterbacaan dan bahasa.

Kompetensi Inti yaitu Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Kompetensi Dasar yaitu menganalisis berbagai sambal pada masakan Indonesia dan Membuat sambal pada masakan Indonesia.

Modul ini berisi tentang pengertian sambal, klasifikasi, fungsi, macam-macam sambal, teknik pembuatan sambal, bahan dan alat,

sambal dalam bentuk awetan, kiat-kiat membuat sambal, tips menyimpan sambal, lampiran resep, rangkuman, tugas dan tes, kunci jawaban serta dilengkapi dengan gambar agar menarik minat siswa untuk belajar.

#### **G. Manfaat Penelitian**

Dengan tercapainya tujuan penelitian diatas. Diharapkan hasil penelitian memberi kontribusi dan memiliki manfaat bagi dunia pendidikan yaitu:

1. Bagi peneliti
  - a. Mengembangkan ilmu yang telah dipahami dengan mengemas dalam bentuk media pembelajaran.
  - b. Menumbuhkan sikap kepada mahasiswa untuk berfikir ilmiah, dinamis, kreatif, aktif dalam pengembangan dan implementasikan ilmu pengetahuan terutama bidang kependidikan.
  - c. Menambah pengetahuan dalam pembuatan modul khususnya penelitian *R & D (Research and development)*.

2. Bagi Siswa

Dengan digunakan media pembelajaran berupa Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dalam mata pelajaran Boga Dasar, diharapkan mempermudah pemahaman materi, membantu peserta didik dalam bidang akademik dan praktik.

3. Bagi Guru

- a. Menambah alternatif media pembelajaran yang digunakan oleh guru.
- b. Mempermudah guru dalam pengawasan proses belajar mengajar mata pelajaran Boga Dasar.

4. Bagi Sekolah

Bagi sekolah, hasil penilaian ini diharapkan memberi sumbangan positif sebagai sumber belajar Boga Dasar bagi siswa dan masyarakat sekolah pada umumnya.

## **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

### **A. Kajian Teori**

#### **1. Tinjauan Modul Sebagai Sumber Belajar**

##### **a. Pengertian Sumber Belajar**

Sumber belajar memegang peran penting dalam menentukan keberhasilan proses belajar, yang memiliki fungsi sebagai penyedia informasi atau pesan kepada siswa. Nana Sudjana (2007: 76) mengemukakan bahwa sumber belajar adalah daya yang bisa dimanfaatkan guna kepentingan proses belajar baik secara langsung maupun tidak langsung, sebagian atau keseluruhan.

Menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008 :61) mengemukakan bahwa sumber belajar adalah rujukan, objek, dan/alat/bahan yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran. Sumber belajar dapat berupa media cetak dan elektronik, nara sumber, lingkungan fisik, alam, sosial, dan budaya.

Berdasarkan pendapat beberapa ahli di atas tentang pengertian sumber belajar dapat disimpulkan bahwa sumber belajar adalah segala macam daya, rujukan, objek, dan alat/bahan yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan proses belajar, baik secara langsung maupun terkombinasi untuk mempermudah peserta didik dalam memperoleh pengetahuan.

## **b. Klasifikasi Sumber Belajar**

Pemanfaatan sumber belajar yang efektif dan efisien sangat diperlukan seorang pendidik dalam proses pembelajaran. Menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2007: 80) mengklasifikasikan sumber belajar menjadi lima macam yaitu:

- 1) Sumber belajar tercetak: buku, majalah, brosur, koran, poster, denah ensiklopedia, booklet.
- 2) Sumber belajar noncetak: *Film, slide, video, model, audiocassette, transparansi, realita, objek.*
- 3) Sumber belajar yang berbentuk fasilitas: perpustakaan, ruangan belajar, studi, lapangan olahraga.
- 4) Sumber belajar berupa kegiatan: wawancara, kerja kelompok, observasi, simulasi, permainan.
- 5) Sumber belajar berupa lingkungan di masyarakat: teman, terminal, pasar, toko, pabrik, museum.

Menurut *Association Communication Technology* melalui karyanya *The Definition of Educational Technology* (1977) yang dikutip Ahmad Rohani dan Abu Ahmadi (1995: 108) mengklasifikasikan sumber belajar menjadi enam macam, sebagai berikut ;

### 1) Pesan (*Message*)

Pesan yaitu informasi yang harus diteruskan oleh komponen lain dalam bentuk gagasan, fakta, pengertian, dan data. Contoh: semua bahan yang digunakan dalam proses pembelajaran, sumber belajar yang tidak direncanakan tetapi dapat dimanfaatkan cerita rakyat, dongeng, nasihat.

2) Manusia (*People*)

Manusia sebagai sumber belajar memberikan arti bahwa orang yang bertindak sebagai penyimpan informasi atau menyalurkan informasi. Contoh: guru yang memang sengaja dipersiapkan sebagai pendidik sekaligus sebagai sumber belajar, konseior, tutor, dan fasilitator.

3) Bahan (*Materials*)

Bahan yaitu perangkat lunak yang mengandung pesan untuk disajikan kepada siswa dengan menggunakan perantara melalui alat atau perangkat. Contoh: transparansi, *film*, *slide*, *tape*, buku, majalah.

4) Peralatan (*Device*)

Peralatan yaitu suatu benda yang digunakan untuk menyampaikan pesan yang tersimpan dalam bahan. Contoh: OHP, *Projector*, televisi, kamera.

5) Teknik atau metode (*Technique*)

Teknik atau metode yaitu prosedur atau alur yang dipersiapkan dalam mempergunakan bahan pelajaran, peralatan, situasi, dan orang. Contoh: cermah, demonstrasi, tanya jawab, diskusi, belajar mandiri.

6) Lingkungan (*Setting*)

Lingkungan yaitu situasi atau suasana sekitar dimana pesan disampaikan baik fisik maupun nonfisik. Contoh: ruang kelas, perpustakaan, auditorium.

Sekalipun telah dipisahkan dalam kenyataan sumber belajar tersebut satu sama lain saling berhubungan sehingga sulit dipisahkan.

### **c. Manfaat sumber belajar**

Sumber belajar dimanfaatkan dengan maksud untuk meningkatkan wawasan keilmuan agar lebih efektif dan efisien. Menurut Muslim Ibrahim (2010: 97) pendapat tentang manfaat sumber belajar meliputi:

- 1) Meningkatkan produktivitas pembelajaran dan membantu guru untuk menggunakan waktu secara lebih baik dan mengurangi beban guru dalam menyajikan informasi.
- 2) Memberikan kemungkinan pembelajaran yang sifatnya lebih individual.
- 3) Memberikan dasar yang lebih ilmiah terhadap pembelajaran dengan cara perancangan program pembelajaran yang lebih sistematis.
- 4) Lebih memantapkan pembelajaran, dengan jalan meningkatkan kemampuan sumber belajar dan penyajian informasi dan bahan secara lebih kongkrit.
- 5) Memungkinkan penyajian pembelajaran yang lebih luas dengan menyajikan informasi yang mampu menembus batas geografis.

### **d. Ciri-ciri Sumber Belajar**

Sumber belajar merupakan segala segala sesuatu yang dapat memberikan informasi yang kita perlukan dalam rangka proses penyerapan keilmuan. Berkaitan dengan hal tersebut maka, sumber belajar mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

- 1) Sumber belajar harus mampu memberikan kekuatan dalam proses instruksional, sehingga tujuan instruksional dapat tercapai secara maksimal.
- 2) Sumber belajar harus mempunyai nilai-nilai instruksional edukatif yaitu dapat mengubah dan membawa perubahan yang sempurna terhadap tingkah laku sesuai dengan tujuan yang ada.
- 3) Tidak terorganisasi dan tidak sistematis.
- 4) Tidak mempunyai tujuan instruksional yang eksplisit.

- 5) Hanya dipergunakan menurut keadaan dan tujuan tertentu atau secara insidental.
  - 6) Dapat dipergunakan untuk berbagai tujuan instruksional.
  - 7) Sumber belajar yang dirancang mempunyai ciri-ciri fisik yang secara spesifik sesuai dengan tersediannya media. Ahmad Rohani (1995: 104)
- e. Prinsip-prinsip Pemilihan Sumber Belajar**

Sebelum memanfaatkan sumber belajar dalam proses insruksional, harus mengadakan pemilihan sumber belajar secara tepat. Secara umum Muslim Ibrahim (2010: 99), mengemukakan bahwa untuk menentukan sumber belajar perlu mempertimbangkan segi ekonomis tidak harus terpatok pada harga yang mahal, praktis dan mudah, fleksibel dapat dimanfaatkan untuk bebbagai tujuan instruksional, sesuai dengan tujuan mendukung proses dan pencapaian tujuan belajar dan dapat membangkitkan motivasi dan semangat belajar.

## **2. Tinjauan Tentang Modul Boga Dasar**

### **a. Pengertian Modul**

Menurut Rudi Susilana dan Cipi Riyana (2008: 14) Modul yaitu suatu paket program yang disusun dalam bentuk satuan tertentu dan didesain sedemikian rupa guna kepentingan belajar siswa. Satu paket modul biasanya memiliki komponen petunjuk guru, lembaran kegiatan siswa, lembaran kerja siswa, kunci lembaran kerja, lembaran tes, dan kunci lembaran tes.

Modul merupakan salah satu bahan ajar yang dikemas secara utuh dan sistematis, didalamnya memuat seperangkat pengalaman belajar yang terencana dan didesain untuk membantu peserta didik menguasai tujuan belajar yang spesifik. Modul minimal memuat tujuan pembelajaran, materi/substansi belajar dan evaluasi. (Direktorat Menengah Kejuruan 2008: 4).

Menurut S. Nasution (2008: 205) Modul dapat dirumuskan sebagai suatu rangkaian kegiatan belajar serta disusun untuk membantu siswa mencapai sejumlah tujuan yang dirumuskan secara khusus dan jelas.

Dari berbagai pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa modul merupakan seperangkat pembelajaran yang lengkap berisikan komponen-komponen yang mengandung tujuan pembelajaran instruksional umum maupun khusus. Memuat bahan ajar atau materi belajar, metode belajar, jenis kegiatan belajar, alat belajar, sumber belajar, dan sistem evaluasi. Modul berisikan sarana atau alat pembelajaran yang disusun secara sistematis dengan memuat rangkaian kegiatan belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran.

#### **b. Komponen-komponen Modul**

Dalam pembuatan modul harus terdapat komponen-komponen utama yang harus tersedia didalamnya. Sungkono (2004: 12) menyatakan bahwa komponen-komponen yang harus tersedia didalam pembuatan modul adalah Tinjauan mata pelajaran, Pendahuluan, Kegiatan belajar, Latihan, Rambu-rambu jawaban latihan, Rangkuman, Tes formatif, Kunci jawaban tes formatif. Semua komponen tersebut harus tersedia didalam pembuatan modul.

Sedangkan menurut Direktorat Menengah Kejuruan (2008: 5), komponen-komponen utama yang harus dipenuhi dalam modul adalah memuat tujuan pembelajaran yang jelas, memuat materi pembelajaran yang dikemas dalam unit-unit kegiatan yang kecil/spesifik, tersedia contoh dan ilustrasi yang mendukung kejelasan materi pembelajaran, terdapat soal-soal latihan, tugas dan sejenisnya yang memungkinkan untuk

mengukur penguasaan peserta didik, terdapat rangkuman materi pembelajaran, terdapat umpan balik atas penilaian peserta didik, sehingga peserta didik mengetahui tingkat penguasaan materi.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan mengenai komponen-komponen utama yang harus tersedia didalam pembuatan modul adalah terdapat tujuan kegiatan belajar, kegiatan belajar yang berisi materi pembelajaran, soal latihan, rangkuman, soal evaluasi dan disertai kunci jawaban. Dengan komponen-komponen utama tersebut diharapkan dapat memperjelas penyajian materi serta dapat memudahkan siswa dalam belajar.

### **c. Karakteristik Modul Pembelajaran**

Pengembangan modul harus memperhatikan karakteristik-karakteristik dalam pembuatan modul. Pembelajaran dengan modul dapat berlangsung lebih efektif dalam hal waktu dan ketersampaian materi. Dengan adanya modul dapat membantu siswa untuk memperoleh pengetahuan yang tidak hanya berasal dari guru. Siswa akan mengurangi ketergantungan mereka kepada guru sebagai satu-satunya sumber pengetahuan.

Menurut Chomsin S. Widodo dan Jasmadi (2008: 42) untuk dapat membantu siswa dalam pembelajaran dilakukan dengan 6 cara yaitu:

- 1) Membangkitkan minat belajar siswa
- 2) Menjelaskan tujuan instruksional
- 3) Menyajikan materi dengan struktur yang baik
- 4) Memberikan kesempatan bagi siswa untuk berlatih dan memberikan umpan balik
- 5) Memperhatikan dan menjelaskan hal-hal yang sulit dimengerti
- 6) Menciptakan komunikasi dua arah.

Sedangkan menurut Direktorat Menengah Kejuruan (2008)

karakteristik modul adalah sebagai berikut:

- 1) *Self instructional*, yaitu melalui modul tersebut seseorang/peserta didik mampu belajar mandiri.
- 2) *Self contained*, yaitu seluruh unit pembelajaran dari satu kompetensi atau sub kompetensi yang dipelajari terdapat didalam modul secara utuh. Tujuan dari konsep ini adalah memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mempelajari materi pembelajaran secara tuntas.
- 3) *Stand alone* (berdiri sendiri) yaitu modul yang dikembangkan tidak tergantung pada media/ modulbelajar lain. Dengan menggunakan modul untuk mempelajari atau mengerjakan tugas pada modul tersebut.
- 4) *Adaptif* (adaptif) modul hendaknya memiliki daya adaptif tinggi terhadap ilmu perkembangan ilmu dan teknologi serta *fleksibel*. Modul yang adaptif adalah jika isi materi pembelajaran dapat digunakan sampai dengan kurun waktu tertentu.
- 5) *User friendly*, modul hendaknya bersahabat dengan pemakainya. Setiap intruksi dan paparan informasi yang tampil bersifat membantu dan bersahabat dengan para pemakainya, termasuk memudahkan pemakainya dalam merespon, mengakses sesuai dengan keinginan. Penggunaan bahasa sederhana, mudah dimengerti serta menggunakan istilah umum dalam *user friendly*.

Berdasarkan karakteristik diatas maka proses belajar menggunakan modul memposisikan peran pengajar sebagai fasilitator. Sebagai fasilitator, pengajar harus memberikan motivasi dan pengetahuan yang diperlukan melalui pemanfaatan sumber lain disekitarnya

#### **d. Fungsi dan Manfaat Modul**

Menurut Depdiknas (2008: 5) penulisan modul memiliki tujuan Memperjelas dan mempermudah penyajian pesan agar tidak terlalu bersifat verbal. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain Materi disampaikan jelas dan mudah dipahami, Menggunakan bahasa Indonesia yang baku (ejaan yang disempurnakan), menggunakan gambar/ilustrasi yang dapat mendukung atau memperjelas materi. Sehingga fungsi modul adalah sebagai berikut:

- 1) mengatasi keterbatasan waktu, ruang dan daya indera, baik siswa maupun guru instruktur.
- 2) Dapat digunakan secara tepat dan bervariasi, seperti untuk meningkatkan motivasi dan gairah belajar, mengembangkan kemampuan dalam berinteraksi langsung dengan lingkungan dan sumber belajar lainnya yang memungkinkan siswa atau pembelajar belajar sesuai kemampuan dan minatnya.
- 3) Memungkinkan siswa dapat mengukur atau mengevaluasi sendiri hasil belajarnya.

Tujuan penyusunan modul salah satunya adalah untuk menyediakan sumber belajar yang sesuai dengan mempertimbangkan kebutuhan siswa yakni sumber belajar yang sesuai dengan mempertimbangkan kebutuhan siswa. Yakni sumber belajar yang sesuai dengan karakteristik materi ajar dan karakteristik siswa serta setting atau latar belakang lingkungan sekolah. Modul memiliki beberapa manfaat baik dari kepentingan siswa atau guru.

#### **e. Pedoman Penulisan Modul**

Dalam pembuatan modul harus memperhatikan pedoman dalam penulisan modul agar modul tersebut lebih efektif dan efisien serta menarik bagi siswa. Menurut Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan (2008: 31-40) menyebutkan bahwa pedoman penulisan modul adalah sebagai berikut:

##### 1) Kerangka Modul

###### a) Halaman Sampul

Berisi judul modul, kode modul, keterangan revisi, gambar ilustrasi, institusi penerbit dan edisi.

###### b) Halaman Francis

Berisi judul, nama penyusun, nama editor, tubuh revisi.

###### c) Kata Pengantar

Berisi mengenai informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran.

d) Daftar Isi

Merupakan kerangka/*outline* modul disertai nomor halaman.

e) Peta Kedudukan Modul

Merupakan diagram yang menunjukkan kedudukan modul didalam keseluruhan bidang keahlian.

f) Glosarium

Memuat kata-kata atau istilah asing yang terdapat dalam modul disertai artinya dan disusun menurut abjad.

2) Pendahuluan

a) Standar kompetensi

Berisi uraian yang dipelajari dalam modul yang terdiri dari kompetensi, sub kompetensi, kriteria unjuk kerja, ruang lingkup kompetensi-kompetensi yang dimaksud adalah kompetensi yang terdapat pada standar kompetensi pada kurikulum.

b) Deskripsi

Berisi penjelasan singkat tentang nama dan ruang lingkup isi modul kaitan modul dengan modul lainnya, dan hasil belajar yang akan dicapai setelah menguasai modul, serta manfaat kompetensi tersebut di dunia kerja.

c) Prasyarat

Petunjuk berisi kemampuan awal yang diisyaratkan untuk mempelajari modul tersebut, baik berdasarkan bukti penguasaan modul lain maupun dengan menyebut kemampuan spesifik yang diperlukan.

d) Petunjuk Penggunaan Modul

Yaitu perpaduan tata cara menggunakan modul yang baik bagi siswa maupun guru.

e) Tujuan Akhir

Berisi spesifikasi kinerja yang diharapkan dikuasai setelah mengikuti seluruh kegiatan belajar. Kinerja yang diharapkan tersebut harus memenuhi syarat tertentu sesuai dengan persyaratan dunia kerja. Rumusan tujuan tersebut harus memuat kinerja yang diharapkan, kriteria keberhasilan, kondisi atau variabel yang diberikan.

f) Cek Penguasaan Standar Kompetensi

Berisi daftar pernyataan yang akan mengukur penguasaan kompetensi siswa terhadap kompetensi yang akan diajarkan pada modul tersebut. Apabila siswa telah menguasai maka dapat mengajukan uji kompetensi kepada peniliti.

3) Pembelajaran

a) Rencana Belajar Peserta Didik

Berisi tentang jenis kegiatan, tanggal, waktu, dan tempat pencapaian, alasan jika ada perubahan dan disetujui oleh guru.

b) Kegiatan Belajar

Berisi serangkaian pengalaman belajar yang diorganisasikan dalam satuan aktivitas belajar dalam rangka mempermudah siswa untuk menguasai kompetensi yang dipelajari dalam satu modul, disarankan minimal satu sub kompetensi dan terdiri atas dua kegiatan belajar. Rangkaian kegiatan belajar Tujuan Kegiatan Belajar, Uraian Materi, Rangkuman, Tugas, Tes Formatif, Evaluasi

Evaluasi belajar siswa setelah menyelesaikan satu modul. Evaluasi akhir hendaknya meliputi penguasaan, pengetahuan, ketrampilan, dan sikap sebagaimana yang dipersyaratkan dalam kriteria unjuk kerja pada standar kompetensi. Selain itu juga kunci jawaban dari tes formatif dan evaluasi yang dilengkapi dengan kriteria penilaian setiap item tes yang diberikan setelah siswa melakukan evaluasi meliputi:

a) Tes Kognitif

Instrumen penilaian kognitif dirancang untuk mengukur dan menetapkan tingkat pencapaian kemampuan kognitif (sesuai standar kompetensi dasar). Soal dikembangkan sesuai dengan karakteristik aspek yang akan dinilai.

b) Tes Psikomotor

Instrumen penilaian psikomotor dirancang untuk mengatur dan menetapkan tingkat pencapaian kemampuan psikomotor dan perubahan perilaku (sesuai standar kompetensi/kompetensi dasar). Soal dikembangkan sesuai dengan karakteristik aspek yang akan dinilai.

c) Penilaian Sikap atau *attitude*

Instrumen penilaian sikap dirancang untuk mengukur sikap kerja (sesuai standar kompetensi/kompetensi dasar).

d) Kunci jawaban

Kunci jawaban pertanyaan dari tes yang diberikan pada setiap kegiatan pembelajaran dan evaluasi pencapaian kompetensi, dilengkapi dengan kriteria penilaian pada setiap item tes.

e) Daftar Pustaka

Semua referensi atau pustaka yang digunakan sebagai acuan pada saat penyusunan modul.

**f. Keunggulan Modul**

Menurut E Mulyasa (2006: 152) terdapat beberapa keunggulan dan keterbatasan modul pembelajaran dengan menggunakan modul. Adapun keunggulan modul terdiri dari tiga yaitu:

- 1) Berfokus pada kemampuan Individual siswa, karena pada hakekatnya mereka memiliki kemampuan untuk bekerja sendiri dan lebih bertanggung jawab atas tindakan-tindakannya.
- 2) Adanya kontrol terhadap hasil belajar melalui penggunaan standar kompetensi dalam setiap modul yang harus dicapai oleh siswa.
- 3) Relevansi kurikulum ditunjukkan dengan adanya tujuan dan cara pencapaiannya, sehingga siswa dapat mengetahui keterkaitan antara pembelajaran dan hasil yang akan diperoleh.

**g. Keuntungan Pengajaran Modul**

Menurut S. Nasuton (2008: 206), modul yang disusun dengan baik akan memberikan keuntungan bagi siswa. Keuntungan pengajaran dengan modul disampaikan dalam empat belas point berikut :

1) Balikan atau *feedback*

Modul memberikan balikan yang banyak dan segera sehingga siswa dapat mengetahui taraf hasil belajar.

2) Penguasaan tuntas atau *mastery*

Setiap siswa diberi kesempatan untuk mencapai angka tertinggi dengan menguasai bahan pelajaran secara tuntas, dengan penguasaan

sepenuhnya ia memperoleh dasar yang lebih mantap untuk menghadapi pelajaran baru.

3) Tujuan

Modul disusun sedemikian rupa sehingga tujuannya jelas, spesifik, dan dapat dicapai oleh siswa, dengan tujuan yang jelas usaha siswa terarah untuk mencapainya dengan segera.

4) Motivasi

Pembelajaran yang membimbing siswa untuk mencapai sukses melalui langkah-langkah yang teratur tentu akan menimbulkan motivasi yang kuat untuk berusaha segiat-giatnya.

5) Fleksibilitas

Pengajaran modul dapat disesuaikan dengan perbedaan siswa antara lain mengenai kecepatan belajar, cara belajar, dan bahan pelajaran.

6) Kerjasama

Pengajaran modul mengurangi atau menghilangkan sedapat mungkin rasa persaingan dikalangan siswa, oleh sebab itu semua dapat tercapai dengan hasil yang tertinggi.

7) Pengajaran remedial

Pengajaran remedial yaitu memberikan kesempatan untuk memperbaiki kekurangan setelah pembelajaran dan dapat dilakukan secara terus menerus samapi diperoleh hasil yang maksimal.

8) Rasa kepuasan

Rasa kepuasan yaitu membantu siswa belajar sesuai kekurangan setelah pembelajaran dan dapat dilakukan secara terus menerus sesuai dengan keadaan.

9) Bantuan individual

Pengajaran modul memberikan kesempatan yang lebih besar dan waktu yang lebih banyak kepada guru untuk memberikan bantuan dan perhatian individual kepada setiap murid yang membutuhkan tanpa mengganggu atau melibatkan siswa seluruh kelas.

10) Pengayaan

Pengayaan adalah tambahan materi pembelajaran yang diberikan oleh guru untuk mengetahui sejumlah mana penguasaan materi yang telah dipelajari.

11) Kebebasan dari rutin

Kebebasan dari rutin adalah kebebasan dari guru untuk menyampaikan materi karena secara keseluruhan telah terdapat pada modul.

12) Mencegah kemubasiran

Mencegah kemubasiran yaitu disesuaikan dengan materi yang akan diajarkan.

13) Meningkatkan profesi guru

Pengajaran modul menimbulkan pertanyaan-pertanyaan mengenai proses belajar itu sendiri, yang berguna untuk merangsang guru untuk berfikir dan bersifat secara ilmiah tentang profesinya.

14) Evaluasi formatif

Merupakan tolak ukur sejauh mana siswa menguasai materi yang terdapat pada modul.

Berdasarkan pemaparan dari keempat belas point diatas maka dapat disimpulkan bahwa pada modul terdapat umpan balik dari hasil setelah belajar menggunakan modul. Siswa dapat lebih bersemangat

belajar dengan modul sebab bersifat *fleksibilitas*, dengan adanya modul dapat memberikan manfaat disesuaikan dengan penggunaannya bagi siswa yaitu membantu siswa belajar sesuai kekurangan masing-masing siswa serta dapat dilakukan secara terus menerus sesuai dengan keadaan.

### **3. Pembelajaran Kurikulum 2013**

Menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2013: 20), kurikulum tahun 2013 mengakomodir antara *soft skills* dan *hard skills* yang meliputi aspek kompetensi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan. Kompetensi dikembangkan melalui pembelajaran tematik terpadu yang dilaksanakan dengan pendekatan sains atau *scientific*.

Pembelajaran dalam kurikulum 2013 menggunakan pendekatan *scientific*, *National Science Teacher Association* (NSTA) mendefinisikan pendekatan ini sebagai belajar atau mengajar sains dan teknologi dalam konteks pengalaman manusia. Pendidikan sains pada hakekatnya merupakan upaya pemahaman, penyadaran, pengembangan nilai positif tentang fenomena alam dan sosial yang meliputi produk dan proses.

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2013 Tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 1 butir 19, menjelaskan bahwa kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu.

#### **4. Tinjauan tentang Pembelajaran Boga Dasar**

##### **a. Pengertian Boga Dasar**

Mata Pelajaran Boga Dasar adalah mata pelajaran dasar yang harus diikuti atau dipelajari oleh siswa kelas X dengan tuntas jika siswa belum mengikuti/belajar Boga Dasar tidak dapat mengikuti mata pelajaran praktik pengolahan makanan dan minuman karena boga dasar adalah Ilmu yang mendasari praktik pengolahan makanan dan minuman. Direktorat Pembinaan SMK (2013:1)

Dalam silabus Boga Dasar terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh siswa yaitu Peralatan pengolahan makanan, penanganan dasar pengolahan makanan, potongan bahan makanan nabati dan hewani, teknik pengolahan makanan, garnish makanan dan minuman, alas hidang dari lipatan daun, wadah dari sayuran dan buah, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, sambal pada masakan Indonesia.

##### **b. Kompetensi Sambal Pada Masakan Indonesia**

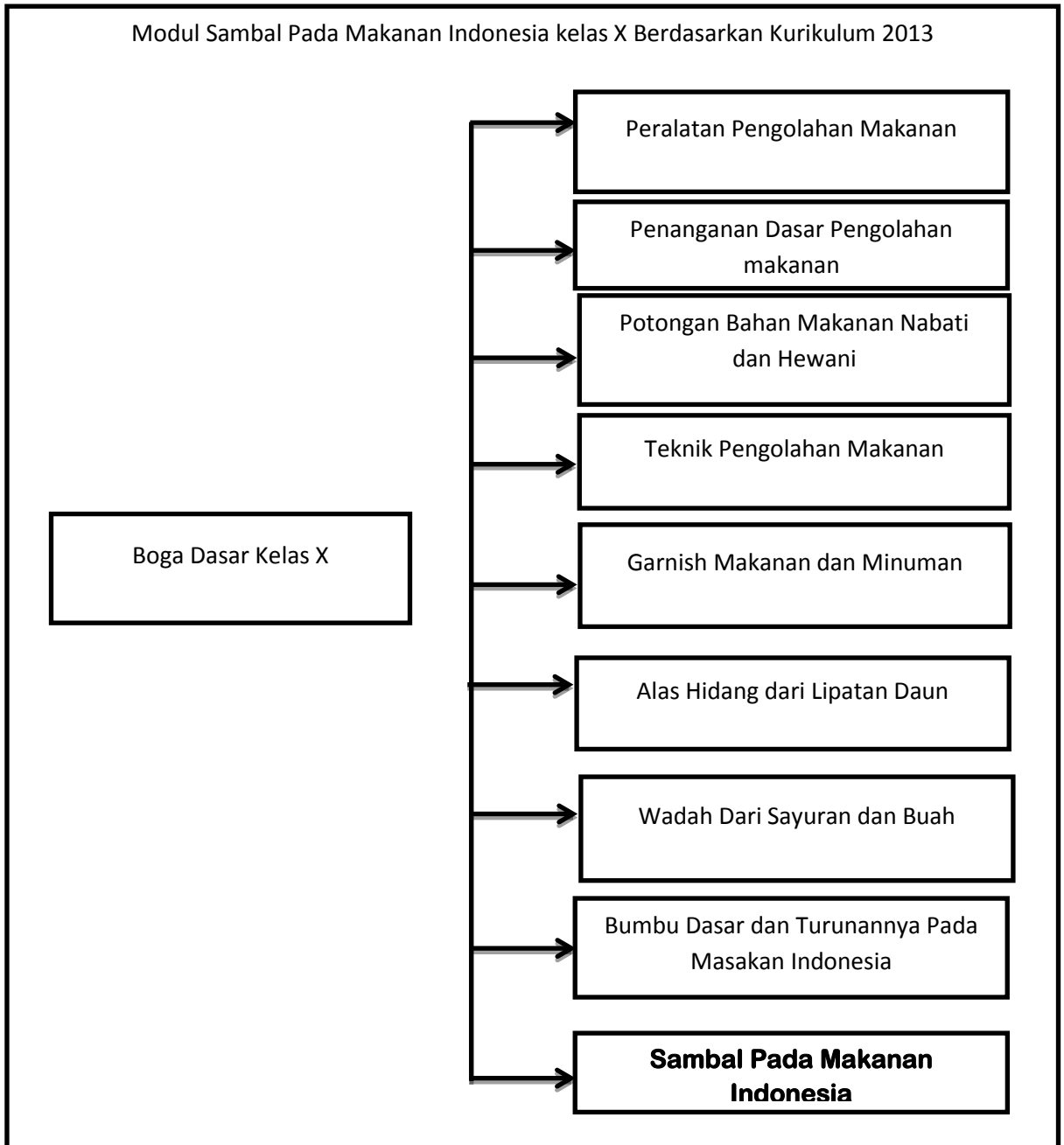
Kompetensi Sambal Pada Masakan Indonesia merupakan salah satu Kompetensi pada mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten. Kompetensi Sambal Pada Masakan Indonesia pada silabus kelas X Jasa Boga dilihat pada Tabel 1 tentang Kompetensi Dasar Sambal Pada Masakan Indonesia.

Tabel 1 Kompetensi Dasar Sambal Pada Masakan Indonesia.

Kompetensi Dasar Sambal Pada Masakan Indonesia
3.9 : Menganalisis berbagai sambal pada masakan Indonesia
4.9 : Membuat sambal pada masakan Indonesia

**c. Peta kedudukan Modul**

Berisi kedudukan modul sambal pada makanan Indonesia pada pembelajaran Boga Dasar kelas X SMK Negeri 3 Klaten



Gambar 1. Peta Kedudukan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia pada Pembelajaran Boga Dasar Kelas X SMK Negeri 3 Klaten

## **5. Tinjauan Tentang Penilaian Modul**

Buku teks pelajaran pada jenjang pendidikan dasar dan menengah dinilai kelayakan dinilai kelayakan pakainya terlebih dahulu oleh Badan Standar Penilaian Nasional Pendidikan (BNSP) sebelum digunakan oleh pendidik dan peserta didik sebagai sumber belajar di satuan pendidikan. Kelayakan buku teks ditetapkan oleh menteri (Peraturan Menteri Pendidikan Nasional RI Nomor 2 Tahun 2008, Pasal 4 ayat 1)

Tujuan penilaian buku teks pelajaran antara lain:

- 1) Menyediakan buku teks pelajaran layak pakai untuk meningkatkan mutu pendidikan nasional.
- 2) Meningkatkan mutu sumber daya perbukuan Indonesia.
- 3) Melindungi peserta didik dari buku-buku yang tidak berkualitas
- 4) Meningkatkan minat dan kegemaran membaca.

Menurut Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 2005 pasal 43 ayat 5 menyatakan Aspek Penilaian Kriteria mutu standar buku teks pelajaran yaitu

- 1) Kelayakan isi/ materi
- 2) Kelayakan penyajian
- 3) Kelayakan bahasa
- 4) Kelayakan kegrafikan

### **B. Kajian Penelitian yang Relevan**

Penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti berikut menjadi kajian yang relevan untuk penelitian yang akan dilakukan. Dari hasil penelitian berikut dapat dijadikan referensi sebagai bahan pembanding, pendukung dan masukkan.

Penelitian oleh Dian Widiyasari (2012) dengan judul “Pengembangan Modul Pembelajaran Kompetensi Melayani Makanan dan Minuman Kelas XI Jasa Boga Di SMK Negeri 1 Pekalongan”. Teknik pengumpulan data angket dengan skala likert. Teknik analisis data untuk kelayakan modul menggunakan statistik deskriptif. Hasil penelitian kelayakan modul melayani makan dan minum meliputi 3 aspek yaitu aspek materi pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif 38,7% dan kategori layak 61,3%, untuk aspek kemanfaatan pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif 38,7% dan kategori layak 61,3% dan aspek media pembelajaran dengan tingkat kelayakan modul pada kategori sangat layak dengan frekuensi sangat layak 29% dan kategori layak 71%. Secara keseluruhan tingkat kelayakan modul melayani makan dan minum dikategorikan sangat layak dengan frekuensi relatif 35,5% dan kategori layak 64,5% modul melayani makan dan minum dan sesuai untuk digunakan sebagai media pembelajaran di SMK Negeri 1 Pekalongan.

Penelitian oleh widiyanti (2011) dengan judul “Pengembangan Modul Pembelajaran Kontekstual pada Mata Pelajaran Akuntansi Biaya Sekolah Menengah Kejuruan Kelas XI Semester 2”. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan angket. Jenis angket yang digunakan yaitu angket terbuka yang menghasilkan jenis data kualitatif yaitu berupa saran, kritik dan pendapat secara umum terhadap modul pembelajaran serta angket tertutup menghasilkan jenis data kuantitatif yaitu skor hasil evaluasi peneliian terhadap modul pembelajaran yang menggunakan skala Likert. Data kuantitatif terbatas kemudian dianalisis

dengan teknik analisis deskriptif presentase. Skor presentase 97,35% dari ahli materi, 95,89% ahli media, 94% guru ahli, dan 77,73% uji coba lapangan. Dari hasil dapat disimpulkan bahwa modul pembelajaran kontekstual pada mata pelajaran akuntansi biaya sekolah menengah kejuruan kelas XI semester 2 valid atau layak digunakan.

### **C. Kerangka Berpikir**

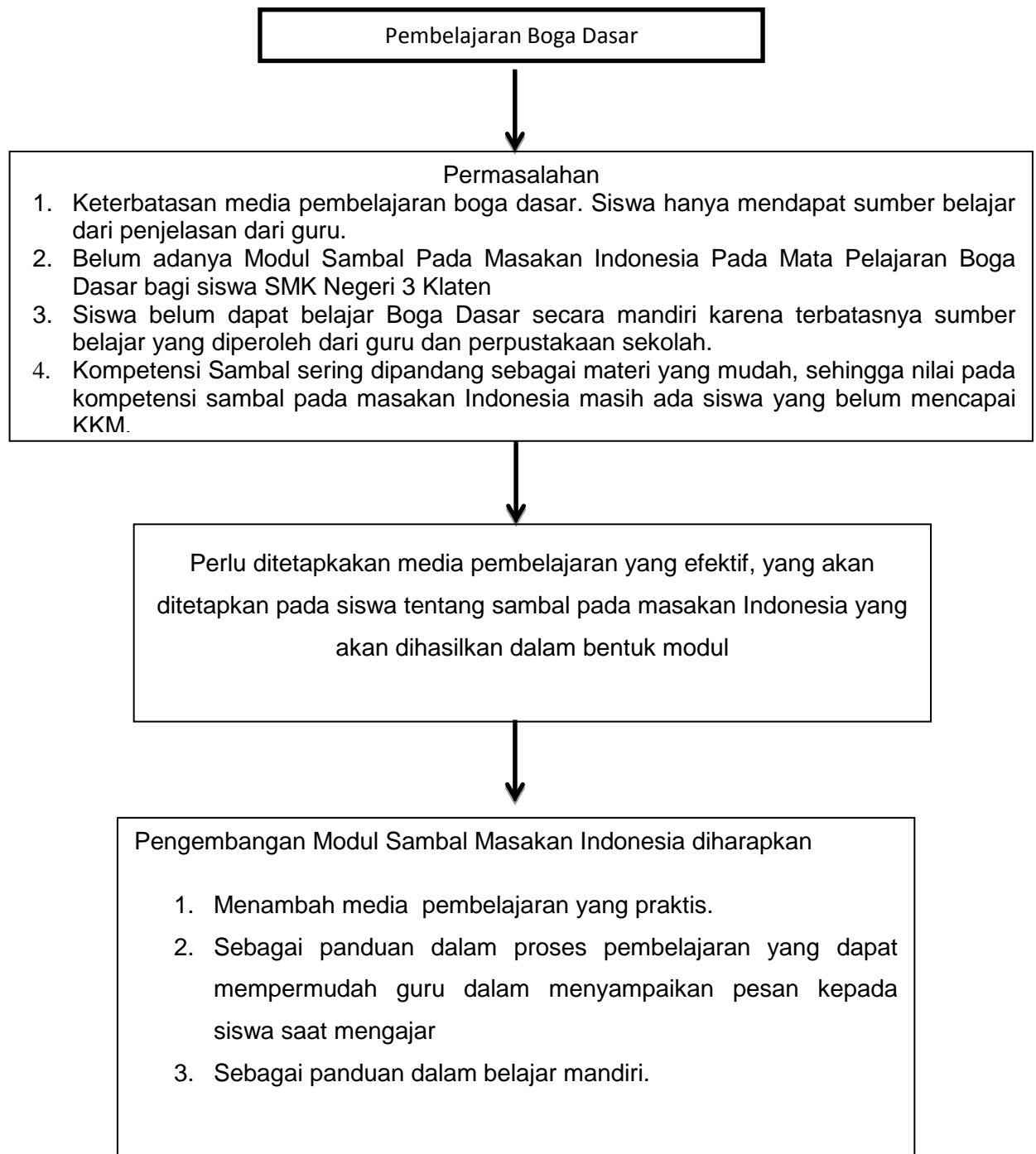
Pengamatan di lapangan diperoleh informasi bahwa pada mata pelajaran boga dasar pada siswa kelas X di SMK Negeri 3 Klaten diperoleh bahwa sumber belajar maupun media pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran yang masih kurang memadai. Sumber belajar hanya diperoleh dari guru, yang menyebabkan siswa tidak dapat belajar secara mandiri.

Berdasarkan pengamatan di atas dapat diketahui bahwa agar memudahkan siswa dalam menguasai materi dan meningkatkan kualitas belajar, dapat dilakukan dengan melengkapi sumber belajar yaitu berupa modul yang baik dan teruji. Modul sebagai alat atau sarana pembelajaran berisi materi, metode, batasan-batasan dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi yang diharapkan. Modul merupakan bahan belajar mandiri, sehingga siswa dapat belajar dengan modul tanpa guru.

Modul merupakan satu kesatuan program kecil yang berisi petunjuk dan materi yang disusun secara sistematis berdasarkan kurikulum yang ada. Digunakan sebagai media pembelajaran. Modul harus disusun sedemikian rupa agar unsur modul tercakup. Modul

menekan siswa sebagai sumber belajar yang aktif agar dapat mengikuti program pengajaran sesuai dengan kecepatan dan kemampuan sendiri.

Untuk mengetahui sejauh mana modul pembelajaran yang dibuat layak untuk digunakan, maka Modul perlu diuji/ divalidasi oleh para ahli, dan diujicobakan kepada siswa. Ujicoba dimaksudkan untuk memperoleh masukan-masukan maupun koreksi tentang produk yang telah dihasilkan. Berdasarkan masukan-masukan dan koreksi, modul direvisi dan diperbaiki. Setelah media pembelajaran divalidasi dan dinyatakan layak, maka selanjutnya dilakukan uji coba kelompok kecil dan kelompok besar. Hal ini untuk menghasilkan sumber belajar yang menarik, efisien, efektif, dan layak. Untuk lebih jelasnya kerangka berfikir dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bagan Kerangka Berpikir

#### **D. Petanyaan Penelitian**

Berdasarkan kerangka berpikir yang telah diuraikan maka penelitian ini dapat dirumuskan pertanyaan yang dapat digunakan sebagai pedoman dalam menganalisis data. Pertanyaan penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimanakah mengembangkan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar sebagai sumber belajar bagi siswa kelas X di SMK Negeri 3 Klaten?
2. Bagaimanakah kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar sebagai sumber belajar bagi siswa kelas X di SMK Negeri 3 Klaten?

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Model Pengembangan**

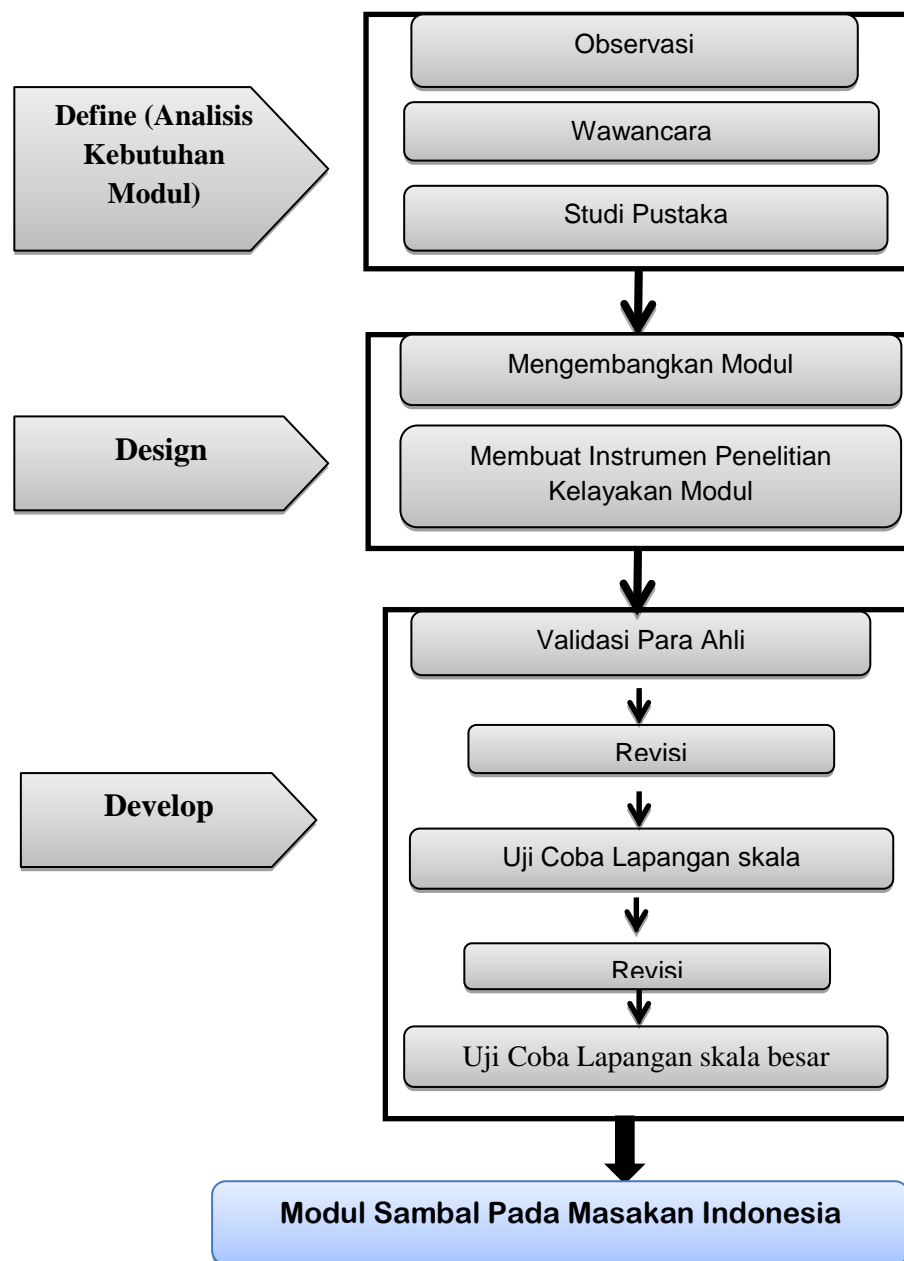
Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan *Research and Development/ R & D* (Penelitian dan Pengembangan). Menurut Sukmadiata (2005: 163) menyebutkan bahwa penelitian dan pengembangan adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk yang telah ada, yang dapat dipertanggung jawabkan. Produk penelitian dan pengembangan dalam pendidikan dapat berupa model, media, peralatan, buku, modul, alat, evaluasi dan perangkat pembelajaran yaitu kurikulum, kebijakan sekolah, dan lain-lain. Endang Mulyatningsih (2013: 161).

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 179) model pengembangan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah 4-D atau yang dikenal dengan Four-D Thlagarajan (1974). Akan tetapi penelitian ini, dibatasi hanya sampai tahapan 3D yaitu *Define, Design dan Develop*. Tahap *Disseminate* tidak dilakukan karena pertimbangan waktu yang lama dan biaya yang dikeluarkan cukup banyak.

Tahap penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia bagi siswa kelas X di SMK Negeri 3 Klaten. Dengan sasaran penelitian hasil dari pembuatan sumber belajar berupa modul. Data yang diperoleh dengan memberi angket yang berisi instrumen penilaian tentang sumber belajar dan materi modul kepada para ahli dan siswa kelas X SMK Negeri 3 Klaten.

## B. Prosedur Pengembangan

Prosedur penelitian pengembang dalam penelitian ini 3 D yaitu *Define, Design, dan Develop*. Pengembangan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 3. Prosedur Pengembangan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia

Berdasarkan model pengembangan yang dibuat, maka prosedur pengembangan modul dijelaskan sebagai berikut:

1. *Define* (analisis kebutuhan)

Analisis kebutuhan modul dilaksanakan pada periode awal pengembangan modul. Bertujuan untuk mengetahui keadaan pembelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 3 Klaten. Analisis kebutuhan modul meliputi :

a. Observasi Kelas

Kegiatan observasi kelas dilaksanakan pada periode awal pengembangan modul yaitu pada saat proses pembelajaran berlangsung.

b. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dilakukan dengan guru mata pelajaran Boga Dasar kelas X. Dengan tujuan untuk mengetahui pembelajaran Boga Dasar Kelas X dan hasil belajar peserta didik.

c. Studi Pustaka

1) Mengkaji kurikulum

Mengkaji kurikulum yaitu dengan mempelajari silabus yang ada di SMK Negeri 3 Klaten. Agar materi dalam pembelajaran yang ada tidak menyimpang dari tujuan pembelajaran.

2) Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan modul

Mengumpulkan informasi tentang materi yang dibutuhkan. Informasi ini diperoleh dari berbagai teori dalam sumber buku penunjang yang ada dilapangan.

## 2. *Design*

### a. Mengembangkan Modul

Membuat sumber belajar berupa Modul Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten sesuai dengan rancangan yang telah disusun.

### b. Membuat Instrumen Penilaian Kelayakan Modul

Membuat Instrumen Penilaian Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten sesuai dengan karakteristik modul dan isi kompetensi.

## 3. *Develop*

Tahap ini peneliti melakukan validasi terhadap ahli materi dan ahli media. Tahap selanjutnya peneliti melakukan uji coba produk kepada peserta didik. Untuk lebih jelasnya langkah-langkah *develop* antara lain:

### a. Validasi para ahli materi dan ahli media

Validasi ahli merupakan kegiatan yang dilakukan oleh ahli untuk memeriksa dan mengevaluasi secara sistematis instrumen dan produk yang akan dikembangkan sesuai dengan tujuan. Hal ini dilakukan oleh ahli materi, dan ahli media. Validasi ahli materi bertujuan untuk memberikan dan mengevaluasi modul berdasarkan aspek pembelajaran dan aspek isi materi sesuai dengan kebutuhan SMK validasi ahli materi dilakukan oleh dosen yang menguasai materi boga dasar. Validasi ahli media bertujuan untuk memberikan informasi dan mengevaluasi modul berdasarkan aspek dan rancangan modul dan penyusunan modul, dilakukan oleh dosen yang menguasai tentang modul.

b. Revisi

Revisi dilakukan terhadap sumber belajar berupa modul yang telah dibuat apabila perlu adanya saran perbaikan para ahli.

c. Uji Coba Skala Kecil

Uji coba modul merupakan uji penggunaan modul yang dikembangkan. Modul yang sudah direvisi diujicobakan pada siswa. Ujicoba dimaksudkan mengidentifikasi kesalahan produk, sehingga dapat disempurnakan lagi menjadi produk akhir yaitu Modul Boga Dasar.

Uji coba skala kecil dilakukan pada 9 siswa SMK Negeri 3 Klaten yang bertujuan untuk mengetahui kelayakan modul dilihat dari segi pemahaman materi dan konsep materi yang disajikan pada Modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Pemilihan ke sembilan siswa tersebut diambil berdasarkan pertimbangan pertimbangan kemampuannya yaitu siswa yang memiliki prestasi tinggi, sedang, dan rendah. Alasan pemilihan sembilan siswa yang berbeda kemampuannya supaya mengetahui penilaian modul dari masing-masing siswa, sehingga uji coba kelompok kecil dapat dipertanggung jawabkan.

d. Revisi

Revisi dilakukan terhadap sumber belajar berupa modul yang telah dibuat apabila perlu adanya saran perbaikan dari peserta didik dalam uji kelompok kecil.

e. Uji Coba Skala Besar/ Luas

Uji coba pemakaian produk secara luas yaitu menguji Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X oleh siswa untuk mengetahui tingkat kelayakan media yang telah

dibuat. Uji coba secara luas ini dilakukan oleh siswa kelas X sebagai sampel penelitian.

f. Produk Akhir

Apabila produk yang berupa modul dinyatakan layak dari penilaian para ahli materi, ahli media, guru, dan pendapat siswa kelas X SMK Negeri 3 Klaten, maka modul tersebut dapat dipergunakan untuk pembelajaran disekolah.

### **C. Tempat dan Waktu Penelitian**

#### **1. Tempat Penelitian**

Tempat yang digunakan dalam penelitian modul Sambal Pada Masakan Indonesia adalah SMK Negeri 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No.11 Klaten.

#### **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian 23 Februari 2016 sampai dengan 23 Mei 2016

### **D. Sumber Data/Subjek Penelitian**

Menurut Anik Gufron, dkk (2007:17) subjek penelitian adalah pihak-pihak yang diungkap dan dinilai kinerjanya dalam suatu situasi penelitian. Melalui suyek penelitian ini, peneliti memperoleh sejumlah informasi yang diperlukan sesuai tujuan penelitian. Subjek penelitian dapat dibagi menjadi dua, yaitu uji coba lapangan dalam skala terbatas dengan melibatkan 6-10 subyek dan yang kedua sebagai uji coba lapangan skala besar yang melibatkan seluruh subyek penelitian.

Subyek dalam penelitian ini meliputi ahli materi oleh dosen UNY yaitu Dr. Marwanti, M.Pd dan guru mata pelajaran Boga Dasar SMK N 3 Klaten yaitu Sri Haryati, S.Pd. ahli media pembelajaran oleh dosen UNY yaitu

Wika Rinawati, M.Pd. Serta siswa kelas X Jasa Boga 1 sebanyak 34 siswa

#### E. Metode dan Alat Pengumpulan Data

Pengumpulan data bertujuan untuk mengetahui apakah pengembangan modul boga dasar layak atau tidak digunakan dalam pembelajaran di SMK Negeri 3 Klaten. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan tiga cara yaitu:

##### a. Observasi

Observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada subjek penelitian Endang Mulyatiningsih (2011:26). Observasi bertujuan untuk mengamati dan mengetahui permasalahan dalam pembelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 3 Klaten. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini berupa *check list*. Perilaku yang akan diamati sudah ditulis sehingga pada saat peneliti melakukan pengamatan, peneliti tinggal memberi tanda cek. Berikut ini adalah tabel kisi-kisi instrumen untuk observasi analisis kebutuhan modul.

Tabel 2. Aspek yang diamati dalam Observasi

No	Aspek yang diamati	Kegiatan pengamatan
1.	Penggunaan metode pembelajaran di kelas X SMK Negeri 3 Klaten pada mata pelajaran Boga Dasar	Pengamatan terhadap guru dan peserta didik.
2.	Penggunaan media dalam proses pembelajaran di kelas X SMK Negeri 3 Klaten pada mata pelajaran Boga Dasar	Pengamatan terhadap guru dan peserta didik.
3.	Sikap peserta didik kelas X dalam mengikuti proses pembelajaran mata pelajaran Boga Dasar	Pengamatan terhadap peserta didik pada saat mengikuti proses pembelajaran.

b. Wawancara

Menurut Sugiyono (2010:37) Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna suatu topik tertentu. Kegiatan wawancara yang dilakukan oleh peneliti yaitu kepada responden dalam hal ini guru mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten. Berikut kisi-kisi instrumen wawancara yang digunakan peneliti disajikan pada tabel 3. sebagai berikut.

Tabel 3. Kisi Kisi Instrumen Wawancara

No	Pertanyaan
1.	Metode yang digunakan dalam pembelajaran Boga Dasar Kelas X.
2.	Media yang sering digunakan dalam pembelajaran Boga Dasar Kelas X.
3.	Kriteria ketuntasan minimal pada mata pelajaran Boga Dasar Kelas X.
4.	Kompetensi yang dibutuhkan untuk pembuatan modul.
5.	Materi yang dapat digunakan dalam modul Boga Dasar Kelas X.
6.	Hasil pelaksanaan pembelajaran Boga Dasar Kelas X.
7.	Hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran Boga Dasar Kelas X.
8.	Cara mengatasi hambatan pelaksanaan pembelajaran Boga Dasar Kelas X.

c. Angket

Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Sugiyono (2010:128). Bentuk angket yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup, dimana angket tersebut sudah disediakan jawaban dan responden diminta untuk

memberikan keterangan atau jawaban atas butir-butir pernyataan sesuai dengan keadaan sesungguhnya.

Skala pengukuran instrumen menggunakan skala *likert* dengan empat alternatif jawaban. Pemberian 4 skor alternatif jawaban sangat sesuai, dengan pemberian terendah 1 skor untuk alternatif jawaban tidak sesuai.

## F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Sugiyono (2011: 192). Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti adalah pengumpulan data dengan angket tertutup dimana responden tinggal memilih jawaban yang ada didalam angket. Angket diberikan kepada ahli materi, ahli media, dan peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Klaten. Berikut ini adalah Kisi-kisi instrumen untuk masing-masing responden.

### 1. Instrumen Kelayakan Modul ditinjau dari Penilaian Ahli Materi

Instrumen untuk ahli materi yaitu ditujukan untuk dosen dan guru SMK Negeri 3 Klaten. Berisikan kesesuaian media pembelajaran dapat dilihat dari aspek kelayakan isi, kelayakan penyajian, dan aspek penilaian bahasa.

Tabel 4. Instrumen Kelayakan Modul dari Penilaian Ahli Materi

No	Aspek	Indikator	Nomor Butir
1.	Kelayakan Isi	Kesesuaian materi dengan KI dan KD	1,2,3,4
		Keakuratan materi	5, 6, 7, 8
		Kemutakhiran materi	9, 10, 11
2.	Kelayakan Penyajian	Teknik penyajian	12, 13, 14, 15
		Pendukung penyajian	16, 17, 18, 19
3.	Penilaian bahasa	Lugas	20, 21, 22
		Kesesuaian dengan kaidah bahasa Indonesia	23, 24, 25

## 2. Instrumen Kelayakan Modul ditinjau dari Penilaian Ahli Media

Instrumen angket untuk ahli media pembelajaran berisikan kesesuaian modul pembelajaran dilihat dari aspek kegrafikan. Kisi-kisi instrumen untuk ahli media pembelajaran dapat dilihat tabel berikut.

Tabel 5. Instrumen Kelayakan Modul ditinjau dari Penilaian Ahli Media

Aspek	Komponen	Indikator Komponen	Nomor Butir
Kelayakan Kefrafikan	Desain sampul modul	Tata letak sampul modul	1, 2, 3
		Huruf yang digunakan menarik dan mudah dibaca	4, 5
		Ilustrasi sampul modul	6, 7
	Desain isi modul	Konsistensi tata letak	8, 9
		Unsur tata letak harmonis	10, 11
		Unsur tata letak lengkap	12, 13
		Tipografi mudah dibaca	14, 15, 16
		Ilustrasi isi	17, 18

## 3. Instrumen Kelayakan Modul Ditinjau dari Penilaian Peserta Didik

Instrumen angket untuk peserta didik berisikan kesesuaian modul dilihat dari aspek media dan manfaat modul, aspek media dan manfaat modul. Kisi-kisi instrumen untuk peserta didik dapat dilihat tabel 6.

Tabel 6. Instrumen Kelayakan Modul Ditinjau dari Penilaian Peserta Didik

No	Aspek	Indikator Komponen	Nomor Butir
1.	Tampilan Modul	Konsistensi	1, 2
		Format	3, 4
		Daya tarik	5, 6, 7
		Ukuran huruf	8, 9
		Ilustrasi	10, 11,
2.	Karakteristik modul	<i>Self Intructional</i>	12, 13
		<i>Self Contained</i>	14, 15
		<i>Stand Alone</i>	16, 17
		Memiliki daya adaptif terhadap IPTEK	18, 19
		Bersahabat denga penggunaanya	20, 21
3.	Manfaat modul	Memberikan motivasi kepada peserta didik	22, 23
		Menambah wawasan kepada peserta didik	24, 25
		Menambah dan memperkaya referensi	26, 27
		Mempermudah peserta didik dalam belajar	28, 29
		Mengukur dan mengevaluasi hasil belajar	30, 31

## **G. Uji Coba Instrumen**

Uji validitas berkaitan dengan permasalahan apakah instrumen yang dimaksudkan untuk mengukur sesuatu itu memang dapat mengukur secara tepat sesuatu yang akan diukur tersebut. Menurut Suharsimi Arikunto (2010:211) Validitas adalah ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen. Suatu instrumen yang valid atau sah mempunyai validitas tinggi. Validitas digunakan untuk mengetahui valid atau tidak suatu item dalam instrumen yang telah dibuat. Instrumen dikatakan valid apabila instrumen mempunyai kejituan dan ketelitian terhadap aspek yang hendak diukur.

Uji validitas instrumen yang digunakan adalah validitas konstruk (*construct validity*). Diperoleh dengan cara uji validitas oleh para ahli (*expert judgement*) yaitu 1 orang dosen PTBB FT UNY dan 1 orang Guru Mata Pelajaran Boga Dasar di SMK N 3 Klate. Butir-butir kuisisioner tersebut disusun dan diuji validitasnya apakah butir-butir tersebut valid. Apabila terdapat butir kuisisioner yang tidak valid, maka butir kuisisioner tersebut gugur dan tidak digunakan.

## **H. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu dengan cara mendiskripsikan data yang telah terkumpul tanpa bermaksud untuk membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2014: 29). Kelayakan pengembangan modul pembelajaran ini menggunakan skala likert, yaitu dengan menjabarkan variabel penelitian menjadi indikator variabel

kemudian indikator tersebut dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun item-item instrumen yang berupa pernyataan. Jawaban setiap item instrumen yang menggunakan *skala likert* mempunyai gradasi dari sangat positif sampai sangat negatif (Sugiyono, 2010:135).

Untuk menentukan kelayakan dari penelitian ini menggunakan *Likert Scale* (skala likert). Dengan skala tersebut data yang diperoleh berupa angka kemudian ditafsirkan dalam pengertian kualitatif (Sugiyono, 2010: 141). Agar data dapat digunakan sesuai maksud penelitian, maka data kualitatif ditransformasikan dahulu berdasarkan bobot yang telah ditetapkan menjadi data kuantitatif yang selanjutnya dianalisis dengan statistik deskriptif. Teknik penyajian yang digunakan antara lain:

Nilai rerata Ideal (MI), simpangan deviasi (SDI), sum (Jumlah rerata skor yang didapat), skor tertinggi dan skor terendah. Data mengenai tanggapan atau pendapat peserta didik yang terkumpul melalui angket dianalisis dengan statistik deskriptif. Dengan kriteria sebagai berikut:

Tabel 7. Kriteria Skor Penilaian

Penilaian	Keterangan	Skor
SS	Sangat Sesuai	4
S	Sesuai	3
KS	Kurang Sesuai	2
TS	Tidak Sesuai	1

Untuk mengetahui kelayakan modul dilihat dari kualitas modul hasil pengembangan dan penilaian dari *expert* serta respon peserta didik, maka dari data yang mula-mula berupa skor, diubah menjadi data kualitatif (data interval) dengan skala empat. Adapun acuan perubahan

skor menjadi skala empat dengan acuan Djemari Mardapi (2008: 123) yang disajikan pada tabel berikut:

Tabel 8. Konversi Skor ke Kategori

<b>Interval Skor</b>	<b>Kategori Penilaian</b>
$X > MI + 1,5$ (SDI)	Sangat Layak
$MI < X < MI + 1,5$ (SDI)	Layak
$MI - 1,5$ (SDI) $< X < MI$	Kurang Layak
$X < MI - 1,5$ (SDI)	Tidak Layak

(Djemari Mardapi (2008: 123)

Keterangan:

$X$  = Skor yang diperoleh dari penelitian

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

$SDI = \frac{1}{6}$  (Skor tertinggi – skor terendah)

Rumus pada tabel diatas digunakan untuk mendapatkan skor penilaian atau tingkat kelayakan baik setiap aspek maupun keseluruhan terhadap modul pembelajaran, dengan demikian skor tiap butir pernyataan yang diperoleh dapat dikonversikan menjadi nilai untuk mengetahui kategori setiap butir pernyataan atau rata-rata secara keseluruhan terhadap modul pembelajaran hasil pengembangan. Rumus tersebut dapat lebih mempermudah dalam memberikan suatu kriteria atau nilai bahwa suatu modul pembelajaran hasil pengembangan sudah layak atau belum layak digunakan dalam kegiatan pembelajaran apabila dilihat dari berbagai aspek penilaian modul.

## **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **A. Hasil Penelitian**

#### **1. Proses Pengembangan Modul**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *Research and Development/ R & D*. Tahap penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia bagi siswa kelas X di SMK Negeri 3 Klaten. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bentuk 3D yaitu *Define, Design dan Develop*. Tahap *Disseminate* tidak dilakukan karena pertimbangan waktu yang lama dan biaya yang dikeluarkan cukup banyak. Deskripsi data hasil penelitian ini ditampilkan dalam tahap-tahapan pengembangan model 3D dan dapat dijabarkan sebagai berikut

##### **a. *Define* (analisis kebutuhan)**

Tahap ini untuk mengetahui kebutuhan modul. Bertujuan untuk mengetahui keadaan pembelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 3 Klaten sehingga peneliti memperoleh gambaran mengenai proses pembelajaran yang berlangsung sebelum penelitian dilakukan. Analisis kebutuhan modul meliputi:

- 1) Kegiatan observasi dan wawancara diperoleh informasi antara lain:
  - a) Sumber belajar pada mata pelajaran Boga Dasar sangat terbatas, hanya mengacu pada penjelasan yang diberikan oleh guru dan siswa mencatat, tidak terdapat buku pegangan siswa. Siswa dapat mencari materi di Perpustakaan namun buku yang sangat minim.
  - b) Berdasarkan hasil observasi atau pengamatan kelas kegiatan pembelajaran boga dasar diketahui bahwa guru menyampaikan materi

pembelajaran dengan metode ceramah, siswa lebih sering mencatat. Namun ketika menggunakan metode diskusi, siswa kurang aktif karena kurangnya wawasan siswa.

- c) Kurikulum yang digunakan dalam mata pelajaran Boga Dasar Kelas X ini menggunakan Kurikulum 2013 yang dituntut agar siswa lebih aktif dan mandiri.

Berdasarkan data di atas, disimpulkan bahwa perlu adanya sumber belajar untuk mata pelajaran Boga Dasar. Dengan kompetensi Sambal pada Masakan Indonesia yang disusun berdasarkan kurikulum dan silabus tahun 2013. Pembuatan modul Sambal pada Masakan Indonesia ini diharapkan dapat membantu siswa dalam memahami teori maupun praktik dalam pembuatan macam-macam sambal pada masakan Indonesia dan dapat membuat sambal berbagai varian sambal.

## 2) Analisis Masalah

Analisis masalah dilakukan agar menemukan permasalahan utama adalah melihat modul yang dimiliki guru sehingga menemukan berbagai kekurangan dalam modul yaitu kurangnya pengertian tentang sambal, klasifikasi sambal, dan macam-macam sambal yang sangat kurang. Modul boga dasar dari guru yang akan dikembangkan adalah pengertian sambal, klasifikasi, dan berbagai macam sambal yang terdapat di Indonesia. Sehingga diharapkan siswa akan lebih aktif dan terampil membuat sambal dengan resep yang standar. Sehingga lebih menambah wawasan siswa dalam olahan sambal.

### 3) Studi Pustaka

#### a) Mengkaji kurikulum

Sebelum mengembangkan modul melalui tahap pengkajian kurikulum dan silabus mata pelajaran Boga Dasar yang digunakan di SMK Negeri 3 Klaten. Kurikulum dan silabus yang digunakan sebagai acuan pengembangan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia adalah kurikulum 2013.

Pada kurikulum 2013 mengakomodir keseimbangan antara *soft skills* dan *hard skills* yang meliputi aspek kompetensi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan. Materi dalam modul disesuaikan dengan Kompetensi Inti (KI), Kompetensi Dasar (KD) yaitu menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia dan membuat sambal pada masakan Indonesia. Indikator dan karakteristik siswa sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai.

#### b) Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan modul

Mengidentifikasi materi dilakukan dengan mengumpulkan bahan, materi dan data yang diperlukan untuk kelengkapan dalam pengembangan modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Informasi ini diperoleh dari 8 buku. Dengan tujuan agar produk yang dihasilkan dapat digunakan atau diimplementasikan secara optimal dalam kegiatan pembelajaran. Adapun referensi materi yang disajikan dalam modul Sambal Pada Masakan Indonesia didapat dari sumber yang relevan yaitu:

(1) Silabus Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X SMK Negeri 3 Klaten Kurikulum 2013.

(2) Buku "Resep Sambal Mak Nyuuuss" Ara Rossi (2010)

- (3) Buku “40 Selera Sambal Indonesia” Boga Tim GPU (2008)
- (4) Buku “Sambal & Saus” Budi Sutomo (2014)
- (5) Buku “Sambal Jadoel” Mbok Rawit (2013)
- (6) Buku “Restoran jilid 1” Prihastuti Ekawatiningsih (2008)
- (7) Buku “Aneka Sambal Untuk Sehari-hari” Tim Dapur Demedia (2010)
- (8) Buku “Sambal Spesial” Tim Dapur Winner (2014)

**b. Design**

Tahap *design* dilakukan perencanaan untuk pembuatan modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Hasil dari tahap ini adalah rancangan modul Sambal Pada Masakan Indonesia yang terdiri dari:

1) *Cover* Modul

Cover modul meliputi judul modul yaitu “Sambal Pada Masakan Indonesia”, gambar berbagai macam sambal, nama penyusun, kurikulum yang digunakan, untuk kelas. Dengan warna *background* hijau.

2) Halaman *francis*

Halaman *francis* berisi judul modul yaitu “Sambal Pada Masakan Indonesia”, nama penyusun yaitu Lisari Nuryuneni, logo UNY, dan fakultas.

3) Kata Pengantar

Berisi mengenai informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran. Serta ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran proses penyusunan modul Sambal Pada Masakan Indonesia.

#### 4) Daftar Isi

Merupakan kerangka/*outline* modul disertai nomor halaman. Daftar isi dalam modul Sambal Pada Masakan Indonesia berisi tentang halaman tiap-tiap komponen dalam modul, daftar gambar, dan daftar tabel.

#### 5) Prasyarat

Prasyarat berisi syarat yang harus dimiliki peserta didik sebelum mempelajari modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Sehingga peserta didik dapat menguasai dan memahami materi yang terdapat dalam modul.

#### 6) Petunjuk Penggunaan Modul

Petunjuk penggunaan modul berisi tentang langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum menggunakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia.

Petunjuk penggunaan modul bagi siswa terdiri dari 3 point yang harus diperhatikan. Petunjuk penggunaan modul bagi guru antara lain terdiri dari 8 point yang harus diperhatikan sebelum mempelajari modul

#### 7) Peta Kedudukan Modul

Berisi diagram yang menunjukkan kedudukan modul Sambal Pada Masakan Indonesia di dalam keseluruhan pembelajaran boga dasar. Kedudukan modul Sambal Pada Masakan Indonesia terletak pada akhir kompetensi pembelajaran boga dasar.

#### 8) Glosarium

Memuat kata-kata atau istilah asing yang terdapat dalam modul Sambal Pada Masakan Indonesia disertai artinya dan disusun menurut abjad. Terdapat 15 istilah asing di dalam modul.

## 9) Bab 1 Pendahuluan

### (1) Deskripsi

Berisi penjelasan singkat tentang latar belakang modul nama dan ruang lingkup isi modul, dan hasil belajar yang akan dicapai setelah menguasai modul Sambal Pada Masakan Indonesia.

### (2) Tujuan Akhir

Berisi tentang tujuan akhir yang hendak dicapai setelah peserta didik mempelajari modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Yang terdiri dari 3 aspek yaitu (1) Aspek Pengetahuan, (2) Aspek Sikap, (3) Aspek Keterampilan.

### (3) Kompetensi

Berisi uraian yang dipelajari dalam modul Sambal Pada Masakan Indonesia yang terdiri dari kompetensi inti dan kompetensi dasar yang berisi kompetensi, sub kompetensi, ruang lingkup kompetensi-kompetensi yang dimaksud adalah kompetensi yang terdapat pada standar kompetensi pada kurikulum 2013.

### (4) Pembahasan

#### (a) Tujuan

Tujuan berisi 12 tujuan yang hendak dicapai dalam pembelajaran menggunakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia.

#### (b) Materi

Materi dalam modul ini berisi tentang pengertian, klasifikasi, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan sambal, bahan, alat sambal dalam bentuk awetan, kiat-kiat membuat sambal, cara menyimpan sambal dan resep sambal pada masakan Indonesia.

(c) Resep Sambal

Berisi 42 resep sambal pada masakan Indonesia, yang berisi bahan dan cara membuatnya.

(d) Rangkuman

Rangkuman berisi sejumlah pengetahuan *essensial* (hal-hal pokok atau intisari) yang terdapat dalam uraian materi yaitu pengertian sambal dan macam-macam sambal yang terdapat di Indonesia.

(e) Tugas dan Tes Formatif

Serangkaian soal tes tertulis sebagai bahan pertimbangan bagi siswa dan guru untuk mengetahui sejauh mana pengukuran kegiatan belajar yang telah dicapai. Tugas terdiri dari 2 soal yang mengukur tentang pengetahuan siswa tentang resep sambal di berbagai daerah dan siswa dapat menciptakan resep sambal. Dan tes formatif yang terdiri dari 5 butir soal guna mengetahui pengetahuan siswa tentang sambal pada masakan Indonesia.

(f) Lembar Kerja Peserta Didik

Lembar kerja peserta didik guna mengetahui ketrampilan peserta didik dalam menganalisis ketiga gambar sambal. Yang harus dianalisis bahan dan cara membuatnya.

(g) Bab III Evaluasi

Evaluasi berisi tentang teknik pengujian yaitu berisi tentang rencana yang digunakan untuk mengukur kemampuan siswa yang meliputi pengamatan, tugas dan tes, strategi pengujian yang berisi tabel tahap pengujian, dan instrumen pengujian yang memuat hal-hal yang perlu ditanyakan kepada peserta didik.

(h) Daftar Pustaka

Daftar pustaka berisi semua referensi atau pustaka yang digunakan sebagai acuan pada saat penyusunan modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Berisi 8 acuan buku yang digunakan dalam mengembangkan modul.

**c. Develop**

Tahap pengembangan terdiri atas beberapa tahapan validasi ahli materi dan ahli media yaitu dosen dan guru SMK kemudian uji coba lapangan yang menghasilkan modul pembelajaran. Adapun penjelasan dalam tahap pengembangan adalah sebagai berikut:

1) Validasi Ahli

Validasi ahli dilakukan untuk mengetahui dan mengevaluasi modul yang dikembangkan sesuai dengan tujuan. Tahapan-tahapan validasi modul Sambal Pada Masakan Indonesia melalui ahli materi dan ahli media:

a) Validasi Ahli Materi

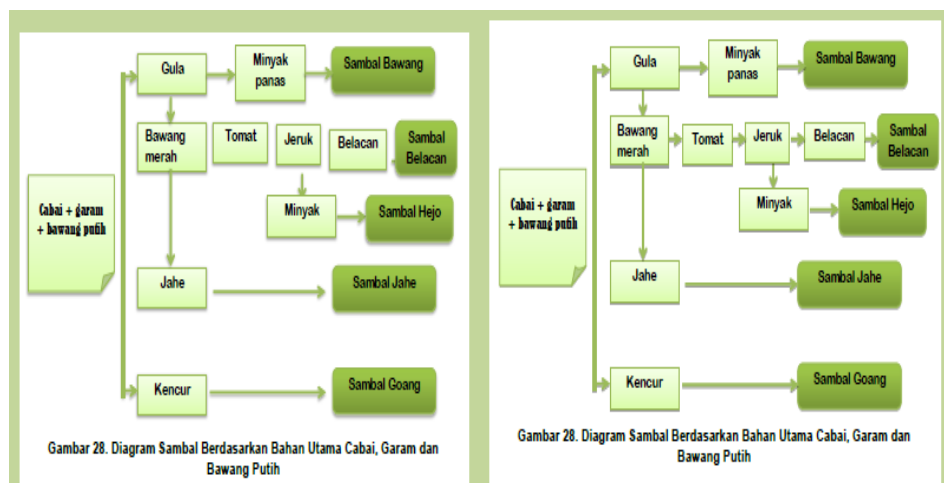
Ahli materi memberikan saran guna menyempurnakan materi pada modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Ahli materi yang diminta untuk mengevaluasi modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Dalam hal ini ahli materi yang menilai adalah Dosen Pendidikan Teknik Boga UNY dan Guru Boga Dasar SMK Negeri 3 Klaten. Penilaian dari ahli materi Dr Marwanti, M.Pd yaitu dosen Pendidikan Teknik Boga memberikan saran agar menambah resep variasi produk sambal. Sebelum melakukan validasi materi terdiri dari 33 resep sambal. Selanjutnya dosen ahli materi memberikan saran agar resep sambal ditambah kemudian pada revisi

dilakukan perbaikan dengan menambah resep sambal menjadi 42 resep sambal.

Sri Hariyati, S.Pd selaku ahli materi guru SMK Negeri 3 Klaten memberikan penilaian Modul Sambal Pada Masakan Indonesia layak digunakan tanpa revisi sehingga modul ini valid dan dapat digunakan untuk diujicobakan kepada siswa.

b) Validasi Ahli Media

Pada tahap ini ahli media memberikan saran guna menyempurnakan materi pada modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Dalam hal ini ahli media yang menilai adalah Dosen Pendidikan Teknik Boga UNY yaitu Wika Rinawati, M.Pd. Revisi oleh ahli media antara lain:



Gambar 4. Saran Perbaikan Bagan

Pada diagram gambar sebelum dilakukan revisi bagan kurang teratur dikarenakan anak panah yang hilang dikarenakan kurang ketelitian. Sehingga dilakukan perbaikan bagan tersebut.

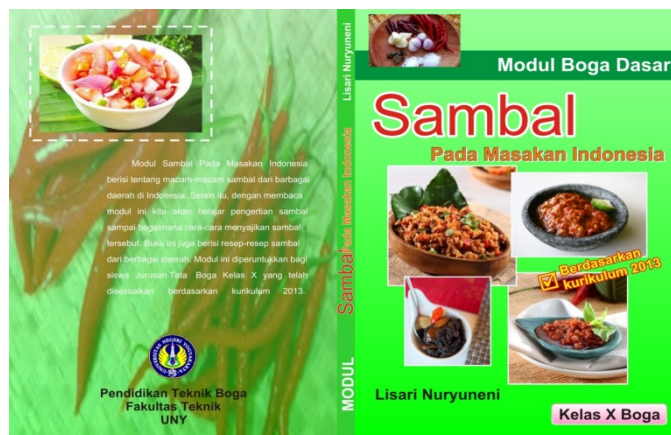
**Sambal Bajak  
(Jawa Tengah)**

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai merah	15 buah	Ulek kasar
2.	Terasi	1 sdm	Ulek kasar
3.	Gula jawa	2 sdm	
4.	Daun salam	2 lembar	
5.	Serai	1 batang	Geprek
6.	Lengkuas	1 cm	Geprek
7.	Garam	½ sdt	
8.	Minyak goreng	5 sdm	
9.	Tomat	2 buah	Iris
10.	Asam jawa	2 sdm	Larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

Gambar 5. Saran Perbaikan Resep

Pada resep sambal dilakukan beberapa revisi antara lain memberikan nama asal daerah sambal tersebut, font yang sebelumnya pada catatan belum disamakan maka disamakan.



Gambar 6. Saran Perbaikan Cover

Pada Cover sebelum perbaikan halaman belakang cover diberi masukan oleh ahli media agar gambar background dipenuhi, agar lebih menarik.

## **2) Uji Coba Kelayakan Modul**

### **a) Uji Coba Lapangan skala kecil**

Uji coba lapangan skala kecil dilakukan untuk mengetahui pendapat siswa tentang kelayakan media pembelajaran modul Sambal Pada Masakan Indonesia. Tahap ini dilakukan setelah validasi materi dan media oleh para ahli. Modul Sambal Pada Masakan Indonesia diujicobakan pada skala kecil yang terdiri dari 9 orang kelas X Jasa Boga 2 di SMK Negeri 3 Klaten. Pemilihan ke sembilan siswa tersebut diambil berdasarkan pertimbangan pertimbangan kemampuannya yaitu siswa yang memiliki prestasi tinggi, sedang, dan rendah. Alasan pemilihan sembilan siswa yang berbeda kemampuannya supaya mengetahui penilaian modul dari masing-masing siswa, sehingga uji coba kelompok kecil dapat dipertanggung jawabkan.

### **b) Uji Coba Lapangan Skala Besar**

Tahap ini dilakukan setelah uji lapangan skala kecil. Untuk mengetahui tingkat kelayakan modul dalam skala besar yaitu sebanyak 34 siswa kelas X Jasa Boga 1 SMK Negeri 3 Klaten.

## **B. Analisis Data**

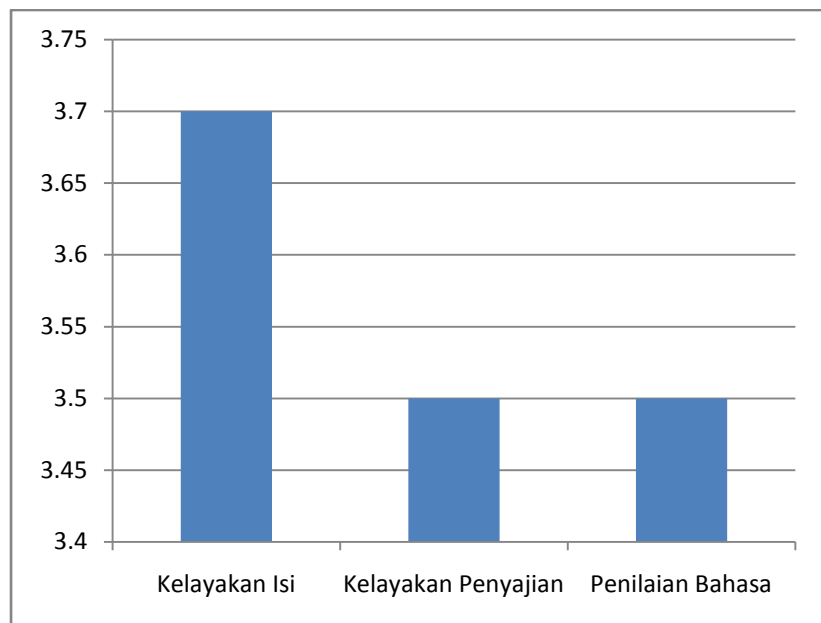
### **1. Data Validasi Ahli Materi dosen Fakultas Pendidikan Teknik Boga UNY dan Guru SMK**

Ahli materi menilai kelayakan modul dilihat dari aspek, (1) aspek kelayakan isi; (2) aspek kelayakan penyajian; (3) aspek penilaian bahasa. Hasil penilaian ahli materi pada modul Sambal Pada Masakan Indonesia secara lengkap dapat dilihat pada lampiran. Tabel hasil validasi ahli materi dapat dilihat pada tabel 9. berikut.

Tabel 9. Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dari Ahli Materi

Aspek	I	II	Rata-rata	Kategori
Kelayakan Isi	3,55	3,82	3,7	Sangat layak
Kelayakan Penyajian	3,13	3,88	3,5	Sangat layak
Penilaian Bahasa	3	4	3,5	Sangat layak
Rata-rata keseluruhan	3,2	3,9	3,6	Sangat Layak

Berdasarkan Tabel 9 di atas diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia menurut ahli Materi pada semua aspek termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya hasil validasi ahli materi dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Diagram Batang Hasil Validasi Ahli Materi

Berdasarkan Gambar 7. dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak digunakan.

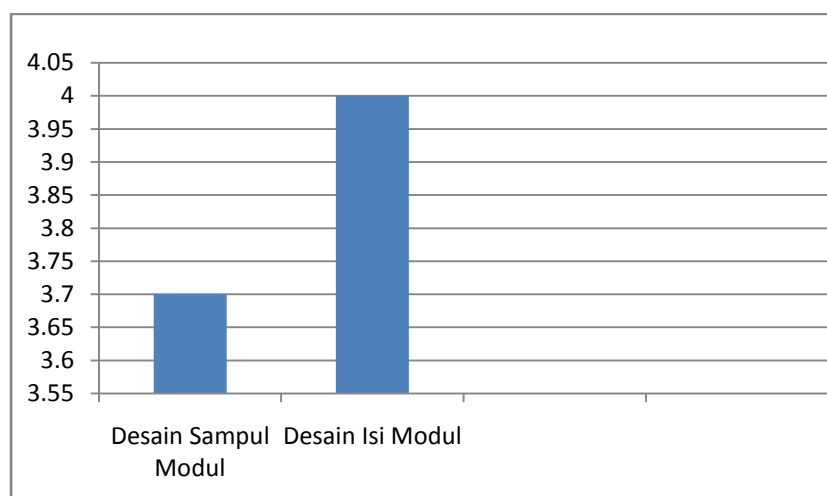
**2. Data Hasil Perhitungan Kelayakan Uji Coba Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Validasi Ahli Media**

Ahli media menilai kelayakan modul dilihat dari aspek, (1) aspek desain sampul modul; (2) aspek desain isi modul. Hasil penilaian ahli media pada modul Sambal Pada Masakan Indonesia secara lengkap dapat dilihat pada lampiran. Berikut tabel hasil validasi ahli media dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dari Ahli Media

Aspek	Nilai Rata-rata	Kategori
Desain Sampul Modul	3,7	Sangat layak
Desain Isi Modul	4	Sangat layak
Rata-rata Total	3,9	Sangat Layak

Berdasarkan Tabel 10. diatas diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia menurut ahli Media dilihat dari kedua aspek termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya hasil validasi ahli materi dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Diagram Batang Hasil Validasi Ahli Media

Berdasarkan Gambar 8, dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak.

### 3. Uji Coba Kelayakan Modul Pada Siswa

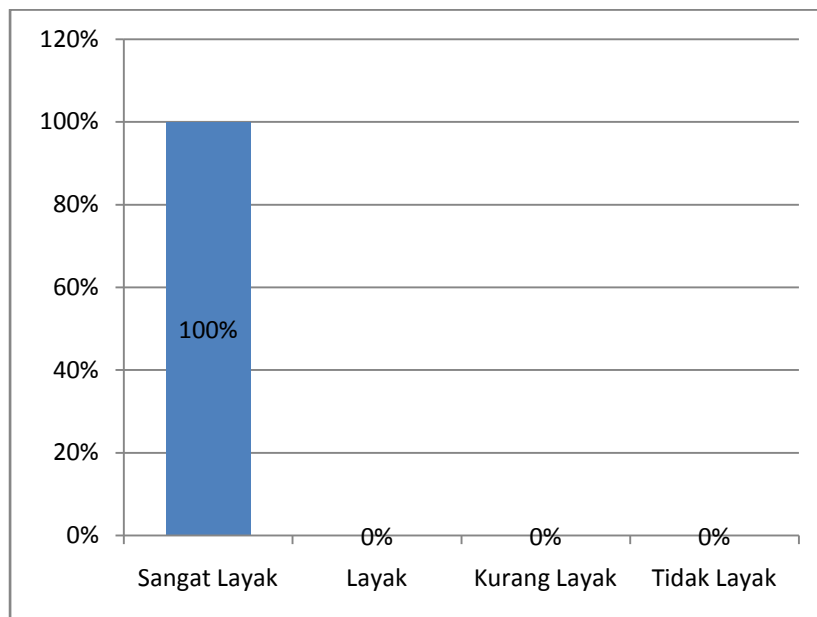
#### a. Uji Coba Lapangan Skala Kecil

Uji coba skala kecil menilai kelayakan modul mencakup 3 aspek yaitu (1) aspek tampilan modul; (2) aspek karakteristik modul (3) aspek manfaat modul. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor data penelitian menggunakan skala likert dengan rentang 1 sampai dengan 4 untuk 31 butir soal, yang terdiri dari sembilan responden kelas X JB 2 (n:9). Diperoleh skor minimal ideal 31 dan skor maksimal ideal 124. Sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 77,5 dan standar deviasiasinya (Sdi) sebesar 15,5. Hasil penilaian uji coba skala kecil pada modul Sambal Pada Masakan Indonesia secara lengkap dapat dilihat pada lampiran. Berikut tabel hasil uji coba skala kecil dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Uji Coba Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Skala Kecil

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
100,9 keatas	Sangat Layak	9	100%
77,6 – 100,8	Layak	0	0%
54,4 – 77,5	Tidak Layak	0	0%
Di bawah 54,3	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		9	100%

Berdasarkan Tabel 11, diatas diinterpretasikan bahwa uji skala kecil kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9. Diagram Batang Hasil Uji Coba Skala Kecil

Berdasarkan Gambar 9. dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak sebesar 100%. Hal ini menunjukkan bahwa modul Sambal Pada Masakan Indonesia dapat digunakan sebagai media pembelajaran baru di SMK Negeri 3 Klaten.

b. Uji Coba Skala Besar

Tahap ini dilakukan setelah uji lapangan skala kecil dan revisi produk. Tahap uji lapangan skala kecil modul sudah dinyatakan sangat layak sesuai penilaian siswa. Tahap revisi modul ini hanya memperbaiki cover modul karena gambar pada cover pecah.

Uji coba skala kecil menilai kelayakan modul mencakup 3 aspek yaitu (1) aspek tampilan modul; (2) aspek karakteristik modul (3) aspek manfaat modul. berikut hasil uji skala besar dilihat dari aspek:

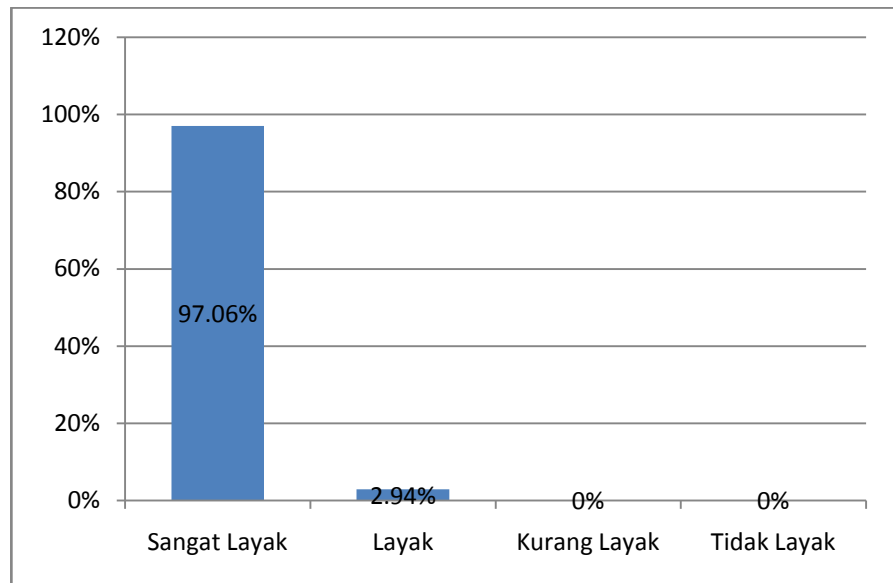
1) **Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal pada Masakan Indonesia Berdasarkan Aspek Tampilan Modul**

Perhitungan data dilakukan pada 34 siswa (n:34) dengan jumlah butir soal sebanyak 11 butir. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor data penelitian menggunakan skala likert dengan rentang 1 sampai dengan 4. Diperoleh skor minimal ideal 11 dan skor maksimal ideal 44. Sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 27,5 dan standar deviasiasinya (Sdi) sebesar 5,5. untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 12, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 12. Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Aspek Tampilan Modul

<b>Interval Skor</b>	<b>Kategori</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase</b>
35,9 keatas	Sangat Layak	33	97,06%
27,6 – 35,8	Layak	1	2,94%
19,4 – 27,5	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 19,3	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

Berdasarkan Tabel 12 di atas diinterpretasikan bahwa uji kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia berdasarkan aspek tampilan modul termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Diagram Batang Persentase Aspek Tampilan Modul

Berdasarkan gambar 10, dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak sebesar 97% dan layak sebesar 3%.

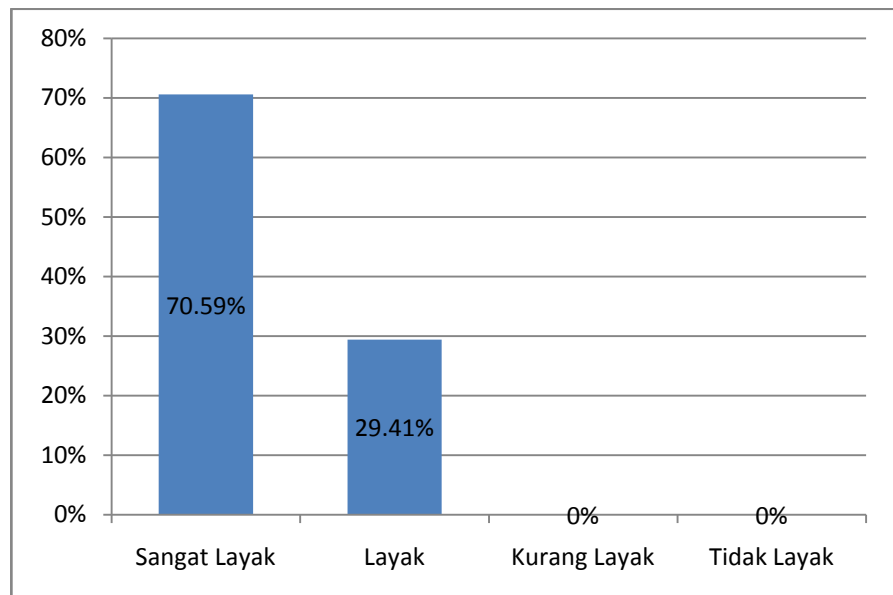
## 2) Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Aspek Karakteristik Modul

Perhitungan data dilakukan pada 34 siswa (n:34) dengan jumlah butir soal sebanyak 10 butir. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor data penelitian menggunakan skala likert dengan rentang 1 sampai dengan 4. Diperoleh skor minimal ideal 10 dan skor maksimal ideal 40. Sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 25 dan standar deviasiasinya (Sdi) sebesar 5. untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 13 sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 13. Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Aspek Karakteristik Modul

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
32,6 keatas	Sangat Layak	24	70,59%
26 – 32,5	Layak	10	29,41%
17,6 – 25	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 17,5	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

Berdasarkan Tabel 13. Di atas diinterpretasikan bahwa uji kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia berdasarkan aspek karakteristik modul termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 11. Diagram Batang Persentase Aspek Karakteristik Modul

Berdasarkan Gambar 11, dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak sebesar 71% dan layak sebesar 29%.

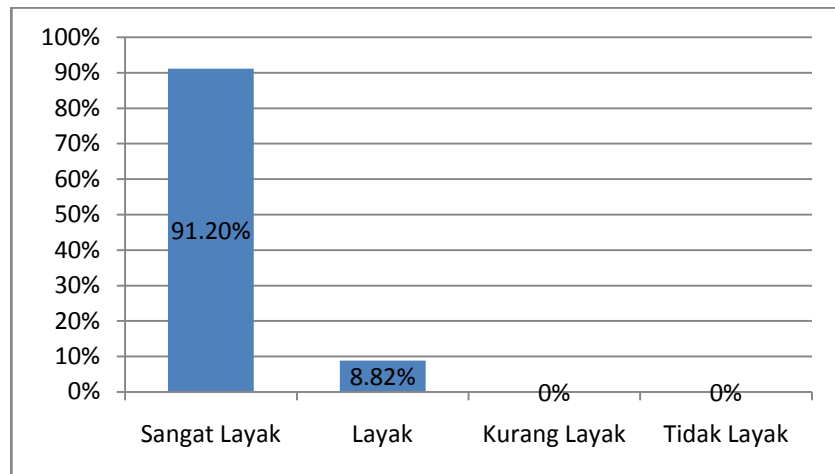
3) **Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Aspek Manfaat Modul**

Perhitungan data dilakukan pada 34 siswa (n:34) dengan jumlah butir soal sebanyak 10 butir. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor data penelitian menggunakan skala likert dengan rentang 1 sampai dengan 4. Diperoleh skor minimal ideal 10 dan skor maksimal ideal 40. Sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 25 dan standar deviasiasinya (Sdi) sebesar 5. untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 15. sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 14. Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Aspek Manfaat Modul

<b>Interval Skor</b>	<b>Kategori</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase</b>
32,6 keatas	Sangat Layak	31	91,2%
26 – 32,5	Layak	3	8,82%
17,6 – 25	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 17,5	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

Berdasarkan Tabel 14. Di atas diinterpretasikan bahwa uji kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia berdasarkan aspek manfaat modul termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 12.



Gambar 12. Diagram Batang Persentase Aspek Manfaat Modul

Berdasarkan Gambar 12, dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak sebesar 91% dan layak sebesar 9%.

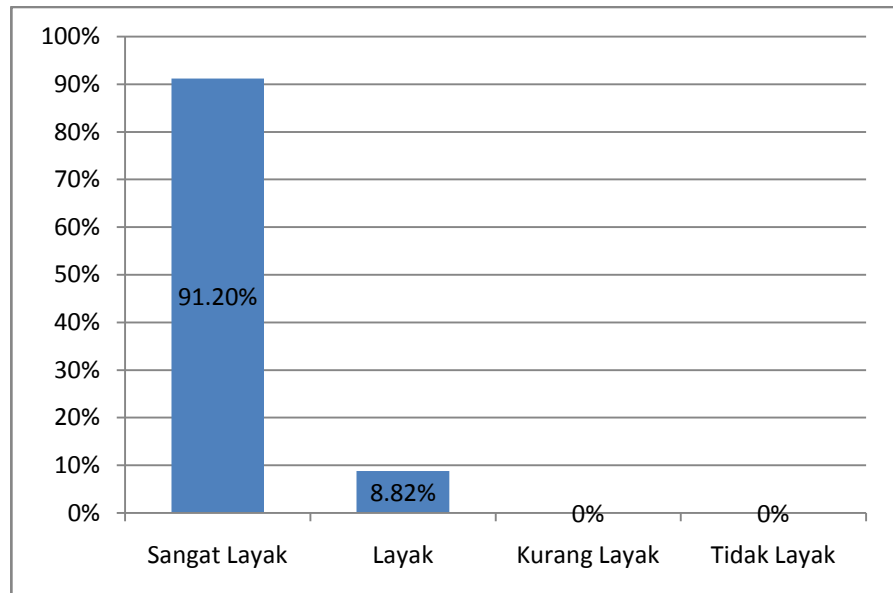
#### 4) Keseluruhan Aspek

Perhitungan secara keseluruhan berdasarkan mencakup 3 aspek yaitu (1) aspek tampilan modul; (2) aspek karakteristik modul (3) aspek manfaat modul. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor data penelitian menggunakan skala likert dengan rentang 1 sampai dengan 4 untuk 31 butir soal, yang terdiri dari 34 responden siswa (n:34). Berikut tabel hasil uji Keseluruhan aspek dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Hasil Perhitungan Keseluruhan Aspek pada Modul Sambal pada Masakan Indonesia

Aspek	Kategori	Frekuensi	Persentase
100,9 keatas	Sangat Layak	31	91,2 %
77,6 - 100,8	Layak	3	8,82 %
54,4 – 77,5	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 54,3	Sangat Tidak Layak	0	0%
Jumlah		34	100%

Berdasarkan Tabel 15, di atas diinterpretasikan bahwa relevansi keseluruhan aspek termasuk pada kategori sangat layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13. Diagram Batang Persentase Keseluruhan Aspek pada Modul Sambal pada Masakan Indonesia

Berdasarkan Gambar 13, dapat diketahui bahwa tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia berdasarkan keseluruhan aspek dengan hasil kategori sangat layak sebesar 91,2% dan layak sebesar 8,82%. Hal ini menunjukkan bahwa Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dapat digunakan sebagai media pembelajaran baru maupun sumber belajar di SMK Negeri 3 Klaten.

## **C. Pembahasan Hasil Penelitian**

### **1. Mengembangkan Modul Pembelajaran Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Sumber Pembelajaran Bagi Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Klaten**

Modul Sambal Pada Masakan Indonesia dikembangkan dengan Proses pengembangan modul dilaksanakan secara bertahap dengan model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bentuk 3D yaitu *Define, Design dan Develop*. Dilakukan serangkaian observasi, wawancara, pengumpulan referensi, pengembangan modul, validasi ahli dan uji coba kelayakan modul.

Tahap *Define* (analisis kebutuhan) meliputi kegiatan (a) observasi wawancara, didapatkan bahwa sumber belajar pada mata pelajaran Boga Dasar sangat terbatas, hanya mengacu pada guru dan siswa hanya mencatat, kurikulum yang digunakan adalah Kurikulum 2013; (b) analisis masalah, dari hasil analisis masalah didapatkan hasil modul yang dimiliki guru yaitu kurangnya pengertian tentang sambal, klasifikasi, dan macam-macam sambal. (c) studi pustaka, kegiatan studi pustaka dilakukan melalui dua kegiatan yaitu mengkaji kurikulum dan silabus yang digunakan sebagai acuan pengembangan modul sambal pada masakan Indonesia adalah Kurikulum 2013, dan mengidentifikasi materi yang dibutuhkan modul didapatkan hasil materi yang digunakan dalam modul mengacu pada buku yang relevan.

Tahap *Design* meliputi penyusunan modul Sambal Pada Masakan Indonesia, hasil dari tahap ini adalah rancangan modul Sambal pada Masakan Indonesia yang terdiri dari cover modul, halaman *francis*, kata

pengantar, daftar isi, prasyarat, petunjuk penggunaan modul, peta kedudukan modul glosarium, hulu, pembahasan, resep, rangkuman, tugas dan tes formatif, lembar kerja peserta didik, evaluasi, daftar usaka.

Hasil pengembangan modul yang telah disusun berupa produk awal selanjutnya dilangkukan uji untuk mendapatkan masukan, sehingga dihasilkan modul pembelajaran yang layak digunakan. Tahap *develop* berupa uji penelitian yaitu uji validasi dan kelayakan

a. Ahli Materi

Berdasarkan hasil penilaian dari ahli materi modul Sambal pada Masakan Indonesia secara keseluruhan sangat layak digunakan sebagai sumber belajar maupun media pembelajaran pada siswa. Hal ini dikarenakan pada aspek kelayakan isi sangat sesuai dengan KI dan KD, Keakuratan materi sangat sesuai, kemuktakhiran materi sesuai dengan perkembangan ilmu boga. Selanjutnya pada aspek kelayakan penyajian modul ini dinilai sangat layak karena teknik penyajian dan pendukung penyajian sangat sesuai dan pada aspek penilaian bahasa dinilai sangat layak hal ini dikarenakan kalimat yang digunakan mewakili isi pesan dengan mengikuti tata kalimat bahasa Indonesia. Dengan demikian modul Sambal pada Masakan Indonesia sangat layak digunakan pada siswa.

b. Ahli Media

Berdasarkan hasil penilaian dari ahli media modul Sambal Pada Masakan Indonesia secara keseluruhan sangat layak digunakan sebagai sumber belajar maupun media pembelajaran pada siswa. Hal ini dikarenakan desain modul yang menarik, huruf yang digunakan menarik dan mudah dibaca, dan penyajian keseluruhan ilustrasi serasi. Dengan

demikian modul Sambal Pada Masakan Indonesia sangat layak digunakan pada siswa.

## **2. Uji Coba Kelayakan Modul Pada Siswa**

Setelah dilakukan validasi oleh ahli materi dan media serta dinyatakan valid, kemudian diujicobakan pada skala kecil yaitu siswa kelas X Jasa Boga 2 sebanyak 9 siswa dan skala besar yaitu siswa kelas X Jasa Boga 1 sebanyak 34 siswa.

### **a. Uji Coba Lapangan Skala Kecil**

Uji coba lapangan skala kecil didapatkan hasil tingkat kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dengan hasil kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 100%. Hal ini dikarenakan tampilan, karakteristik, dan manfaat modul sangat sesuai. Sehingga modul Sambal pada Masakan Indonesia sangat layak digunakan dan dapat melanjutkan tahap berikutnya yaitu uji lapangan skala besar.

### **b. Uji Coba Lapangan skala Besar**

#### **1) Aspek Tampilan Modul**

Berdasarkan hasil analisis dari data penelitian siswa pada Modul Sambal pada Masakan Indonesia menunjukkan bahwa pada aspek tampilan modul sangat layak dengan frekuensi relatif sebanyak 97%, untuk kategori layak sebanyak 3%. Hal ini dikarenakan tampilan modul Sambal pada Masakan Indonesia mampu menarik perhatian siswa, penggunaan warna, huruf dan gambar yang menarik. Frekuensi penilaian siswa secara spesifik dapat dilihat pada lampiran.

## 2) Aspek Karakteristik Modul

Berdasarkan hasil analisis dari data penelitian siswa pada Modul Sambal pada Masakan Indonesia menunjukkan bahwa pada aspek karakteristik modul menunjukkan modul sangat layak dengan frekuensi relatif 70,59% dan layak dengan frekuensi relatif sebesar 29%. Hal ini dikarenakan melalui modul siswa mampu belajar mandiri dan modul mudah digunakan oleh siswa.

## 3) Aspek Manfaat Modul

Hasil analisis dari data penelitian siswa pada Modul Sambal pada Masakan Indonesia menunjukkan bahwa pada aspek manfaat modul tergolong sangat layak, dengan frekuensi relatif 91% sangat layak dan layak sebesar 9%. Hasil kategori sangat layak ini dikarenakan modul Sambal pada Masakan Indonesia membuat siswa tertarik untuk belajar menggunakan modul ini, mampu menambah wawasan dan pengetahuan siswa, dan lebih mudah menerima materi pelajaran.

## 4) Aspek Keseluruhan Modul

Aspek keseluruhan modul Sambal pada Masakan Indonesia meliputi aspek tampilan, aspek karakteristik, dan aspek manfaat modul. Berdasarkan hasil analisis data penilaian siswa pada Modul Sambal pada Masakan Indonesia pada aspek dengan frekuensi relatif sangat layak sebesar 91,2% dan layak sebesar 8,82%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa Modul Sambal pada Masakan Indonesia sangat layak sehingga dapat digunakan sebagai media pembelajaran baru maupun sumber belajar di SMK Negeri 3 Klaten.

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan:

1. Pengembangan modul Sambal Pada Masakan Indonesia melalui beberapa tahap, yaitu: tahap *Define* (analisis kebutuhan modul observasi, wawancara, analisis masalah, studi pustaka), *Design* (Merancang dan menyusun modul), *Develop* (memvalidasi modul oleh ahli materi 1 dosen dan 1 guru, dan ahli media sejumlah 1 dosen, revisi modul, uji coba skala kecil 9 siswa dan skala besar 34 siswa).
2. Uji kelayakan modul Sambal Pada Masakan Indonesia dimulai dari tahap validasi dari ahli materi dan media yang menyatakan modul sangat layak digunakan. Hal tersebut didasarkan atas penilaian yang diberikan oleh dosen ahli materi yang memperoleh rata-rata skor keseluruhan sebesar 3,6 (sangat layak), ahli media memperoleh rata-rata skor keseluruhan sebesar 3,9 (sangat layak). Uji coba skala kecil sejumlah 9 siswa dengan frekuensi relatif sangat layak sebesar 100%. Dilanjutkan dengan uji coba skala besar, uji coba skala besar sejumlah 34 siswa dengan hasil aspek tampilan pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebanyak 97% dan layak sebesar 3%, berdasarkan aspek karakteristik modul pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebanyak 70,97% dan layak sebesar 29%, dan aspek manfaat modul pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif sebanyak 91,2% dan layak sebesar 9%. secara

keseluruhan tingkat kelayakan modul Sambal pada Masakan Indonesia dikategorikan sangat layak dengan frekuensi relatif sebesar 91,2% dan layak sebesar 8,82% Sehingga hal ini menunjukkan bahwa modul Sambal Pada Masakan Indonesia Sangat Layak dan sangat sesuai digunakan sebagai sumber belajar maupun media pembelajaran peserta didik di SMK Negeri 3 Klaten.

#### **B. Keterbatasan Penelitian**

Modul Sambal Pada Masakan Indonesia ini merupakan penelitian yang di uji cobakan kepada siswa kelas X Jasa Boga di SMK Negeri 3 Klaten, penelitian mengenai pengembangan modul Sambal Pada Masakan Indonesia memiliki keterbatasan antara lain; waktu yang digunakan dalam penyusunan modul cukup lama dikarenakan harus melalui tahap uji validasi ahli materi, ahli media, dan di uji cobakan, sehingga belum dilakukan tahap penyebar luasan yaitu tahap *desseminate*. Modul diproduksi sebanyak 17 buku sehingga satu buku dapat digunakan untuk 2 siswa. Biaya yang digunakan untuk memproduksi buku tidak murah karena buku dicetak dengan cetakan warna. Hal tersebut merupakan konsekuensi bagi penelitian R & D.

#### **C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut**

Pengembangan modul Sambal Pada Masakan Indonesia diharapkan dapat menambah pengetahuan baik dari aspek materi dan aspek media, sehingga dapat menjadi sumber belajar dan bahan ajar bagi peserta didik dan guru SMK Jasa Boga kelas X, peserta didik untuk melaksanakan pembelajaran secara mandiri atau kelompok baik di dalam maupun di luar kelas. Dengan perkembangan IPTEK yang kian

pesat, sehingga modul dimungkinkan dapat dikembangkan menjadi modul elektronik sehingga mudah diakses dan lebih hemat biaya pencetakan modul.

#### **D. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan pada penelitian untuk:

1. SMK Negeri 3 Klaten
  - a. Perlu disosialisasikan kepada guru/siswa tentang pentingnya menggunakan media pembelajaran modul.
  - b. Modul ini dapat dijadikan sebagai masukan untuk menentukan kebijakan dalam memilih inovasi pembelajaran untuk membuat bahan ajar.
2. Peneliti
  - a. Bagi peneliti selanjutnya modul ini dapat dijadikan sebagai motivasi untuk mengembangkan bahan ajar lain yang sesuai, sebagai acuan dan referensi untuk penelitian yang serupa serta sebaiknya memberikan tampilan grafis yang lebih baik.
  - b. Peneliti lain diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengembangkan modul, perlu dikembangkan modul boga dasar yang tidak terbatas pada pokok bahasan sambal tetapi juga pada pokok bahasan yang lain.
3. Guru
  - a. Guru harus memperhatikan sumber bahan ajar yang digunakan siswa. Setiap siswa sebaiknya memiliki modul sendiri agar pembelajaran dapat berjalan efisien dan efektif,

- b. Guru harus mampu menjadi fasilitator bagi siswa agar modul dapat dipelajari siswa secara mandiri.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Rohani dan Abu Ahmadi. (1995). *Pengelolaan Pengajaran*. Jakarta: Rineka Cipta
- Anik Ghufron, dkk. (2007). *Panduan Penelitian dan Pengembangan Bidang Pendidikan dan Pembelajaran*. Yogyakarta: Lembaga Penelitian UNY
- Chomsin S. Widodo dan Jasmadi. (2008). *Panduan Menyusun Bahan Ajar Berbasis Kompetensi*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.
- Depdiknas. (2008). *Panduan Pengembangan Materi Pembelajaran dan Standar Sarana dan Prasarana*. Jakarta: PB. Mitra Usaha Indonesia
- Dian Widiyasari. (2012). *Pengembangan Modul Pembelajaran Kompetensi Melayani Makanan dan Minuman Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 1 Pekalongan*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga, FT UNY Yogyakarta.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2008). *Teknik Penyusunan Modul*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Direktorat Pembinaan SMK. (2008). *Seri Bahan Bimbingan Teknis Implementasi KTSP SMK (Teknik Penyusunan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan dan Silabus Sekolah Menengah Kejuruan)*. Dekdiknas: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Djemari Mardapi, (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Non Tes*. Yogyakarta: Mitra Cendekia Press.
- E. Mulyasa. (2005). *Kurikulum Berbasis Kompetensi. Konsep, karakteristik, Implementasi dan Inovasi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Endang Mulyatiningsih. (2013). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Kemendikbud. (2013). *Pedoman Pelatihan Implementasi Kurikulum 2013*. Diakses pada tanggal 15 November 2015 pukul 15.30.
- Nana Sudjana dan Ahmad Rivai. (2007). *Teknologi Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional RI Nomor 2 Tahun 2008 Pasal 4 ayat 1
- Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 Pasal 43 ayat 5
- Rudi Susilana dan Cepi Riyana. (2008). *Media Pembelajaran*. Bandung: CV Wacana Prima

- S. Nasution. (2008). *Berbagai Pendekatan dalam Proses Belajar dan Mengajar*. Jakarta: PT. Bumi Aksara..
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Sukmadinata. (2005). *Landasan Psikologi Proses Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Widiyanti. (2011). *Pengembangan Modul Pembelajaran Kontekstual Pada Mata Pelajaran Akuntansi Biaya Sekolah Menengah Kejuruan Kelas XI Semester 2*. Skripsi : UNY

# LAMPIRAN

# **LAMPIRAN 1**

## **Instrumen Kelayakan Modul**

## LEMBAR EVALUASI AHLI MATERI (DOSEN)

### Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai Ahli Materi tentang Sambal Pada Masakan Indonesia.

Pendapat, kritik saran, penilaian, dan komentar Bapak/ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini. Sehubungan dengan hal tersebut bapak dimohon untuk memberikan pendapatnya pada setiap pernyataan yang tersedia sesuai dengan keyakinan dengan membubuhkan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia.

Keterangan :

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

Atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti

Lisari Nuryuneni

## ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MATERI (DOSEN)

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Materi : Sambal Pada Masakan Indonesia

**Kompetensi Inti :**

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

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

**Kompetensi Dasar :**

3.9 : menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia

4.9 : membuat sambal pada masakan Indonesia

### A. Aspek Kelayakan Isi

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Kesesuaian materi dengan KI dan KD</b>					
1.	Materi modul sesuai dengan silabus mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten				
2.	Materi modul sesuai dengan kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten				
3.	Materi modul mampu mencapai indikator-indikator kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten				
<b>Keakuratan Materi</b>					
4.	Konsep dan definisi yang disajikan tidak menimbulkan banyak tafsir dan sesuai				
5.	Fakta dan data yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien.				
6.	Gambar, diagram, dan ilustrasi yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien				
7.	Istilah-istilah teknis sesuai dengan kelaziman yang berlaku di bidang/ilmu Boga.				
<b>Kemutakhiran Materi</b>					
8.	Materi yang disajikan aktual yaitu sesuai dengan perkembangan keilmuan Boga				
9.	Gambar, diagram dan ilustrasi actual				
10.	Contoh-contoh yang diberikan akurat dan sesuai				

## B. Aspek Kelayakan Penyajian

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Teknik Penyajian</b>					
11.	Penyajian modul disajikan secara runtun				
12.	Terdapat uraian tentang apa yang akan dicapai peserta didik membangkitkan motivasi belajar.				
13.	Di dalam modul terdapat contoh untuk menunjang kejelasan materi				
14.	Terdapat tugas, soal dan lembar kerja peserta didik yang dapat melatih kemampuan siswa.				
<b>Pendukung Penyajian</b>					
15.	Pada awal modul berisi prasyarat dan petunjuk penggunaan modul.				
16.	Terdapat glosarium berisi istilah-istilah penting dalam teks				
17.	Daftar Pustaka yang digunakan sebagai bahan rujukan dalam penulisan modul sesuai				
18.	Rangkuman yang dinyatakan dengan kalimat ringkas dan jelas.				

## C. Aspek Penilaian Bahasa

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Lugas</b>					
19.	Kalimat yang dipakai mewakili isi pesan atau informasi yang ingin disampaikan dengan tetap mengikuti tata kalimat Bahasa Indonesia.				
20.	Kalimat yang dipakai sederhana dan langsung ke sasaran.				
21.	Istilah yang digunakan sesuai dengan Kamus Besar Bahasa Indonesia atau istilah teknis yang telah baku digunakan dalam Boga.				
<b>Kesesuaian Dengan Kaidah Bahasa Indonesia</b>					
22.	Tata kalimat yang digunakan untuk menyampaikan pesan mengacu kepada kaidah tata Bahasa Indonesia yang baik dan benar.				
23.	Ejaan yang digunakan mengacu kepada pedoman Ejaan Yang Disempurnakan.				
24.	Konsistensi penggunaan istilah yang sesuai				

## ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MEDIA (DOSEN)

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Materi : Sambal Pada Masakan Indonesia

**Kompetensi Inti :**

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

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

**Kompetensi Dasar :**

3.9 : menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia

4.9 : membuat sambal pada masakan Indonesia

### A. Desain Sampul Modul

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Tata Letak Sampul Modul</b>					
1.	Penampilan unsur tata letak pada sampul muka, belakang dan punggung secara harmonis) serta konsisten.				
2.	Menampilkan pusat pandang ( <i>center point</i> ) yang baik.				
3.	Komposisi dan ukuran unsur tata letak (judul, pengarang, gambar, logo) proposional seimbang dan seirama.				
<b>Huruf yang digunakan menarik dan mudah dibaca</b>					
4.	Ukuran huruf judul modul lebih dominan dan proporsional				
5.	Tidak menggunakan terlalu banyak kombinasi jenis huruf				
<b>Ilustrasi Sampul Modul</b>					
6.	Menggambarkan isi/materi ajar dan mengungkapkan karakter objek				
7.	Bentuk, warna, ukuran, proporsi obyek sesuai dengan realita.				

## B. Desain isi modul

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Konsistensi Tata Letak</b>					
8.	Penempatan unsur tata letak modul konsisten				
9.	Pemisah dalam penyajian materi antar paragraf jelas				
<b>Unsur Tata Letak Harmonis</b>					
10.	Penempatan unsur tata letak (judul, subjudul, teks, ilustrasi, keterangan gambar, nomor halaman) pada bidang cetak secara proporsional.				
11.	Spasi antara teks dan ilustrasi sesuai				
<b>Unsur Tata Letak Lengkap</b>					
12.	Penempatan judul, angka halaman tidak mengganggu pemahaman.				
13.	Penempatan ilustrasi dan keterangan gambar tidak mengganggu pemahaman.				
<b>Tipografi Mudah Dibaca</b>					
14.	Lebar susunan teks normal				
15.	Spasi antar baris susunan teks normal				
16.	Spasi antar huruf ( <i>learning</i> ) normal.				
<b>Ilustrasi isi</b>					
17.	Bentuk akurat dan proporsional sesuai dengan kenyataan				
18.	Penyajian keseluruhan ilustrasi serasi				

## LEMBAR EVALUASI PESERTA DIDIK

### Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat Anda sebagai pengguna modul Sambal Pada Masakan Indonesia.

Pendapat, kritik saran, penilaian, dan komentar Anda akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini. Sehubungan dengan hal tersebut dimohon untuk memberikan pendapatnya pada setiap pernyataan yang tersedia sesuai dengan keyakinan dengan membubuhkan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia.

Keterangan :

No	Kriteria	Keterangan
3.	SS	Sangat Setuju
4.	S	Setuju
3.	KS	Kurang Setuju
4.	TS	Tidak Setuju

Atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti

Lisari Nuryuneni

## ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK PESERTA DIDIK

### A. Aspek Tampilan Modul

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1.	Tata letak tampilan modul konsisten dari halaman satu ke halaman yang lain				
2.	Modul menggunakan batas pengetikan/ margin yang konsisten				
3.	Modul menggunakan format kertas vertikal				
4.	Modul menggunakan tanda-tanda ( <i>Icon</i> ) yang mudah dipahami				
5.	Modul menggunakan kombinasi warna yang menarik				
6.	Tulisan pada modul menggunakan cetak miring untuk istilah asing				
7.	Materi pada modul menggunakan gambar yang sesuai untuk mempermudah peserta didik dalam memahami materi.				
8.	Tulisan pada modul menggunakan ukuran huruf yang konsisten.				
9.	Tulisan pada modul menggunakan bentuk huruf yang mudah dibaca				
10.	Terdapat keterangan pada setiap gambar yang disajikan dalam modul				
11.	Gambar yang disajikan menarik				

### B. Aspek Karakteristik Modul

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
12.	Peserta didik mampu untuk belajar secara mandiri				
13.	Didalam modul terdapat contoh untuk menunjang kejelasan materi				
14.	Materi dalam modul terdiri dari penjabaran dari Satu unit kompetensi				
15.	Materi yang ada dalam modul dapat dipelajari secara tuntas				
16.	Modul mencakup materi dan tugas yang sesuai dengan kebutuhan peserta didik.				
17.	Dalam mempelajari modul peserta didik tidak tergantung dengan media lain.				
18.	Materi yang ada pada modul sesuai dengan perkembangan teknologi				
19.	Modul dapat digunakan sampai kurun waktu tertentu / lebih dari satu kali				
20.	Modul tidak mempersulit belajar peserta didik				
21.	Modul mudah digunakan oleh peserta didik				

### C. Aspek Manfaat Modul

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
22.	Materi modul yang disajikan membuat peserta didik tertarik untuk belajar				
23.	Materi modul disajikan sesuai dengan pengalaman hidup sehari-hari peserta didik.				
24.	Modul mampu menambah wawasan peserta didik.				
25.	Modul mampu menambah pengetahuan peserta didik.				
26.	Modul mengurangi ketergantungan belajar peserta didik terhadap pendidik/ guru				
27.	Modul dapat menjadi tambahan sumber belajar peserta didik .				
28.	Peserta didik lebih mudah menerima materi pelajaran.				
29.	Modul membantu proses belajar peserta didik diluar sekolah				
30.	Peserta didik bisa mengulangi materi yang telah dipelajari.				
31.	Peserta didik mampu mengukur hasil belajarnya sendiri.				

# **LAMPIRAN 2**

Hasil Wawancara

TRANSKRIP WAWANCARA  
ANALISIS KEBUTUHAN MEDIA PEMBELAJARAN  
DI SMK NEGERI 3 KLATEN  
MATA PELAJARAN BOGA DASAR

Metode : Wawancara

Responden : Guru Mata Pelajaran Boga Dasar

Tanggal :

Mahasiswa : Assalamualaikum bu Ari, Mohon maaf mengganggu waktu ibu.

Guru : Waalaikumsalam mbak. O iya enggak papa mbak. Ada yang bisa saya bantu?

Mahasiswa : Kemarin saya sudah menghubungi ibu untuk wawancara tentang analisis kebutuhan media pembelajaran disekolah.

Guru : iya mbak. Silahkan apa yang ingin ditanyakan.

Mahasiswa : Metode yang sering digunakan dalam pembelajaran boga dasar apa ya bu?

Guru : Metode yang sering digunakan didalam pembelajaran itu ceramah, diskusi, tanya jawab.

Mahasiswa : Dengan metode tersebut media apa yang digunakan dalam pembelajaran?

Guru : Media yang digunakan dalam pembelajaran yang digunakan yaitu papan tulis, dan LCD proyektor.

Mahasiswa : Apakah disekolah ini memiliki buku pegangan untuk siswa?

Guru : Untuk pembelajaran boga dasar tidak ada mbak Cuma materi dari saya saja dan siswa mencatat. Ketika diberi tugas siswa mencari diinternet.

Mahasiswa : Bagaimana dengan prestasi belajar siswa tanpa media pembelajaran, dan berapa kriteria ketuntasan minimal?

Guru : Karena boga dasar merupakan dasar kelas X jadi masih banyak siswa yang belum mengerti sama sekali, tapi cukup baik juga.

Mahasiswa : Jadi begini bu, jika sayamemuat media modul untuk mata pelajaran boga dasar bagaimana ya bu?

Guru : Oh iya baik sekali itu, saya berterimakasih kalau mbak mau membuatnya.

Mahasiswa : Materi apa yang dapat saya gunakan dalam modul boga dasar?

Guru : Mbak dapat mengambil materi sambal pada masakan Indonesia karena macam-macam sambal itu kan banyak sekali resepnya jadi itu akan sangat membantu.

Mahasiswa : Baik ibu, hambatan apa dalam pembelajaran boga dasar?

Guru : Banyak mbak kadang siswa tidak mendengar yang mmperhatikan hanya yang didepan, resep acuan yang kadang menjadi hambatan. Kalau nanti mbak buat modul sambal nanti akan ada resep acuan dalam membuat sambal.

Mahasiswa : Baik ibu. Terimakasih waktu dan bantuannya.

Guru : Iya mbak sama-sama, semoga lancar ya mbak.

Mahasiswa : iya bu. Assalamualaikum bu.

Guru : waalaikumsalam wr. Wb.

# **LAMPIRAN 3**

## Silabus

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</b></li> <li>• <b>Pengoperasian Peralatan</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, , cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>• Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p><b>pengolahan makanan (pesawat memasak)</b></p>	<p>peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Mengoperasikan pesawat memasak</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)					
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p><b>Penanganan dasar pengolahan makanan</b></p> <p>(pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa ,</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,teknik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Tes tertulis</b></p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>penanganan dasar pengolahan makanan</p>
<p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p>					
<p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Potongan bahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat potongan bahan makanan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar</li> <li>• Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>• Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>• Buku tentang potongan bahan makanan</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan					
4.3. Membuat potongan bahan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Tehnik pengolahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar</li> <li>• Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</li> <li>• Alat praktik untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</li> <li>• Buku tentang berbagai tehnik pengolahan makanan</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan					
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Garnish makanan dan minuman</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar tentang garnish</li> <li>• Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>• Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>• Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya					
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Alas hidangan dari lipatan daun</b>	<b>Mengamati :</b>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat alas hidangan dari lipatan daun	3 minggu	<b>Sumber:</b>	
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar/foto</li> <li>• Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>• Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>• Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun</li> </ul>
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah		<b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan</li> </ul>				
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>				
3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun	<b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>					

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p><b>Sambal pada makanan Indonesia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian sambal</li> <li>Klasifikasi sambal</li> <li>Macam – macam sambal</li> <li>Tehnik pembuatan sambal</li> <li>Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal</li> <li>Persiapan pembuatan sambal</li> <li>Tehnik pembuatan macam – macam sambal</li> <li>Langkah –</li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> <li>Bahan ajar sambal Indonesia</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia	langkah pembuatan macam – macam sambal	menjawab pertanyaan <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>			
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia	Kiat – kiat membuat macam – macam sambal	<p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			



# **LAMPIRAN 4**

Hasil Validasi Modul Oleh Ahli Media  
dan Ahli Materi

## LEMBAR EVALUASI AHLI MEDIA (DOSEN)

### Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai Ahli Media Pembelajaran tentang Sambal Pada Masakan Indonesia.

Pendapat, kritik saran, penilaian, dan komentar Bapak/ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini. Sehubungan dengan hal tersebut, ibu dimohon untuk memberikan pendapatnya pada setiap pernyataan yang tersedia sesuai dengan keyakinan dengan membubuhkan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia.

Keterangan :

No	Kriteria	Keterangan
1.	SS	Sangat Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket sangat baik)
2.	S	Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket baik)
3.	KS	Kurang Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket kurang baik)
4.	TS	Tidak Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket tidak baik/ jelek)

Atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti



Lisari Nuryuneni

**ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MEDIA (DOSEN)**

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Materi : Sambal Pada Masakan Indonesia

**Kompetensi Inti :**

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

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

**Kompetensi Dasar :**

3.9 : menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia

4.9 : membuat sambal pada masakan Indonesia

**A. Desain Sampul Modul**

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Tata Letak Sampul Modul</b>					
1.	Penampilan unsur tata letak pada sampul muka, belakang dan punggung secara harmonis) serta konsisten.	✓			
2.	Menampilkan pusat pandang ( <i>center point</i> ) yang baik.	✓			
3.	Komposisi dan ukuran unsur tata letak (judul, pengarang, gambar, logo) proposional seimbang dan seirama.	✓			
<b>Huruf yang digunakan menarik dan mudah dibaca</b>					
4.	Ukuran huruf judul modul lebih dominan dan proporsional		✓		
5.	Tidak menggunakan terlalu banyak kombinasi jenis huruf	✓			
<b>Ilustrasi Sampul Modul</b>					
6.	Menggambarkan isi/materi ajar dan mengungkapkan karakter objek	✓			
7.	Bentuk, warna, ukuran, proporsi obyek sesuai dengan realita.		✓		

**B. Desain isi modul**

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Konsistensi Tata Letak</b>					
8.	Penempatan unsur tata letak modul konsisten	✓			
9.	Pemisah dalam penyajian materi antar paragraf jelas	✓			
<b>Unsur Tata Letak Harmonis</b>					
10.	Penempatan unsur tata letak (judul, subjudul, teks, ilustrasi, keterangan gambar, nomor halaman) pada bidang cetak secara proporsional.	✓			
11.	Spasi antara teks dan ilustrasi sesuai	✓			
<b>Unsur Tata Letak Lengkap</b>					
12.	Penempatan judul, angka halaman tidak mengganggu pemahaman.	✓			
13.	Penempatan ilustrasi dan keterangan gambar tidak mengganggu pemahaman.	✓			
<b>Tipografi Mudah Dibaca</b>					
14.	Lebar susunan teks normal	✓			
15.	Spasi antar baris susunan teks normal	✓			
16.	Spasi antar huruf ( <i>learning</i> ) normal.	✓			
<b>Ilustrasi isi</b>					
17.	Bentuk akurat dan proporsional sesuai dengan kenyataan	✓			
18.	Penyajian keseluruhan ilustrasi serasi	✓			

**Saran/revisi**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

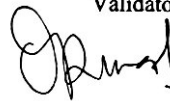
.....

**Kesimpulan**

Modul Pembelajaran Sambal Pada Masakan Indonesia dinyatakan :

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

Yogyakarta, Maret 2016  
Validator,



**Wika Rinawati, M.Pd**

NIP. 19760424 200112 2002

## LEMBAR EVALUASI AHLI MATERI (DOSEN)

### Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai Ahli Materi tentang Sambal Pada Masakan Indonesia.

Pendapat, kritik saran, penilaian, dan komentar Bapak/ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini. Sehubungan dengan hal tersebut, ibu dimohon untuk memberikan pendapatnya pada setiap pernyataan yang tersedia sesuai dengan keyakinan dengan membubuhkan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia.

Keterangan :

No	Kriteria	Keterangan
1.	SS	Sangat Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket sangat baik)
2.	S	Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket baik)
3.	KS	Kurang Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket kurang baik)
4.	TS	Tidak Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket tidak baik/ jelek)

Atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti



Lisari Nuryuneni

## ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MATERI (DOSEN)

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Materi : Sambal Pada Masakan Indonesia

**Kompetensi Inti :**

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

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

**Kompetensi Dasar :**

3.9 : menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia

4.9 : membuat sambal pada masakan Indonesia

### A. Aspek Kelayakan Isi

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Kesesuaian materi dengan KI dan KD</b>					
1.	Materi modul sesuai dengan silabus mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten		✓		
2.	Materi modul mencerminkan implementasi KI 1- KI 3		✓		
3.	Materi modul sesuai dengan kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	✓			
4.	Materi modul mampu mencapai indikator-indikator kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	✓			
<b>Keakuratan Materi</b>					
5.	Konsep dan definisi yang disajikan tidak menimbulkan banyak tafsir dan sesuai	✓			
6.	Fakta dan data yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien.	✓			

7.	Gambar, diagram, dan ilustrasi yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien	✓			
8.	Istilah-istilah teknis sesuai dengan kelaziman yang berlaku di bidang/ilmu Boga.	✓			
<b>Kemutakhiran Materi</b>					
9.	Materi yang disajikan aktual yaitu sesuai dengan perkembangan keilmuan Boga		✓		
10.	Gambar, diagram dan ilustrasi aktual		✓		
11.	Contoh-contoh yang diberikan akurat dan sesuai		✓		

### B. Aspek Kelayakan Penyajian

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Teknik Penyajian</b>					
12.	Penyajian modul disajikan secara runtun		✓		
13.	Terdapat uraian tentang apa yang akan dicapai peserta didik membangkitkan motivasi belajar.		✓		
14.	Di dalam modul terdapat contoh untuk menunjang kejelasan materi		✓		
15.	Terdapat tugas, soal dan lembar kerja peserta didik yang dapat melatih kemampuan siswa.	✓			
<b>Pendukung Penyajian</b>					
16.	Pada awal modul berisi prasyarat dan petunjuk penggunaan modul.		✓		
17.	Terdapat glosarium berisi istilah-istilah penting dalam teks		✓		
18.	Daftar Pustaka yang digunakan sebagai bahan rujukan dalam penulisan modul sesuai		✓		
19.	Rangkuman yang dinyatakan dengan kalimat ringkas dan jelas.		✓		

### C. Aspek Penilaian Bahasa

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Lugas</b>					
20.	Kalimat yang dipakai mewakili isi pesan atau informasi yang ingin disampaikan dengan tetap mengikuti tata kalimat Bahasa Indonesia.		✓		
21.	Kalimat yang dipakai sederhana dan langsung ke sasaran.		✓		
22.	Istilah yang digunakan sesuai dengan Kamus Besar Bahasa Indonesia atau istilah teknis yang		✓		

	telah baku digunakan dalam Boga.				
<b>Kesesuaian Dengan Kaidah Bahasa Indonesia</b>					
23.	Tata kalimat yang digunakan untuk menyampaikan pesan mengacu kepada kaidah tata Bahasa Indonesia yang baik dan benar.		✓		
24.	Ejaan yang digunakan mengacu kepada pedoman Ejaan Yang Disempurnakan.		✓		
25.	Konsistensi penggunaan istilah yang sesuai		✓		

**Saran/revisi**

Dapat ditambah produk  
varian sambal.

**Kesimpulan**

Modul Pembelajaran Sambal Pada Masakan Indonesia dinyatakan :

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

Yogyakarta, Maret 2016

Validator,

**Dr. Marwanti, M.Pd**

NIP. 19570313 198303 2 001

## LEMBAR EVALUASI AHLI MATERI (GURU)

### Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai Ahli Materi tentang Sambal Pada Masakan Indonesia.

Pendapat, kritik saran, penilaian, dan komentar Bapak/ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini. Sehubungan dengan hal tersebut, ibu dimohon untuk memberikan pendapatnya pada setiap pernyataan yang tersedia sesuai dengan keyakinan dengan membubuhkan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia.

Keterangan :

No	Kriteria	Keterangan
1.	SS	Sangat Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket sangat baik)
2.	S	Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket baik)
3.	KS	Kurang Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket kurang baik)
4.	TS	Tidak Sesuai (Jika kesesuaian modul dengan pernyataan pada angket tidak baik/ jelek)

Atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti



Lisari Nuryuneni

## ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MATERI (GURU)

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Materi : Sambal Pada Masakan Indonesia

**Kompetensi Inti :**

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

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

**Kompetensi Dasar :**

3.9 : menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia

4.9 : membuat sambal pada masakan Indonesia

### A. Aspek Kelayakan Isi

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Kesesuaian materi dengan KI dan KD</b>					
1.	Materi modul sesuai dengan silabus mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	✓			
2.	Materi modul mencerminkan implementasi KI 1- KI 3		✓		
3.	Materi modul sesuai dengan kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	✓			
4.	Materi modul mampu mencapai indikator-indikator kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	✓			
<b>Keakuratan Materi</b>					
5.	Konsep dan definisi yang disajikan tidak menimbulkan banyak tafsir dan sesuai	✓			
6.	Fakta dan data yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien.	✓			

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
7.	Gambar, diagram, dan ilustrasi yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien	✓			
8.	Istilah-istilah teknis sesuai dengan kelaziman yang berlaku di bidang/ilmu Boga.	✓			
<b>Kemutakhiran Materi</b>					
9.	Materi yang disajikan aktual yaitu sesuai dengan perkembangan keilmuan Boga		✓		
10.	Gambar, diagram dan ilustrasi aktual	✓			
11.	Contoh-contoh yang diberikan akurat dan sesuai	✓			

### B. Aspek Kelayakan Penyajian

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Teknik Penyajian</b>					
12.	Penyajian modul disajikan secara runtun	✓			
13.	Terdapat uraian tentang apa yang akan dicapai peserta didik membangkitkan motivasi belajar.		✓		
14.	Di dalam modul terdapat contoh untuk menunjang kejelasan materi	✓			
15.	Terdapat tugas, soal dan lembar kerja peserta didik yang dapat melatih kemampuan siswa.	✓			
<b>Pendukung Penyajian</b>					
16.	Pada awal modul berisi prasyarat dan petunjuk penggunaan modul.	✓			
17.	Terdapat glosarium berisi istilah-istilah penting dalam teks	✓			
18.	Daftar Pustaka yang digunakan sebagai bahan rujukan dalam penulisan modul sesuai	✓			
19.	Rangkuman yang dinyatakan dengan kalimat ringkas dan jelas.	✓			

### C. Aspek Penilaian Bahasa

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
<b>Lugas</b>					
20.	Kalimat yang dipakai mewakili isi pesan atau informasi yang ingin disampaikan dengan tetap mengikuti tata kalimat Bahasa Indonesia.	✓			
21.	Kalimat yang dipakai sederhana dan langsung ke sasaran.	✓			

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS
22.	Istilah yang digunakan sesuai dengan Kamus Besar Bahasa Indonesia atau istilah teknis yang telah baku digunakan dalam Boga.	✓			
<b>Kesesuaian Dengan Kaidah Bahasa Indonesia</b>					
23.	Tata kalimat yang digunakan untuk menyampaikan pesan mengacu kepada kaidah tata Bahasa Indonesia yang baik dan benar.	✓			
24.	Ejaan yang digunakan mengacu kepada pedoman Ejaan Yang Disempurnakan.	✓			
25.	Konsistensi penggunaan istilah yang sesuai	✓			

**Saran/revisi**

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

**Kesimpulan**

Modul Pembelajaran Sambal Pada Masakan Indonesia dinyatakan :

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

Klaten, Maret 2016  
Validator,



Sri Haryati S.Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

# **LAMPIRAN 5**

Hasil Uji Coba Kelayakan Modul

Tabel Uji Kelayakan Modul Pada Siswa Skala Besar

Butir	UJI SKALA BESAR																																			
	Responden																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
1	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3		
2	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3		
3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3		
4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3		
5	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4		
6	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4		
7	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3		
8	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4		
9	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3		
10	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4		
11	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3		
12	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	
13	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	
14	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	
15	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4
16	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3
17	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3
19	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3
21	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3
22	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4

<b>23</b>	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	
<b>24</b>	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	
<b>25</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	
<b>26</b>	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4		
<b>27</b>	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	
<b>28</b>	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	
<b>29</b>	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4
<b>30</b>	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4
<b>31</b>	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4
<b>Jumlah</b>	115	113	109	114	106	109	115	115	110	112	105	112	105	101	100	105	106	108	108	115	110	101	98	106	106	110	99	104	114	101	116	111	105	107
<b>Rerata</b>	3,7	3,6	3,5	3,7	3,4	3,5	3,7	3,7	3,5	3,6	3,4	3,6	3,4	3,3	3,2	3,4	3,4	3,5	3,5	3,7	3,5	3,3	3,2	3,4	3,4	3,5	3,2	3,4	3,7	3,3	3,7	3,6	3,4	3,5

Tabel Uji Kelayakan Modul Pada Siswa Skala Besar

No Butir	Aspek Tampilan Modul																																	
	Responden																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
<b>1</b>	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3
<b>2</b>	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	
<b>3</b>	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	
<b>4</b>	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4		
<b>5</b>	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	
<b>6</b>	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	
<b>7</b>	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	
<b>8</b>	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	
<b>9</b>	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	
<b>10</b>	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	
<b>11</b>	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	
<b>Jumlah</b>	41	42	38	40	39	40	42	42	42	43	41	40	37	36	36	37	37	37	38	41	41	37	36	38	39	43	34	37	44	38	40	43	39	37
<b>Rerata</b>	3,7	3,8	3,5	3,6	3,5	3,6	3,8	3,8	3,8	3,9	3,7	3,6	3,4	3,3	3,3	3,4	3,4	3,4	3,5	3,7	3,7	3,4	3,3	3,5	3,5	3,9	3,1	3,4	4,0	3,5	3,6	3,9	3,5	3,4

ASPEK KARAKTERISTIK MODUL																																							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34						
3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4			
4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4				
3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3		
3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	
3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	
4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	
4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3
36	34	35	37	32	34	36	36	34	35	33	35	35	31	34	35	33	35	33	36	33	30	30	34	33	32	32	32	35	30	38	31	32	33	33	33	33	33	33	
3,6	3,4	3,5	3,7	3,2	3,4	3,6	3,6	3,4	3,5	3,3	3,5	3,5	3,1	3,4	3,5	3,3	3,5	3,3	3,6	3,3	3	3	3,4	3,3	3,2	3,2	3,2	3,5	3	3,8	3,1	3,2	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3		

aspek Manfaat Modul

No Butir	ASPEK MANFAAT MODUL																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
<b>22</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	
<b>23</b>	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	
<b>24</b>	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	
<b>25</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
<b>26</b>	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	
<b>27</b>	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	
<b>28</b>	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3
<b>29</b>	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4
<b>30</b>	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4
<b>31</b>	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
<b>Jumlah</b>	38	37	36	37	35	35	37	37	34	34	31	37	33	34	30	33	36	36	37	38	36	34	32	34	34	35	33	35	35	33	38	37	34	37	
<b>Rerata</b>	3,8	3,7	3,6	3,7	3,5	3,5	3,7	3,7	3,4	3,4	3,1	3,7	3,3	3,4	3	3,3	3,6	3,6	3,7	3,8	3,6	3,4	3,2	3,4	3,4	3,5	3,3	3,5	3,5	3,3	3,8	3,7	3,4	3,7	

### A. Aspek Kelayakan Isi

No	Indikator Penilaian	skor	
		Dosen	Guru
1.	Materi modul sesuai dengan silabus mata pelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	3	4
2.	Materi modul mencerminkan implementasi KI 1-KI 3	3	3
3.	Materi modul sesuai dengan kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	4	4
4.	Materi modul mampu mencapai indikator-indikator kompetensi dasar Boga Dasar di SMK Negeri 3 Klaten	4	4
5.	Konsep dan definisi yang disajikan tidak menimbulkan banyak tafsir dan sesuai	4	4
6.	Fakta dan data yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien.	4	4
7.	Gambar, diagram, dan ilustrasi yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien	4	4
8.	Istilah-istilah teknis sesuai dengan kelaziman yang berlaku di bidang/ilmu Boga.	4	4
9.	Materi yang disajikan aktual yaitu sesuai dengan perkembangan keilmuan Boga	3	3
10.	Gambar, diagram dan ilustrasi aktual	3	4
11.	Contoh-contoh yang diberikan akurat dan sesuai	3	4
	Jumlah Skor Penilaian	39	42
	Rata-rata Skor Penilaian	3,55	3,82

### B. Aspek Kelayakan Penyajian

12.	Penyajian modul disajikan secara runtun	3	4
13.	Terdapat uraian tentang apa yang akan dicapai peserta didik membangkitkan motivasi belajar.	3	3
14.	Di dalam modul terdapat contoh untuk menunjang kejelasan materi	3	4
15.	Terdapat tugas, soal dan lembar kerja peserta didik yang dapat melatih kemampuan siswa.	4	4
16.	Pada awal modul berisi prasyarat dan petunjuk penggunaan modul.	3	4
17.	Terdapat glosarium berisi istilah-istilah penting dalam teks	3	4
18.	Daftar Pustaka yang digunakan sebagai bahan rujukan dalam penulisan modul sesuai	3	4
19.	Rangkuman yang dinyatakan dengan kalimat ringkas dan jelas.	3	4
	Jumlah Skor Penilaian	25	31
	Rata-rata Skor Penilaian	3,13	3,88

### c. Aspek Penilaian Bahasa

20.	Kalimat yang dipakai mewakili isi pesan atau informasi yang ingin disampaikan dengan tetap mengikuti tata kalimat Bahasa Indonesia.	3	4
21.	Kalimat yang dipakai sederhana dan langsung ke sasaran.	3	4
22.	Istilah yang digunakan sesuai dengan Kamus Besar Bahasa Indonesia atau istilah teknis yang telah baku digunakan dalam Boga.	3	4
23.	Tata kalimat yang digunakan untuk menyampaikan pesan mengacu kepada kaidah tata Bahasa Indonesia yang baik dan benar.	3	4
24.	Ejaan yang digunakan mengacu kepada pedoman Ejaan Yang Disempurnakan.	3	4
25.	Konsistensi penggunaan istilah yang sesuai	3	4
	Jumlah Skor Penilaian	18	24
	Rata-rata Skor Penilaian	3	4

## HASIL VALIDASI OLEH AHLI MEDIA

### A. Desain Sampul Modul

No	Indikator Penilaian	skor
		Wika Rinawati, M.Pd
1.	Penampilan unsur tata letak pada sampul muka, belakang dan punggung secara harmonis) serta konsisten.	4
2.	Menampilkan pusat pandang ( <i>center point</i> ) yang baik.	4
3.	Komposisi dan ukuran unsur tata letak (judul, pengarang, gambar, logo) proposional seimbang dan seirama.	4
4.	Ukuran huruf judul modul lebih dominan dan proporsional	3
5.	Tidak menggunakan terlalu banyak kombinasi jenis huruf	4
6.	Menggambarkan isi/materi ajar dan mengungkapkan karakter objek	4
7.	Bentuk, warna, ukuran, proporsi obyek sesuai dengan realita.	3
	Jumlah Skor Penilaian	26
	Rata-rata Skor Penilaian	3,71

### B. Desain isi modul

No	Indikator Penilaian	Skor
		Dosen
8.	Penempatan unsur tata letak modul konsisten	4
9.	Pemisah dalam penyajian materi antar paragraf jelas	4
10.	Penempatan unsur tata letak (judul, subjudul, teks, ilustrasi, keterangan gambar, nomor halaman) pada bidang cetak secara proporsional.	4
11.	Spasi antara teks dan ilustrasi sesuai	4
12.	Penempatan judul, angka halaman tidak mengganggu pemahaman.	4
13.	Penempatan ilustrasi dan keterangan gambar tidak mengganggu pemahaman.	4
14.	Lebar susunan teks normal	4
15.	Spasi antar baris susunan teks normal	4
16.	Spasi antar huruf ( <i>learning</i> ) normal.	4
17.	Bentuk akurat dan proporsional sesuai dengan kenyataan	4

18.	Penyajian keseluruhan ilustrasi serasi	4
	Jumlah Skor Penilaian	44
	Rata-rata Skor Penilaian	4

**Tabel Uji Coba Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Validasi Ahli Materi**

No Butir	Responden	
	Dr. Marwanti, M.Pd	Sri Haryati S.Pd
<b>Butir 1</b>	3	4
<b>Butir 2</b>	3	3
<b>Butir 3</b>	4	4
<b>Butir 4</b>	4	4
<b>Butir 5</b>	4	4
<b>Butir 6</b>	4	4
<b>Butir 7</b>	4	4
<b>Butir 8</b>	4	4
<b>Butir 9</b>	3	3
<b>Butir 10</b>	3	4
<b>Butir 11</b>	3	4
<b>Butir 12</b>	3	4
<b>Butir 13</b>	3	3
<b>Butir 14</b>	3	4
<b>Butir 15</b>	4	4
<b>Butir 16</b>	3	4
<b>Butir 17</b>	3	4
<b>Butir 18</b>	3	4
<b>Butir 19</b>	3	4
<b>Butir 20</b>	3	4
<b>Butir 21</b>	3	4
<b>Butir 22</b>	3	4
<b>Butir 23</b>	3	4
<b>Butir 24</b>	3	4
<b>Butir 25</b>	3	4
<b>Total</b>	82	97
<b>Jumlah</b>	179	
<b>Rerata</b>	3,28	3,88

**1. Data Hasil Perhitungan Kelayakan Uji Coba Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Validasi Ahli Materi**

Jumlah butir soal : 25  
 Jumlah responden : 2  
 Skor Terendah ideal :  $1 \times 25 = 25$   
 Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 25 = 100$

$$\begin{aligned} Mi &= \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi ideal} + \text{Skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (100+25) \\ &= \frac{1}{2} (125) \\ &= 62,5 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} SDi &= \frac{1}{6} (\text{Skor tertinggi ideal} - \text{Skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (100-25) \\ &= \frac{1}{6} (75) \\ &= 12,5 \end{aligned}$$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; Mi + 1,5</math> (SDi)  (12,5)  18,75</p> <p><math>= X &gt; 62,5 + 1,5</math>  <math>= X &gt; 62,5 + 18,75</math>  <math>= X &gt; 81,25</math> <math>= X &gt; 81,3</math></p>	<p>Layak = <math>Mi &lt; X &lt; Mi + 1,5</math> (SDi)  + 1,5 (12,5)  + 18,75</p> <p><math>= 62,5 &lt; X &lt; 62,5 + 1,5</math>  <math>= 62,5 &lt; X &lt; 62,5 + 18,75</math>  <math>= 62,5 &lt; X &lt; 81,25</math> <math>= 62,5 &lt; X &lt; 81,3</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>Mi - 1,5</math> (SDi) &lt; X &lt; Mi  &lt; X &lt; 62,5  &lt; 62,5</p> <p><math>= 62,5 - 1,5</math> (12,5)  <math>= 62,5 - 18,75 &lt; X</math>  <math>= 43,75 &lt; X &lt; 62,5</math> <math>= 43,8 &lt; X &lt; 62,5</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = X &lt; Mi - 1,5 (SDi)  1,5 (12,5)  18,75</p> <p><math>= X &lt; 62,5 - 1,5</math>  <math>= X &lt; 62,5 - 18,75</math>  <math>= X &lt; 43,75</math> <math>= X &lt; 43,8</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
81,4 keatas	Sangat Layak	2	100%
62,6 – 81,3	Layak	0	0%
43,9 – 62,5	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 43,8	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		2	100%

**Tabel Uji Coba Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Validasi Ahli Media**

No Butir	Responden
	Wika Rinawati, M.Pd
Butir 1	4
Butir 2	4
Butir 3	4
Butir 4	3
Butir 5	4
Butir 6	4
Butir 7	3
Butir 8	4
Butir 9	4
Butir 10	4
Butir 11	4
Butir 12	4
Butir 13	4
Butir 14	4
Butir 15	4
Butir 16	4
Butir 17	4
Butir 18	4
Total	70

**2. Data Hasil Perhitungan Kelayakan Uji Coba Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Berdasarkan Validasi Ahli Media**

Jumlah butir soal : 18  
 Jumlah responden : 1  
 Skor Terendah ideal :  $1 \times 18 = 18$   
 Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 18 = 72$   
 X : 70

$$\begin{aligned} Mi &= \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi ideal} + \text{Skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (72+18) \\ &= \frac{1}{2} (90) \\ &= 45 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} SDi &= \frac{1}{6} (\text{Skor tertinggi ideal} - \text{Skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (72-18) \\ &= \frac{1}{6} (54) \\ &= 9 \end{aligned}$$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; Mi + 1,5</math> (SDi)</p> <p>= <math>X &gt; 45 + 1,5</math> (9)  = <math>X &gt; 45 + 13,5</math>  = <math>X &gt; 58,5</math>  = <math>X &gt; 58,5</math></p>	<p>Layak = <math>Mi &lt; X &lt; Mi + 1,5</math> (SDi)</p> <p>= <math>45 &lt; X &lt; 45 + 1,5</math> (9)  = <math>45 &lt; X &lt; 45 + 13,5</math>  = <math>45 &lt; X &lt; 58,5</math>  = <math>45 &lt; X &lt; 58,5</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>Mi - 1,5</math> (SDi) <math>&lt; X &lt; Mi</math></p> <p>= <math>45 - 1,5</math> (9) <math>&lt; X &lt; 45</math>  = <math>45 - 13,5 &lt; X &lt; 45</math>  = <math>31,5 &lt; X &lt; 45</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = <math>X &lt; Mi - 1,5</math> (SDi)</p> <p>= <math>X &lt; 45 - 1,5</math> (9)  = <math>X &lt; 45 - 13,5</math>  = <math>X &lt; 31,5</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
58,6 keatas	Sangat Layak	1	100%
46 – 58,5	Layak	0	0%
31,6 – 45	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 31,5	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		1	100%

### 3. Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan

#### Indonesia Berdasarkan Aspek Tampilan Modul

Jumlah butir soal : 11  
Jumlah responden : 34  
Skor Terendah ideal :  $1 \times 11 = 11$   
Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 11 = 44$

$$\begin{aligned}
Mi &= \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi ideal} + \text{Skor terendah ideal}) \\
&= \frac{1}{2} (44+11) \\
&= \frac{1}{2} (55) \\
&= 27,5
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
SDi &= \frac{1}{6} (\text{Skor tertinggi ideal} - \text{Skor terendah ideal}) \\
&= \frac{1}{6} (44-11) \\
&= \frac{1}{6} (33) \\
&= 5,5
\end{aligned}$$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; Mi + 1,5</math> (SDi) <math>= X &gt; 27,5 + 1,5</math> (5,5) <math>= X &gt; 27,5 + 8,25</math> <math>= X &gt; 35,75</math> <math>= X &gt; 35,8</math></p>	<p>Layak = <math>Mi &lt; X &lt; Mi + 1,5</math> (SDi) <math>= 27,5 &lt; X &lt; 27,5 + 1,5</math> (5,5) <math>= 27,5 &lt; X &lt; 27,5 + 8,25</math> <math>= 27,5 &lt; X &lt; 35,75</math> <math>= 27,5 &lt; X &lt; 35,8</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>Mi - 1,5</math> (SDi) <math>&lt; X &lt; Mi</math> <math>= 27,5 - 1,5</math> (5,5) <math>&lt; X &lt; 27,5</math> <math>= 27,5 - 8,25 &lt; X &lt; 27,5</math> <math>= 19,25 &lt; X &lt; 27,5</math> <math>= 19,3 &lt; X &lt; 27,5</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = <math>X &lt; Mi - 1,5</math> (SDi) <math>= X &lt; 27,5 - 1,5</math> (5,5) <math>= X &lt; 27,5 - 8,25</math> <math>= X &lt; 19,25</math> <math>= X &lt; 19,3</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
35,9 keatas	Sangat Layak	33	97,06%
27,6 – 35,8	Layak	1	2,94%
19,4 – 27,5	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 19,3	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

#### 4. Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan

##### Indonesia Berdasarkan Aspek Karakteristik Modul

Jumlah butir soal : 10  
 Jumlah responden : 34  
 Skor Terendah ideal :  $1 \times 10 = 10$   
 Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 10 = 40$

Mi =  $\frac{1}{2}$  (Skor tertinggi ideal + Skor terendah ideal)  
 $= \frac{1}{2} (40+10)$   
 $= \frac{1}{2} (50)$   
 $= 25$

SDi =  $\frac{1}{6}$  (Skor tertinggi ideal - Skor terendah ideal)  
 $= \frac{1}{6} (40-10)$   
 $= \frac{1}{6} (30)$   
 $= 5$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; M_i + 1,5</math> (SDi)</p> <p><math>= X &gt; 25 + 1,5</math> (5)  <math>= X &gt; 25 + 7,5</math>  <math>= X &gt; 32,5</math></p>	<p>Layak = <math>M_i &lt; X &lt; M_i + 1,5</math> (SDi)</p> <p><math>= 25 &lt; X &lt; 25 + 1,5</math> (5)  <math>= 25 &lt; X &lt; 25 + 7,5</math>  <math>= 25 &lt; X &lt; 32,5</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>M_i - 1,5</math> (SDi) <math>&lt; X &lt; M_i</math></p> <p><math>= 25 - 1,5</math> (5) <math>&lt; X &lt; 25</math>  <math>= 25 - 7,5 &lt; X &lt; 25</math>  <math>= 17,5 &lt; X &lt; 25</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = <math>X &lt; M_i - 1,5</math> (SDi)</p> <p><math>= X &lt; 25 - 1,5</math>  <math>= X &lt; 25 - 7,5</math>  <math>= X &lt; 17,5</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
32,6 keatas	Sangat Layak	24	70,59%
26 – 32,5	Layak	10	29,41%
17,6 – 25	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 17,5	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

## 5. Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan

### Indonesia Berdasarkan Aspek Manfaat Modul

Jumlah butir soal : 10  
 Jumlah responden : 34  
 Skor Terendah ideal :  $1 \times 10 = 10$   
 Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 10 = 40$

$$\begin{aligned}
 M_i &= \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi ideal} + \text{Skor terendah ideal}) \\
 &= \frac{1}{2} (40+10) \\
 &= \frac{1}{2} (50) \\
 &= 25
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 SD_i &= \frac{1}{6} (\text{Skor tertinggi ideal} - \text{Skor terendah ideal}) \\
 &= \frac{1}{6} (40-10) \\
 &= \frac{1}{6} (30) \\
 &= 5
 \end{aligned}$$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; Mi + 1,5</math> (SDi)</p> <p>= <math>X &gt; 25 + 1,5</math> (5) = <math>X &gt; 25 + 7,5</math> = <math>X &gt; 32,5</math></p>	<p>Layak = <math>Mi &lt; X &lt; Mi + 1,5</math> (SDi)</p> <p>= <math>25 &lt; X &lt; 25 + 1,5</math> (5) = <math>25 &lt; X &lt; 25 + 7,5</math> = <math>25 &lt; X &lt; 32,5</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>Mi - 1,5</math> (SDi) <math>&lt; X &lt; Mi</math></p> <p>= <math>25 - 1,5</math> (5) <math>&lt; X &lt; 25</math></p> <p>= <math>25 - 7,5 &lt; X &lt; 25</math></p> <p>= <math>17,5 &lt; X &lt; 25</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = <math>X &lt; Mi - 1,5</math> (SDi)</p> <p>= <math>X &lt; 25 - 1,5</math> (5) = <math>X &lt; 25 - 7,5</math> = <math>X &lt; 17,5</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
32,6 keatas	Sangat Layak	31	91,2%
26 – 32,5	Layak	3	8,82%
17,6 – 25	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 17,5	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

Data Hasil Perhitungan Uji Kelayakan Modul Sambal Pada Masakan Indonesia

Berdasarkan Aspek Keseluruhan

Jumlah butir soal : 31  
 Jumlah responden : 34  
 Skor Terendah ideal :  $1 \times 31 = 31$   
 Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 31 = 124$

Mi =  $\frac{1}{2}$  (Skor tertinggi ideal + Skor terendah ideal)  
 =  $\frac{1}{2}$  (124+31)  
 =  $\frac{1}{2}$  (155)  
 = 77,5

SDi =  $\frac{1}{6}$  (Skor tertinggi ideal - Skor terendah ideal)  
 =  $\frac{1}{6}$  (124-31)

$$= 1/6 (93)$$

$$= 15,5$$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; M_i + 1,5</math> (SDi) (15,5)</p> <p><math>= X &gt; 77,5 + 1,5</math></p> <p><math>= X &gt; 77,5 + 23,25</math></p> <p><math>= X &gt; 100,75</math></p> <p><math>= X &gt; 100,8</math></p>	<p>Layak = <math>M_i &lt; X &lt; M_i + 1,5</math> (SDi) <math>+ 1,5</math> (15,5) <math>+ 23,25</math></p> <p><math>= 77,5 &lt; X &lt; 77,5 + 1,5</math></p> <p><math>= 77,5 &lt; X &lt; 77,5 + 23,25</math></p> <p><math>= 77,5 &lt; X &lt; 100,77</math></p> <p><math>= 77,5 &lt; X &lt; 100,8</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>M_i - 1,5</math> (SDi) <math>&lt; X &lt; M_i</math> <math>&lt; X &lt; 77,5</math> <math>&lt; 77,5</math></p> <p><math>= 77,5 - 1,5</math> (15,5)</p> <p><math>= 77,5 - 23,25 &lt; X &lt; 77,5</math></p> <p><math>= 54,25 &lt; X &lt; 77,5</math></p> <p><math>= 54,3 &lt; X &lt; 77,5</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = <math>X &lt; M_i - 1,5</math> (SDi) <math>1,5</math> (15,5) <math>23,25</math></p> <p><math>= X &lt; 77,5 - 1,5</math></p> <p><math>= X &lt; 77,5 - 23,25</math></p> <p><math>= X &lt; 54,25</math></p> <p><math>= X &lt; 54,3</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
100,9 keatas	Sangat Layak	31	91,2%
77,6 – 100,8	Layak	3	8,82%
54,4 – 77,5	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 54,3	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		34	100%

## 6. Data Hasil Perhitungan Kelayakan Uji Coba Modul Sambal Pada Masakan Indonesia Skala Kecil

Jumlah butir soal : 31  
Jumlah responden : 9

Skor Terendah ideal :  $1 \times 31 = 31$   
 Skor Tertinggi ideal :  $4 \times 31 = 124$

$$\begin{aligned} Mi &= \frac{1}{2} (\text{Skor tertinggi ideal} + \text{Skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (124+31) \\ &= \frac{1}{2} (155) \\ &= 77,5 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} SDi &= \frac{1}{6} (\text{Skor tertinggi ideal} - \text{Skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (124-31) \\ &= \frac{1}{6} (93) \\ &= 15,5 \end{aligned}$$

<p>Sangat Layak = <math>X &gt; Mi + 1,5</math> (SDi)  (15,5)  <math>= X &gt; 77,5 + 1,5</math>  <math>= X &gt; 77,5 + 23,25</math> <math>= X &gt; 100,75</math> <math>= X &gt; 100,8</math></p>	<p>Layak = <math>Mi &lt; X &lt; Mi + 1,5</math> (SDi)  <math>= 77,5 &lt; X &lt; 77,5 + 1,5</math> (15,5)  <math>+ 23,25</math>  <math>= 77,5 &lt; X &lt; 100,77</math>  <math>= 77,5 &lt; X &lt; 100,8</math></p>
<p>Tidak Layak = <math>Mi - 1,5</math> (SDi) <math>&lt; X &lt; Mi</math>  <math>= 77,5 - 1,5</math> (15,5)  <math>&lt; X &lt; 77,5</math>  <math>= 77,5 - 23,25 &lt; X &lt; 77,5</math>  <math>= 54,25 &lt; X &lt; 77,5</math> <math>= 54,3 &lt; X &lt; 77,5</math></p>	<p>Sangat Tidak Layak = <math>X &lt; Mi - 1,5</math> (SDi)  <math>= X &lt; 77,5 - 1,5</math> (15,5)  <math>= X &lt; 77,5 - 23,25</math>  <math>= X &lt; 54,25</math> <math>= X &lt; 54,3</math></p>

Interval Skor	Kategori	Frekuensi	Presentase
100,9 keatas	Sangat Layak	9	100%
77,6 – 100,8	Layak	0	0%
54,4 – 77,5	Tidak Layak	0	0%
Dibawah 54,3	Sangat Tidak Layak	0	0%
<b>Jumlah</b>		9	100%

# **LAMPIRAN 6**

## Surat Ijin Penelitian



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Nomor : 0228/H34/PL/2016

15 Februari 2016

Lamp. : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Badan Kesatuan Bangsa dan Perlindungan Masyarakat (Kesbanglinmas) DIY
- 2 . Gubernur Provinsi Jawa Tengah c.q. Ka. Bappeda Provinsi Jawa Tengah
- 3 . Bupati Kabupaten Klaten c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Klaten
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi Jawa Tengah
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Klaten
- 6 . Direktur SMK Negeri 3 Klaten

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengembangan Modul Makanan Indonesia Sebagai Suplement Pembelajaran Boga Dasar bagi Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Klaten, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Lisari Nuryuneni	12511244034	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 3 Klaten

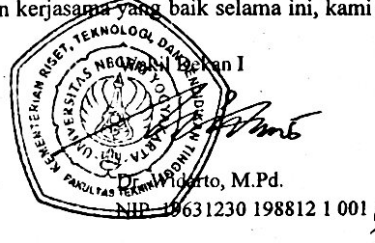
Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Dr. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP : 19600808 198403 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Meret 2016 s/d selesai.

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



Tembusan :  
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233  
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 18 Februari 2016

Nomor : 074/476/Kesbangpol/2015  
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth :  
Gubernur Jawa Tengah  
Up. Kepala Badan Penanaman Modal Daerah  
Provinsi Jawa Tengah  
Di  
SEMARANG

Memperhatikan surat :

Dari : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta  
Nomor : 0228/H34/PL/2016  
Tanggal : 15 Februari 2016  
Perihal : Permohonan Ijin Riset

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : **"PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA SEBAGAI SUPLEMEN PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN"**, kepada:

Nama : LISARI NURYUNENI  
NIM : 12511244034  
No. HP/Identitas : 087839196894/No.KTP.3404134902950002  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta  
Lokasi Penelitian : SMK N 3 KLATEN  
Waktu Penelitian : 17 Februari 2016 s.d 30 April 2016

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.

a.n. KEPALA  
BADAN KESBANGPOL  
KABID. PELAYANAN KEPADA MASYARAKAT



Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan);
2. Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH  
BADAN PENANAMAN MODAL DAERAH**

Alamat : Jl. Mgr. Soegiopranoto No. 1 Telepon : (024) 3547091 – 3547438 – 3541487  
Fax : (024) 3549560 E-mail : [bpmd@jatengprov.go.id](mailto:bpmd@jatengprov.go.id) <http://bpmd.jatengprov.go.id>  
Semarang - 50131

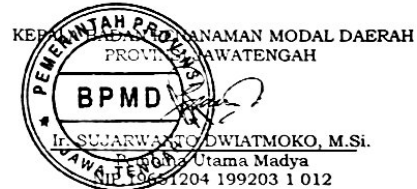
Semarang, 19 Februari 2016

Nomor : 070/1122/2016  
Sifat : Biasa  
Lampiran : 1 (Satu) Berkas  
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepada  
Yth. Bupati Klaten  
u.p. Kepala Kantor Kesbangpol  
Kab. Klaten

Dalam rangka memperlancar pelaksanaan kegiatan penelitian bersama ini terlampir disampaikan Penelitian Nomor 070/0378/04.5/2016 Tanggal 19 Februari 2016 atas nama LISARI NURYUNENI dengan judul proposal PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN, untuk dapat ditindaklanjuti.

Demikian untuk menjadi maklum dan terimakasih.



Tembusan :

1. Gubernur Jawa Tengah;
2. Kepala Badan Kesbangpol dan Linmas Provinsi Jawa Tengah;
3. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta;
4. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Sdr. LISARI NURYUNENI.



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH**  
**BADAN PENANAMAN MODAL DAERAH**

Alamat : Jl. Mgr. Soegiopranoto No. 1 Telepon : (024) 3547091 – 3547438 – 3541487  
Fax : (024) 3549560 E-mail : [bpmd@jatengprov.go.id](mailto:bpmd@jatengprov.go.id) <http://bpmd.jatengprov.go.id>  
Semarang - 50131

**REKOMENDASI PENELITIAN**

NOMOR : 070/0378/04.5/2016

- Dasar** :
1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 07 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian;
  2. Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 74 Tahun 2012 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Pelayanan Terpadu Satu Pintu Pada Badan Penanaman Modal Daerah Provinsi Jawa Tengah;
  3. Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 22 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 67 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa Tengah.
- Memperhatikan** : Surat Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor. 074/476/Kesbangpol/2016 tanggal 18 Februari 2016 Perihal : Rekomendasi Penelitian.

Kepala Badan Penanaman Modal Daerah Provinsi Jawa Tengah, memberikan rekomendasi kepada :

1. Nama : LISARI NURYUNENI
2. Alamat : PISANGAN RT 07/RW 16, KEL. TRIDADI, KEC. SLEMAN, KAB. SLEMAN, PROV. DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
3. Pekerjaan : MAHASISWA

**Untuk** : Melakukan Penelitian dengan rincian sebagai berikut :

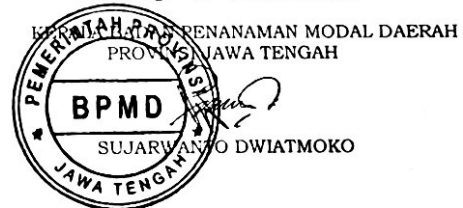
- a. Judul Proposal : PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3 KLATEN
- b. Tempat / Lokasi : SMK Negeri 3 Klaten, GAYAMPRIK, KLATEN SELATAN, KLATEN
- c. Bidang Penelitian : PENDIDIKAN
- d. Waktu Penelitian : 19-02-2016 s.d. 30-04-2016
- e. Penanggung Jawab : Dr. Kokom Komariah, M.Pd
- f. Status Penelitian : Baru
- g. Anggota Peneliti : -
- h. Nama Lembaga : UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Ketentuan yang harus ditaati adalah :

- a. Sebelum melakukan kegiatan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat setempat / Lembaga swasta yang akan di jadikan obyek lokasi;
- b. Pelaksanaan kegiatan dimaksud tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan;
- c. Setelah pelaksanaan kegiatan dimaksud selesai supaya menyerahkan hasilnya kepada Kepala Badan Penanaman Modal Daerah Provinsi Jawa Tengah;
- d. Apabila masa berlaku Surat Rekomendasi ini sudah berakhir, sedang pelaksanaan kegiatan belum selesai, perpanjangan waktu harus diajukan kepada instansi pemohon dengan menyertakan hasil penelitian sebelumnya;
- e. Surat rekomendasi ini dapat diubah apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan dan akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Semarang, 19 Februari 2016





**PEMERINTAH KABUPATEN KLATEN  
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH  
(BAPPEDA)**

Jl. Pemuda No. 294 Gedung Pemda II Lt. 2 Telp. (0272)321046 Psw 314-318 Faks 328730  
KLATEN 57424

Nomor : 072/157/II/09  
Lampiran : -  
Perihal : Ijin Penelitian

Klaten, 23 Februari 2016  
Kepada Yth.  
Ka. SMK Negeri 3 Klaten  
Di -

**KLATEN**

Menunjuk Surat dari Wakil Dekan I Fakultas Teknik UNY Nomor 0228/H34/PL/2016 Tanggal 15 Februari 2016 Perihal Permohonan ijin Penelitian, dengan hormat kami beritahukan bahwa di Sekolah yang Saudara pimpin akan dilaksanakan Penelitian oleh :

Nama : Lisari Nuryuneni  
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta  
Pekerjaan : Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta  
Penanggungjawab : Dr. Widarto, M.Pd.  
Judul/Topik : Pengembangan Modul Masakan Indonesia Sebagai Suplement Pembelajaran Boga Dasar bagi Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Klaten  
Jangka Waktu : 3 Bulan (23 Februari s/d 23 Mei 2016)  
Catatan : Menyerahkan Hasil Penelitian Berupa **Hard Copy** Dan **Soft Copy** Ke Bidang PEPP/ Litbang BAPPEDA Kabupaten Klaten

Demikian atas kerjasama yang baik selama ini kami ucapkan terima kasih

n. BUPATI KLATEN  
Kepala BAPPEDA  
Dib. Kepala Bidang PEPP



Murul Bariyah, SH. M.Si  
Pembina  
NIP 195910271987032003

**Tembusan** disampaikan Kepada Yth :

1. Ka. Kantor Kesbangpol Kab. Klaten
2. Ka. Dinas Pendidikan Kab. Klaten
3. Wakil Dekan I UNY
4. Yang bersangkutan
5. Arsip



**PEMERINTAH KABUPATEN KLATEN  
DINAS PENDIDIKAN  
S M K NEGERI 3 KLATEN**



Jln. Merbabu No. 11, Klaten Telp./Fax (0272) 321270/ 329039

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 070 / 130.5 / 13

Yang bertanda tangan di bawah ini :

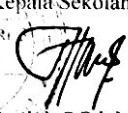
Nama : Martini, S.Pd., M.Pd  
NIP : 19640324 199003 2 004  
Jabatan : Kepala Sekolah  
Unit Kerja : SMK Negeri 3 Klaten

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : LISARI NURYUNENI  
No. Mhs : 12511244034  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga SI  
Universitas Negeri Yogyakarta

Telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 3 Klaten dari tgl 23 Februari 2016 s/d 23 Mei 2016 dalam rangka penulisan skripsi dengan judul “ **Pengembangan Modul Masakan Indonesia sebagai Suplement Pembelajaran Boga Dasar bagi Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Klaten**”

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan semestinya.

Klaten, 15 April 2016  
Kepala Sekolah  
  
Martini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19640324 199003 2 004

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Bapak/Ibu .....  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga  
di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Lisari Nuryuneni  
NIM : 12511244034  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA  
SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA  
DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3  
KLATEN

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

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

Yogyakarta, Maret 2016

Pemohon,



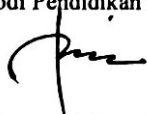
Lisari Nuryuneni

NIM.12511244034

Mengetahui,

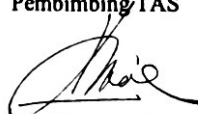
Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Pembimbing TAS



Dr. Mutiara Nugraheni

NIP.19770131 200212 2 001



Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NIP.19600808 198403 2 002

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Marwanti, M.Pd  
NIP : 19570313 198303 2 001  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga


Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Lisari Nuryuneni  
NIM : 12511244034  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA  
SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA  
DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3  
KLATEN

Selanjutnya dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan dengan perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.
- Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2016

  
Validator  
**Dr. Marwanti, M.Pd**

NIP. 19570313 198303 2 001

Catatan:  Beri Tanda

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd  
NIP : 19760424 200112 2002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

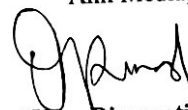
Nama : Lisari Nuryuneni  
NIM : 12511244034  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : PENGEMBANGAN MODUL MASAKAN INDONESIA  
SEBAGAI SUPLEMENT PEMBELAJARAN BOGA  
DASAR BAGI SISWA KELAS X SMK NEGERI 3  
KLATEN

Selanjutnya dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan dengan perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2016  
Ahli Media,



**Wika Rinawati, M.Pd**

NIP. 19760424 200112 2002

Catatan:  Beri Tanda ✓

# **LAMPIRAN 7**

## Dokumentasi Penelitian

## Dokumentasi Hasil Penelitian





