

**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *INQUIRY* UNTUK MENINGKATKAN
HASIL BELAJAR DAN SIKAP SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS
X-JBG-3 SMK N 4 YOGYAKARTA**

LAPORAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh:
Arief Endarti
12511241033

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

PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *INQUIRY* UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR DAN SIKAP SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X-JBG-3 SMK N 4 YOGYAKARTA

Oleh
Arief Endarti
12511241033

ABSTRAK

Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran teori sekaligus praktikum pada kelas X SMK jurusan Jasa Boga. Mata pelajaran ini seharusnya memberikan kesempatan siswa untuk aktif sesuai dengan yang dirancangkan pada kurikulum 2013. Namun demikian pembelajaran teori di Boga Dasar kelas X-JBG-3 di SMK Negeri 4 Yogyakarta masing sering menggunakan metode pembelajaran konvensional. Imbasnya, hasil belajar mata pelajaran Boga Dasar masih belum mencapai target ketuntasan yang telah ditentukan dan sikap siswa dalam pembelajaran tidak nampak. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui penerapan metode pembelajaran inkuiri, (2) meningkatkan hasil belajar Boga Dasar dan (3) sikap siswa kelas X-JBG-3 di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiri.

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 4 dan 11 februari 2016 dengan menggunakan jenis penelitian tindakan kelas (PTK) model Kemmis dan Taggart. Subjek penelitian adalah siswa kelas X-JBG-3 SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan jumlah siswa ada 32 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan tes, pengamatan dan dokumentasi. Uji validitas instrumen menggunakan uji validitas *construck* melalui *expert judgement* dan analisis butir soal dengan menggunakan analisis tingkat kesulitan soal, analisis daya beda serta analisis validitas. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif menggunakan perhitungan skor rata-rata menggunakan bantuan SPSS.

Hasil penelitian: (1) penerapan metode pembelajaran inkuiri dengan tahap mengidentifikasi masalah, merumuskan hipotesis, mengumpulkan data, menganalisis data, menguji hipotesis dan menarik kesimpulan. (2) Hasil belajar menunjukkan adanya peningkatan pada mata pelajaran Boga Dasar siswa kelas X-JBG-3 SMK Negeri 4 Yogyakarta menggunakan metode pembelajaran inkuiri pada siklus I ke siklus II. Hasil belajar siklus I mengalami peningkatan sebesar 22.06% dan pada siklus II mengalami peningkatan sebesar 55.93%. (3) Sikap siswa dalam hal tanggung jawab, Kerjasama, percaya diri, toleransi dan kejujuran memiliki skor rata-rata 89% pada siklus I dan pada siklus II sikap siswa mengalami peningkatan menjadi 94.4%.

Kata Kunci : *Hasil Belajar Boga Dasar, Metode Pembelajaran Inkuiri*

IMPLEMENTATION INQUIRY LEARNING METHOD TO IMPROVE LEARNING OUTCOMES AND ATTITUDE STUDENT ON LESSON BASIC BOGA CLASS X-JBG-3 SMK N 4 YOGYAKARTA

By
Arief Endarti
12511241033

ABSTRACT

Basic Boga is one of the subjects at once practical theory on class X SMK majoring in culinary. This subject should give students the opportunity to live in accordance with the planned curriculum 2013. However, learning theory in the classroom Basic Boga X - JBG - 3 at SMK Negeri 4 Yogyakarta each often using conventional teaching method. Impact, the results of study subjects Basic Boga has yet to reach the target completeness predetermined and attitudes of students in learning is not visible. Therefore , this study aims to (1) determine the implementing inquiry learning method , (2) improve learning outcomes Basic Boga and (3) the attitude of the class X - JBG - 3 at SMK Negeri 4 Yogyakarta using inquiry learning.

This research was conducted on 4 and 11 February 2016 by using classroom action research models Kemmis and Taggart. The subjects were students of class X - JBG - 3 SMK Negeri 4 Yogyakarta there are 32 students. Technique collection data used tests , observation and documentation. Test the validity of the instruments used validity construck through expert judgementt and analysis items using the analysis about the difficulty level , the analysis of different power and validity analysis. Data were analyzed using descriptive analysis of qualitative and quantitative descriptive analysis using average scores calculations using SPSS.

The study result showed that (1) the application method of inquiry learning with stage identify problems, formulate hypotheses, collect data, analyze the data, test hypotheses and draw conclusions. (2) The results of study showed an increase in the subjects Basic Boga class X - JBG - 3 SMK Negeri 4 Yogyakarta using inquiry learning method in the first cycle to the second cycle . The results of the first cycle of learning increased by 22:06 % and the second cycle increased by 55.93 %. (3) The attitude of the students in the classroom in terms of responsibility , cooperation , confidence , tolerance and honesty had an average score of 89 % in the first cycle and the second cycle students' attitudes increased to 94.4 %.

Keywords: Learning Outcomes Basic Boga, Inquiry Learning Method

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *INQUIRY* UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR DAN SIKAP SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X-JBG-3 SMK N 4 YOGYAKARTA

Disusun oleh:

**Arief Endarti
NIM 12511241033**

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

Yogyakarta, April 2016

Mengetahui,

Ketua program Studi

Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si.

NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,

Dosen Pembimbing,

Dr. Kokom Komariah, M.Pd.

19600808 198403 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN *INQUIRY* UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR DAN SIKAP SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X-JBG-3 SMK N 4 YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Arief Endarti

NIM 12511241033

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 2 Mei 2016

Nama Jabatan

Dr. Kokom Komariah

Ketua Penguji/Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
Sekretaris

Dr. Endang Mulyatiningsih
Penguji

TIM PENGUJI

Tanda Tangan

Tanggal

.....
2 Mei 2016

.....
2 Mei 2016

.....
2 Mei 2016

Yogyakarta, Mei 2016

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Wakil dekan I,

Dr. Widarto

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Arief Endarti

NIM : 12511241033

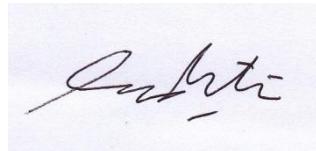
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran *Inquiry* untuk Meningkatkan Hasil
Belajar dan Sikap Siswa pada Mata Pelajaran Boga Dasar
Kelas X-JBG-3 SMK N 4 Yogyakarta

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

Yogyakarta, Mei 2016

Yang menyatakan,



Arief Endarti

NIM 12511241033

Motto dan Persembahan

Motto Hidup:

Cita-cita yang mulia di sisi Allah adalah kebaikan di dunia dan di akhirat.

(Al Hadist)

Keprihatinan, Ketabahan, Kepercayaan diri diikuti usaha dan iman adalah jalan menuju keberhasilan dalam menggapai cita-cita.

(Almh. Ibu Tercinta)

Persembahan:

1. Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu yang bermanfaat.
2. Seluruh keluarga yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan semangat, baik secara moril dan materiel.
3. Seluruh rekan-rekan Pendidikan Teknik Boga angkatan 2012 yang senantiasa mendoakan dan memberi dukungan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagai persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Penerapan Metode Pembelajaran *Inquiry* untuk Meningkatkan Hasil Belajar dan Sikap Siswa pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X-JBG-3 SMK N 4 Yogyakarta" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkennaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

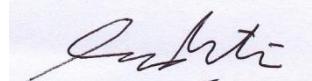
1. Dr. Kokom Komariah, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dra. Marwanti, M.Pd. selaku Validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Pd. selaku ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beresta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
4. Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas negeri Yogyakarta yang telah memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

5. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd selaku Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan bentuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Para guru dan staf SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak 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, April 2016

Penulis,



Arief Endarti

NIM 12511241033

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
MOTTO DAN PERSEMAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	8
1. Metode Pembelajaran	8
a. Metode Pembelajaran Konvensional	8
b. Metode Pembelajaran Inkuiri	9
2. Hasil Belajar	15
3. Mata Pelajaran Boga Dasar	16
B. Kajian Penelitian yang Relevan	24
C. Kerangka Pemikiran	26
D. Hipotesis Tindakan	28
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30

C. Subjek dan Objek Penelitian	30
D. Rancangan Penelitian	31
E. Teknik Pengumpulan Data	31
F. Instrumen Penelitian	32
G. Teknik Analisis Data	36
H. Indikator Keberhasilan	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Prosedur Penelitian	38
B. Hasil Penelitian	40
C. Pembahasan	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	67
B. Implikasi	68
C. Keterbatasan Penelitian	68
D. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Hasil Nilai Tes Siklus I	47
Tabel 2. Perbandingan Pra Siklus dan Post Test Siklus pada siklus I	47
Tabel 3. Hasil Nilai Tes Siklus II	56
Tabel 4. Perbandingan Pra Siklus dan Post Test Siklus pada siklus II	57
Tabel 5. Perbandingan Hasil Siklus I dan Siklus II	64
Tabel 6. Perbandingan Hasil Post Tes Siklus I dan Post Tes siklus II	65
Tabel 7. Perbandingan Keaktifan Siswa pada Siklus I dan II	66

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berpikir	28
Gambar 2. Diagram Perbandingan Pre Tes dan Post Tes Siklus I	48
Gambar 3. Diagram Sikap Siswa Pada Siklus I	49
Gambar 4. Diagram Perbandingan Pre Tes dan Post Tes pada Siklus I	58
Gambar 5. Diagram Sikap Siswa pada Siklus II	59
Gambar 6. Perbandingan Post Tes Siklus I dan Post Tes Siklus II	65
Gambar 7. Diagram Perbandingan Sikap Siswa Siklus I dan II	66

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP/MTs atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama/setara SMP/MTs. SMK sering disebut juga STM (wikipedia: pengertian SMK).

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyebutkan bahwa yang dimaksud dengan pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. Dalam Undang-undang No 20 Tahun 2003 Pasal 3 dijelaskan bahwa Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik, agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang maha Esa, berahlak mulia serta, berilmu, cakap, kreatif , mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Berdasarkan Kurikulum 2013 penyempurnaan pola pikir siswa SMK-MAK pola pembelajaran pasif menjadi pembelajaran aktif-mencari, pembelajaran siswa aktif

mencari semakin diperkuat dengan model pembelajaran pendekatan sains (Permendikbud nomor 70 tahun 2013 KD Standar Kurikulum SMK-MAK).

Sistem pendidikan sering merubah kurikulum untuk menyesuaikan dengan kemajuan teknologi dan menyesuaikan tuntunan di dunia kerja. Ada bermacam-macam kurikulum yang digunakan di sekolah khususnya di SMK, salah satunya yaitu Kurikulum 2013 yang diterapkan di SMKN 4 Yogyakarta. Kurikulum tersebut disesuaikan berdasarkan kebutuhan siswa, dimana siswa diajarkan dan dituntut untuk menjadi manusia yang disiplin, bertanggung jawab, kerjasama, kreatif, inovatif, mempunyai rasa ingin tahu yang tinggi, memiliki tingkat kepercayaan diri dan menghargai akan prestasi.

Di dalam kurikulum 2013, mata pelajaran Boga Dasar termasuk dalam kategori pelajaran dasar yang ada di kelas X. Berdasarkan struktur dan muatan kurikulum yang dikembangkan, mata pelajaran Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran pada jurusan boga dasar yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan tujuan memberikan pengetahuan tentang dasar-dasar pembelajaran boga.

Berdasarkan hasil wawancara dengan mahasiswa PPL di SMK Negeri 4 Yogyakarta tahun 2015 kebanyakan dari proses belajar mengajar mata pelajaran teori di SMK Negeri 4 Yogyakarta menggunakan metode pembelajaran konvensional atau ceramah, sehingga siswa hanya mendengarkan guru penjelasan materi dan tidak ikut aktif dalam pembelajaran. Metode konvensional ini menyebabkan komunikasi dalam pembelajaran menjadi satu arah sehingga siswa menjadi pasif dalam proses belajar mengajar. Kegiatan pembelajaran yang dilakukan di kelas teori menunjukkan bahwa banyak siswa yang kurang memperhatikan materi yang disampaikan, siswa asyik mengobrol, ada yang mengantuk dan banyak yang tidak

bersemangat sehingga materi pelajaran tidak dapat diterima dengan baik. Selain itu karena guru menggunakan metode pembelajaran ceramah / konvensional, yaitu guru hanya membacakan materi pembelajaran, sedangkan siswa mendengarkan penjelasan, mencatat materi dan mengerjakan soal yang diberikan oleh guru. Kondisi seperti itu menjadikan siswa pasif dalam kegiatan pembelajaran. Seharusnya sesuai dengan kurikulum 2013 siswa dituntut aktif dalam proses belajar mengajar sehingga mempunyai kemampuan untuk mengembangkan kreatifitasnya.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di SMK N 4 Yogyakarta nilai-nilai pada Ujian Akhir Semester (UAS) tahun ajaran 2015/2016 dan nilai ulangan harian kelas X-JBG-3 pada mata pelajaran boga dasar nilai siswa cenderung rendah di bawah KKM . Hal ini terjadi karena siswa kelas X masih dalam proses pengenalan pada jurusan tersebut dari yang sebelumnya belum pernah mendapatkan pengetahuan tentang ilmu ke-bogaan di bangku SMP. Pada pembelajaran teori guru masih sering menggunakan metode belajar konvensional.

Untuk mengatasi kelemahan metode pembelajaran konvesional, dapat dilakukan dengan banyak pendekatan metode pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran aktif (*student centered*), salah satunya yaitu sistem pembelajaran Inquiry. Metode inquiry adalah metode yang melibatkan peserta didik dalam proses pengumpulan data dan pengujian hipotesis. Guru membimbing peserta didik untuk menemukan pengertian baru, mengamati perubahan pada praktik uji coba dan memperoleh pengetahuan berdasarkan pengalaman belajar mereka sendiri. Dalam metode inquiry peserta didik belajar secara aktif dan kreatif untuk mencari pengetahuan (Endang Mulyatiningsih, 2011). Metode pembelajaran inkuiri yaitu pembelajaran yang melibatkan siswa dalam proses belajar, dengan

metode ini diharapkan siswa dapat lebih aktif dan dapat memecahkan masalah secara mandiri.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka muncul beberapa masalah penelitian yang berkaitan dengan pembelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 4 Yogyakarta sebagai berikut:

1. Penggunaan metode pembelajaran masih sering menggunakan metode pembelajaran konvensional. Peran guru menjadi dominan dalam proses pembelajaran, sehingga siswa terlihat kurang aktif.
2. Keaktifan siswa dalam proses belajar mengajar masih rendah, kebanyakan siswa kurang aktif sehingga dibutuhkan variasi metode pembelajaran untuk meningkatkan partisipasi aktif siswa.
3. Komunikasi yang masih satu arah dalam proses pembelajaran sehingga siswa menjadi pasif dalam proses belajar mengajar.
4. Nilai-nilai hasil belajar Boga Dasar siswa kelas X SMKN 4 Yogyakarta termasuk rendah. Banyak nilai siswa yang masih dibawah KKM.
5. Penerapan metode yang digunakan yaitu metode ceramah sehingga siswa kurang berperan dalam proses belajar mengajar.
6. Siswa masih pasif dalam proses pembelajaran, sehingga sikap tanggung jawab, percaya diri, kerjasama dan sikap-sikap lainnya tidak nampak dalam proses pembelajaran.

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini memfokuskan penggunaan metode pembelajaran *inquiry* dalam meningkatkan hasil belajar mata pelajaran Boga Dasar di SMKN 4 Yogyakarta. Siswa yang dipilih menjadi subyek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X-JBG-3 SMK Negeri 4 Yogyakarta. Selain fokus meningkatkan hasil belajar siswa, penelitian ini juga menilai sikap siswa khususnya pada sikap sosial yang berhubungan dengan metode inkuiiri.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan batasan maalah dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana menerapkan metode pembelajaran inkuiiri untuk meningkatkan hasil belajar siswa kelas X-JBG-3 pada mata pelajaran boga dasar?
2. Apakah ada peningkatan hasil belajar siswa kelas X-JBG-3 SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan menerapkan metode pembelajaran inkuiiri pada mata pelajaran boga dasar?
3. Bagaimana sikap sosial yang ditunjukkan siswa pada proses pembelajaran dengan menerapkan metode pembelajaran inkuiiri pada mata pelajaran Boga Dasar?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menentukan :

1. Menerapkan metode pembelajaran inkuiiri untuk meningkatkan hasil belajar siswa kelas X-JBG-3 pada mata pelajaran boga dasar

2. Meningkatkan hasil belajar siswa kelas X-JBG-3 SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan menerapkan strategi pembelajaran inkuiiri pada mata pelajaran Boga Dasar.
3. Mengetahui sikap-sikap sosial yang ditunjukkan siswa pada proses pembelajaran Boga Dasar dengan menerapkan strategi pembelajaran inkuiiri pada mata pelajaran boga dasar.

F. Manfaat Penelitian

Secara Teoritis

1. Memberikan bahan masukan pada sekolah dan jurusan yang membutuhkan informasi tentang peningkatan hasil belajar siswa jurusan Jasa Boga pada mata pelajaran Boga Dasar melalui metode pembelajaran *Inquiry* di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
2. Dapat digunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan penelitian yang relevan di masa yang akan datang.

Secara Praktis, memberi manfaat bagi:

1. Sekolah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan informasi yang dapat dipergunakan sebagai bahan pertimbangan dalam memberikan pendidikan kepada siswa sehubungan dengan metode pembelajaran *inquiry* pada mata pelajaran Boga Dasar.

2. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran peningkatan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Boga Dasar melalui metode pembelajaran *inquiry* di SMK.

3. Bagi peneliti

Sebagai bahan pengetahuan tentang peningkatan hasil belajar siswa pelajaran Boga Dasar melalui metode pembelajaran di *inquiry* di SMK untuk kelak selepas pendidikan formalnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran menurut Endang Mulyatiningsih (2011:213) adalah cara yang digunakan untuk mengimplementasikan rencana yang sudah disusun dalam bentuk kegiatan nyata atau praktis untuk mencapai tujuan pembelajaran.

a. Metode Pembelajaran Konvensional

Metode pembelajaran konvensional atau ceramah merupakan strategi dimana guru memberi presentasi lisan dan peserta didik di tuntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru. Ceramah digunakan untuk menjelaskan informasi dalam waktu singkat atau untuk mengawali dan menjelaskan tugas belajar (Endang Mulyatiningsih, 2011:224).

Rosenshine dan stevens (1986) seperti dikutip oleh Endang Mulyatiningsih (2011:219) menjelaskan beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam penerapan metode ceramah yaitu: (1) tujuan dan inti pelajaran dinyatakan secara jelas; (2) prestasi dilakukan setahap demi setahap; (3) menggunakan prosedur khusus dan kongkrit; (3) mengecek pemahaman siswa.

Menurut Roestiyah N.K. (2012:136) cara mengajar paling tradisional dan telah lama dijalankan dalam sejarah pendidikan ialah cara mengajar dengan ceramah. Sejak dahulu guru dalam usaha menularkan pengetahuannya

pada siswa, ialah secara lisan atau ceramah. Cara ini kadang-kadang membosankan; maka dalam pelaksanaannya memerlukan ketrampilan tertentu, agar gaya penyajiannya tidak membosankan dan menarik perhatian murid.

b. Metode Pembelajaran Inkuiri

1) Pengertian Metode Inkuiri

Metode inkuiri adalah metode yang melibatkan peserta didik dalam proses pengumpulan data dan pengujian hipotesis. Guru membimbing peserta didik untuk menemukan pengertian baru, mengamati perubahan pada praktik uji coba dan memperoleh pengetahuan berdasarkan pengalaman belajar mereka sendiri. Dalam metode inkuiri, peserta didik belajar secara aktif dan kreatif untuk mencari pengetahuan (Endang Mulyatiningsih, 2011:219)

Secara bahasa, inkuiri berasal dari kata *inquiry* yang merupakan kata dalam bahasa Inggris yang berarti; penyelidikan/meminta keterangan; terjemahan bebas untuk konsep ini adalah “siswa diminta untuk mencari dan menemukan sendiri”. Dalam konteks penggunaan inkuiri sebagai metode belajar mengajar, siswa ditempatkan sebagai subjek pembelajaran, yang berarti bahwa siswa memiliki andil besar dalam menentukan suasana dan model pembelajaran. Dalam metode ini peserta didik didorong untuk terlibat aktif dalam proses belajar mengajar (Khoirul Anam, 2015:7).

Pembelajaran berbasis inkuiri merupakan metode pembelajaran yang memberi ruang sebebas-bebasnya bagi siswa untuk menemukan

gairah dan cara belajarnya masing-masing.siswa tidak lagi dipaksa untuk belajar dengan gaya atau cara tertentu, mereka dikembangkan untuk menjadi pembelajar yang kreatif dan produktif (Khoirul Anam, 2015:12).

Menurut Roestiyah (2012:75) *inquiry* adalah istilah dalam bahasa Inggris; ini merupakan suatu teknik atau cara yang digunakan guru untuk mengajar di depan kelas. Adapun pelaksanaannya sebagai berikut: guru membagi tugas meneliti suatu masalah ke kelas. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok dan masing-masing kelompok mendapat tertentu yang harus dikerjakan. Kemudian mereka mempelajari, meneliti atau membahas tugasnya di dalam kelompok, kemudian dibuat laporan yang tersusun dengan baik.

2) Langkah Pembelajaran Inkuiiri

Langkah inkuiiri pada penelitian ini mengacu pada model berikir reflektif dari John Dewey's (1990) dalam Endang Mulyatiningsih (2011:219). Tahap-tahap inkuiiri yang dilakukan peserta didik meliputi: (1) mengidentifikasi masalah; (2) merumuskan hipotesis; (3) mengumpulkan data; (4) menganalisis dan menginterpretasikan data untuk menguji hipotesis; (5) menarik kesimpulan. Langkah-langkah pembelajaran inkuiiri yang dilakukan guru yaitu:

- a) Menjelaskan tujuan pembelajaran
- b) Membagi petunjuk inkuiiri atau petunjuk praktikum
- c) Menugaskan peserta didik untuk melaksanakan inkuiiri praktikum
- d) Memantau pelaksanaan inkuiiri

- e) Menyimpulkan hasil inkuriri bersama-sama

3) Tujuan Pembelajaran Berbasis Inkuriri

Penekanan utama dalam proses belajar berbasis inkuriri terletak pada kemampuan siswa untuk memahami, kemudian mengidentifikasi dengan cermat dan teliti, lalu diakhiri dengan memberikan jawaban atau solusi atas permasalahan yang tersaji. Sekilas metode ini tampak seperti metode strategi pemecahan masalah. Selain itu pembelajaran berbasis inkuriri bertujuan untuk mendorong siswa semakin berani dan kreatif dalam berimajinasi. Dengan imajinasi, siswa dibimbing untuk menciptakan penemuan-penemuan, baik yang berupa penyempurnaan dari apa yang telah ada maupun menciptakan ide, gagasan atau alat yang belum pernah ada sebelumnya (Khoirul Anam, 2015:8).

Tujuan dari penggunaan strategi pembelajaran inkuriri adalah mengembangkan kemampuan berpikir secara sistematis, logis dan kritis, atau mengembangkan kemampuan intelektual sebagai bagian dari proses mental. Dengan demikian, siswa tidak hanya dituntut untuk menguasai materi pembelajaran, akan tetapi lebih pada bagaimana mereka dapat menggunakan potensi yang dimilikinya untuk lebih mengembangkan pemahamannya terhadap materi pembelajaran tertentu (Khoirul Anam, 2015:14).

4) Kelebihan-kelebihan Metode Inkuiiri

Menurut Khoirul Anam (2015:15), kelebihan-kelebihan metode inkuiiri antara lain:

- a) *Real life skills*, siswa belajar tentang hal-hal penting namun mudah dilakukan, siswa didorong untuk ‘melakukan’ bukan hanya ‘duduk, diam dan mendengarkan’
- b) *Open-ended topic*: tema yang dipelajari tidak terbatas, bisa bersumber dari mana saja: buku pelajaran, pengalaman siswa/guru, internet, televisi, radio dan seterusnya. Siswa akan belajar lebih banyak.
- c) Intuitif, imajinatif, inovatif: siswa belajar dengan mengarahkan seluruh potensi yang mereka miliki, mulai dari kreativitas hingga imajinasi. Siswa akan menjadi pembelajar aktif, *out of the box*, siswa akan belajar karena mereka membutuhkan, nukan sekedar kewajiban.
- d) Peluang melakukan penemuan: dengan berbagai observasi dan eksperimen, siswa memiliki peluang besar untuk melakukan penemuan. Siswa akan segera mendapat hasil dari materi atau topik yang mereka pelajari.

Selain yang sudah disebutkan, Bruner seorang psikolog dari Harvard University di Amerika Serikat seperti yang dikutip oleh Khoirul Anam (2015) menegaskan metode inkuiiri memiliki kelebihan sebagai berikut:

- a) Siswa akan memahami konsep-konsep dasar dan ide-ide lebih baik.

- b) Membantu dalam menggunakan daya ingat dan transfer pada situasi-situasi proses belajar yang baru.
- c) Mendorong siswa untuk berpikir inisiatif dan merumuskan hipotesisnya sendiri.
- d) Mendorong siswa untuk berpikir dan bekerja atas inisiatifnya sendiri.
- e) Memberikan kepuasan yang bersifat intrinsik
- f) Situasi proses belajar menjadi lebih merangsang.

5) Prinsip-prinsip Inkuiiri

Ada beberapa prinsip yang harus diperhatikan ketika memutuskan untuk menggunakan metode strategi inkuiiri dalam proses pembelajaran menurut Khoirul Anam (2015:20). Beberapa strategi berikut adalah sebagai berikut:

- a) Berorientasi pada pengembangan intelektual

Tujuan utama dari pembelajaran menggunakan strategi inkuiiri adalah pengembangan kemampuan berpikir. Dengan demikian, strategi pembelajaran inkuirin ini selain berorientasi pada hasil belajar juga berorientasi pada proses belajar.

- b) Prinsip interaksi

Proses pembelajaran pada dasarnya adalah proses interaksi, baik interaksi atar-siswa, interaksi siswa dengan guru maupun interaksi antara siswa dengan lingkungan. Pembelajaran sebagai proses interaksi, tetapi sebagai penmgatur lingkungan atau pengatur interaksi itu sendiri

c) Prinsip bertanya

Peran guru yang harus dilakukan dalam menggunakan strategi pembelajaran inkuiiri adalah guru sebagai penanya. Dengan demikian, kemampuan siswa untuk menjawab seyiaf pertanyaan pada dasarnya sudah merupakan bagian dari proses berpikir. Oleh sebab itu, kemampuan guru untuk bertanya dalam setiap langkah inkuiiri sangat diperlukan.

d) Prinsip belajar untuk berpikir

Belajar bukan hanya mengingat sejumlah fakta, tetapi juga merupakan proses perpikir, yaitu proses mengembangkan potensi seluruh otak, baik otak kiri maupun otak kanan. Pembelajaran berpikir adalah pemanfaatan dan penggunaan otak secara maksimal. Belajar yang hanya cenderung menggunakan otak kiri dengan memaksa anak untuk berpikir logis dan rasional, akan membuat anak dalam posisi "kering dan hampa". Oleh karena itu, belajar berpikir logis dan rasional perlu didukung oleh pergerakan otak kanan.

e) Prinsip keterbukaan

belajar merupakan suatu proses mencoba berbagai kemungkinan, yakni dengan prinsip: segala sesuatu mungkin saja terjadi. Pleh sebab itu, anak perlu diberikan kebebasan untuk mencoba sesuai dengan perkembangan kemampuan logika dan nalarnya. Pembelajaran yang bermakna adalah pembelajaran yang menyediakan berbagai kemungkinan sebagai hipotesis yang harus

dibuktikan kebenarannya. Tugas guru adalah menyediakan ruang untuk memberikan kesempatan kepada siswa mengembangkan hipotesis dan secara terbuka membuktikan kebenaran hipotesis yang diajukan.

Menurut Made Wena (2009 : 76) secara umum prinsip strategi inkuri adalah sebagai berikut:

- a) Siswa akan bertanya (*inquire*) jika mereka dihadapkan pada masalah membingungjan/kurang jelas.
- b) Siswa dapat menyadari dan belajar menganalisis strategi berpikir mereka.
- c) Strategi berpikir baru dapat diajarkan secara langsung dan ditambahkan pada apa yang telah mereka miliki.
- d) Inkuri dalam kelompok dapat memperkaya khazanah pikiran dan membantu siswa belajar mengenai sifat pengetahuan yang sementara dan menghargai pengdapat orang lain.

2. Hasil Belajar

Menurut Purwanto (2014:44) hasil belajar dapat dijelaskan dengan memahami dua kata yang membentuknya, yaitu "hasil" dan "belajar". Pengertian hasil (*product*) menunjuk pada suatu perolehan akibat dilakukannya suatu aktivitas atau proses yang mengakibatkan berubahnya input secara fungsional. Hasil belajar merupakan pencapaian tujuan pendidikan pada siswa yang mengikuti proses belajar mengajar. Hasil produksi adalah perolehan yang

didapatkan karena adanya kegiatan mengubah bahan (*raw materials*) menjadi barang jadi (*finished goods*).

Winkel (1993) dalam Purwanto (2014:45) Hasil belajar adalah perubahan yang mengakibatkan manusia berubah dalam sikap dan tingkah lakunya. Aspek perubahan itu mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotorik.

Hasil belajar atau perubahan perilaku yang menimbulkan kemampuan dapat berupa hasil utama pengajaran (*instructional effect*) maupun hasil sampingan pengiring (*nurturant effect*). Hasil utama pengajaran adalah kemampuan hasil belajar yang memang direncanakan untuk diwujudkan dalam kurikulum dan tujuan pembelajaran (Purwanto, 2014:49).

3. Mata Pelajaran dan Materi Boga Dasar

Mata pelajaran Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran yang terdapat di SMK N 4 Yogyakarta. Sesuai dengan silabus Boga Dasar materi yang digunakan dalam penelitian pada bulan februari yaitu tentang Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. Adapun materi yang digunakan sebagai penelitian sebagai berikut.

Wiwin Rusmini (2013) Bumbu atau "*Herb*" adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan. Herb sebagian besar terdiri dari tumbuh – tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar.

Rempah atau "*Spices*" adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera

makan. Spices sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan.

Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering. Pada hakikatnya bumbu dan rempah keduanya memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, misalnya merica (spices). Guna bumbu dan rempah adalah:

- a. Memberi rasa pada masakan
- b. Memberi warna pada masakan
- c. Menambah nafsu makan
- d. Mengawetkan makanan

Indonesia, sebagian besar sudah diawetkan dalam bentuk kering atau bubuk (powder). Klasifikasi bumbu:

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu bumbu dari Hewani: Ebi, terasi, bumbu dari Tumbuhan: bunga, umbi, akar, Batang, Buah, Biji, Daun

Bumbu dasar terdiri dari bawang merah, bawang putih, gula dan garam.

Secara garis besar, bumbu dasar tradisional Indonesia terbagi empat. Macam-macam bumbu dasar yaitu: bumbu dasar putih, bumbu dasar merah, bumbu dasar orange dan bumbu dasar kuning. Satu jenis bumbu dasar bisa diaplikasikan pada sejumlah pilihan masakan

4. Ranah Sikap Sosial

Menurut Ahmad Yani (2014:86) ranah sosial yang tercantum dalam Kompetensi Inti dari tingkat paling rendah sampai tinggi ada dua belas point, yaitu sebagai berikut:

a. Jujur

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia seperti yang dikutip Ahmad Yani (2014) diartikan dengan lurus hati, tidak berbohong, berkata apa adanya, tidak curang, tulus dan ikhlas.

Bahan Pelatihan Pendidikan Budaya dan Karakter Bangsa dalam Ahmad Yani (2014) jujur dimaknai sebagai perilaku orang yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan.

b. Disiplin

Disiplin dapat diartikan mengikuti tata tertib, ketaatan (kepatuhan) pada peraturan. Dalam kehidupan berbangsa, disiplin merupakan perwujudan sikap mental dan perilaku se suatu bangsa yang patuh dan taat terhadap ketentuan peraturan dan hukum yang berlaku. Disiplin artinya mentaati aturan baik ketika diawasi maupun tidak ada yang mengawasi.

c. Tanggung Jawab

Tanggung jawab adalah memiliki kewajiban untuk menanggung atau memikul segala sesuatunya dari apa yang dikatakan atau yang diperbuat. Menurut Bahan Pelatihan Pendidikan Budaya dan Karakter Bangsa dalam Ahmad Yani (2014) tanggung jawab adalah sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan, terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.

d. Santun

Santun berarti halus dan baik budi bahasanya dan tingkah lakunya, sabar dan tenang, sopan. Dalam makna yang lebih luas Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam Ahmad Yani (2014:86) mengartikan santun sebagai perilaku yang penuh rasa kasihan dan suka menolong.

e. Peduli

Peduli artinya mengindahkan, memperhatikan dan menghiraukan. Dalam Badan Pelatihan Pendidikan Budaya dan Karakter Bangsa seperti yang dikutip Ahmad Yani (2014) sikap peduli dibagi dua yaitu peduli lingkungan dan peduli sosial. Peduli lingkungan adalah sikap dan tindakan yang selalu berupaya mencegah kerusakan pada lingkungan alam di sekitarnya dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang selalu ingin memberi bantuan pada orang lain dan masyarakat yang membutuhkan.

f. Toleransi

Toleransi adalah sifat atau sikap toleran. Toleransi adalah batas penambahan atau pengurangan yang masih diperbolehkan atau penyimpangan yang masih dapat diterima. Dalam arti yang lebih operasional, toleransi adalah sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku, etnis, pendapat, sikap dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya.

g. Gotong royong

Gotong royong yaitu bekerja bersama-sama (tolong menolong atau bentu-membantu). Gotong royong adalah cara kerja dan kebiasaan

masyarakat untuk menyelesaikan suatu kegiatan secara bersama-sama dengan cara berbagi tugas. Gotong royong merupakan suatu kegiatan sosial yang dibina melalui rasa kebersamaan, adanya sikap sosial tanpa pamrih dari masing-masing individu untuk meringankan beban orang lain.

h. Kerjasama

Kerjasama yaitu kegiatan yang dikerjakan oleh beberapa orang untuk mencapai tujuan bersama. Kemampuan bekerjasama harus dimiliki oleh peserta didik selama ditujukan untuk tujuan yang positif. Dalam masyarakat modern, kemampuan kerjasama sangat dituntut. Orang yang tidak mampu bekerjasama dengan orang lain tidak dapat diterima oleh komunitasnya.

i. Percaya diri

Percaya diri yaitu kepercayaan terhadap kemampuan sendiri untuk mengerjakan sesuatu pekerjaan. Orang yang percaya diri umumnya mampu mengenal dan memahami diri sendiri baik aspek kelebihan maupun kelemahannya. Orang yang kurang percaya diri akan terlihat dari tingginya rasa takut, ragu-ragu, serta bimbang dalam menentukan pilihan.

5. Tinjauan tentang Kurikulum 2013

a. Pengertian Kurikulum

Menurut Ahmad Yani (2014:4) kurikulum saat ini adalah susunan mata pelajaran yang akan diajarkan disetiap jenjang pendidikan. pemahaman ini tidak keliru, namun masing kurang lengkap. Pemahaman kita tentang kurikulum harus diperluas karena ketika membahas tentang nama-nama

mata pelajaran pada suatu kurikulum, kita akan terjebak dengan banyak istilah.

Oleh karena itu, para ahli mencoba memahai persoalan kurikulum dengan memperluas pengertiannya. Murray Print (1993) seperti yang dikutip oleh Ahmad Yani (2014:5) menyatakan bahwa:

"Curriculum is defined as all the planned learning opportunities offered to learners by the educational is implemented. This includes those activities that educators have devised for learners which are invariably represented in the form of a written document and the process whereby teachers make decisions to implement those activities given interaction with context variables such as learners, resources, teachers and the learning environment"

Intinya ia berpendapat bahwa kurikulum adalah semua kesempatan belajar yang direncanakan untuk peserta didik di sekolah dan institusi pendidikan lainnya. Selain itu, kurikulum adalah semua kesempatan belajar yang direncanakan untuk peserta didik di sekolah dan institusi pendidikan lainnya. Selain itu, kurikulum juga dapat dimaknai sebagai rancangan pengalaman yang akan diperoleh peserta didik ketika kurikulum tersebut diimplementasikan. Kurikulum juga dapat diartikan sebagai langkah kegiatan perancangan kegiatan interaksi peserta didik dengan lingkungan belajarnya yaitu interaksi dengan dirinya sendiri sebagai guru, dengan sumber belajar dan lingkungan belajar lainnya.

b. Kajian tentang KI-3 pada Kurikulum 2013

Pada ranah pengetahuan, sesuai dengan KI-3 siswa diarahkan untuk memiliki pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural. Pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural adalah sebagai berikut:

1) Pengetahuan faktual

Menurut Ahmad Yani (2014:57) pengetahuan faktual adalah pengetahuan tentang elemen dasar dari suatu objek yang biasa digunakan oleh para ahli dalam mengomunikasikan bidang ilmunya.

Pengetahuan faktual berkaitan dengan pernyataan yang benar karena sesuai dengan keadaan yang sesungguhnya. Misalnya, "anak itu sedang berjalan", pernyataan itu faktual jika kenyataannya memang anak itu berjalan bukan sedang duduk. Seorang guru menguji pengetahuan faktual siswa jika pernyataan yang dibuatnya sesuai dengan kondisi yang senyatanya. Mengenali fakta tidak selalu mudah. Memperhatikan struktur luar suatu benda boleh jadi merupakan proses yang mudah, namun mengenali fakta yang abstrak memerlukan pengetahuan pendukung yang lebih banyak. Oleh karena itu, tingkat kesulitan mengenali fakta bersifat relatif. Di samping itu yang termasuk pengetahuan adalah definisi (Harmini, 2013).

2) Pengetahuan konseptual

Pengetahuan konseptual meliputi pengetahuan kategori, klasifikasi dan menghubungkan antara konsep yang lebih rumit. Bentuk pengetahuan yang sudah tersusun dalam bentuk teori, model, skema atau istilah yang implisit maupun eksplisit dalam kognitif seseorang (Ahmad Yani, 2014:57)

Pengetahuan konseptual berkaitan dengan klasifikasi, kategori; prinsip-prinsip, generalisasi; teori, model dan struktur. Penguasaan pengetahuan faktual ditandai dengan kemampuan mengklasifikasikan

data, mengelompokan data berdasarkan ciri-ciri kesamaannya, atau berdasarkan perbedaannya; menunjukkan kekuatan atau kelemahan sebuah pernyataan, mengenali prinsip-prinsip, menyimpulkan, menguasai teori, menunjukkan contoh, dan mengenali struktur (Harmini, 2013).

3) Penguasaan pengetahuan prosedural

Pengetahuan prosedural meliputi pengetahuan tentang keterampilan khusus, tahapan sistematis mengenai sistem program (meliputi; input, proses, dan output). Prosedur berarti tahap demi tahap suatu proses untuk mencapai hasil yang diharapkan. Penguasaan pengetahuan prosedural berarti penguasaan proses, misalnya, siswa dapat melaksanakan penelitian melalui proses yang bertahap, yaitu (1) merumuskan pertanyaan (2) merumuskan latar belakang pemikiran (3) merumuskan hipotesi (4) menguji kebenaran hipotesis melalui eksperimen (5) analisis hasil atau menyimpulkan bahwa hipotesis benar atau salah (6) merumuskan hasil penelitian (Harmini, 2013).

Menurut Ahmad Yani (2014:58) pengetahuan prosedural merupakan pengetahuan tentang bagaimana melakukan sesuatu atau menyelesaikan masalah. Dalam pengetahuan prosedural akan dipelajari berbagai teknik, metode-metode dan strategi-strategi yang secara keseluruhan dikenal sebagai prosedur.

Penguasaan prosedur bisa juga dalam proses berpikir yang dapat diwujudkan dalam proses berpersepsi, introspeksi, mengingat, berkreasi, berimajinasi, mengembangkan ide, atau berargumentasi. Di

sini terdapat penguasaan untuk merumuskan atau mengikuti tahap kegiatan sesuai dengan proses yang seharusnya (Harmini, 2013).

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Pada penelitian ini, penelitian yang relevan yang terkait dengan judul yang peneliti angkat yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Widya Ayu Rakasiwi pada tahun 2012 yang berjudul "Efektifitas Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe Students Teams Achievement Divisions (STAD) Untuk Meningkatkan Prestasi Belajar Tata Hidang Siswa Kelas X Jurusan Jasa Boga Di SMK Negeri 4 Yogyakarta" menyimpulkan bahwa Terdapat perbedaan prestasi belajar siswa antara pembelajaran dengan metode konvensional dan pembelajaran kooperatif tipe Students Teams Achievement Divisions (STAD) yaitu pembelajaran dengan metode Students Teams Achievement Divisions (STAD) lebih baik dibandingkan prestasi belajar dengan metode pembelajaran konvensional.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Murwanta pada tahun 2013 yang berjudul "Upaya Peningkatan Hasil Belajar IPA dengan Strategi Pembelajaran Inkuiiri pada Siswa Kelas IV SD Negeri Merdikorejo Tempel Sleman Tahun Ajaran 2012/2013" menyimpulkan bahwa penelitian menunjukkan adanya peningkatan hasil belajar siswa kelas IV SD Negeri Merdikorejo dalam pembelajaran IPA menggunakan strategi pembelajaran inkuiiri baik pada siklus I maupun siklus II. Hasil belajar pada siklus I mengalami peningkatan sebesar 9,66 dengan kondisi awal 51,18 meningkat menjadi 60,84 dan pada siklus II mengalami peningkatan sebesar 15,39 dengan kondisi awal 51,18 meningkat menjadi 66,57.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Riza Rinjani pada tahun 2013 yang berjudul "Pengaruh Metode Inquiry Terhadap Prestasi Belajar Praktek Las Busur Listrik di SMK N I SEYEGAN" dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa prestasi belajar mata pelajaran las busur listrik sebelum diberikan perlakuan pada kelompok kontrol dan kelompok eksperimen memiliki kemampuan awal yang setara dan hasil data menunjukkan masih banyak siswa yang belum tuntas. Prestasi belajar setelah diberikan perlakuan mengalami kenaikan baik pada kelompok kontrol maupun kelompok eksperimen. Setelah pembelajaran dengan metode inquiry terdapat pengaruh pada prestasi belajar yaitu untuk hasil tes sebesar 13,97%, hasil observasi sebesar 10,28%, dan hasil unjuk kerja sebesar 10,6%. Selain pengaruh terdapat juga perbedaan prestasi belajar setelah diberikan perlakuan yaitu dengan membandingkan hasil pretest dan post-test, setelah penerapan metode demonstrasi hasil tes memiliki persentase perbedaan sebesar 14,26%, pada hasil observasi memiliki persentase perbedaan sebesar 15,2% dan pada hasil unjuk kerja memiliki persentase 11,96%. Sedangkan setelah penerapan metode inquiry, untuk hasil tes memiliki perbedaan persentase sebesar 29,9%, pada hasil observasi memiliki persentase perbedaan sebesar 25,6%, dan pada hasil unjuk kerja memiliki persentase perbedaan sebesar 24,7%.

C. Kerangka Pemikiran

Proses pembelajaran dengan menggunakan metode ceramah ini menyebabkan siswa kurang atau bahkan tidak aktif dalam mengikuti pelajaran. Pembelajaran seperti ini hanya terpusat pada guru dengan kata lain komunikasi satu arah. Hal ini menjadikan siswa malas untuk berfikir, selalu menunggu informasi dari guru dan tidak mandiri. Kondisi yang seperti ini jelas mempengaruhi hasil belajar siswa, khususnya hasil belajar dalam hal pengetahuan/knowledge (Kognitif) menjadi rendah. Oleh sebab itu, diperlukan suatu perubahan metode pembelajaran yang dapat meningkatkan hasil belajar siswa dengan cara menjadikan siswa aktif berfikir. Salah satu alternatif itu adalah pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran inquiry.

Model pembelajaran yang diterapkan guru merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi hasil pembelajaran, termasuk pembelajaran Boga Dasar. Model pembelajaran bukan satu-satunya faktor yang mempengaruhi pembelajaran, masih terdapat beberapa faktor lain yang sangat mempengaruhi keterlaksanaan pembelajaran, misal: kurikulum, ketersediaan saran prasarana, kualitas guru, kualitas input (siswa), kultur sekolah, dan lain-lain. Akan tetapi, keberhasilan faktor pendukung lain dalam pembelajaran tidak akan efektif apabila guru tidak mampu menerapkan model pembelajaran yang tepat di kelas. Oleh karena itu, upaya peningkatan kualitas pembelajaran harus meliputi perbaikan model pembelajaran oleh guru.

Keberhasilan siswa dalam pembelajaran dapat dilihat salah satunya dari hasil belajarnya. Penggunaan model pembelajaran inquiry diharapkan akan memberikan suasana yang menyenangkan bagi siswa sehingga pembelajaran

tidak terasa menjemuhan. Keunggulan yang dimiliki oleh model pembelajaran inquiry dibandingkan model pembelajaran konvensional yaitu siswa dapat belajar secara aktif. Memalui pembelajaran inkuiiri dimungkinkan dapat mempengaruhi hasil belajar siswa pada mata pelajaran Boga Dasar. Dari sini, dapat diduga prestasi belajar siswa yang dikenai model pembelajaran inquiry dapat meningkat. Penelitian ini dilakukan dengan cara penelitian tindakan kelas.

Penelitian Tindakan Kelas adalah penelitian praktis yang dimaksudkan untuk memperbaiki pembelajaran di kelas. Penelitian ini merupakan salah satu upaya guru dalam bentuk berbagai kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan mutu pembelajaran di kelas. Pada tahap awal pembelajaran siswa diberikan tes (pretest) untuk mengetahui kemampuan (kognitif) awal. Setelah hasil dari pretest diketahui, maka kemudian peneliti memberikan tindakan/treatment kepada kelas tersebut berupa metode pembelajaran inquiry.

Dengan menggunakan metode pembelajaran inquiry diharapkan siswa lebih antusias dalam mengikuti pelajaran, selain itu juga diharapkan siswa menjadi aktif dan kritis dalam berfikir, serta mampu bekerja sama dengan siswa lain dalam satu kelas atau satu kelompok. Dengan adanya hal tersebut maka nantinya akan meningkatkan hasil belajar siswa. Setelah diberikan treatment, kemudian diberikan tes (post-tes) kepada siswa untuk mengetahui hasil belajar kelas tersebut dan untuk mengetahui keberhasilan metode pembelajaran inquiry terhadap hasil belajar siswa kelas X-JBG-3 pada mata pelajaran Boga Dasar. Berikut bentuk kerangka berfikir dengan diagram alir :



Gambar 1. Kerangka Berpikir

D. Hipotesis Tindakan

Sesuai dengan kajian teori yang telah diuraikan, serta adanya alur pemikiran dalam kerangka pikir, maka dapat dirumuskan hipotesis tindakan dalam penelitian ini, bahwa "meningkatkan hasil belajar dan Sikap Sosial pada Mata Pelajaran Boga Dasar siswa kelas X-JBG-3 SMK N 4 Yogyakarta dengan menerapkan metode pembelajaran inkuiiri."

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas (PTK), penelitian tindakan kelas adalah penelitian yang memaparkan terjadinya sebab-akibat dari perlakuan, sekaligus memaparkan apa saja yang terjadi kerika perlakuan diberikan dan memaparkan seluruh proses sejak awal pemberian perlakuan sampai dengan dampak dari perlakuan tersebut. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa PTK adalah jenis penelitian yang memaparkan baik proses maupun hasil, yang melakukan PTK dikelasnya untuk meningkatkan kualitas pembelajaran (Suharsimi Arikunto dkk, 2015:1)

Menurut McNiff (1992) seperti yang dikutip Suharsimi Arikunto dkk (2015:197) menegaskan bahwa dasar utama bagi dilaksanakannya PTK adalah perbaikan. Kata perbaikan disini terkait dengan memiliki konteks dengan proses pembelajaran. Tujuan utama PTK adalah perbaikan dan peningkatan layanan profesional pendidik dalam menangani proses belajar mengajar.

Mc. Taggart (1997) dalam Suharsimi Arikunto dkk (2015:195) PTK adalah suatu pendekatan untuk meningkatkan mutu proses belajar-mengajar dengan melakukan perubahan ke arah perbaikan pendekatan, metode atau strategi pembelajaran sehingga dapat memperbaiki proses dan hasil pendidikan pembelajaran.

Penelitian tindakan kelas bertujuan untuk mengembangkan strategi pembelajaran yang paling efisien dan efektif pada situasi yang alamiah (bukan eksperimen). *Action research* berasumsi bahwa pengetahuan dapat dibangun dari

pengalaman, khususnya pengalaman yang diperoleh melalui tindakan (Endang Mulyatiningsih, 2011:60)

Desain penelitian yang dipergunakan dalam penelitian berbentuk siklus yang mengacu pada model Kemmis dan Mc Taggart. Kemmis dan Taggart (1998) dalam Endang Mulyatiningsih (2011:70) membagi prosedur penelitian tindakan dalam empat tahap kegiatan pada satu putaran (siklus) yaitu: perencanaan - tindakan dan observasi dan refleksi.

Penelitian ini mengacu pada model Kemmis dan Mc Taggart karena pada pelaksanaan penelitian tindakan, peneliti dibantu observer dalam melakukan pengamatan untuk pengambilan data proses pembelajaran, penilaian sikap maupun hasil belajar siswa. Siklus ini tidak hanya berlangsung satu kali, tetapi berlanjut beberapa kali hingga tercapai tujuan yang diharapkan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian : SMK N 4 Yogyakarta
2. Waktu Penelitian : Bulan Januari – Maret 2016

C. Subjek dan Objek Penelitian

1. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini terdiri dari siswa kelas X-JBG-3 SMK N 4 Yogyakarta pada mata pelajaran Boga Dasar sebanyak 32 siswa.

2. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Objek pada penelitian ini

adalah hasil belajar siswa dan sikap siswa saat mengikuti pelajaran Boga Dasar.

D. Rangcangan Penelitian

Dalam penelitian ini, menggunakan model penelitian tindakan kelas dari Kemmis dan Taggart, yaitu berbentuk spiral dari siklus satu berlanjut ke siklus berikutnya sampai tercapai tujuan tersebut. Setiap siklus meliputi perencanaan, tindakan, observasi dan refleksi. Langkah pada siklus berikutnya adalah perencanaan yang sudah direvisi berdasarkan hasil refleksi. Sebelum masuk pada siklus 1 dilakukan tindakan pendahuluan yang berupa identifikasi permasalahan. Siklus kedua dan seterusnya dilaksanakan dengan merevisi faktor-faktor yang dianggap mampu memperbaiki hasil dari siklus sebelumnya.

E. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah kegiatan yang dilakukan dalam sebuah penelitian untuk mengambil data sebagai bahan untuk memperoleh hasil penelitian. Pengumpulan data sangat penting dalam sebuah penelitian karena kegiatan pengumpulan data sangat memengaruhi hasil penelitian.

Teknik pengumpulan data ada bermacam-macam, di antaranya tes, angket/kuisisioner, interview, observasi dan dokumentasi. Dalam penelitian ini mengumpulkan data dengan beberapa teknik sekaligus demi pemerolehan data yang akurat. Pengumpulan data yang akan dilakukan dalam penelitian ini antara lain menggunakan teknik tes, pengamatan, dan dokumentasi.

1. Tes, teknik tes ini dilakukan untuk mengukur data kuantitatif, yaitu data hasil tes siswa atau dengan kata lain akan mengukur kemampuan kognitif siswa. Instrumen untuk melaksanakan pengambilan data melalui tes ini adalah dengan

menggunakan soal-soal evaluasi (post-test) yang diberikan pada setiap akhir siklus. Domain kognitif dalam instrumen tes penelitian ini mencakup pada tingkat pengetahuan, pemahaman, dan penerapan.

2. Observasi dan pengamatan, merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengamati setiap kejadian yang sedang berlangsung dan mencatatnya dengan alat pengamatan tentang hal-hal yang akan diamati atau diteliti. Teknik observasi sangat tepat digunakan untuk mengamati kegiatan belajar siswa. Untuk menjaga akurasi data, dalam observasi hendaknya peneliti dapat mengondisikan siswa agar beraktivitas secara alami tanpa dibuat-buat. Selain siswa, peneliti yang menyampaikan pembelajaran juga harus diamati. Pengamatan dilakukan dengan obyek pengamatan adalah guru dan siswa.

Menurut Zainal Arifin (2013 : 153) observasi merupakan suatu proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis, logis, objektif dan rasional mengenai berbagai fenomena, baik dalam situasi yang sebenarnya maupun dalam situasi buatan untuk mencapai tujuan tertentu.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang akan digunakan oleh peneliti untuk melakukan kegiatan pengambilan data penelitian. Dalam penelitian ini sesuai dengan teknik pengumpulan data yang akan dilakukan, yaitu dengan menggunakan teknik tes dan observasi, maka instrumen yang diperlukan meliputi:

1. Soal-soal Tes

Tes ini disusun berdasarkan indikator yang akan dicapai yaitu nilai siswa \geq KKM (nilai KKM 75) dan siswa yang mendapat nilai diatas KKM $\geq 75\%$. Soal-soal tes ini diberikan setiap akhir siklus. Bentuk soal yang diberikan adalah

pilihan ganda (objektif). Jumlah soal tiap pertemuan adalah 25 butir soal dengan opsi jawaban a, b, c dan d. Soal dalam tes ini berisi materi-materi yang telah disampaikan guru dalam pertemuan tiap siklus.

2. Kisi-Kisi Soal Pre Tes, Post Tes dan Kisi-Kisi Sikap Sosial

Kisi-kisi ini merupakan suatu kerangka ataupun acuan untuk membuat soal pre tes, post tes dan kisi-kisi untuk membuat lembar pengamatan sikap siswa.

3. Lembar Pengamatan Sikap Siswa dalam Kegiatan Belajar Mengajar

Lembar pengamatan berisi aspek-aspek yang akan diamati dari sisi siswa. Sikap yang diamati antara lain adalah sikap yang berhubungan dengan pembelajaran menggunakan metode inkuiri yaitu sikap tanggung jawab, kerjasama, percaya diri, toleransi dan jujur. Aspek-aspek tersebut diambil dari langkah pembelajaran yang sesuai dengan penelitian.

4. Lembar Kerja Siswa

Lembar kerja siswa ini berupa petunjuk-petunjuk siswa untuk mempermudah pengumpulan data sesuai dengan tahapan metode pembelajaran inkuiri.

Untuk mendapatkan data penelitian yang valid maka instrumen yang digunakan harus valid pula. Dalam penelitian ini instrumen berupa soal-soal tes dan lembar observasi akan diujikan keabsahannya dengan menggunakan uji validitas construck. Uji validitas ini dilakukan dengan *expert judgement*, yaitu mengujikan instrumen kepada dosen ahli yang kompeten dengan materi yang digunakan dalam penelitian. Dalam hal ini adalah dosen pengampu mata kuliah pembelajaran Boga Dasar. Hasil uji instrumen penelitian oleh *expert judgement* yaitu semua instrumen baik dan layak untuk digunakan dengan perbaikan. *Point-*

point yang harus diperbaiki antara lain konsistensi istilah, memberbaiki sub bab dan gambar-gambar dicetak berwarna. Selanjutnya setelah diperbaiki instrumen dapat diujikan ke siswa

Selain dilakukan uji dengan *expert judgement* soal-soal tes ini juga dilakukan analisis butir soal. Analisis butir soal ada dua jenis yaitu analisis tingkat kesukaran soal dan analisis daya beda disambing validitas dan reliabilitas (Nana Sudjana 2011 : 135).

a. Analisis Tingkat Kesulitan Soal

Ada 3 kategori tingkat kesukaran soal yaitu mudah, sedang dan sulit.

Proporsi jumlah soal kategori mudah, sedang dan sulit harus seimbang dengan perbandingan mudah-sedang-sulit adalah 3-4-3. Artinya 30% soal kategori mudah, 40% soal kategori sedang dan 30% kategori sulit (Nana Sadjana 2011 : 135).

Menggunakan tabel Rose dan Stainley dengan rumus :

$$\boxed{SR + ST}$$

(Nana Sudjana 2011 : 139)

Keterangan :

SR adalah siswa yang menjawab salah dari kelompok rendah

ST adalah siswa yang menjawab salah dari kelompok tinggi

b. Analisis Daya Beda

Soal tes yang baik adalah soal yang memiliki daya beda karena hal tersebut akan menggambarkan hasil yang sesuai dengan kemampuan siswa yang sebenarnya. Dalam penelitian ini untuk menganalisis daya beda menggunakan kriteria dari Rose dan Stanley, yaitu dengan rumus:

(Nana Sudjana 2011 : 141)

c. Analisis Validitas Reabilitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan bahwa variabel yang diukur memang benar-benar variabel yang hendak diteliti oleh peneliti (Cooper dan Schindler, dalam Zulganef, 2006 dalam Binus, 2014).

Sedangkan menurut Sugiharto dan Sitinjak (2006) seperti yang dikutip Binus (2014), validitas berhubungan dengan suatu peubah mengukur apa yang seharusnya diukur. Validitas dalam penelitian menyatakan derajat ketepatan alat ukur penelitian terhadap isi sebenarnya yang diukur. Uji validitas adalah uji yang digunakan untuk menunjukkan sejauh mana alat ukur yang digunakan dalam suatu mengukur apa yang diukur.

validity is concerned with the extent to which tests results serve their intended use. questions of validity in the first instance are concerned with what behavioral responses are being measured by the test and in the second instance with how closely the scores on the test are related to some other valued performance (Norman E. Gronlund, 1968 : 125).

Intinya ia berpendapat bahwa validitas mempunyai arti sejauh mana ketepatan dan kecermatan suatu alat ukur sesuai dengan tujuan penggunanya dengan kata lain validitas merupakan suatu ukuran yang menunjukkan tingkat kevalidan suatu instrumen.

Analisis validitas soal dalam penelitian ini menggunakan produk momen (*product moment*) atau metode person yang diberi notasi "r" dengan rumus :

$$r = \frac{\sum XY - \frac{(\sum X)(\sum Y)}{N}}{\left[\sum X^2 - \frac{(\sum X)^2}{N} \right] \left[\sum Y^2 - \frac{(\sum Y)^2}{N} \right]}$$

(Nana Sudjana 2011 : 144)

Analisis ini untuk mengetahui ketepatan soal yang dibuat oleh peneliti dengan soal yang diberikan oleh guru mata pelajaran Boga Dasar sehari-harinya.

Hasil dari uji instrumen butir soal terhadap siswa kelas X-JBG-2 yaitu pada analisis tingkat kesukaran soal, soal siklus I maupun siklus 2 memiliki tingkat kesukaran 30-40-30 dengan kategori mudah-sedang-sulit. Pada analisis daya pembeda pada soal siklus I semua soal memiliki daya pembeda sedangkan pada soal siklus II nomor 19 dan 24 tidak memiliki daya pembeda karena soal terlalu mudah sehingga harus diganti dengan soal lainnya. Pada analisis validitas soal siklus I dan siklus II soal yang dibuat memiliki validitas kesamaan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa soal dapat gunakan dalam penelitian.

G. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan setelah kegiatan penelitian dilakukan. Setelah data diperoleh maka data dikelompokkan menjadi dua bagian. Bagian pertama memuat data-data berupa nilai atau disebut data kuantitatif dan bagian kedua berisi data-data yang berupa data penilaian sikap yang disebut dengan data kualitatif. Data kuantitatif akan dianalisis menggunakan analisis deskriptif kuantitatif yang diolah menggunakan rumus statistik yang sudah tersedia.

Sedangkan data kualitatif dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif, dimana dengan teknik ini penjabaran data-datanya secara deskriptif (menggunakan penjelasan berupa kata-kata). Pada penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif sekaligus deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kuantitatif akan

digunakan untuk mengolah data yang diperoleh dari soal-soal tes yang diberikan kepada siswa. Analisis deskriptif kualitatif akan digunakan untuk mengolah data dari observasi .

Pengolahan data yang akan digunakan untuk mengolah data kuantitatif dalam penelitian ini menggunakan bantuan SPSS, yaitu untuk mencari skor rerata kelas. Rerata skor ini akan menjadi indikator keberhasilan setelah dibandingkan dengan skor pre tes (pra siklus). Dalam penelitian ini skor acuan yang digunakan yaitu menggunakan skor pre-test setiap siklus.

H. Indikator Keberhasilan

Ada dua kategori ketuntasan belajar siswa yaitu secara individu dan secara klasikal. Batas ketuntasan belajar seseorang dalam kurikulum saat ini disebut dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). KKM ditentukan dengan memerhatikan beberapa hal, di antaranya kemampuan siswa, tingkat kesulitan materi, daya dukung sarana dan prasarana untuk belajar. Dalam materi pelajaran Boga Dasar ini, telah ditetapkan batas minimal siswa dianggap tuntas dalam belajar apabila sekurang-kurangnya 75% dari seluruh siswa (minimal 24 siswa) mampu mencapai skor ≥ 75 atau 3 (nilai KKM menurut K13). Sedangkan kelas disebut tuntas belajar bila di kelas tersebut terdapat lebih atau sama dengan 75% siswa mencapai KKM yang telah ditentukan yaitu 75.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Prosedur Penelitian

Penelitian tindakan kelas ini menggunakan model alur PTK dari Kemmis dan Taggart, yaitu berbentuk spiral dari siklus pertama hingga siklus-siklus berikutnya sampai mencapai indikator keberhasilan. Berikut merupakan penjelasan alur dalam pelaksanaan penelitian yang telah dilakukan:

1. Perencanaan

Sebelum dilakukan penelitian tahapan yang dilakukan yaitu melakukan perencanaan. Perencanaan dilakukan setelah melaksanakan observasi di sekolah sebelumnya. Perencanaan tersebut meliputi penyusunan rumusan masalah, tujuan penelitian dan membuat rencana tindakan termasuk di dalamnya berupa materi tentang bumbu dasar dan turunannya dan instrumen penelitian. Instrumen tersebut berupa soal pre test dan post test, lembar kerja siswa, RRP sesuai dengan silabus, lembar observasi pengamatan guru dan lembar pengamatan sikap siswa. Semua instrumen tersebut digunakan dalam setiap siklus.

Sebelum digunakan semua instrumen dilakukan uji validitas dengan *expert judgement*, yaitu mengujikan instrumen oleh dosen ahli yang kompeten dengan materi tersebut. Pada penelitian ini adalah dosen pengampu mata kuliah Boga Dasar tentang masakan Indonesia.

Instrumen yang telah dilakukan uji validitas dengan *expert judgement*, kemudian dilakukan uji instrumen kepada siswa kelas X-JBG-3 selanjutnya

dilakukan analisis tingkat kesukaran soal, analisis daya pembeda dan analisis validitas hingga instrumen soal tersebut valid digunakan untuk penelitian.

2. Pelaksanaan dan Pengamatan

Pelaksanaan yaitu implementasi dari rancangan-rancangan yang telah disusun sebelumnya. Pelaksanaan ini merupakan serangkaian aktivitas dan kegiatan pembelajaran sesuai dengan sintaks pada pembelajaran inkuiiri seperti yang tersusun dalam RPP. Pada pembelajaran ini berpusat kepada siswa. Guru memulai pembelajarannya seperti biasa, namun ketika melakukan apersepsi guru menggunakan teknik bertanya dengan maksud agar siswa lebih aktif untuk mengemukakan pendapatnya. Selanjutnya siswa diminta untuk mengemukakan dan mencari permasalahan yang akan dipecahkan dalam pembelajaran dengan difasilitasi guru, dilanjutkan dengan perumusan hipotesis oleh siswa. Kemudian siswa secara mandiri mulai melakukan pengambilan data dan pengamatan tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. setelah data terkumpul siswa mendiskusikan data yang telah didapatkan dengan teman kelompoknya. Setelah mendapatkan hasil diskusi setiap kelompok secara bergantian mempresentasikan kedepan kelas. Kelompok lain diminta untuk berkomentar, bertanya dan menyanggah kelompok yang sedang mempresentasikan hasil diskusinya. Setelah seluruh kelompok selesai mempresentasikan, siswa dibimbing untuk menyimpulkan hasil pembelajaran pada pertemuan tersebut.

Pengamatan yaitu kegiatan yang dilakukan guru dan dibantu oleh 2 observer untuk mengamati semua aktivitas dalam pembelajaran tersebut. pengamatan ini bertujuan untuk mengamati aktivitas guru dan aktivitas siswa

di dalam kelas, temuan-temuan pada pengamatan tersebut digunakan untuk mendukung atau untuk merevisi kegiatan pembelajaran selanjutnya sebagai bahan refleksi serta untuk memperbaiki pada siklus berikutnya.

3. Refleksi

Refleksi merupakan kegiatan diskusi yang dilakukan oleh guru dan observer untuk mengkaji, mengevaluasi dan mempertimbangkan hasil dari tindakan yang dilakukan pada siklus pertama. Dalam kegiatan ini bertujuan untuk memperbaiki kesalahan atau kekurang yang dilakukan guru ketika melakukan proses belajar mengajar. Sedangkan tindakan-tindakan yang sudah tepat dapat dilanjutkan kembali pada siklus berikutnya.

B. Hasil Penelitian

1. Profil SMK Negeri 4 Yogyakarta

SMK N 4 Yogyakarta beralamat di jalan Sidikan 60 Umbulharjo Yogyakarta 55162. SMK N 4 Yogyakarta mulai berdiri pada tanggal 1 Januari 1976. Program keahlian yang ada antara lain usaha jasa pariwisata, akomodasi perhotelan, tata boga, patiseri, tata kecantikan kulit, tata kecantikan rambut dan tata busana. SMK 4 Yogyakarta saat ini memiliki 1301 siswa, 140 guru dan 51 kelas.

2. Kondisi Awal Sebelum Penelitian

Sebelum dilakukan penelitian di SMK N 4 Yogyakarta, khususnya di kelas X-JBG-3 pembelajaran Boga Dasar sudah dilakukan dengan cara variatif. Pembelajaran Boga Dasar dilakukan dengan cara pembelajaran teori dan praktik. Pada awal semester pembelajaran dilakukan secara teori dan selanjutnya pada pertengahan hingga akhir semester pembelajaran dilakukan

secara praktikum. Namun yang masih belum banyak dilakukan adalah variasi menggunakan metode dan pendekatan ketika pembelajaran teori. Guru masih sering menyampaikan pembelajaran dengan ceramah dan peran siswa dalam proses pembelajaran masih pasif. Siswa terlihat tidak bersemangat, banyak yang mengobrol sendiri, ada yang mengantuk dan lain sebagainya.

Dilihat dari segi hasil belajar pada ulangan harian yang telah dilakukan oleh Guru mata pelajaran Boga Dasar pada materi garnish dan potongan daging dan dari hasil UTS Semester gasal 2015/2016 siswa kelas X-JBG-3 nilai siswa masih banyak yang dibawah KKM (tidak tuntas) karena banyak siswa yang belum menguasai materi tersebut, salah satunya disebabkan karena dalam proses pembelajaran menggunakan metode pembelajaran konvensional.

3. Deskripsi Pelaksanaan Siklus I

a. Perencanaan pelaksanaan siklus I

Perencanaan pelaksanaan siklus I dilakukan dengan melakukan kegiatan sebagai berikut:

- i. Mengadakan diskusi dengan pengampu mata pelajaran Boga Dasar mengenai penelitian yang akan dilakukan dikelas X-JBG-3 dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiri.
- ii. Menyiapkan perangkat pembelajaran berupa Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan metode pembelajaran inkuiri dengan materi pembelajaran macam-macam bumbu pada masakan Indonesia.
- iii. Menyiapkan berbagai instrumen yang digunakan dalam penelitian. Intrumen yang dimaksud antara lain lembar pengamatan aktivitas guru,

lembar pengamatan sikap siswa, lembar kerja siswa, soal pre test dan soal post test.

- iv. Menyiapkan perangkat untuk dokumentasi kegiatan pembelajaran ketika melakukan penelitian. Dokumentasi yang dimaksud berupa foto-foto kegiatan siswa dan guru.
- v. Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk pengamatan siswa ketika melakukan pembelajaran sesuai dengan langkah inkuiri. Bahan-bahan yang dimaksudkan yaitu bahan-bahan makananan, bumbu-bumbu dan rempah yang digunakan pada masakan Indonesia.

b. Pelaksanaan siklus I

Sesuai dengan perancanaan yang telah direncanakan, penelitian dalam setiap siklus dikalukan dalam 1 pertemuan. Pada siklus I dilakukan pada tanggal 4 Februari 2016. Kompetensi dasar pada penelitian siklus I yaitu menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia. berikut rangkuman kegiatan yang telah dilakukan siswa dan guru dalam pembelajaran:

i. Kegiatan Pendahuluan

Dalam kegiatan pendahuluan yang dilakukan guru dan siswa antara lain:

1. Guru dan siswa mempersiapkan diri untuk melakukan pembelajaran
2. Guru mengucapkan salam dan siswa menjawab salam, selanjutnya guru dan siswa berdoa sebelum memulai pembelajaran
3. Guru memeriksa kehadiran siswa dan dilanjutkan menjelaskan tata tertib dalam pembelajaran antara lain tidak membuang sampah

sembarang, tidak makan dan minum. Selanjutnya guru meminta siswa untuk mengambil sampah yang ada dilantai dan dibuang ke tempat sampah serta guru meminta siswa untuk merapikan meja siswa agar rapi.

4. Guru melakukan apersepsi berupa tanya jawab tentang bumbu dan rempah yang diketahui siswa sebelumnya. Pada kegiatan tanya jawab ini guru bertanya mengenai pengertian bumbu dan rempah yang siswa ketahui sebelumnya, pada pertanyaan tersebut siswa yang berani menjawab hanya sekitar 5 orang dengan jawaban ragu-ragu. Selanjutnya guru meminta setiap siswa untuk memberi contoh bumbu dan rempah yang ada di Indonesia. Siswa menyebutkan contoh bumbu secara bergantian satu per satu.
5. Guru menjelaskan tujuan dan materi pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar selanjutnya guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai dengan silabus.
6. Guru memberikan soal pre test untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang bumbu dan rempah sebelum mendapatkan pembelajaran. Soal pre test ini juga digunakan sebagai acuan awal setiap siklus untuk membandingkan peningkatan hasil belajar siswa. Ketika mengerjakan soal pre test, siswa mengerjakan secara mandiri dan tidak boleh mencontek.

ii. Kegiatan Inti

Kegiatan inti yang dilakukan yaitu sesuai dengan metode pembelajaran inkuiri, sebagai berikut:

1. Siswa secara klasikal dibimbing oleh guru merumuskan permasalahan terkait dengan bumbu dan rempah pada masakan Indonesia. pada kegiatan ini siswa merumuskan masalah tentang pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan jenis-jenis bumbu pada masakan Indonesia. Pada kegiatan ini siswa sudah mulai aktif berpendapat.
2. Siswa diajak untuk merumuskan dugaan sementara atau menjawab rumusan masalah berdasarkan yang telah mereka ketahui sebelumnya. Pada kegiatan ini siswa menjawab rumusan masalah masih terbalik-balik antara jawaban mengenai pengertian bumbu dan fungsi bumbu yaitu memberikan rasa pada makanan, memberikan warna pada makanan dan tanaman yang ditambahkan pada masakan. Pada jenis-jenis bumbu yang digunakan pada masakan Indonesia banyak siswa yang masih salah sebut, misalnya bumbu dari kelompok daun banyak siswa yang menjawab daun *mint* dan daun *parsley*, kemudian pada bumbu kelompok buah ada siswa yang menyebutkan mentimun dan tomat.
3. Siswa menerima penjelasan guru mengenai kegiatan yang akan dilakukan, selanjutnya siswa membuat kelompok menjadi 8 kelompok.
4. Setiap kelompok menerima lembar kerja siswa (LKS) untuk memudahkan kegiatan pengamatan yang akan dilakukan siswa. Setelah siswa mendapatkan LKS guru menjelaskan langkah-langkah sesuai dengan LKS. Siswa yang masih bingung diminta untuk bertanya, kemudian guru menjelaskan hingga semua siswa mengerti.

5. Siswa secara berkelompok mengumpulkan data mengenai pengertian dan fungsi bumbu. Pada kegiatan ini siswa diminta untuk mencari pengertian dan fungsi bumbu dan rempah ke perpustakaan. Setelah siswa menemukan materi tersebut siswa diminta berdiskusi dan dirangkum pada lembar kerja siswa dan kembali ke kelas.
6. Siswa mengumpulkan berbagai macam bumbu dan rempah yang digunakan dalam masakan Indonesia. Pada kegiatan ini sebelumnya guru telah menyediakan berbagai macam bahan makanan, bumbu dan rempah pada masakan Indonesia dan Kontinental misalnya beras, thyme, coklat bubuk, oat, dll. Selanjutnya siswa secara bersama-sama memisahkan bahan-bahan makanan tersebut menjadi dua bagian yaitu yang termasuk kedalam bumbu dan rempah yang digunakan dalam masakan Indonesia dan yang bukan termasuk bumbu dan rempah pada masakan Indonesia.
7. Siswa secara berkelompok mengamati berbagai macam bumbu-bumbu yang telah ada dan memecahkan masalah sesuai dengan rumusan masalah. Pada kegiatan ini siswa diminta untuk mengamati bumbu-bumbu tersebut. selanjutnya siswa diminta untuk menjawab pertanyaan yang ada pada masing-masing lembar kerja siswa. Setiap kelompok memiliki tugas yang berbeda-beda. Misalnya pada kelompok satu diminta untuk mengamati dan mencari bumbu yang berasal dari hewan dan bumbu yang termasuk dalam bumbu segar, dan seterusnya kelompok lainnya sesuai dengan tugas masing-masing. Dalam pengamatan ini setiap kelompok mendiskusikan dan

mencatat temuannya di lembar kerja siswa. Pada tahapan ini siswa sudah mulai terlihat aktif dalam pembelajaran.

8. Setiap kelompok bergantian mempresentasikan hasil pengamatan dan temuannya yang telah didiskusikan dalam kelompok. Ketika melakukan presentasi kelompok lain minta untuk berkomentar, bertanya dan menyanggah.
9. Siswa dibimbing oleh guru menarik kesimpulan tentang materi bumbu dan rempah pada masakan Indonesia berdasarkan hasil pengamatan langsung dengan bimbingan guru. Pada kegiatan ini siswa terlihat sudah mengusai dan memahami semua materi yang berikan sehingga siswa banyak yang aktif berbicara dalam menyimpulkan materi pembelajaran.
10. Siswa diminta untuk mencatat materi-materi hasil pembelajaran agar siswa memiliki catatan untuk belajar.
11. Siswa diberikan soal post tes untuk mengukur tingkat pemahaman dan keberhasilan terhadap pembelajaran tersebut.
12. Siswa dan guru mengakhiri KBM dengan berdoa bersama.

Hasil dari kegiatan pembelajaran pada siklus I antara lain:

a) Hasil Belajar Siswa pada Siklus I

Dilihat dari perbandingan pre test dan post test pada siklus I semua nilai siswa meningkat. Adapun hasil yang diperoleh siswa dalam tes ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Nilai Tes Siklus I

Hasil Tes	Pre Test	Post Test
Jumlah Nilai	1716	2400
Nilai Tertinggi	64	92
Nilai Terendah	40	68
Rata-Rata	55.35	77.41
Memenuhi KKM	0%	71.19%
Tidak Memenuhi KKM	100%	28.81%

*) Ketuntasan yang telah ditentukan sekolah adalah 75

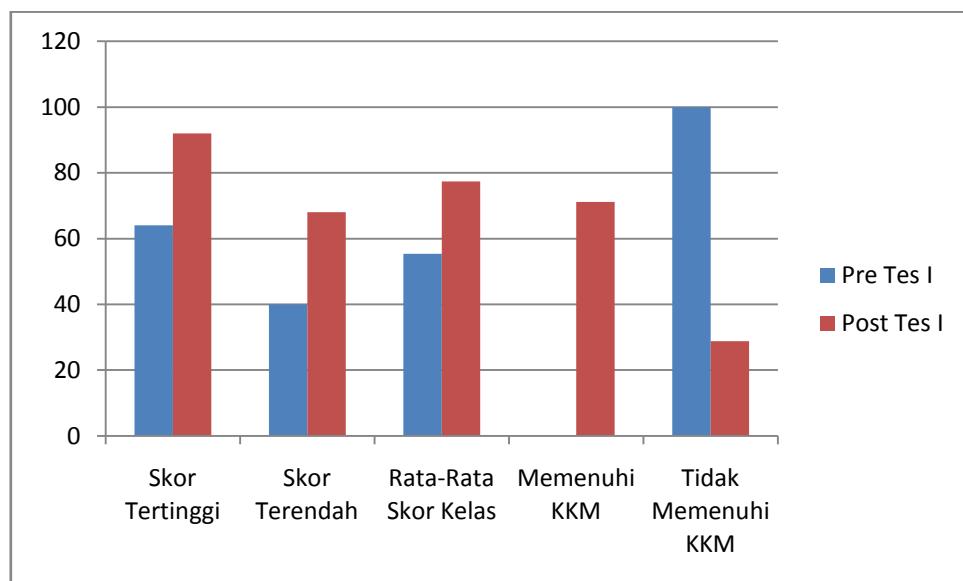
Dari hasil yang diperoleh siswa dalam mengerjakan soal pre tes dan post tes pada siklus I dapat diperoleh hubungan yang menunjukkan perkembangan antara hasil pra tindakan dengan hasil siklus I sebagai berikut:

Tabel 2. Perbandingan Pra Siklus dan Post Tes pada Siklus I

Keterangan	Pre Tes	Post Tes	Selisih	% Kenaikan
Jumlah skor	1716	2400	+684	39.86%
Skor Tertinggi	64	92	+28	43.75%
Skor Terendah	40	68	+28	28.40%
Rata-rata Skor Kelas	55.35	77.41	+22.06	39.85%
Memenuhi KKM	0%	71.19%	+71.19%	71.19%
Tidak Memenuhi KKM	100%	28.81%	-71.19%	-71.19%

Dari tabel di atas terlihat bahwa tindakan pada siklus pertama dapat meningkatkan hasil belajar IPA siswa kelas X-JBG-3. Skor rata-rata mengalami peningkatan 22.06 dimana kondisi awal adalah 55.35 meningkat menjadi 77.41. tingkat ketuntasan siswa meningkat 71.19%. Namun demikian walaupun adanya peningkatan tersebut ternyata masih belum mencapai target penelitian. Rata-rata kelas sudah memenuhi indikator pencapaian, namun siswa yang memiliki nilai di atas KKM masih kurang dari 75% siswa dari jumlah siswa di kelas.

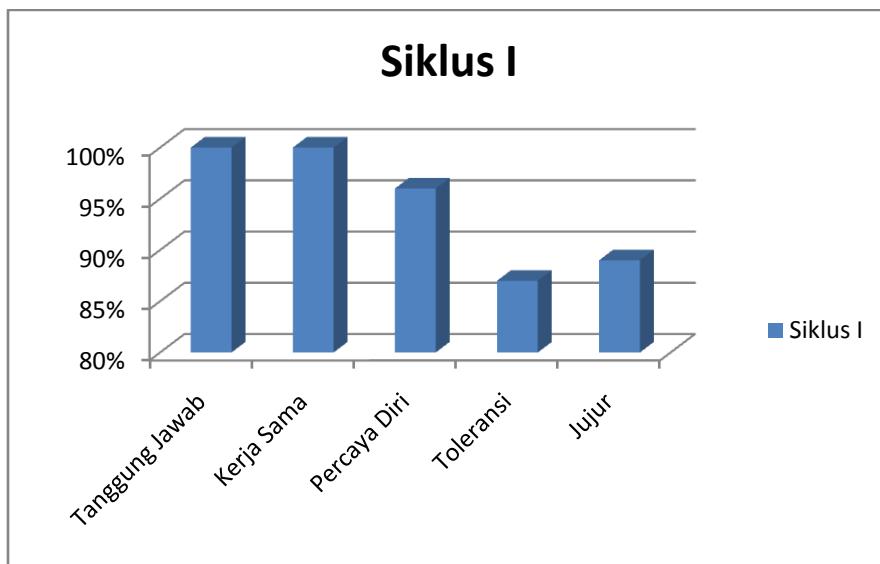
Perbandingan skor pre tes siklus I dan post tes siklus I dapat dilihat pada diagram dibawah ini.



Gambar 3. Diagram Perbandingan Pre Tes dan Post tes siklus I

b) Sikap Siswa pada Siklus I

Tingkat keaktifan siswa dalam proses pembelajaran siklus I pada sikap tanggung jawab secara umum memiliki skor 89%. Kerjasama siswa dalam kerja kelompok sudah banyak yang terlibat aktif dengan skor pencapaian 85%. Keberanian siswa dalam berpendapat memiliki skor 78%. Dalam hal toleransi menerima kesepakatan dalam kelompok mencapai skor 83%. Tingkat kejujuran siswa dalam mengerjakan soal pre tes dan post tes siswa mencapai skor 94%. Tingkat keaktifan siswa pada pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran inkuriri dapat dilihat pada diagram dibawah ini.



Gambar 4. Diagram Sikap Siswa pada Siklus I

c. Pengamatan

Kegiatan pengamatan dalam penelitian ini ditujukan untuk mengamati kegiatan yang dilakukan guru dan siswa. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, peneliti memperoleh beberapa temuan berkaitan dengan kegiatan guru maupun siswa. Dalam pertemuan pertama guru masih belum menguasai kelas secara maksimal. Guru cenderung memperhatikan siswa-siswi yang duduk di depan saja. Tulisan guru dipapan tulis masih kecil sehingga siswa yang duduk dibelakang kesulitan untuk membaca. Meskipun pada akhirnya siswa dapat melakukan pembelajaran sesuai dengan tahapan pembelajaran inkuiiri. Dalam penelitian siklus pertama guru sudah baik dalam memancing siswa dalam mengemukakan pendapat, namun masih sedikit siswa yang berani mengemukakan pendapat. Masih banyak siswa yang ragu-ragu dan malu untuk mengemukakan pendapat. Dalam kegiatan pengumpulan data pada bagian mengumpulkan bumbu dan rempah secara bersama-sama masih ada siswa yang tidak aktif.

Dalam hal tanggung jawab menyelesaikan semua tugas sesuai dengan LKS siswa sudah bertanggung jawab dengan baik walaupun masih ada yang belum menunjukkan hasil terbaiknya. Tingkat pencapaian tanggung jawab siswa secara umum memiliki skor 89%. Kerjasama siswa dalam kerja kelompok sudah banyak yang terlibat aktif dengan skor pencapaian 85%. Keberanian siswa dalam berpendapat pada siklus pertama ini masih kurang. Siswa masing banyak yang malu dan ragu-ragu dalam berpendapat dengan pencapaian skor 78%. Dalam hal toleransi menerima kesepakatan dalam kelompok siswa sudah melalukan secara baik yaitu dengan skor 83%. Tingkat kejujuran siswa dalam mengerjakan soal pre tes dan post tes siswa mencapai skor 94%. Siswa mengerjakan soal tersebut sesuai dengan kemampuan masing-masing, walaupun masih ada sedikit siswa yang bertanya dengan teman sebangku.

d. Refleksi Pelaksanaan Siklus I

Pembelajaran yang dilakukan dalm siklus I sudah berjalan cukup baik. Kegiatan yang dilakukan guru dan siswa sudah sesuai dengan tahapan pembelajaran inkuiri hanya saja guru masih belum bisa menguasai kelas. Siswa laki-laki masih cenderung ramai dan mengobrol dikelas. Guru hanya memperhatikan siswa-siswa yang duduk di depan. Siswa yang dibelakang masih kurang diperhatikan dalam pembelajaran. Antusiasme siswa dalam presentasi masih kurang. Siswa belum aktif bertanya, menyanggah dan berkomentar kepada siswa yang melakukan presentasi.

masih rendahnya antusisme siswa dalam pembelajaran menjadi permasalahan yang sangat disorot, walaupun masih ada masalah-masalah

lain yang perlu diperbaiki. Untuk meningkatkan antusiasme siswa dalam pembelajaran. Pada siklus II setiap kelompok diwajibkan untuk berkomentar, bertanya ataupun menyanggah kepada siswa yang sedang melakukan presentasi. Selanjutnya siswa laki-laki yang cenderung ramai dan mengobrol dikelas dipindah duduk di depan. Selain itu guru berusaha agar menguasai kelas dan memperhatikan siswa baik yang duduk didepan ataupun dibelakang. Tulisan guru juga akan diperbaiki lagi sehingga semua siswa dapat membaca.

4. Deskripsi Pelaksanaan Siklus II

a. Perencanaan Siklus II

Perencanaan yang dilakukan adalah sebagai langkah persiapan untuk melakukan tindakan pada siklus II. Siklus ini dilaksanakan sebagai perbaikan pada siklus I dan untuk meningkatkan hasil belajar agar dapat mencapai indikator pencapaian. Adapun kegiatan-kegiatan dalam perencanaan penelitian siklus II ini antara lain:

- 1) Menyiapkan berbagai instrumen yang digunakan dalam penelitian. Instrumen yang dimaksud antara lain lembar pengamatan aktivitas guru, lembar pengamatan sikap siswa, lembar kerja siswa, soal pre test dan soal post test.
- 2) Menyiapkan perangkat untuk dokumentasi kegiatan pembelajaran ketika melakukan penelitian. Dokumentasi yang dimaksud berupa foto-foto kegiatan siswa dan guru.
- 3) Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk pengamatan siswa ketika melakukan pembelajaran sesuai dengan langkah inkuri. Bahan-

bahan yang dimaksudkan yaitu bahan-bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya.

b. Pelaksanaan siklus II

Materi yang dipelajari pada siklus II yaitu tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. siklus II dilaksanakan pada tanggal 11 Februari 2016. Kompetensi dasar pada penelitian ini adalah menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan membuat bumbu dasar dan turunnya untuk masakan Indonesia. Adapun kegiatan yang dilakukan dalam pembelajaran antara lain:

1) Kegiatan Pendahuluan

Dalam kegiatan pendahuluan yang dilakukan guru dan siswa antara lain:

1. Guru dan siswa mempersiapkan diri untuk melakukan pembelajaran
2. Guru mengucapkan salam dan siswa menjawab salam, selanjutnya guru dan siswa berdoa sebelum memulai pembelajaran
3. Guru memeriksa kehadiran siswa dan dilanjutkan menjelaskan tata tertib dalam pembelajaran antara lain tidak membuang sampah sembarangan, tidak makan dan minum. Selanjutnya guru meminta siswa untuk mengambil sampah yang ada dilantai dan dibuang ke tempat sampah serta guru meminta siswa untuk merapikan meja siswa agar rapi.
4. Guru melakukan apersepsi berupa tanya jawab tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. Pada kegiatan tanya jawab ini guru bertanya mengenai pengertian bumbu dasar, bahan-bahan

bumbu dasar pada masakan Indonesia dan turunan dari bumbu dasar. Pada siklus II ini siswa sudah mulai percaya diri dan berani dalam mengemukakan pendapat.

5. Guru menjelaskan tujuan dan materi pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar selanjutnya guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai dengan silabus.
6. Guru memberikan soal pre test untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang bumbu dan rempah sebelum mendapatkan pembelajaran. Soal pre test ini juga digunakan sebagai acuan awal setiap siklus untuk membandingkan peningkatan hasil belajar siswa. Ketika mengerjakan soal pre test, siswa mengerjakan secara mandiri dan tidak boleh mencontek.

ii. Kegiatan Inti

Kegiatan inti yang dilakukan yaitu sesuai dengan metode pembelajaran inkuiri, sebagai berikut:

1. Siswa secara klasikal dibimbing oleh guru merumuskan permasalahan terkait dengan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. pada kegiatan ini siswa merumuskan masalah tentang pengertian bumbu dasar, bahan-bahan untuk membuat bumbu dasar, turunan dari bumbu dasar, karakteristik bumbu dasar dan contoh-contoh masakan yang menggunakan bumbu dasar tersebut.
2. Siswa diajak untuk merumuskan dugaan sementara atau menjawab rumusan masalah berdasarkan yang telah mereka ketahui sebelumnya. Pada kegiatan ini siswa menjawab rumusan masalah

sudah percaya diri dan tidak malu. Namun masih banyak jawaban siswa yang kurang tepat, misalnya pada pengertian bumbu dasar ada siswa yang menjawab bumbu yang digunakan untuk membuat makanan, bumbu untuk memberikan rasa pada makanan dan campuran pada masakan. Pada pertanyaan bahan-bahan bumbu dasar siswa sudah banyak yang berani berpendapat, walaupun masih banyak siswa yang salah menyebutkan bahan misalnya ketumbar, merica, lada, kencur, jahe dan lain sebagainya.

3. Siswa menerima penjelasan guru mengenai kegiatan yang akan dilakukan, selanjutnya siswa membuat kelompok menjadi 8 kelompok.
4. Setiap kelompok menerima lembar kerja siswa (LKS) untuk memudahkan kegiatan pengamatan yang akan dilakukan siswa. Setelah siswa mendapatkan LKS guru menjelaskan langkah-langkah sesuai dengan LKS. Siswa yang masih bingung diminta untuk bertanya, kemudian guru menjelaskan hingga semua siswa mengerti.
5. Siswa secara berkelompok mengumpulkan data dengan cara melakukan praktikum membuat bumbu dasar dan turunannya. Pada kegiatan ini setiap kelompok memiliki tugas yang berbeda-beda. Misalnya pada kelompok 1 membuat bumbu dasar putih dengan resep yang sudah ditentukan, kemudian kelompok 2 membuat bumbu dasar merah dan seterusnya. Dalam kegiatan praktikum siswa sudah terlihat mandiri dan bisa bekerja sama dengan teman

kelompok. Terlihat siswa tidak mengalami kesulitan dalam proses mengumpulkan data tersebut.

6. Siswa secara berkelompok mengamati dan mencicipi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia yang telah dibuat. Pada kegiatan ini siswa diminta untuk menganalisis bumbu yang telah dibuat untuk memecahkan permasalahan yang ada pada rumusan masalah.
7. Siswa secara berkelompok memecahkan masalah dan menjawab pertanyaan sesuai dengan rumusan masalah yang terdapat pada LKS. Setelah mengamati bumbu dasar yang telah dibuat, pada kegiatan ini siswa diminta untuk menjawab pertanyaan yang ada pada LKS. Siswa diminta untuk menjelaskan bumbu dasar yang dibuat termasuk kedalam bumbu dasar apa, karakteristik bumbu dan contoh-contoh masakan yang menggunakan bumbu dasar tersebut. Pada bagian contoh-contoh masakan tersebut, siswa diminta untuk mencari resep-resep masakan Indonesia di perpustakaan dan di internet. Kemudian siswa diminta untuk menganalisis resep tersebut. selanjutnya siswa menentukan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar putih, merah, orange ataupun merah. Pada tahapan ini pun siswa sudah aktif mencari sendiri dengan arahan guru. Siswa pun tidak mengalami kesulitan yang berarti.
8. Setiap kelompok bergantian mempresentasikan hasil pengamatan dan temuannya yang telah didiskusikan dalam kelompok. Pada kegiatan ini, sesuai dengan rencana awal untuk meningkatkan

antusiasme siswa. Setiap kelompok diwajibkan untuk berkomentar, menyanggah ataupun berkomentar kepada siswa yang sedang melakukan presentasi.

9. Siswa dibimbing oleh guru menarik kesimpulan tentang materi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dengan bimbingan guru. Pada kegiatan ini siswa terlihat sudah mengusai dan memahami semua materi yang berikan sehingga siswa banyak yang aktif berbicara dalam menyimpulkan materi pembelajaran.
10. Siswa diminta untuk mencatat materi-materi hasil pembelajaran agar siswa memiliki catatan untuk belajar.
11. Siswa diberikan soal post tes untuk mengukur tingkat pemahaman dan keberhasilan terhadap pembelajaran tersebut.
12. Siswa dan guru mengakhiri KBM dengan berdoa bersama.

Hasil dari kegiatan pembelajaran pada siklus II antara lain:

a) Hasil Belajar Siswa pada Siklus II

Dilihat dari perbandingan pre test dan post test pada siklus II semua nilai siswa meningkat. Adapun hasil yang diperoleh siswa dalam tes ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Nilai Tes Siklus II

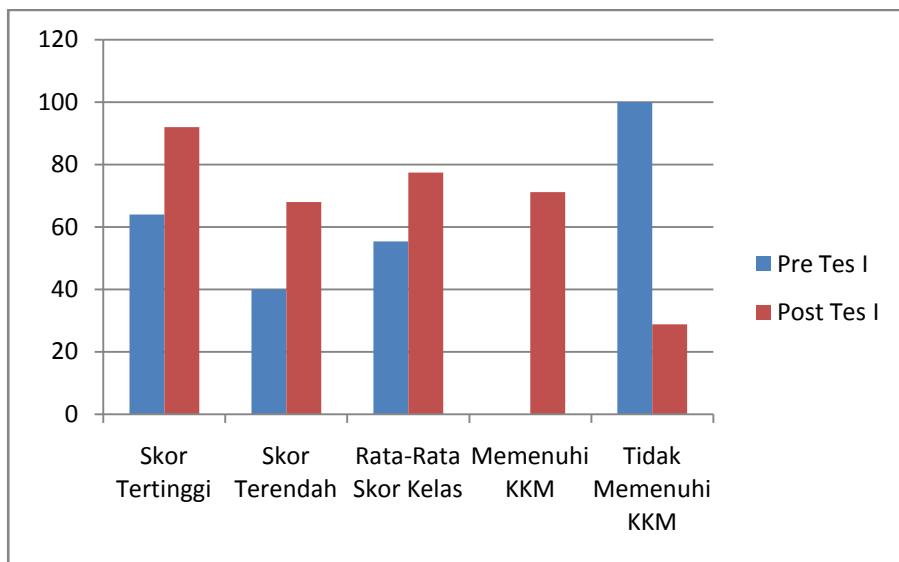
Keterangan	Pre Test	Post Test
Jumlah	1472	2528
Tertinggi	56	100
Terendah	32	68
Rata-rata	49.07	84.27
Memenuhi KKM	0%	90%
Tidak Memenuhi KKM	100%	10%

Dari hasil di atas dapat dilihat perkembangan yang terjadi mulai dari pra tindakan hingga siklus II. Perkembangan skor rata-rata dan ketuntasan belajar siswa didasarkan pada kondisi awal yaitu kondisi pra tindakan dengan menggunakan pre test dan kondisi akhir setelah tindakan dengan menggunakan post tes. Berikut ini tabel perkembangan skor dan ketuntasan siswa pada siklus II.

Tabel 4. Perbandingan Pra Siklus dan Post Tes pada Siklus II

No.	Keterangan	Pre Tes	Post Tes	Selisih	% Kenaikan
1	Jumlah skor	1472	2528	+1056	71.74%
2	Skor Tertinggi	56	100	+44	78.57%
3	Skor Terendah	32	68	+36	112.50%
4	Rata-rata Skor Kelas	49.07	84.27	+55.93	71.73%
5	Memenuhi KKM	0%	90%	+90%	90%
6	Tidak Memenuhi KKM	100%	10%	-90%	-90%

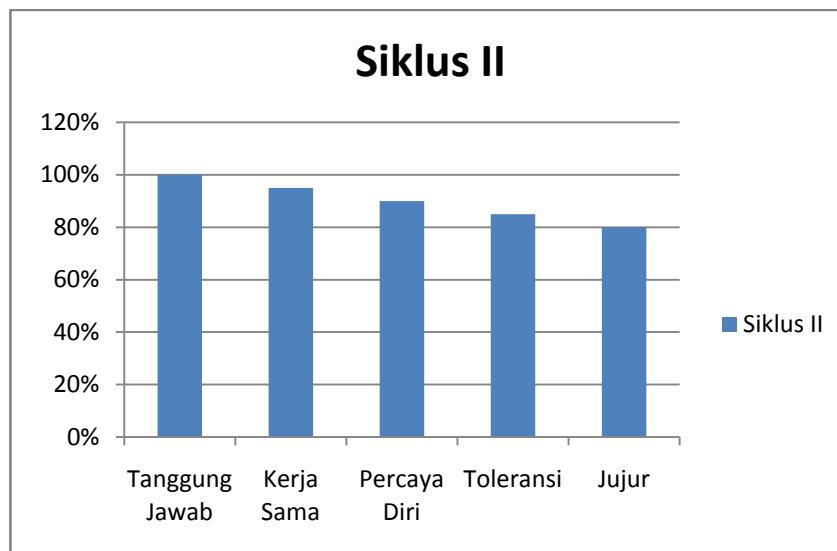
Dari tabel tersebut terlihat bahwa pembelajaran Boga Dasar dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiri pada siswa kelas X-JBG-3 dapat meningkatkan rata-rata hasil belajar siswa pada siklus II sebesar 55.93 dengan kondisi awal 49.07 meningkat menjadi 84.27 dan ketuntasan hasil belajar siswa mengalami peningkatan sebesar 90% dengan kondisi awal 0% meningkat menjadi 90%. Perbandingan pra siklus dan post tes pada siklus I dapat digambarkan pada diagram dibawah ini.



Gambar 5. Diagram Perbandingan Pre Tes dan Post Tes pada Siklus I

b) Sikap Siswa pada Siklus II

Keaktifan siswa dalam hal tanggung memiliki skor 100%. Pada sikap percaya diri siswa dalam mengemukakan mendapatkan skor 96%. Toleransi siswa dalam menerima pendapat teman mencapai skor rata-rata kelas 87%. Dalam hal kejujuran siswa dalam mengerjakan soal pre tes dan post tes memiliki rata-tata skor 89%. Dalam hal kerjasama kelompok, semua siswa dapat bekerjasama dengan baik dan aktif dalam kelompoknya masing-masing dengan skor 100%. Tingkat keaktifan siswa pada pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiri dapat dilihat pada diagram dibawah ini.



Gambar 6. Diagram Sikap Siswa pada Siklus II

c. Pengamatan

Kegiatan pembelajaran baik yang dilakukan oleh guru maupun oleh siswa diamati dan dicatat oleh peneliti dan dibantu observer sebagai salah satu hasil penelitian siklus II. Peneliti mendapati bahwa kegiatan guru maupun siswa mengalami peningkatan dibandingkan kegiatan yang dilakukan pada siklus I. Peningkatan ini berkaitan dengan poin-poin yang menjadi indikator dalam instrumen pengamatan.

Pada siklus II ini guru telah memperbaiki kekurangan-kekurangan yang terdapat pada siklus I sesuai pada refleksi siklus I. Guru dapat mengusai kelas secara penuh. Semua siswa baik yang duduk di depan dan dibelakang mendapatkan perhatian. Dalam proses pembelajaran suara guru juga lebih keras. Langkah-langkah yang dilakukan guru dalam proses pembelajaran pun sesuai dengan pembelajaran menggunakan metode inkuiiri.

Antusiasme siswa pada siklus II ini juga lebih baik dan meningkat dibandingkan dengan siklus I. Dalam hal tanggung jawab semua siswa telah berhasil dan mampu bertanggung jawab dalam menyelesaikan semua tugas pembelajaran secara baik dan benar dengan skor rata-rata sikap tanggung jawab seluruh siswa yaitu 100%. Begitu juga dalam hal kerjasama kelompok, semua siswa dapat bekerjasama dengan baik dan aktif dalam kelompoknya masing-masing dengan skor 100%. Pada sikap percaya diri siswa dalam mengemukakan pendapat juga mengalami peningkatan dari pada siklus I. Siswa sudah berani mengemukakan pendapat, bertanya, berkomentar dan menyanggah dalam proses pembelajaran maupun dalam presentasi tanpa ragu-ragu walaupun masih ada yang kurang tepat dalam berpendapat. Skor dalam sikap percaya diri ini berdasarkan rata-rata seluruh siswa mendapatkan skor 96%. Toleransi siswa dalam menerima pendapat teman lain ketika melakukan diskusi kelompok pun sudah baik. Siswa dapat menerima semua kesepakatan dalam kelompok dengan baik dan bijaksana dengan skor rata-rata kelas 87%. Dalam hal kejujuran siswa dalam mengerjakan soal pre tes dan post tes pun juga meningkat dari siklus I dengan rata-tata skor 89%. Walaupun dalam pre tes ada yang mencoba bertanya dengan teman sebangkunya namun pada post tes seluruh siswa mampu mengerjakan semua dengan mandiri, percaya diri dan penuh tanggung jawab.

Dengan adanya refleksi pada siklus I bahwa setiap kelompok diwajibkan bertanya, berkomentar ataupun menyanggah ketika siswa lain melakukan presentasi tersebut secara umum dapat meningkatkan antusiasme siswa

dalam proses pembelajaran. Siswa lebih aktif bertanya, berkomentar dan menyanggah.

d. Refleksi Pelaksanaan Siklus II

Secara umum pembelajaran pada siklus II semakin baik dan mengalami peningkatan dibandingkan dengan pembelajaran pada siklus I. Kegiatan siswa dalam siklus II jauh lebih baik, siswa dapat secara mandiri menyelesaikan semua tugas dalam LKS penuh tanggung jawab. Siswa lebih cekatan dalam melakukan pengambilan data serta lebih cepat dalam melakukan pengambilan data. Antusiasme siswa dalam mengemukakan pendapat juga tampak lebih tinggi dibandingkan dengan pembelajaran pada siklus I. Kegiatan ini didukung oleh peran guru dalam fasilitator secara baik selama proses pembelajaran. Adanya pengalaman siklus I guru jauh lebih baik dalam mengendalikan seluruh siswa.

Pada hasil tes siklus II ini telah mampu mencapai target sesuai dengan indikator pencapaian yang telah ditetapkan. Indikator pencapaian dalam penelitian ini yaitu sekurang-kurangnya 75% siswa dalam kelas mendapatkan nilai diatas atau sama dengan KKM yaitu 75 sesuai yang telah ditetapkan oleh SMK N 4 Yogyakarta. Dengan perhitungan rata-rata kelas mendapatkan nilai diatas 75. Hasil belajar pada siklus II ini telah melampaui target, maka peneliti memutuskan telah berhasil dan tidak melanjutkan lagi penelitian ini.

C. Pembahasan

Sesuai dengan uraian di atas, mulai dari deskripsi tentang SMK N 4 Yogyakarta hingga hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti akan memaparkan dan membahasnya dalam subbab pembahasan ini. Sebelum dilakukan penelitian di SMK N 4 Yogyakarta, peneliti mendapati pembelajaran Boga Dasar sudah dilakukan dengan cara variatif khususnya di kelas X-JBG-3. Namun yang masih belum banyak dilakukan adalah variasi menggunakan metode dan pendekatan ketika pembelajaran teori. Guru masih sering menyampaikan pembelajaran dengan ceramah dan peran siswa dalam proses pembelajaran masih pasif. Siswa terlihat tidak bersemangat, banyak yang mengobrol sendiri, ada yang mengantuk dan lain sebagainya. Dilihat dari segi hasil belajar nilai pada ulangan harian dan UTS Semester gasal 2015/2016 siswa kelas X-JBG-3 masih rendah banyak yang dibawah KKM (tidak tuntas).

Sesuai dengan kondisi awal tersebut peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian tindakan kelas menggunakan metode pembelajaran inkuiri untuk meningkatkan hasil belajar siswa.

Pada bulan Januari 2016 peneliti mulai melakukan serangkaian persiapan seperti mempersiapkan, membuat dan memvalidasi materi, instrumen penelitian, alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pembelajaran. Selain itu peneliti juga tidak lupa mengurus ijin penelitian melalui Universitas, Gubernur, Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga, Dinas Perizinan DIY dan Kepala SMK N 4 Yogyakarta.

Pada tahap perencanaan siklus I dan II peneliti mempersiapkan materi pembelajaran sesuai dengan tema pada pembelajaran minggu tersebut. Materi

pembelajaran yang digunakan oleh peneliti yaitu menggunakan sumber materi yang sama seperti yang digunakan guru mata pelajaran Boga Dasar di SMK N 4 Yogyakarta. Dengan kata lain peneliti tidak melakukan validasi materi pembelajaran dengan guru boga dasar di SMK N 4 Yogyakarta. Selanjutnya peneliti membuat instrumen berupa RPP, lembar kerja siswa (LKS), lembar observasi kegiatan guru dalam pembelajaran sesuai dengan tahapan pada RPP dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiiri dan lembar observasi aktivitas siswa. Sikap siswa yang diamati hanya sikap-sikap yang menonjol pada pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiiri yaitu sikap tanggung jawab, kerjasama, percaya diri, toleransi dan jujur.

Siklus I dilaksanakan pada tanggal 4 Februari 2016 dalam 1 pertemuan selama 7×45 menit atau sekitar 5 jam pelajaran. Kompetensi dasar pada penelitian siklus I yaitu menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia. Pada pembelajaran siklus I ini hasil belajar siswa mengalami peningkatan sebesar 22.06 dimana kondisi awal rata-rata kelas sebelum tindakan sebesar 55.35 meningkat menjadi 77.41. Tingkat ketuntasan siswa meningkat 71.19% dari kondisi awal 0% dengan kata lain tidak ada nilai siswa yang tuntas sebelumnya. Namun demikian walaupun adanya peningkatan tersebut ternyata masih belum mencapai target penelitian. Rata-rata kelas sudah memenuhi indikator pencapaian, namun siswa yang memiliki nilai di atas KKM masih kurang dari 75% siswa dari jumlah siswa di kelas. Dari hasil refleksi penyebab yang sangat menonjol belum tercapainya target penelitian yaitu kurangnya antusiasme siswa dalam proses pembelajaran. Oleh karena itu penelitian pada siklus II mengalami perbaikan agar hasil dan proses pembelajaran dapat meningkat. Dalam

siklus II setiap kelompok diwajibkan untuk bertanya ketika siswa lain sedang melakukan presentasi. Semua siswa yang belum paham diminta agar terus bertanya hingga memahami semua materi.

Siklus II dilaksanakan pada tanggal 11 Februari 2016 dalam 1 pertemuan selama 7 x 45 menit atau sekitar 5 jam pembelajaran. siklus II ini melalui tahapan yang sama seperti pada siklus I yaitu diawali dengan perencanaan, pelaksanaan dan pengamatan serta dilanjutkan dengan refleksi. pada siklus II ini pembelajaran Boga Dasar dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiiri pada siswa kelas X-JBG-3 dapat meningkatkan rata-rata hasil belajar siswa pada siklus II sebesar 55.93 dengan kondisi awal 49.07 meningkat menjadi 84.27 dan ketuntasan hasil belajar siswa mengalami peningkatan sebesar 90% dengan kondisi awal 0% meningkat menjadi 90%. Dari hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa target penelitian telah terpenuhi. Peningkatan hasil belajar tersebut merupakan hasil dari perbaikan pada siklus I yang mengedepankan keterlibatan semua siswa dalam setiap aktivitas belajar yang dilakukan. Siswa dibimbing agar selalu menanyakan hal-hal yang belum mereka pahami hingga seluruh siswa dapat mengusai materi yang dipelajari.

Rata-rata dan ketuntasan belajar siswa selama penelitian mulai dari siklus I hingga siklus II digambarkan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 5. Prebandingan Hasil Siklus I dan Siklus II

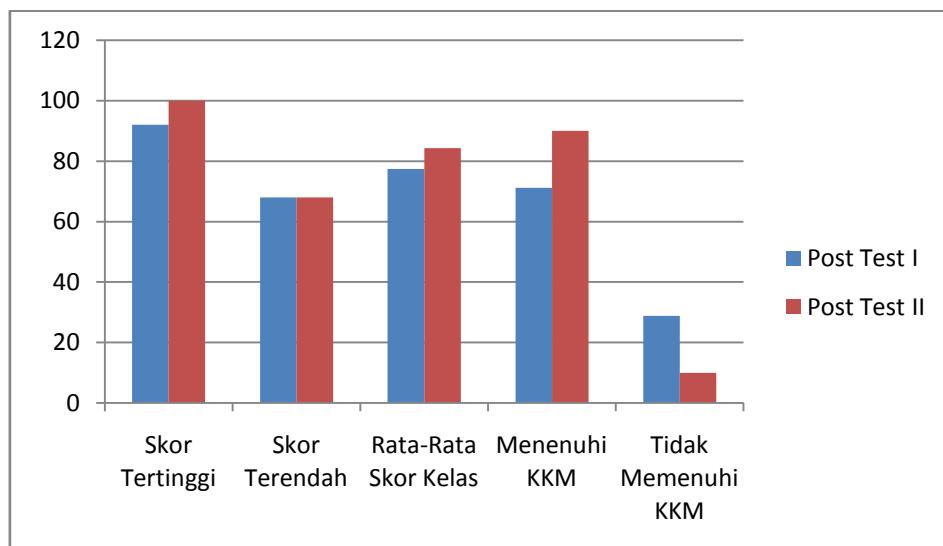
No	Keterangan	Pre Tes I	Post Tes I	Selisih	Pre Tes II	Post Tes II	Selisih
1	Jumlah skor	1716	2400	+684	1472	2528	+1056
2	Skor Tertinggi	64	92	+28	56	100	+44
3	Skor Terendah	40	68	+28	32	68	+36
4	Rata-rata Skor Kelas	55.35	77.41	+22.06	49.07	84.27	+55.93
5	Memenuhi KKM	0%	71.19%	+71.19%	0%	90%	+90%
6	Tidak Memenuhi KKM	100%	28.81%	-71.19%	100%	10%	-90%

Pada hasil evaluasi atau post tes siklus I dan II mengalami peningkatan pada rata-rata skor kelas. Rata-Rata skor kelas pada siklus I yaitu 77.41 meningkat menjadi 84.27 dengan kata lain mengalami peningkatan 8.86%. Rata-rata dan ketuntasan belajar siswa pada hasil evaluasi (post tes) siklus I dan Siklus II digambarkan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 6. Perbandingan Hasil Post Tes Siklus I dan Post Tes Siklus II

No	Keterangan	Post Tes I	Post Tes II	Selisih	% Kenaikan
1	Jumlah skor	2400	2528	+128	5.33%
2	Skor Tertinggi	92	100	+8	8.69%
3	Skor Terendah	68	68	0	0%
4	Rata-rata Skor Kelas	77.41	84.27	+6.86	8.86%
5	Memenuhi KKM	71.19%	90%	+18.09%	25.41%
6	Tidak Memenuhi KKM	28.81%	10%	-18.81%	-65.28%

Perbandingan peningkatan skor post tes siklus I dan post tes siklus II dapat dilihat pada diagram dibawah ini.



Gambar 7. Perbandingan Post Tes Siklus I dan Post Tes Siklus II

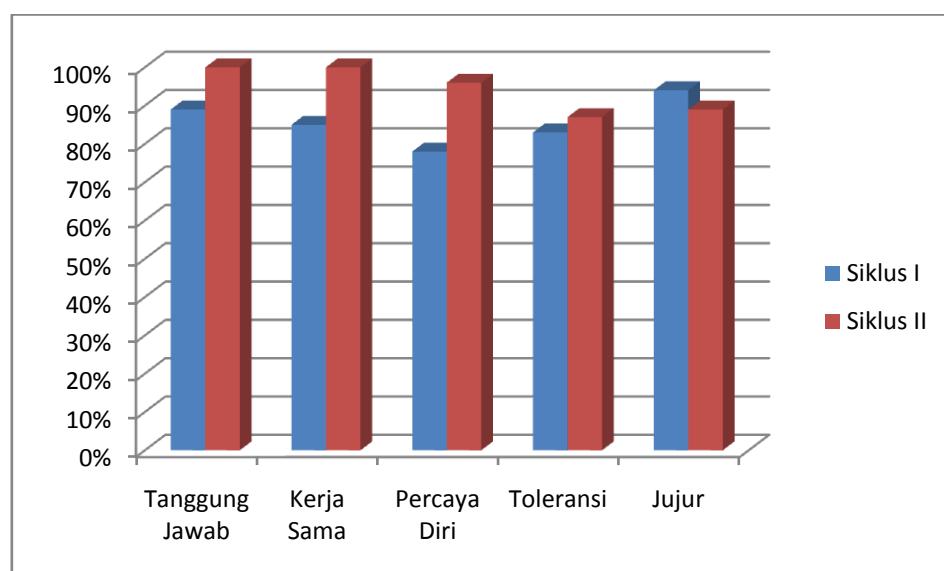
Keaktifan siswa didalam kelas pada sikap tanggung jawab pada siklus I memiliki skor 89%, Kerjasama 85%, Percaya diri 78%, toleransi 83% dan Kejujuran siswa

memiliki skor 94%. Pada siklus II keaktifan siswa mengalami peningkatan yaitu pada sikap tanggung jawab memiliki skor 100%, kerjasama 100%, percaya diri 96%, toleransi 87% namun pada sikap jujur mengalami penurunan dengan skor 89%. Tabel keaktifan siswa pada siklus I dan siklus II dapat dilihat dibawah ini.

Tabel 7. Perbandingan Sikap Siswa pada Siklus I dan II

Sikap Siswa	Siklus I	Siklus II	Selisih
Tanggung Jawab	89%	100%	+11%
Kerja Sama	85%	100%	+15%
Percaya Diri	78%	96%	+8%
Toleransi	83%	87%	+5%
Jujur	94%	89%	-5%

Perbandingan peningkatan skor post tes siklus I dan post tes siklus II dapat dilihat pada diagram dibawah ini.



Gambar 8. Diagram Perbandingan Sikap Siswa Siklus I dan II

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil belajar Boga Dasar siswa kelas X-JBG-3 di SMK N 4 Yogyakarta dapat ditingkatkan dengan menerapkan metode pembelajaran inkuiri dengan hasil :

1. Penerapan metode pembelajaran inkuiri di SMK Negeri 4 Yogyakarta yaitu dengan tahapan: (1) orientasi berupa apersepsi, menjelaskan tujuan dan materi pembelajaran; (2) kegiatan inti berupa mengidentifikasi masalah, merumuskan hipotesis, mengumpulkan data, menganalisis data dan menguji hipotesis; (3) kegiatan akhir berupa menarik kesimpulan.
2. Hasil belajar siswa mengalami peningkatan sebesar 22.06 pada siklus I dengan kondisi awal 55.35 meningkat menjadi 77.41. Hasil belajar siklus II mengalami peningkatan sebesar 55.93 dengan kondisi awal 49.07 meningkat menjadi 84.27. Rerata kenaikan pada siklus I yaitu 22.06% dan 55.93% pada siklus II.
3. Sikap siswa mengalami peningkatan dari siklus I ke siklus II. Sikap siswa didalam kelas pada sikap tanggung jawab pada siklus I memiliki skor 89%, Kerjasama 85%, Percaya diri 78%, toleransi 83% dan kejujuran siswa memiliki skor 94% dengan rata-rata sikap siswa yaitu 85.8% pada siklus I. Pada siklus II sikap siswa mengalami peningkatan yaitu pada sikap tanggung jawab memiliki skor 100%, kerjasama 100%, percaya diri 96%, toleransi 87% dan sikap jujur memiliki skor 89% dengan rata-rata sikap siswa yaitu 94.4% pada siklus II.

B. IMPLIKASI

Dalam penelitian ini tentunya mempunyai implikasi dalam bidang pendidikan dan penelitian-penelitian selanjutnya. Berikut merupakan beberapa implikasi yang dapat diberikan dalam penelitian ini, antara lain: (1) dalam pembelajaran yang berhubungan dengan saintek guru dapat menggunakan metode pembelajaran inkuiiri agar dapat meningkatkan hasil belajar siswa; (2) Untuk meningkatkan sikap tanggung jawab, kerjasama, toleransi, jujur dan percaya diri guru dapat menggunakan metode pembelajaran inkuiiri; (3) dengan metode pembelajaran inkuiiri siswa lebih berfikir kritis, mandiri dan dapat bekerja dalam kelompok.

C. KETERBATASAN PENELITIAN

Kemungkinan besar menjadi keterbatasan penelitian ini adalah peneliti (guru) belum mengenali karakter siswa karena peneliti sebelumnya tidak melakukan PPL di SMK N 4 Yogyakarta. Sehingga pada siklus I peneliti (guru) kurang menguasai kelas. namun, walaupun kurang menguasai kelas kegiatan pembelajar masih dapat terkendali dan dapat berjalan sesuai dengan tahapan-tahapan yang direncanakan. Keterbatasan lainnya yaitu materi pembelajaran kurang ada tantangan untuk siswa karena sebagian materi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia sudah diketahui siswa pada kehidupan sehari-harinya dan pada penelitian ini, hasil dari penelitian tidak dibandingkan dengan metode lainnya.

D. SARAN

Dari kegiatan penelitian yang telah dilakukan dan melihat hasil yang diperoleh, peneliti dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan antusiasme siswa dalam proses pembelajaran guru dapat memberikan *reward* kepada siswa yang berhasil menjawab pertanyaan.
2. Proses pengumpulan data pada sintaks inkuiiri sebaiknya setiap kelompok memiliki tugas yang berbeda agar siswa tidak bekerjasama dengan kelompok lain.
3. Pada kegiatan presentasi sebaiknya kelompok lain diwajibkan untuk berkomentar, bertanya dan menyanggah kelompok yang sedang presentasi untuk meningkatkan antusiasme siswa.
4. Metode pembelajaran inkuiiri sangat disarankan untuk diterapkan dalam pembelajaran inkuiiri karena dapat mengajarkan siswa untuk berfikir kritis, memecahkan masalah dan dapat bekerja dalam kelompok.
5. Metode pembelajaran inkuiiri dapat diterapkan dalam proses pembelajaran untuk meningkatkan sikap siswa pada sikap kerjasama, tanggung jawab, toleransi, jujur dan percaya diri.
6. Peran guru dalam pembelajaran sebaiknya tidak dominan, sehingga nantinya siswa tumbuh menjadi manusia yang mandiri, aktif dan berinisiatif.
7. Ketegasan guru dalam proses pembelajaran sangat diperlukan agar siswa tidak menyepelekan pembeajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Zainal. (2013). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Anam, Khoirul. (2015). *Pembelajaran Berbasis Inkuiiri*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Arikunto, S., Suhardjono, Supardi. (2015). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Binus. (2014). *Uji Validitas dan Reliabilitas*. Diakses dari <http://qmc.binus.ac.id/2014/11/01/u-j-i-v-a-l-i-d-i-t-a-s-d-a-n-u-j-i-r-e-l-i-a-b-i-l-i-t-a-s/> pada tanggal 11 mei 2016, jam 21:58.
- Gronlund, Norman E. (1968). *Constructing Achievement Tests*. London: Prentice-Hall.
- Harmini. (2013). *Pengetahuan Faktual, Konseptual, Prosedural, dan Metakognitif*. Diakses dari <http://gurupembaharu.com/home/15494/>. pada tanggal 15 januari 2016, jam 23:17 WIB
- Mulyatiningsih, Endang. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Murwantara. (2013). *Upaya Peningkatan Hasil Belajar IPA dengan Strategi Pembelajaran Inkuiiri pada Siswa Kelas IV SD Negeri Merdikorejo Tempel Sleman Tahun Ajaran 2021/2013*. UNY.
- Permendikbud nomor 70 tahun 2013. *Standar Kurikulum SMK-MAK*. Depdiknas
- Purwanto. (2014). *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Roestiyah H.K. (2012). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rusmini, Wiwin. (2013). *Boga Dasar 2 (Persiapan Dasar Masakan Indonesia)*. Depok: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sudjana, Nana. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Tan, Rizky. (2012). *Makalah Bumbu dan Rempah*. <https://www.scribd.com/doc/85685692/Makalah-Bumbu-Dan-Rempah> di akses pada tanggal 18 januari 2016 jam 23:29 WIB.
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003. *Sistem Pendidikan Nasional*.

Wena, Made. (2009). *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontemporer*. Jakarta: Bumi Aksara.

Wikipedia. *Sekolah Menengah Kejuruan*. Diakses dari https://id.wikipedia.org/wiki/Sekolah_menengah_kejuruan. pada tanggal 3 januari 2016, jam 22:43 WIB

Yani, Ahmad. (2013). *Mindset Kurikulum 2013*. Bandung: Alfabeta.

LAMPIRAN

ANALISIS BUTIR SOAL PILIHAN GANDA

No	NAMA Kunci Jawaban	SOAL SIKLU S I			SOAL SIKLUS II	SKO R	NILA I
			SKO R	NILA I			
		CDABD BACDA BCDBA CADAB CBABA			CADCB ADBKA BDCAA BCDCA ABDCB		
1	AISYAH KHOIRUNNISA	ADABD AACBA BCDBA BADAB ABABA	20	80	CADCD ADBKA BDCAA BCDCA ABDCB	23	92
2	AKHMAD HUGO SAYUTI	CCABD BABDA ACDBA AADAB CBABA	21	84	CDCDB DCCCB ACCDB BDACD CBCAA	7	28
3	AMANDA BENING D	CDBBD BADA BCDBA CABAB BBACA	19	76	BAACD ADBKA BCCAA ACDCA ABDCD	19	76
4	ANITA DYAH A	CDABC BACDA BCDBA CADAB CBABA	23	92	CADCB ABBKA BDCAA BCDCA ABDCB	24	96
5	AYUK NUR AISYIYAH	CDAAD BACCA BCDDA CADAB CBAAA	21	84	BACDC ABDCB DBCDC DCBCB ABABA	7	28
6	BAGAS ANDITYA K W	BCADB CBAAD BABAA ADAAC CAABD	6	24	CADCB ADBDA BDCAA BCBCA ABDCB	21	84
7	BERNADE NR	CDABD BBCDA BCDBA CADAB CBABA	24	96	DADCA ADACA BDCBA BCDCA DBDBB	19	76
8	DESRATRI NISA R	CDACD BACAA	19	76	CADCA ADBKA	23	92

		BCDBB DADAB BBABB			BDCAA ACDCA ABDCB		
9	DIAH PERMATA SARI	DACAA BCBDB BDDCA DDBAC ADDBD	7	28	CADCB AABCA BDCAA BCDCA ABDCB	24	96
10	DITA LUKMALASAR I	CDABD BAADA BCDBA CADAB CBABA	24	96	CADAB ADBKA BDCAD BCBCA ABDCC	21	84
11	ELISABET MAWAR DE M	CDCBD BACDC BCDBA CADAB CBABA	23	92	AADBC BDAAB BADCA DBDAA CBDBA	9	36
12	ERNA WIDYA SARI	DDABD BBCDA BCDBA BADAD CBACA	20	80	CAACB ADBKA BDBAA BCDCA ABDCB	23	92
13	FIRMA APRILIA IVANKA	CACAA BACAD AAAAB CADBB BCCAD	8	32	DCACA ACDAA CBAAD ABDAB ACBDC	6	24
14	LAILA TURRAHMAH M A	ADACB BAABA CACAC BADCB DCCAD	8	32	CADAB ADBKA BDBAA BCDCA ABDCB	23	92
15	LUTHFIYYA MAGRIFA H	DBCBC DDDBB BCCAD DAACB BBDAD	7	28	BBACA ABDAA CBBAD CCACB ADABA	7	28
16	MEIKE DWI P	CDABA BCCDA BCDBA AADAB CBABB	21	84	DCACA ACDAA CBBAB DCABA BCBCB	7	28
17	NADHIFA AFRISA	BDCBB ABBGB DBDBB ACDBB BBBDC	7	28	CACCD ADBBA BDCAA CBDCA ABDCA	20	80

18	NOVI HARIYANTI	ABBDD DDAAD BBBBB ABAAC CAAAA	6	24	CADCB ADCCA BDCAB BCDAA ABBCB	21	84
19	NUNGKY PRIYO PAMBUDI	DDACD BADBA BCDBA CBDAB CBDBA	19	76	CADCD ADBKA BDCAA BCDCA ABDAB	23	92
20	NURULITA HIDAYAH	CDABD BACDA BCDCA BADAB BBACA	21	84	AADBC BABDB BADCA ABDBA DBACA	8	32
21	RAVIKA NURMALITA A	CDAAD BBCDA AADDAA CADAB CBAAD	18	72	CADCAADBB C BDCBA BCDCA ABDCC	20	80
22	REXUMA DA MARCELL	ADABD BABAA BCDBA AADAB CBAAA	20	80	CACCB BDBCA BDCAB BCDCA BBDCB	21	84
23	RIA DITA NILASARI	BDACA BCCCC DBBCA BBBDC DBCDA	8	32	BADCC ADBDA BDCAB ACDCA ABDCD	19	76
24	RIDQI RAZNAN DHUHA	CAABD BACDA BCDDA CADAB CBABA	23	92	AADCB ADBDA BDCAA BCDCA ABDCB	23	92
25	RIZAL NUGRATAMA P	CBABD BADDAA BBDBA DADAB CADBA	19	76	CADCB ADBKA BDCBA BCDCB ACDCB	21	84
26	SALSABILA ALVIANA	CDABD BACBA BCDBA CADAB CBABA	24	96	DADCB ADBBA BDCAA BCDCA ABDCB	23	92
27	SEPTIARA WULANSARI	BDAAA BBDAA BBDBA	11	44	CAABB ADCCA BDCAA	20	80

		ABAAB ADCBD			BCCCA ABDCA		
28	TANVIE DINUTAMI DEWI	CDABD BABAA BADBA CADAB CDAAA	20	80	ABDDA BDBDB BADBA ACDAB BCBDB	6	24
29	TATA BUNGA SAMODRA	ADABD BACDA BADBA CADAB CBDBA	22	88	AADCB ADBKA BCCAA BCDCA ADDCA	22	88
30	TIARA EKA RAHMAWATI	CDABD BABDA BCDBA CADAB CBABA	24	96	CADCC ADBKA BDCAA BCDCB ABDCA	22	88
31	WINDA LISTYO A	CABAC CBDBA CDABA ABDAC ABBDB	7	28	CDCAB DCBDB BCDBA ABACA BBCCA	8	32
32	YAFI SIKKA KANDELA	BDABD BACDA BBDBA CADAB CBAAA	22	88	AADCB ADBKA BBCAA BCBCA BBDCB	21	84

A. ANALISIS TINGKAT KESUKARAN SOAL

Menggunakan tabel Rose dan Staenley. Berikut tabel kriterianya:

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

Nana Sanjaya (2011 : 138)

Keterangan :

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

Jumlah siswa adalah 32 jadi :

$$\frac{27}{100} \times 32 = 9$$

27% dari 32 adalah 9 anak

Tabel 1. Kriteria Soal

Kriteria Soal	n	Option	n.option	Pembulatan	Interpolasi
Mudah	9	0,24	2,16	3	0 – 5,0
Sedang	9	0,75	6,75	7	6,0 – 8,0
Sukar	9	1,26	11,34	11	9,0 - keatas

Tabel 2.1. Tabel Pengelompokan Siswa Kategori Rendah & Tinggi Soal Siklus I

No. Urut	No. Presensi Siswa	Skor	Peringkat	Kategori
1	7	24	1	
2	10	24	1	
3	26	24	1	
4	30	24	1	
5	4	23	2	
6	11	23	2	
7	24	23	2	
8	29	22	3	
9	32	22	3	
10	2	21	4	
11	5	21	4	
12	16	21	4	
13	20	21	4	
14	1	20	5	
15	6	20	5	
16	12	20	5	
17	22	20	5	
18	28	20	5	
19	3	19	6	
20	8	19	6	
21	19	19	6	
22	25	19	6	
23	21	18	7	
24	13	8	8	
25	14	8	8	
26	23	8	8	
27	17	7	9	
28	31	7	9	
29	15	7	9	
30	9	7	9	
31	27	6	10	
32	18	6	10	

Dari skor dan peringkat diatas siswa yang termasuk kategori tinggi diambil 9 siswa dari nomor urut 1 s.d 9, sedangkan siswa kategori rendah diambil 9 siswa dari nomor urut 24 s.d 32.

Tabel 2.2. Tabel Pengelompokan Siswa Kategori Rendah & Tinggi Soal Siklus II

No. Urut	No. Presensi Siswa	Skor	Peringkat	Kategori
1	4	24	1	
2	9	24	1	
3	19	23	2	
4	1	23	2	
5	8	23	2	
6	12	23	2	
7	14	23	2	
8	24	23	2	
9	26	23	2	
10	29	22	3	
11	30	22	3	
12	6	21	4	
13	10	21	4	
14	18	21	4	
15	22	21	4	
16	25	21	4	
17	32	21	4	
18	17	20	5	
19	21	20	5	
20	27	20	5	
21	3	19	6	
22	7	19	6	
23	23	19	6	
24	11	9	7	
25	20	8	8	
26	31	8	8	
27	2	7	9	
28	5	7	9	
29	15	7	9	
30	16	7	9	
31	13	6	10	
32	28	6	10	

Dari skor dan peringkat diatas siswa yang termasuk kategori tinggi diambil 9 siswa dari nomor urut 1 s.d 9, sedangkan siswa kategori rendah diambil 9 siswa dari nomor urut 24 s.d 32.

Tabel 3.1. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Soal Berdasarkan Hasil Jawaban
Kategori Siswa Kelompok Tinggi dan Rendah Siklus I

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

Dengan rumus :

SR + ST

Keterangan :

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

Hasilnya :

- 8 soal masuk dalam kategori mudah
- 9 soal masuk dalam kategori sedang
- 8 soal masuk dalam kategori sulit

Tabel 3.2. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Soal Berdasarkan Hasil Jawaban
Kategori Siswa Kelompok Tinggi dan Rendah Siklus II

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

Dengan rumus :

SR + ST

Keterangan :

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

Hasilnya :

- 8 soal masuk dalam kategori mudah
- 9 soal masuk dalam kategori sedang
- 8 soal masuk dalam kategori sulit

B. ANALISIS DAYA PEMBEDA

Menggunakan rumus :

SR - ST

Nana Sandjana (2011 : 141)

Tabel 4. Kriteria Daya Beda dari Tabel Ross dan Stainley

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

Nana Sudjana (2011 : 142)

Tabel 5.1. Hasil Analisis Daya Pembeda Soal Siklus I Berdasarkan Jawaban Siswa Kelompok Rendah dan Tinggi

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

Dari tabel 5.1 dapat disimpulkan bahwa semua soal siklus I memiliki daya pembeda.

Tabel 5.2. Hasil Analisis Daya Pembeda Soal Siklus II Berdasarkan Jawaban Siswa Kelompok Rendah dan Tinggi

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

Dari tabel diatas hanya soal nomor 19 dan 24 yang tidak memiliki daya pembeda karena soal terlalu mudah sehingga harus diganti dengan soal yang lain.

C. ANALISIS VALIDITAS

Untuk pengujian validitas soal menggunakan korelasi momen produk (*product moment*) atau metode person yang diberi notasi "r".

Tabel 6.1. Distribusi Skor Koefisien Korelasi XY dengan (N=32) pada Soal Siklus I

Siswa	Skor X	Skor Y	XY	X²	Y²
1	20	18	360	400	324
2	21	19	399	441	361
3	19	17	323	361	289
4	23	20	460	529	400
5	21	20	420	441	400
6	6	11	66	36	121
7	24	20	480	576	400
8	19	17	323	361	289
9	7	9	63	49	81
10	24	24	576	576	576
11	23	21	483	529	441
12	20	17	340	400	289
13	8	9	72	64	81
14	8	10	80	64	100
15	7	9	63	49	81
16	21	22	462	441	484
17	7	6	42	49	36
18	6	8	48	36	64
19	19	19	361	361	361
20	21	17	357	441	289
21	18	16	288	324	256
22	20	17	340	400	289
23	8	10	80	64	100
24	23	21	483	529	441
25	19	16	304	361	256
26	24	20	480	576	400
27	11	10	110	121	100
28	20	18	360	400	324
29	22	20	440	484	400
30	24	22	528	576	484
31	7	13	91	49	169
32	22	22	484	484	484
Jumlah	542	518	9766	10572	9170

Keterangan :

- X adalah hasil skor jumlah jawaban benar siswa dalam tes buatan guru
- Y adalah hasil skor jumlah jawaban benar siswa dalam tes harian

Tes diberikan kepada siswa yang sama, jumlah soal yang sama dan dalam mata pelajaran yang sama.

Rumus :

$$r = \frac{\Sigma XY - \frac{(\Sigma X)(\Sigma Y)}{N}}{\left[\Sigma X^2 - \frac{(\Sigma X)^2}{N} \right] \left[\Sigma Y - \frac{(\Sigma Y)^2}{N} \right]}$$

$$r = \frac{\Sigma XY - \frac{(\Sigma X)(\Sigma Y)}{N}}{\left[\Sigma X^2 - \frac{(\Sigma X)^2}{N} \right] \left[\Sigma Y - \frac{(\Sigma Y)^2}{N} \right]}$$

$$= \frac{9766 - \frac{(542)(518)}{32}}{\left[10572 - \frac{(542)^2}{32} \right] \left[9170 - \frac{(518)^2}{32} \right]}$$

$$= \frac{9766 - 8773,6}{[10572 - 9180,1] [9170 - 8385,1]}$$

$$= \frac{992,4}{[1391,9] [784,9]}$$

$$= \frac{992,4}{1091249,9}$$

$$= \frac{992,4}{1044,6}$$

$$= 0,95$$

Dengan demikian koefisien korelasi adalah 0.95 suatu indeks korelasi yang termasuk tinggi sehingga soal tes yang dibuat memiliki validitas kesamaan. Koefisien korelasi dikatakan baik atau tinggi atau sempurna bila mendekati angka satu.

Tabel 6.2. Distribusi Skor Koefisien Korelasi XY dengan (N=32) pd Soal Siklus II

Siswa	Skor X	Skor Y	XY	X²	Y²
1	23	18	414	529	324
2	7	19	133	49	361
3	19	17	323	361	289
4	24	20	480	576	400
5	7	20	140	49	400
6	21	11	231	441	121
7	19	20	380	361	400
8	23	17	391	529	289
9	24	9	216	576	81
10	21	24	504	441	576
11	9	21	189	81	441
12	23	17	391	529	289
13	6	9	54	36	81
14	23	10	230	529	100
15	7	9	63	49	81
16	7	22	154	49	484
17	20	6	120	400	36
18	21	8	168	441	64
19	23	19	437	529	361
20	8	17	136	64	289
21	20	16	320	400	256
22	21	17	357	441	289
23	19	10	190	361	100
24	23	21	483	529	441
25	21	16	336	441	256
26	23	20	460	529	400
27	20	10	200	400	100
28	6	18	108	36	324
29	22	20	440	484	400
30	22	22	484	484	484
31	8	13	104	64	169
32	21	22	462	441	484
Jumlah	561	518	9989	11229	9170

Keterangan :

- X adalah hasil skor jumlah jawaban benar siswa dalam tes buatan guru
- Y adalah hasil skor jumlah jawaban benar siswa dalam tes harian

Tes diberikan kepada siswa yang sama, jumlah soal yang sama dan dalam mata pelajaran yang sama.

Rumus :

$$\begin{aligned}
 r &= \frac{\Sigma XY - \frac{(\Sigma X)(\Sigma Y)}{N}}{\left[\Sigma X^2 - \frac{(\Sigma X)^2}{N} \right] \left[\Sigma Y - \frac{(\Sigma Y)^2}{N} \right]} \\
 r &= \frac{\Sigma XY - \frac{(\Sigma X)(\Sigma Y)}{N}}{\left[\Sigma X^2 - \frac{(\Sigma X)^2}{N} \right] \left[\Sigma Y - \frac{(\Sigma Y)^2}{N} \right]} \\
 &= \frac{9989 - \frac{(561)(518)}{32}}{\left[11229 - \frac{(561)^2}{32} \right] \left[518 - \frac{(518)^2}{32} \right]} \\
 &= \frac{9989 - 9081,2}{[11229 - 9835,1] [9170 - 8385,1]} \\
 &= \frac{907,8}{[1393,9] [784,9]} \\
 &= \frac{907,8}{1094072,1} \\
 &= \frac{907,8}{1045,9} \\
 &= 0,86
 \end{aligned}$$

Dengan demikian koefisien korelasi adalah 0.86 suatu indeks korelasi yang termasuk tinggi sehingga soal tes yang dibuat memiliki validitas kesamaan. Koefisien korelasi dikatakan baik atau tinggi atau sempurna bila mendekati angka satu.

DATA SIKLUS I

Statistics

		PRETES1	POSTTES1
N	Valid	31	31
	Missing	1	1
	Mean	55.3548	77.4194
	Median	56.0000	76.0000
	Mode	56.00	76.00 ^a
	Minimum	40.00	68.00
	Maximum	64.00	92.00
	Sum	1716.00	2400.00

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

PRETES1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	40	1	3.1	3.2	3.2
	44	1	3.1	3.2	6.5
	48	3	9.4	9.7	16.1
	52	7	21.9	22.6	38.7
	56	8	25.0	25.8	64.5
	60	7	21.9	22.6	87.1
	64	4	12.5	12.9	100.0
	Total	31	96.9	100.0	
Missing	System	1	3.1		
Total		32	100.0		

POSTTES1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	68	3	9.4	9.7	9.7
	72	5	15.6	16.1	25.8
	76	9	28.1	29.0	54.8
	80	9	28.1	29.0	83.9
	84	3	9.4	9.7	93.5
	88	1	3.1	3.2	96.8
	92	1	3.1	3.2	100.0
	Total	31	96.9	100.0	
Missing	System	1	3.1		
	Total	32	100.0		

DATA SIKLUS II

Statistics

		PRETES2	POSTTES2
N	Valid	30	30
	Missing	2	2
Mean		49.0667	84.2667
Median		52.0000	84.0000
Mode		52.00	84.00
Minimum		32.00	68.00
Maximum		56.00	100.00
Sum		1472.00	2528.00

PRETES2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	32	1	3.1	3.3	3.3
	36	1	3.1	3.3	6.7
	40	3	9.4	10.0	16.7
	44	2	6.2	6.7	23.3
	48	7	21.9	23.3	46.7
	52	9	28.1	30.0	76.7
	56	7	21.9	23.3	100.0
	Total	30	93.8	100.0	
Missing	System	2	6.2		
	Total	32	100.0		

POSTTES2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	68	1	3.1	3.3	3.3
	72	2	6.2	6.7	10.0
	76	4	12.5	13.3	23.3
	80	4	12.5	13.3	36.7
	84	8	25.0	26.7	63.3
	88	2	6.2	6.7	70.0
	92	6	18.8	20.0	90.0
	96	2	6.2	6.7	96.7
	100	1	3.1	3.3	100.0
	Total	30	93.8	100.0	
Missing	System	2	6.2		
	Total	32	100.0		

REKAP NILAI PRA SIKLUS DAN SIKLUS I & II

NO .	NAMA SISWA	Nilai UAS	Nilai UH	Pre Test I	Post Test I	Pre Test II	Post Test II
1	AGUSTINA DEBBY ASTUTI	52,50	66.50	56	72	48	92
2	ANDRIANA	72.50	68.00	52	76	56	80
3	ARFIAN MAHENDRA	75.00	45.50	44	80	48	100
4	ATIKA AYU PRATIWI	60.00	76.50	56	80	56	76
5	AVERINA YOLANDA PUTRI	52.50	70.00	52	68	36	76
6	ELFA RAHMAWATI	72.50	89.00	64	80	52	92
7	HALIMAH ARUM RAHMAWATI	75.00	68.00	60	76	52	84
8	IMAM KURNIAWAN	47.50	69.50	56	72	56	68
9	IRWAN SANJAYA PUTRA	75.00	48.50	52	72	52	88
10	ISNA RIZKIYATI	67.50	72.00	48	88	40	84
11	JALI SETYOWUNI	82.50	80.00	64	80	52	92
12	KINANTHI IMANING GUSTI	52.50	68.00	60	76	48	84
13	LINDA ANISA NURSAFITRI	65.00	80.50	64	80	40	96
14	MIRTHA ADRYANI	65.00	71.50	48	80	44	84
15	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH	62.50	61.50	56	68	52	72
16	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN	60.00	85.00	60	68	48	92
17	MUHAMMAD YONGKI AL ANNAS	62.50	68.00	56	76	32	84
18	MUNIFAH NURJANAH	62.50	70.00	-	-	56	88
19	NURHAYATI	77.50	75.00	52	92	48	80
20	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS	65.00	70.00	56	80	-	-
21	PUSPA DINDA LARASATI	72.50	65.00	60	84	44	92
22	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN	67.50	77.50	40	76	52	84
23	RAHMA PRATITA SARI DEWI	80.00	67.50	52	84	40	80
24	RATNA AMALIA NURCAHYANI	72.50	-	64	84	-	-
25	RATNA DIASTRI	70.00	65.50	60	80	52	76
26	RATNA MELATI	72.50	70.00	48	72	56	92
27	REI INGRIT APRILIA	72.50	69.00	52	80	48	76
28	RESTI IRFIANI	70.00	82.50	60	76	56	84
29	SALSABILLA AURA PUTRI	65.00	70.00	56	72	52	96
30	SEPTIANI	80.00	66.00	60	76	56	72
31	SIWI PUSPITANINGTYAS	82.50	100	56	76	52	84
32	YULIANTI LESTARI	57.50	72.50	52	76	48	80

Keterangan :

Kriteria Ketuntasan Minimal 75 atau 3 (nilai KKM menurut K13).

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Kelas / semester	:	X / Genap
Kompetensi Keahlian	:	Jasa Boga
Pertemuan	:	ke 1
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Materi	:	Bumbu, Rempah, Bumbu Dasar dan Turunannya

A. KOMPETENSI INTI

- (KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- (KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- (KI 3) Memahami 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 maupun melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, Melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 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 untuk masakan Indonesia

C. INDIKATOR

- 3.8.1 Pengertian bumbu dan rempah
- 3.8.2 Fungsi bumbu dan rempah
- 3.8.3 Klasifikasi bumbu dan rempah pada masakan Indonesia

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi, peserta didik akan mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian bumbu dan rempah
2. Mendeskripsikan fungsi bumbu dan rempah
3. Mengklasifikasikan jenis-jenis bumbu dan rempah pada masakan Indonesia

E. SUMBER MATERI

- Rusmini, Wiwin. (2013). *Boga Dasar 2 (Persiapan Dasar Masakan Indonesia)*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Tan, Rizky. (2012). *Makalah Bumbu dan Rempah*. <https://www.scribd.com/doc/85685692/Makalah-Bumbu-Dan-Rempah> di akses pada tanggal 18 januari 2016 jam 23:29 WIB.

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Strategi : inkuiiri, berupa:
 - Mengidentifikasi masalah
 - Merumuskan hipotesis
 - Mengumpulkan data
 - Menganalisis dan menguji hipotesis
 - Menarik kesimpulan
2. Pendekatan : *student centered*

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

a. Kegiatan Pendahuluan (15 menit)

Orientasi

- Guru dan siswa mempersiapkan diri untuk melakukan pembelajaran
- Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran.
- Guru memeriksa kehadiran peserta didik.
- Guru menjelaskan tata tertib dalam pembelajaran
- Guru menanyakan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran.
- Guru memberikan apersepsi berupa tanya jawab tentang bumbu dan rempah
- Guru menjelaskan tujuan dan materi pembelajaran berdasarkan kompetensi dasar yang akan dicapai.
- Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.
- Guru memberikan soal pre-test kepada siswa

b. Kegiatan Inti (275 menit)

Mengidentifikasi Masalah

- Merumuskan permasalahan terkait dengan pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan jenis-jenis bumbu pada masakan Indonesia

Merumuskan hipotesis

- Siswa berdiskusi secara klasikal untuk merumuskan dugaan sementara mengenai bumbu dan rempah
- Siswa menerima penjelasan guru mengenai kegiatan yang akan dilakukan

Mengumpulkan data

- Siswa membuat kelompok menjadi 8 kelompok
- Siswa setiap kelompok menerima LKS yang akan digunakan dalam kegiatan belajar mengajar
- Siswa menyimak penjelasan guru mengenai kegiatan yang akan dilakukan setiap kelompok berdasarkan LKS
- Siswa mengumpulkan berbagai macam bumbu-bumbu masakan Indonesia yang ada di sekolah

Menganalisis Data

- Siswa secara berkelompok mengamati berbagai macam bumbu-bumbu yang telah ada
- Siswa secara berkelompok memecahkan masalah sesuai dengan rumusan masalah yang telah dirumuskan sebelumnya

Menguji Hipotesis

- Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang dugaan awal yang telah dikemukakan di awal pembelajaran berdasarkan temuan-temuan dalam pengamatan.
- Siswa secara berkelompok menjawab dan menjelaskan pertanyaan pada LKS berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan
- Setiap kelompok bergantian mempresentasikan hasil pengamatan dan temuannya yang telah didiskusikan dalam kelompok.
- Siswa lain diberikan kemungkinan untuk bertanya atau menyanggah hasil pengamatan yang sedang dipresentasikan.

c. Kegiatan Akhir (25 menit)

Menarik Kesimpulan

- Siswa dibimbing oleh guru menarik kesimpulan tentang materi bumbu dan rempah pada masakan Indonesia berdasarkan hasil pengamatan langsung dengan bimbingan guru
- Siswa mencatat materi-materi hasil pembelajaran
- Siswa yang belum memahami materi diberi kesempatan bertanya
- Siswa mempelajari kembali materi pembelajaran yang telah didapatkan dengan membaca buku catatan
- Siswa diberikan soal post-tes dan menjelaskan tata tertib
- Siswa mengakhiri KBM dengan berdoa

H. MEDIA PEMBELAJARAN

Media (Alat dan Bahan)

1. Whiteboard, spidol, Lembar Kerja Siswa
2. Bahan pengamatan (bumbu dan rempah masakan Indonesia)

I. PENILAIAN

1. Teknik penilaian : Tes dan non tes
2. Jenis penilaian : tes tertulis dan pengamatan
3. Instrumen tes : pilihan ganda (terlampir)
4. Rubrik penilaian : setiap soal yang dijawab benar memiliki skor 4, total skor apabila semua soal terjawab adalah 100
5. Kriteria ketuntasan : siswa tuntas dan termasuk telah menguasai materi apabila dapat meraih skor ≥ 75

J. INSTRUMEN PENILAIAN

1. Penilaian Tes (pilihan ganda)
2. Penilaian Sikap (pengamatan)

Yogyakarta, Januari 2016

Guru Mata Pelajaran
Boga Dasar

Peneliti

Dra. Ida Farida, M.Pd
NIP. 19590525 198503 2 007

Arief Endarti
NIM 12511241033

MATERI SIKLUS 1

1. Pengertian Bumbu dan Rempah

Bumbu atau "*Herb*" adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan. Herb sebagian besar terdiri dari tumbuh – tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar.

Rempah atau "*Spices*" adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. Spices sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan.

Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering. Pada hakikatnya bumbu dan rempah keduanya memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, misalnya merica (spices). Guna bumbu dan rempah adalah:

- a. Memberi rasa pada masakan
- b. Memberi warna pada masakan
- c. Menambah nafsu makan
- d. Mengawetkan makanan

2. Klasifikasi Bumbu Masakan Indonesia

Indonesia, sebagian besar sudah diawetkan dalam bentuk kering atau bubuk (powder). Klasifikasi bumbu:

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu

- Bumbu dari Hewani: Ebi, terasi
- Bumbu dari Tumbuhan: bunga, umbi, akar, Batang, Buah, Biji, Daun

a. Bumbu dari Hewani

1) Ebi



Ebi berasal dari udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus lalu dikeringkan. Ebi berukuran besar dan kecil, mempunyai warna kuning, orange agak kemerahan.

Contoh hidangan yang biasa menggunakan ebi adalah aneka tumisan, empek-empek palembang, sambal ebi, kering ebi, atau taburantalam. Ebi dimanfaatkan untuk pengganti udang segar sekaligus memberi aroma udang yang harum dan sangat khas.

2) Terasi



Bumbu terasi identik dengan udang. Karena terasi merupakan hasil fermentasi udang atau rebon. Aromanya sangat tajam, bertekstur padat dan agakkasar. Terasi menambahkan rasa gurih pada sambal atau hidangan indonesia lainnya, terasi juga memberikan aroma udang yang sangat khas dan tajam.

b. Bumbu dari Tumbuhan

1) Bumbu dari Bunga



Banyak dipakai pada masakan Cina atau India. Di Indonesia, hanya digunakan di beberapa daerah. Berbentuk

bintang delapan ujungnya berisi biji pipih, aromanya mirip adas (Star Anise)



Cengkeh

Dapat dipakai utuh atau dihaluskan. Dalam makanan cengkeh dapat memberikan aroma dan rasa yang khas.



Bunga
Kecombrang

Berwarna merah muda atau merah tua. Di Jawa Barat disebut honje atau bunga kantan. Di Aceh atau Batak disebut bunga palang

2) Bumbu dari Buah dan Biji



Cabai

Tanaman cabai banyak mengandung vitamin A dan C serta mengandung minyak atsiri capsaicin, yang menyebabkan rasa pedas dan memberikan kehangatan panas bila digunakan untuk rempah-rempah (bumbu dapur). Beberapa jenis cabai antara lain:

- Cabai hijau adalah cabai merah yang masih muda, beraroma khas, tidak terlalu pedas dan cocok untuk hidangan

tumis.Cabai hijau digunakan untuk masakan ayam masak hijau, sambal hijau dan sayur tauco.

- Cabai merah besar, Kandungan air banyak dan sedikit biji. Dapat digunakan untuk menghasilkan hidangan berwarna merah dengan rasa tidak terlalu pedas.
- Cabai merah keriting, Kandungan air sedikit dan berbiji banyak dengan cita rasa sangat pedas. Cocok untuk membuat sambal dan hidangan yang membutuhkan rasa pedas.
- Cabai rawit mempunyai rasa yang sangat pedas. Pada mulanya cabai rawit berwarna hijau, kuning dan pada akhirnya berwarna merah



Ketumbar

Dijual dalam bentuk biji maupun bubuk. Aromanya lebih kuat apalagi jika di haluskan sendiri.Caranya cuci bersih biji ketumbar, sangrai hingga kering, lalu di haluskan. Simpan di tempat sejuk dan kedap udara.



Merica

Masakan Indonesia menggunakan merica putih (merica tua). Sedangkan merica hitam adalah hasil pengeringan merica muda atau hijau. Banyak di gunakan pada masakan.Bali dan Aceh. Rasanya kurang pedas tetapi aromanya lebih tajam. Dipakai dalam bentuk bulat atau halus sesuai keperluan.



Kemiri

Bentuk bulat dan berwarna kuning muda, rasanya gurih. Sebelum digunakan sebaiknya disangrai atau di goreng supaya bau langu dan racunnya hilang. Kemiri dapat digantikan oleh macadamian yang tumbuh di Hawai (harganya cukup mahal). Kacang mete goreng atau kenaripun dapat digunakan sebagai pengganti.



Jintan

Dipakai untuk membuat gule, gulai dan kari. Cara menghaluskan sama dengan menghaluskan ketumbar.



Kapulaga

Ada yang berwarna putih, bulat agak panjang ada juga yang berwarna hijau dan baunya lebih tajam. Yang lebih besar berwarna coklat kehitaman, dipakai dalam masakan India. Sebelum dipakai di memarkan atau di haluskan terlebih dahulu.



Adas Manis

Mirip jintan, sebesar biji padi. Digunakan untuk gule, gulai dan kari. Adas manis tidak sama dengan adas atau adas atau pulosari, meski bentuknya sama tetapi memiliki ekor dan dipakai dalam pembuatan jamu.



Pala
dan Buah Pala

Biji pala dibungkus kulit yang keras dan di balut oleh bunga pala yang menyerupai jala kemerahan. Bunga maupun bijinya dikeringkan. Aroma bunga lebih halus dari pada biji, dibeli dan dipakai secara utuh atau di haluskan.



Kluwak

Kulitnya keras sehingga harus dipecahkan lebih dahulu, lalu dikeruk daging isinya, jika tidak pahit rendam agar lunak baru dihaluskan. Biasanya dipakai untuk rawon masakan Jawa Timur

Pucung adalah daging buah kluwak yang muda warnanya putih. Digunakan sebagai bahan masakan tersendiri dan tidak memberi warna pada kuah

3) Bumbu dari Daun



Daun Salam

Digunakan dalam keadaan segar atau kering. Daun salam; memberi aroma harum pada masakan. Bisa untuk segala masakan mulai dari tumisan, gulai dan sayur bening. Masukkan daunnya utuh dalam masakan.



Daun Pandan Wangi

Aromanya wangi lembut. Di Sulawesi utara digunakan untuk membungkus ketupat. Di propinsi-propinsi lainnya daun pandan disertakan ketika menanak nasi. Atau dihaluskan, diambil airnya sebagai bahan pewarna hijau pada makanan



Daun Jeruk Purut

Digunakan dalam keadaan segar atau kering. Daun jeruk purut memberikan aroma segar pada masakan gulai atau kari. Cara menggunakannya, tulang daun dibuang saja sementara daunnya di sobek-sobek lalu dimasak bersama dengan bumbu lainnya.



Daun Bawang/Prei

Biasa disebut juga dengan nama daun Prei. daun bawang bakung (leek) bentuknya pipih seperti daun bawang prei (spring onion/scallion) daunnya bukat seperti tabung, keduanya sama. Biasanya yang diolah adalah bagian batang yang putih hingga hijau muda.



Daun Kunyit

Bentuk daunnya panjang dan lebar, banyak dipakai dalam masakan Sumatera Barat seperti rendang, kalio dan sebagainya. Daun Kunyit dapat diolah dalam keadaan segar maupun kering.



Daun Kemangi

Bentuk daunnya agak keriting, wanginya lebih tajam dibanding daun lainnya. Di wilayah Sumatera dikenal sebagai daun ruku-ruku atau selasih. Banyak dipakai untuk campuran masakan ikan ataupun lalapan. Kalau kamu berlokasi diluar Indonesia, pengganti daun kemangi adalah daun basil.



Daun Ketumbar

Bentuknya seperti kembang, keriting. Wanginya khas sehingga pemakaian jumlah sedikit saja sudah sangat berpengaruh pada masakan.

4) Bumbu dari Batang



Serai

Dipakai hanya bagian batang yang berwarna putih atau hijau muda, dalam keadaan segar. Caranya memarkan, haluskan atau iris halus. Aromanya wangi dan segar



Kayu Manis

Yang di pakai adalah kulit batang pohon yang dikeringkan. digunakan utuh atau di haluskan. Bila dalam resep disebut 5 cm, ini berarti panjang yang dibutuhkan.

5) Bumbu dari Akar



Jahe

Jahe tua rasanya lebih pedas dan seratnya kasar. Selain memberi rasa dan aroma, jahe menghilangkan bau anyir pada ikan, daging sapi atau ayam.



Lengkuas

Pada setiap batang umbi terlihat ruasruasnya. Bahkan yang masih muda warnanya merah jambu.



Kunyit

Memberikan warna kuning pada masakan, di gunakan dalam bentuk segar, di keringkan atau berupa bubuk.



Kencur

Memberi aroma dan rasa khas pada jenis masakan tertentu misalnya, sambel pecel, rempeyek, lodeh, bumbu urab dsb. Kencur hanya di gunakan sedikit saja dalam keadaan segar, kering maupun bubuk.



Temu Kunci

Aromanya khas dan mengurangi bau amis.Temu kunci di belah, dipotong tipis ataupun dihaluskan.



Temu Mangga

Seperti kunyit, memberi warna kuning tapi lebih lembut dan beraroma segar. Digunakan dalam bentuk segar, kering atau bubuk.

6) Bumbu dari Umbi Lapis



Bawang Merah

Merupakan jenis umbi yang berwarna merah. Pilihlah bawang merah yang padat dan kering. Jika membeli dalam keadaan basah, jemur dibawah sinar matahari hingga kering dan simpan dalam wadah terbuka di tempat kering.



Bawang Putih

Jenis umbi yang merupakan salah satu bumbu dasar aneka masakan Indonesia. Rempah jenis ini beraroma sangat tajam. Untuk tumisan dapat dimemarkan atau dicincang halus. Untuk bumbu perendam dapat dihaluskan dengan parutan bawang. Cara praktis untuk mememarkan bawang putih adalah langsung dimemarkan dengan kulitnya karena kulitnya sangat mudah terkelupas. Bila bawang putih digoreng, jangan sampai berwarna cokelat karena akan memberi rasa pahit pada masakan.



Bawang Laki

Jenis bawang putih bersiung tunggal dengan aroma yang lebih tajam dari bawang putih biasa. Bawang laki biasa digunakan sebagai penyedap hidangan laut, daging kambing, dan nasi kebuli. Bisa juga santap mentah sebagai lalap atau acar dalam bentuk utuh. Untuk aroma terbaik gunakan bawang laki yang kering

3. Macam-Macam bumbu yang dapat digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia

a. Bumbu Segar

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan segar dan penyimpanannya relatif singkat, contoh: bawang merah, bawang putih, kunyit.



b. Bumbu Kering

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan kering dan jenis bumbu ini disebut rempah – rempah atau *spices*.



Bumbu kering berasal dari bumbu segar yang kemudian dijemur untuk dikeringkan. Tujuannya agar lebih tahan lama atau memang untuk mengeluarkan aromanya. Beberapa bumbu Indonesia memang tidak berbau ketika masih segar. Berikut yang termasuk kedalam bumbu kering:

1) Asam Sunti

Asam yang dibuat dari buah belimbing wuluh yang dikeringkan. Rasa asamnya seperti asamnya belimbing wuluh yang segar,tetapi lebih beraroma karena sudah dijemur.

Penggunaan: langsung dimasukkan dalam masakan. Biasa digunakan dalam masakan Sumatera

2) Biji pala

Diambil dari buah pala yang tua lantas dikeringkan, Rasanya sedikit pahit dan peda. Aromanya sangat harum. Biasanya digunakan dalam pembuatan sup

Penggunaan: diparut atau dimemarkan.

3) Ebi

Udang yang diasinkan lalu dikeringkan, Gunanya untuk memberi aroma. Karena setelah dikeringkan,muncul aroma yang khas. Penggunaan: diseduh lalu dihaluskan atau diseduh,disangrai, lalu dihaluskan

4) Asam kandis

Dibuat dari buah yang bentuknya mirip mangga kecil. Tumbuh dihutan, pembuatannya diiris-iris lalu dijemur. Rasanya sangat asam. Antara lain digunakan dalam pembuatan gulai

5) Adas manis

Bentuknya mirip dengan adas, tetapi warnanya lebih terang. Rasanya sama sekali tidak manis . Penggunaan: di dalam masakan, kue atau minuman, dimanfaatkan aromanya

6) Jintan

Bentuknya mirip kulit padi yang sudah disobek, halus dan ramping. Aromanya sangat khas tajam. Biasa digunakan sedikit sekali di dalam masakan sumatera.

7) Cengkeh

Bunga dari pohon cengkeh. Dipetik saat masih segar lalu dijemur hingga kering betul, Gunanya untuk mengharumkan masakan, kue dan minuman

8) Cabai Kering

Cabai merah yang dikeringkan dengan cara diangin-anginkan atau dipanggang di dalam oven. Rasa pedasnya jadi berkurang,tetapi aromanya jadi khas. Fungsinya memberikan rasa pedas yang samar pada masakan. Ada juga yang sudah halus,dijual dalam kemasan botol.

9) Kemiri

Biji berbentuk bulat biasa digunakan untuk menimbulkan rasa gurih, Bentuknya bulat, berwarna putih kekuningan.

10) Pekak

Bentuknya seperti bintang, karena itu dalam bahasa inggris disebut *star anise*. Sering juga disebut bunga lawang. Aroma pekak sangat khas dan tajam, biasa digunakan dalam masakan sumatera untuk menambah aroma dan menghilangkan bau amis misalnya masakan gulai.

11) Ketumbar

Berbentuk biji. Warnanya cokelat pucat. Aromanya harum dan segar digunakan antara lain dalam masakan bersantan, ayam goreng, atau dendeng

c. Bumbu Buatan

Bumbu siap pakai, yang telah diproses sebelumnya contohnya tauco, cuka masak, tempoyak aneka kecap, saos dan bumbu siap pakai.



Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK Negeri 4 Yogyakarta
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Kelas / semester	:	X / Genap
Kompetensi Keahlian	:	Jasa Boga
Pertemuan	:	ke 2
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Materi	:	Bumbu, Rempah, Bumbu Dasar dan Turunannya

K. KOMPETENSI INTI

- (KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- (KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- (KI 3) Memahami 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 maupun melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

L. KOMPETENSI DASAR

- 1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, Melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.4. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.6. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada Masakan Indonesia
- 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

M. INDIKATOR

- 3.8.1. Pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 3.8.2. Bahan-bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 3.8.3. Teknik pembuatan dan penyimpanan bumbu dasar
- 3.8.4. Klasifikasi bumbu dasar merah, orange, kuning dan putih
- 3.8.5. Contoh-contoh masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar dan turunannya
- 4.8.1. Praktek membuat bumbu dasar dan turunannya
- 4.8.2. Pengamatan karakteristik bumbu dasar dan turunannya

N. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi, peserta didik akan mampu:

4. Mendeskripsikan pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
5. Menyebutkan bahan-bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

6. Menjelaskan teknik pembuatan dan penyimpanan bumbu dasar
7. Mengklasifikasikan bumbu dasar merah, orange, kuning dan putih
8. Menyebutkan contoh-contoh masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar dan turunannya
9. Membuat bumbu dasar dan turunannya
10. Menganalisis karakteristik bumbu dasar dan turunannya

O. SUMBER MATERI

Rusmini, Wiwin. (2013). *Boga Dasar 2 (Persiapan Dasar Masakan Indonesia)*.
Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Tan, Rizky. (2012). *Makalah Bumbu dan Rempah*.
<https://www.scribd.com/doc/85685692/Makalah-Bumbu-Dan-Rempah> di akses pada tanggal 18 januari 2016 jam 23:29 WIB.

P. METODE PEMBELAJARAN

3. Strategi : inkiri, berupa:
 - Mengidentifikasi masalah
 - Merumuskan hipotesis
 - Mengumpulkan data
 - Menganalisis dan menguji hipotesis
 - Menarik kesimpulan
4. Pendekatan : *student centered*

Q. KEGIATAN PEMBELAJARAN

d. Kegiatan Pendahuluan (15 menit)

Orientasi

- Guru dan siswa mempersiapkan diri untuk melakukan pembelajaran
- Guru mengucapkan salam dan berdoa sebelum membuka pelajaran.
- Guru memeriksa kehadiran peserta didik.
- Guru menjelaskan tata tertib dalam pembelajaran

- Guru menanyakan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran.
- Guru memberikan apersepsi berupa tanya jawab tentang bumbu dasar dan turunannya pada Masakan Indonesia
- Guru menjelaskan tujuan dan materi pembelajaran berdasarkan kompetensi dasar yang akan dicapai.
- Guru menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.
- Guru memberi soal pre test

e. Kegiatan Inti (275 menit)

Mengidentifikasi Masalah

- Merumuskan permasalahan terkait dengan macam-macam bumbu, teknik pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan bumbu dasar.

Merumuskan hipotesis

- Siswa berdiskusi secara klasikal untuk merumuskan dugaan sementara mengenai macam-macam bumbu, teknik pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan bumbu dasar.
- Siswa menerima penjelasan guru mengenai kegiatan yang akan dilakukan

Mengumpulkan data

- Membagi siswa menjadi 8 kelompok
- Siswa setiap kelompok menerima LKS yang akan digunakan dalam kegiatan belajar mengajar
- Siswa menyimak penjelasan guru mengenai kegiatan yang akan dilakukan berdasarkan LKS
- Siswa dibimbing untuk melakukan praktik sesuai dengan langkah pada LKS (mengumpulkan data)

Menganalisis Data

- Siswa secara berkelompok mengamati dan mencicip bumbu dasar dan turunannya yang telah dibuat

- Siswa secara berkelompok memecahkan masalah dan menjawab pertanyaan sesuai dengan rumusan masalah yang terdapat pada LKS

Menguji Hipotesis

- Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang dugaan awal yang telah dikemukakan di awal pembelajaran berdasarkan temuan-temuan dalam pengamatan.
- Siswa secara berkelompok menjawab dan menjelaskan pertanyaan pada LKS berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan
- Setiap kelompok bergantian mempresentasikan hasil pengamatan yang telah didiskusikan dalam kelompok.
- Siswa lain diberikan kesempatan untuk bertanya atau menyanggah hasil pengamatan yang sedang dipresentasikan.

Kegiatan Akhir (25 menit)

Menarik Kesimpulan

- Siswa dibimbing oleh guru menarik kesimpulan tentang materi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia berdasarkan hasil pengamatan langsung dengan bimbingan guru
- Siswa mencatat materi-materi hasil pembelajaran
- Siswa yang belum memahami materi diberi kesempatan bertanya
- Siswa mempelajari kembali materi pembelajaran yang telah didapatkan dengan membaca buku catatan
- Siswa diberikan soal post-tes dan menjelaskan tata tertib serta langkah kerja untuk mengukur tingkat pemahaman siswa pada pembelajaran yang telah dilaksanakan
- Siswa mengakhiri KBM dengan berdoa

R. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR

Media (Alat dan Bahan)

3. Whiteboard, spidol, Lembar Kerja Siswa
4. Bahan pengamatan (bumbu dasar dan turunannya)

S. PENILAIAN

6. Teknik penilaian : Tes dan non tes
7. Jenis penilaian : tes tertulis dan pengamatan
8. Instrumen tes : pilihan ganda (terlampir)
9. Rubrik penilaian : setiap soal yang dijawab benar memiliki skor 4, total skor apabila semua soal terjawab adalah 100
10. Kriteria ketuntasan : siswa tuntas dan termasuk telah menguasai materi apabila dapat meraih skor ≥ 75

T. INSTRUMEN PENILAIAN

3. Penilaian Tes (pilihan ganda)
4. Penilaian Sikap (pengamatan)

Yogyakarta, Januari 2016

Guru Mata Pelajaran
Boga Dasar

Peneliti

Dra. Ida Farida, M.Pd
NIP. 19590525 198503 2 007

Arief Endarti
NIM 12511241033

LAMPIRAN MATERI SIKLUS 2

1. Bumbu Dasar

Bumbu dasar terdiri dari bawang merah, bawang putih, gula dan garam. Secara garis besar, bumbu dasar tradisional Indonesia terbagi empat. Satu jenis bumbu dasar bisa diaplikasikan pada sejumlah pilihan masakan

a. Bumbu Dasar Merah

Terdiri dari: cabe merah, bawang merah, bawang putih, gula, garam, minyak goreng. Bumbu yang dapat dipergunakan seluruh masakan Indonesia yang berwarna merah (kering Tempe, nasi goreng, rendang, balado, sambal goreng dll) hanya menambah bahan bumbu seperti daun salam, sereh, lengkuas.



b. Bumbu Dasar Putih

Terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, gula, dan minyak goreng. Bumbu yang dapat dipergunakan seluruh masakan Indonesia yang berwarna putih seperti (soto-sotoan) hanya menambah bahan bumbu seperti salam, daun jeruk, serai misalnya rawon, semur, bisa juga untuk tumisan, dan mi goreng.



c. Bumbu Dasar Kuning

Terdiri dari kunyit, bawang merah, bawang putih, gula, garam, minyak goreng. Bumbu ini misalnya untuk macam-macam soto, pesmol, terik daging, sampai bumbu ayam goreng



d. Bumbu Dasar Oranye/jingga

Terdiri dari cabe merah non biji, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula, garam, minyak goreng. Bumbu ini untuk kari, gulai, rendang, dan macam-macam masakan yang berwarna oranye



2. Cara Menyimpan Bumbu Dasar

Agar bumbu dasar bisa tahan lama tumis terlebih dahulu bumbu dasar tersebut. Tempatkan kedalam wadah dan tutup rapat, kemudian masukkan kedalam *refrigerator* pada suhu 0-15 derajat

celcius agar tahan lama. Jika akan digunakan bumbu tersebut tinggal dipanaskan kembali.

LAMPIRAN RESEP

Bumbu Dasar Merah

Bahan

- 20 buah cabai merah
- 18 siung bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok teh garam

Cara Membuat

- haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan 5 sdm minyak goreng.

Bumbu Dasar Putih

Bahan

- 14 kemiri, sangrai
- 22 siung bawang merah
- 12 siung bawang putih
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok teh garam

Cara Membuat

- haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan 5 sdm minyak goreng.

Bumbu Dasar Kuning

Bahan

- 8 cm kunyit, bakar
- 20 siung bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok teh garam

Cara Membuat

- haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan 5 sdm minyak goreng.

Bumbu Dasar Orange

Bahan

- 20 buah cabai merah, tanpa biji
- 10 butir kemiri yang telah disangrai

- 18 siung bawang merah
- 9 siung bawang putih
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok teh garam

Cara Membuat

- haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan 5 sdm minyak goreng.

LEMBAR KERJA SISWA SIKLUS I

Kelompok :
Nama Siswa :
.....
.....
.....
.....

A. IDENTIFIKASI MASALAH

1. Apa yang dimaksud dengan bumbu dan rempah?
2. Apa fungsi bumbu dan rempah pada makanan?
3. Bumbu apa saja yang berasal dari hewani ?
4. Bumbu apa saja yang berasal tumbuhan (pada bagian: bunga, umbi, akar, batang, buah, biji dan daun) ?
5. Bumbu apa saja yang termasuk kedalam bumbu segar, bumbu kering dan bumbu buatan ?

B. BAHAN

Bumbu dan rempah pada masakan Indonesia

C. MATERI

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu:

- Bumbu dari Hewani
- Bumbu dari Tumbuhan: bunga, umbi, akar, Batang, Buah, Biji, Daun

Macam-Macam bumbu yang dapat digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia:

- Bumbu segar, bumbu yang digunakan dalam keadaan segar
- Bumbu kering, bumbu yang digunakan dalam keadaan kering
- Bumbu buatan, bumbu yang telah diproses sebelumnya

D. LANGKAH KERJA

1. Carilah pengertian bumbu dan rempah serta fungsi bumbu dan rempah pada makanan. (sumber: internet, buku, dll)
2. Amati semua bumbu, rempah dan bahan makanan
3. Kumpulkan bumbu, rempah dan bahan makanan yang telah disediakan yang termasuk kedalam bumbu-bumbu masakan Indonesia

4. Amati dan temukan bumbu-bumbu yang berasal dari :
 - a. Kelompok 1 : Hewani dan bumbu segar
 - b. Kelompok 2 : bumbu dari tumbuhan bagian bunga dan bumbu kering
 - c. Kelompok 3 : bumbu dari tumbuhan bagian buah dan bumbu buatan
 - d. Kelompok 4 : bumbu dari tumbuhan bagian biji dan bumbu segar
 - e. Kelompok 5 : bumbu dari tumbuhan bagian daun dan bumbu kering
 - f. Kelompok 6 : bumbu dari tumbuhan bagian batang dan bumbu buatan
 - g. Kelompok 7 : bumbu dari tumbuhan bagian akar dan bumbu segar
 - h. Kelompok 8 : bumbu dari tumbuhan pada bagian umbi dan bumbu kering

E. PEMBAHASAN

SEMUA KELOMPOK

1. Apa yang dimaksud dengan bumbu ?
2. Apa yang dimaksud dengan rempah ?
3. Apa fungsi bumbu dan rempah pada makanan ?

KELOMPOK 1

4. Bumbu apa saja yang berasal dari hewani ?
5. bumbu apa saja yang termasuk kedalam bumbu bumbu segar ?

KELOMPOK 2

5. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian bunga ?
6. Bumbu apa saja yang termasuk kedalam bumbu bumbu kering ?

KELOMPOK 3

4. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian buah ?
5. Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu buatan ?

KELOMPOK 4

4. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian biji ?
5. Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu segar ?

KELOMPOK 5

4. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian daun ?
5. Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu kering ?

KELOMPOK 6

4. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian batang ?
5. Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu buatan ?

KELOMPOK 7

4. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian akar ?
5. Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu segar ?

KELOMPOK 8

4. Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian umbi ?
5. Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu kering ?

LEMBAR KERJA SISWA SIKLUS II

Kelompok :
Nama Siswa :
.....
.....
.....

F. IDENTIFIKASI MASALAH

1. Klasifikasikan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia sesuai dengan bahannya !
2. Bagaimana karakteristik bumbu dasar dan turunannya?
3. Apa saja contoh masakan-masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar dan turunannya?

G. BAHAN

Bumbu dasar dan turunannya pada Masakan Indonesia

H. MATERI

Bumbu Dasar

Bumbu dasar terdiri dari *bawang merah, bawang putih, gula dan garam*. Secara garis besar, bumbu dasar tradisional Indonesia terbagi menjadi empat. Satu jenis bumbu dasar bisa diaplikasikan pada sejumlah pilihan masakan.

Bumbu dasar dapat diturunkan lagi menjadi:

- Bumbu dasar merah
- Bumbu dasar putih
- Bumbu dasar kuning
- Bumbu dasar oranye/jingga

I. LANGKAH KERJA

1. KELOMPOK 1 & 2

Masing-masing kelompok buatlah bumbu dasar dengan resep

Buatlah bumbu dasar dengan bahan:

- 10 buah cabai merah
- 9 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- ½ sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan 5 sdm minyak goreng. Amati dan cicipi!

2. KELOMPOK 3 & 4

Masing-masing kelompok buatlah bumbu dasar dengan resep
Buatlah bumbu dasar dengan bahan:

- 7 kemiri, sangrai
- 11 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan
5 sdm minyak goreng. Amati!

3. KELOMPOK 5 & 6

Masing-masing kelompok buatlah bumbu dasar dengan resep
Buatlah bumbu dasar dengan bahan:

- 4 cm kunyit, bakar
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan
5 sdm minyak goreng. Amati!

4. KELOMPOK 7 & 8

Masing-masing kelompok buatlah bumbu dasar dengan resep
Buatlah bumbu dasar dengan bahan:

- 10buah cabai merah, tanpa biji
- 5 butir kemiri yang telah disangrai
- 9 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

haluskan semua bumbu dan tumis bumbu dasar tersebut menggunakan
4 sdm minyak goreng. Amati!

J. PEMBAHASAN

1. Berdasarkan pembuatan dan hasil pengamatan yang telah kalian lakukan termasuk dalam kategori apakah bumbu dasar yang kalian buat?
2. Menggunakan teknik pengolahan apakah pembuatan bumbu dasar tersebut?
3. Jelaskan karakteristik hasil dari bumbu dasar yang kalian buat pada kolom dibawah ini

Karakteristik	Rasa	
Bumbu Dasar	Warna	

	Tekstur	
	Aroma	

4. Menurutkan kalian bagaimana cara menyimpan bumbu dasar tersebut? jelaskan!
5. Berikan contoh masakan yang menggunakan bumbu dasar tersebut yang kalian tahu! (min. 3)

Kisi-kisi Soal Pre-test dan Post-test Siklus I

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Pre-Test	Post-Test
(KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban	3.8. menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	3.8.1. menjelaskan pengertian bumbu	1	8
		3.8.2. menjelaskan pengertian rempah	13	1
		3.8.3. menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah secara umum	15	21
		3.8.4. mengklasifikasi bumbu masakan Indonesia	9	14
		3.8.5. menjelaskan pengertian bumbu segar	10	15
		3.8.6. menjelaskan pengertian bumbu kering	16	18
		3.8.7. menjelaskan pengertian bumbu buatan	5	16
		3.8.8. menyebutkan fungsi bumbu khusus pada makanan	12, 25	20, 22
		3.8.9. menyebutkan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari Hewani	17	6
		3.8.10. menyebutkan bumbu masakan Indonesia yang berasal	4, 6	17, 19

	dari bunga		
3.8.11.	menyebutkan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari buah dan biji	11, 23	7, 13
3.8.12.	menyebutkan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari daun	18, 21	9
3.8.13.	menyebutkan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari batang	19, 24	10
3.8.14.	menyebutkan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari akar	2, 22	2, 3
3.8.15.	menyebutkan bumbu yang termasuk dalam bumbu segar	3, 20	4
3.8.16.	menyebutkan bumbu yang termasuk dalam bumbu segar	14	12
3.8.17.	menyebutkan bumbu yang termasuk dalam bumbu buatan	8	11

NAMA :
NIS :

SOAL EVALUASI SIKLUS I

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban a, b, c dan d

1. Pengertian rempah atau *spices* adalah
 - a. Bagian dari tanaman yang masih segar dan sebagian besar berasal dari daerah dingin
 - b. Bagian dari tanaman yang digunakan untuk mempercantik tampilan makanan
 - c. Tanaman yang salah satu bagian tumbuhnya ditambahkan pada makanan sebagai penambah rasa atau perangsang nafsu makan
 - d. Tanaman yang salah satu bagian tumbuhnya ditambahkan pada makanan sebagai pengental makanan
2. Kunyit diklasifikasikan kedalam kelompok
 - a. Bumbu dari umbi
 - b. Bumbu dari bunga
 - c. Bumbu dari batang
 - d. Bumbu dari akar
3. Bumbu Indonesia dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan bagian tumbuhan yang digunakan sebagai *seasoning*. Bagian tumbuhan yang berasal dari akar adalah sebagai berikut
 - a. Kencur, kunyit, lengkuas, jahe
 - b. Sereh, jahe, temu kunci, kulit kasia
 - c. Jahe, kunci, kemiri, lengkuas
 - d. Kencur, kunyit, sereh, peterseli

4. Macam-macam bumbu segar adalah sebagai berikut
 - a. Bawang merah, bawang putih, cuka makanan
 - b. Bawang merah, bawang putih, lengkuas
 - c. Bawang merah, cabai merah, saos
 - d. Bawang merah, cabai merah, cengkeh
5. Fungsi bumbu dan rempah-rempah adalah
 - a. Memberi tekstur pada makanan
 - b. Menghilangkan bakteri pada makanan
 - c. Mempercantik tampilan makanan
 - d. Mengawetkan makanan
6. Bumbu dapur dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bagian sebagai berikut, kecuali
 - a. Bumbu berasal dari bunga, daun, akar
 - b. Bumbu berasal dari batang, bentuk, bunga
 - c. Bumbu berasal dari buah, biji, umbi
 - d. Bumbu berasal dari daun, akar, batang
7. Kemiri termasuk dalam bumbu masakan Indonesia pada kelompok
 - a. Bumbu dari biji
 - b. Bumbu dari batang
 - c. Bumbu dari akar
 - d. Bumbu dari umbi
8. Pengertian *herb* adalah
 - a. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makan sebagai penyedap rasa berasal dari daerah tropik
 - b. Tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk membangkitkan selera makan dan biasanya digunakan dalam keadaan kering

- c. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makan sebagai penyedap rasa berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar
 - d. Bumbu dapur yang berasal dari daerah dingin yang berbentuk bubuk (*powder*)
9. Bumbu Indonesia yang berasal dari **daun** antara lain, *kecuali*
- a. Daun pandan wangi, daun salam, daun kunyit
 - b. Daun bawang, daun jeruk purut, daun ketumbar
 - c. Daun kunyit, daun ketumbar, daun salam
 - d. Daun ketumbar, daun jeruk purut, daun mint
10. Bumbu yang termasuk dalam klasifikasi bumbu dari **batang** yaitu
- a. Serai
 - b. Cengkeh
 - c. Kencur
 - d. Lengkuas
11. Bumbu buatan merupakan bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya. Yang termasuk dalam **bumbu siap pakai** yaitu
- a. Merica
 - b. Saos
 - c. Kunyit bubuk
 - d. Kapulaga
12. Berikut bumbu yang *bukan* termasuk kedalam bumbu segar yaitu
- a. Bawang merah, cabai, kunyit
 - b. Bawang putih, jahe, serai
 - c. Cengkeh, cabai, jeruk nipis
 - d. Serai, kunyit, jahe

13. Cabai merupakan bumbu pada masakan Indonesia yang berasal dari
- a. Dari bunga
 - b. Dari daun
 - c. Dari batang
 - d. Dari buah atau biji
14. Terasi merupakan bumbu makanan yang berasal dari hewani. Hewan yang digunakan untuk membuat terasi yaitu
- a. Tengiri
 - b. Udang
 - c. Ebi
 - d. Cakalang
15. Pengertian bumbu segar adalah
- a. Bahan atau bumbu dengan masa penyimpanan relatif singkat
 - b. Bumbu yang hanya dapat digunakan langsung setelah dipetik dari pohonnya
 - c. Bumbu segar yaitu bumbu yang digunakan dalam keadaan kering
 - d. Bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya
16. Pengertian bumbu buatan adalah
- a. Bumbu yang telah dikeringkan sebelumnya agar tahan lama
 - b. Campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah-rempah
 - c. Bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya
 - d. Bumbu yang telah diawetkan sebelumnya
17. Berikut bumbu masakan Indonesia yang berasal dari bunga yaitu
- a. Pekak, cengkeh, bunga kecombrang
 - b. Cengkeh, cabai, bunga kecombrang
 - c. Cabai, pekak, kapulaga
 - d. Kapulaga, bunga kecombrang, prei

18. Pengertian bumbu kering adalah
- a. Bumbu yang telah diawetkan sebelumnya
 - b. Bumbu yang siap digunakan
 - c. Bumbu yang telah diproses sebelumnya
 - d. Bumbu segar yang telah dijemur sebelumnya
19. Cengkeh termasuk dalam bumbu yang berasal dari
- a. Bagian bunga
 - b. Bagian batang
 - c. Bagian biji
 - d. Bagian buah
20. Cabai merupakan bagian dari bumbu segar. Bumbu ini biasanya digunakan dalam pembuatan masakan Indonesia. Fungsi cabai dalam masakan yaitu
- a. Memberikan tekstur pada masakan
 - b. Memberikan rasa pedas pada makanan
 - c. Mempercantik tampilan pada makanan
 - d. Memberikan rasa gurih pada masakan
21. Berikut yang *bukan* termasuk dalam fungsi bumbu& rempah adalah
-
- a. Memberikan rasa pada masakan
 - b. Memberi warna pada masakan
 - c. Memberi tekstur pada masakan
 - d. Mengawetkan makanan
22. Fungsi daun jeruk purut pada masakan yaitu
- a. Memberikan warna pada makanan
 - b. Memberikan aroma segar pada makanan
 - c. Memberikan tekstur yang khas pada makanan

- d. Mengawetkan makanan
23. Kayu manis merupakan bumbu yang berasal dari tanaman pada bagian
- Batang
 - Akar
 - Bunga
 - Daun
24. Bumbu atau *herb* adalah
- Bagian dari tanaman yang sebagian besar tumbuh di daerah tropik
 - Bagian tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan
 - Bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk memberikan tekstur pada masakan
 - Bagian dari tanaman yang telah dikeringkan sebelumnya
25. Dibawah ini yang termasuk dalam bumbu segar antara lain
- Jahe, bawang merah, bawang putih
 - Jahe, kunyit, cengkeh
 - Bawang putih, asam kandis, bawang merah
 - Kunyit, bawang merah, kemiri

KUNCI JAWABAN POST-TEST SIKLUS I

- | | | |
|------|-------|-------|
| 1. C | 10. A | 19. A |
| 2. D | 11. B | 20. B |
| 3. A | 12. C | 21. C |
| 4. B | 13. D | 22. B |
| 5. D | 14. B | 23. A |
| 6. B | 15. A | 24. B |
| 7. A | 16. C | 25. A |
| 8. C | 17. A | |
| 9. D | 18. D | |

NAMA :
NIS :

SOAL PRE-TEST SIKLUS I

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban a, b, c dan d

1. Pengertian bumbu adalah
 - a. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan
 - b. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai pengental makanan
 - c. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai hiasan pada makanan
 - d. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk memberikan tekstur pada makanan
2. Jahe diklasifikasikan kedalam kelompok
 - a. Bumbu dari umbi
 - b. Bumbu dari bunga
 - c. Bumbu dari batang
 - d. Bumbu dari akar
3. Macam-macam bumbu segar adalah sebagai berikut, *kecuali*
 - a. Bawang merah, bawang putih, angkak
 - b. Bawang merah, bawang putih, kunyit
 - c. Bawang merah, cabai merah, lengkuas
 - d. Bawang merah, cabai merah, bawang putih

4. Pekak termasuk dalam bumbu yang berasal dari
 - a. Bagian bunga
 - b. Bagian batang
 - c. Bagian biji
 - d. Bagian buah
5. Bumbu buatan merupakan bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya. Yang termasuk dalam bumbu siap pakai yaitu
 - a. Merica
 - b. Kapulaga
 - c. Bawang merah
 - d. Cuka
6. Pengertian bumbu buatan adalah
 - a. Bumbu yang telah diawetkan sebelumnya
 - b. Bumbu yang siap digunakan
 - c. Bumbu yang telah diproses sebelumnya
 - d. Bumbu segar yang telah dijemur sebelumnya
7. Berikut bumbu masakan Indonesia yang berasal dari bunga yaitu
 - a. Cengkeh, cabai, kecombrang
 - b. Cabai, pekak, kapulaga
 - c. Kapulaga, kecombrang, prei
 - d. Pekak, cengkeh, kecombrang
8. Bumbu buatan merupakan bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya. Yang termasuk dalam **bumbu siap pakai** yaitu
 - a. lada
 - b. Saos
 - c. Kunyit bubuk
 - d. Kapulaga

9. Kayu manis merupakan bumbu makanan yang berasal dari tumbuhan. Kayu manis termasuk kedalam kelompok bumbu bagian pada tanaman.
- Batang
 - Bunga
 - Daun
 - Akar
10. Bahan atau bumbu dengan masa penyimpanan relatif singkat merupakan pengertian dari ...
- Bumbu kering
 - Bumbu buatan
 - Bumbu segar
 - Bumbu basah
11. Bawang putih termasuk dalam bumbu masakan Indonesia pada kelompok
- Bumbu dari biji
 - Bumbu dari buah
 - Bumbu dari akar
 - Bumbu dari umbi
12. Adas manis merupakan bagian dari bumbu kering. Bumbu ini biasanya digunakan dalam pembuatan masakan, kue maupun minuman. Fungsi adas manis dalam masakan yaitu
- Memberikan tekstur pada masakan
 - Memberikan aroma yang khas pada masakan
 - Memberikan warna yang khas pada masakan
 - Memberikan rasa gurih pada masakan

13. Bagian dari tanaman yang masih segar dan sebagian besar berasal dari daerah dingin, merupakan pengertian dari
- Bumbu
 - Rempah
 - Bumbu buatan
 - Spices*
14. Berikut bumbu yang termasuk kedalam bumbu segar yaitu
- Bawang merah, cabai, kunyit
 - Bawang putih, jahe, angkak
 - Cengkeh, cabai, jeruk nipis
 - Ketumbar, kunyit, jahe
15. Berikut yang *bukan* termasuk dalam fungsi bumbu & rempah adalah
-
- Memberikan rasa pada masakan
 - Memberi warna pada masakan
 - Memberi tekstur pada masakan
 - Mengawetkan makanan
16. Bumbu segar yang telah dijemur sebelumnya merupakan pengertian dari
- Bumbu yang diawetkan
 - Bumbu buatan
 - Bumbu segar
 - Bumbu kering
17. Bumbu dapur dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bagian sebagai berikut, kecuali
- Bumbu berasal dari bunga, daun, akar
 - Bumbu berasal dari batang, bentuk, bunga
 - Bumbu berasal dari buah, biji, umbi

- d. Bumbu berasal dari daun, akar, hewani
18. Bumbu Indonesia yang berasal dari **daun** antara lain
- Daun pandan wangi, daun salam, daun kunyit, daun mint
 - Daun prei, daun jeruk purut, daun ketumbar, daun pandan
 - Daun kunyit, daun ketumbar, daun salam, daun mint
 - Daun ketumbar, daun jeruk purut, daun parsley, daun salam
19. Bumbu yang termasuk dalam klasifikasi bumbu dari **batang** yaitu
- Kayu manis
 - Cengkeh
 - Pekak
 - Lengkuas
20. Macam-macam bumbu segar adalah sebagai berikut
- Bawang merah, bawang putih, cuka makanan, cabai bubuk
 - Bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit
 - Bawang merah, cabai merah, saos, lengkuas
 - Bawang merah, cabai merah, cengkeh, pekak
21. Prei merupakan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari tumbuhan bagian
.....
- Kelompok batang
 - Kelompok bunga
 - Kelompok biji
 - Kelompok daun
22. Bumbu masakan Indonesia yang berasal dari kelompok akar antara lain
- Jahe, lengkuas, kayu manis
 - Laos, kunyit, jahe
 - Jahe, kunyit, temu kunci

- d. Jahe, pekak, kayu manis
23. Pala termasuk dalam bumbu masakan Indonesia pada kelompok
- a. Bumbu dari biji
 - b. Bumbu dari buah
 - c. Bumbu dari akar
 - d. Bumbu dari umbi
24. Serai merupakan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari
- a. Kelompok biji
 - b. Kelompok akar
 - c. Kelompok batang
 - d. Kelompok daun
25. Fungsi pekak pada masakan yaitu
- a. Memberikan warna pada makanan
 - b. Memberikan aroma pada makanan
 - c. Memberikan rasa yang khas pada makanan
 - d. Mengawetkan makanan

KUNCI JAWABAN PRE-TEST SIKLUS I

1. A
2. D
3. A
4. A
5. D
6. C
7. D
8. B
9. A
10. C
11. D
12. B
13. A
14. A
15. C
16. D
17. B
18. B
19. A
20. B
21. D
22. C
23. A
24. C
25. B

Kisi-kisi Soal Evaluasi Siklus II

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Pre-Test	Post-Test
(KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan perada	3.8. menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indoneisa	3.8.1. menjelaskan pengertian bumbu dasar	14	1, 19
		3.8.2 menjelaskan pengertian bumbu dasar merah, putih, orange dan kuning	2, 23	4, 14
		3.8.3 menjelaskan teknik pengolahan bumbu dasar	7	12
		3.8.4 menjelaskan teknik penyimpanan bumbu dasar	10	5
		4.8.5 menyebutkan bahan bumbu dasar secara umum	4, 22	13, 17
		3.8.6 menyebutkan bahan bumbu dasar kuning	13, 21	15, 22
		3.8.7 menyebutkan bahan bumbu dasar orange	8, 19	11, 23
		3.8.9 menyebutkan bahan bumbu dasar merah	12, 14	6, 21
		3.8.10 menyebutkan bahan bumbu dasar putih	5, 20	10
		3.8.11 mengklasifikasikan turunan bumbu dasar	11	8
		3.8.12 menyebutkan	3, 18	9, 20, 18

		contoh masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar putih		
		3.8.13 menyebutkan contoh masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar merah	6, 17	2, 24
		3.8.14 menyebutkan contoh masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar orange	1, 15, 25	7, 16
		3.8.15 menyebutkan contoh masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar kuning	9, 17	3, 25

NAMA :
NIS :

SOAL POST-TEST SIKLUS II

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban a, b, c dan d

1. Bumbu dasar adalah
 - a. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kemiri dan garam
 - b. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, merica dan garam
 - c. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - d. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam
2. Kering tempe merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
 - a. Merah
 - b. Kuning
 - c. Orange
 - d. Putih
3. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar kuning antara lain
 - a. Soto, ayam goreng, gulai
 - b. Rendang, ayam goreng, acar
 - c. Terik daging, gulai, soto
 - d. Soto, ayam goreng, terik daging
4. Bumbu dasar kuning adalah
 - a. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai, gula dan garam
 - b. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, lada dan garam

- c. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, gula dan garam
 - d. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, lada dan garam
5. Cara penyimpanan bumbu dasar yaitu
- a. Disimpan dalam ruangan yang sejuk
 - b. Disimpan pada suhu 0°-15°C
 - c. Disimpan pada suhu 15°-25°C
 - d. Disimpan pada suhu dibawah 0°C
6. Bumbu dasar merah antara lain
- a. Cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - b. Tomat merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - c. Cabai merah, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
 - d. Cabai merah, bawang merah, bawang putih, kemiri dan garam.
7. Masakan yang menggunakan bumbu dasar orange adalah
- a. Soto
 - b. Ayam goreng
 - c. Nasi goreng
 - d. Rendang
8. Bumbu dasar dapat dikategorikan menjadi 4, yaitu
- a. Bumbu dasar warna putih, kuning, hitam dan orange
 - b. Bumbu dasar warna putih, kuning, merah dan orange
 - c. Bumbu dasar warna putih, kuning, jingga dan orange
 - d. Bumbu dasar warna putih, hitam, merah dan orange
9. Semur merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- a. Merah
 - b. Kuning
 - c. Putih
 - d. Orange
10. Komposisi bumbu dasar putih antara lain
- a. Kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - b. Ketumbar, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - c. Bawang merah, bawang putih, lada, gula dan garam

- d. Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada dan garam.
11. Warna orange yang dihasilkan dari bumbu dasar orange adalah
- Kunyit dan kemiri
 - Kemiri dan cabai merah
 - Tomat dan cabai merah
 - Cabai merah dan kunyit
12. Teknik pengolahan pembuatan bumbu dasar masakan Indonesia dengan cara
- Boiling*
 - Kukus
 - Rebus
 - Tumis
13. Bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan bahan untuk membuat
- Bumbu dasar merah
 - Bumbu dasar putih
 - Bumbu dasar
 - Bumbu dasar orange
14. Bumbu dasar merah adalah
- Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, gula dan garam
 - Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, lada dan garam
 - Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, gula dan garam
 - Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, lada dan garam
15. Bawang merah, bawang putih, kunyit, gula dan garam merupakan bahan untuk membuat bumbu dasar
- Kuning
 - Orange
 - Merah
 - Jingga

16. Gulai merupakan masakan khas Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- Kuning
 - Orange
 - Merah
 - Putih
17. Komposisi bumbu dasar secara umum yaitu
- Cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - Kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - Bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - Ketumbar, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
18. Masakan yang menggunakan bumbu dasar putih antara lain
- Rawon, semur, rendang, mi goreng
 - Gulai, semur, ayam goreng, nasi goreng
 - Balado, rendang, rawon, semur
 - Semur, rawon, soto dan mi goreng
19. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan pengertian dari
- Bumbu dasar putih
 - Bumbu dasar merah
 - Bumbu dasar
 - Bumbu dasar kuning
20. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar putih antara lain
- Rawon, semur, soto
 - Balado, semur, rawon
 - Gulai, rawon, nasi goreng
 - Kering tempe, rawon, gulai
21. Cabai merah merupakan bumbu pada masakan Indonesia yang dapat memberikan warna
- Merah
 - Kuning
 - Putih
 - Orange
22. Komposisi bumbu dasar kuning yaitu

- a. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - b. Kunyit, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - c. Cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - d. Kunyit, kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
23. Kemiri, cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan komposisi dari bumbu dasar
- a. Merah
 - b. Kuning
 - c. Putih
 - d. Orange
24. Sambal goreng merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- a. Orange
 - b. Kuning
 - c. Merah
 - d. Jingga
25. Ayam goreng merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- a. Orange
 - b. Kuning
 - c. Merah
 - d. Jingga

KUNCI JAWABAN
POST-TEST SIKLUS II

- | | | |
|------|-------|-------|
| 1. C | 10. A | 19. C |
| 2. A | 11. B | 20. A |
| 3. D | 12. D | 21. A |
| 4. C | 13. C | 22. B |
| 5. B | 14. A | 23. D |
| 6. A | 15. A | 24. C |
| 7. D | 16. B | 25. B |
| 8. B | 17. C | |
| 9. C | 18. D | |

NAMA :
NIS :

SOAL PRE-TEST SIKLUS II

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban a, b, c dan d

1. Kari merupakan masakan khas Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
 - a. Putih
 - b. Merah
 - c. Orange
 - d. Kuning
2. Bumbu dasar orange adalah
 - a. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna orange dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, lada dan garam
 - b. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna orange dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, gula dan garam
 - c. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna orange dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, gula dan garam
 - d. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna orange dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, ketumbar dan garam
3. Mi goreng merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
 - a. Merah
 - b. Kuning
 - c. Putih
 - d. Orange
4. Bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan bahan untuk membuat
 - a. Bumbu dasar merah
 - b. Bumbu dasar putih
 - c. Bumbu dasar
 - d. Bumbu dasar orange

5. Bumbu dasar putih antara lain

 - a. Kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - b. Ketumbar, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
 - c. Bawang merah, bawang putih, lada, gula dan garam
 - d. Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada dan garam

6. Nasi goreng merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
 - a. Putih
 - b. Kuning
 - c. Orange
 - d. Merah
7. Teknik pengolahan pembuatan bumbu dasar masakan Indonesia dengan cara
 - a. *Boiling*
 - b. Tumis
 - c. Rebus
 - d. Kukus
8. Komposisi bumbu dasar orange adalah
 - a. Cabai merah,kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - b. Kunyit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam
 - c. Tomat, kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - d. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
9. Terik daging merupakan masakan khas Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
 - a. Bumbu dasar merah
 - b. Bumbu dasar orange
 - c. Bumbu dasar putih
 - d. Bumbu dasar kuning
10. Cara penyimpanan bumbu dasar yaitu
 - a. Disimpan dalam ruangan yang sejuk
 - b. Disimpan pada suhu 0°-15°C
 - c. Disimpan pada suhu 15°-25°C
 - d. Disimpan pada suhu dibawah 0°C
11. Bumbu dasar dapat dikategorikan menjadi 4, yaitu
 - a. Bumbu dasar warna putih, kuning, hitam dan orange
 - b. Bumbu dasar warna putih, kuning, jingga dan orange

- c. Bumbu dasar warna putih, kuning, merah dan orange
 - d. Bumbu dasar warna putih, hitam, merah dan orange
12. Warna merah yang dihasilkan dari bumbu dasar merah berasal dari
- a. Cabai merah
 - b. Kunyit
 - c. Bawang merah
 - d. Tomat
13. Komposisi bumbu dasar kuning adalah
- a. Bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - b. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
 - c. Kunyit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - d. Kunyit, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
14. Bumbu dasar adalah
- a. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kemiri dan garam
 - b. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, merica dan garam
 - c. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - d. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam
15. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar orange adalah
- a. Sambal goreng
 - b. Gulai
 - c. Kering tempe
 - d. Mi goreng
16. Kering tempe merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- a. Merah
 - b. Kuning
 - c. Jingga
 - d. Orange
17. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar kuning adalah
- a. Balado
 - b. Nasi goreng
 - c. Ayam goreng

- d. Gulai
18. Semur merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- Hitam
 - Putih
 - Orange
 - Kuning
19. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan komposisi untuk membuat bumbu dasar
- Merah
 - Putih
 - Kuning
 - Orange
20. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kemiri, gula dan garam merupakan pengertian dari
- Bumbu dasar putih
 - Bumbu dasar merah
 - Bumbu dasar jingga
 - Bumbu dasar kuning
21. Kunyit, bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan bahan untuk membuat bumbu dasar
- Merah
 - Orange
 - Kuning
 - Putih
22. Komposisi bumbu dasar secara umum adalah
- Bawang merah, bawang putih, gula dan garam
 - Bawang merah, bawang putih, lada dan garam
 - Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada dan garam
 - Bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam
23. Bumbu dasar kuning adalah
- Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, lada dan garam
 - Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, lada dan garam

- c. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, gula dan garam
 - d. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, lada dan garam
24. Komposisi bumbu dasar merah antara lain
- a. Cabai merah, tomat, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
 - b. Cabai merah, bawang merah, bawang putih gula dan garam
 - c. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
 - d. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
25. Rendang merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar
- a. Merah
 - b. Kuning
 - c. Putih
 - d. Orange

KUNCI JAWABAN
PRE-TEST SIKLUS II

1. C
2. B
3. C
4. C
5. A
6. D
7. B
8. A
9. D
10. B
11. C
12. A
13. D
14. C
15. B
16. A
17. C
18. B
19. D
20. A
21. C
22. A
23. C
24. B
25. D

LEMBAR OBSERVASI AKTIVITAS GURU

Nama Sekolah : SMK N 4 Yogyakarta

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Pokok Bahasan : Bumbu Dasar dan turunannya pada Masakan Indonesia

Kelas/Semester : X-JBG-3 / 2

Siklus/Pertemuan ke : /

Pengamat :

Berilah tanda *check* (✓) pada kolom ya atau tidak sesuai dengan pengamatan yang anda lakukan!

Aspek yang diamati	Kegiatan Pembelajaran	Alur Inkuiiri	Kegiatan
Aktivitas guru pada saat melaksanakan pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran inkuiiri	1. Kegiatan Pendahuluan		Guru mempersiapkan diri dan mempersiapkan materi untuk melakukan pembelajaran
			Guru mengucapkan salam dan mengajak siswa untuk bersama-sama sebelum melaksanakan pembelajaran
			Guru memeriksa kehadiran peserta didik
			Guru menjelaskan tata tertib dalam pembelajaran
			Guru menanyakan kesiapan siswa untuk mengikuti pertemuan ini
			Guru memberi apersepsi berupa tanya jawab
			Guru menjelaskan tujuan pembelajaran dan menyampaikan materi
	2. Kegiatan Inti	Mengidentifikasi Masalah	Guru memberikan soal pre-test kepada siswa
			Guru mengajak siswa untuk merumuskan masalah terkait materi pembelajaran
		Merumuskan Hipotesi	Guru membimbing siswa untuk berdiskusi secara klasik dan merumuskan dugaan sementara
	Mengumpulkan Data		Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan siswa dengan LKS
			Guru meminta siswa untuk membuat kelompok
			Guru membagi LKS pada setiap kelompok
			Guru menjelaskan langkah kerja setiap kelompok
	Menganalisis Data		Guru membimbing siswa untuk melakukan praktik sesuai langkah pada LKS
			Guru membimbing siswa untuk melakukan pengamatan
	Menguji Hipotesis		Guru membimbing siswa untuk memecahkan masalah yang telah dirumuskan
			Guru membimbing siswa untuk berdiskusi secara kelompok dan dugaan awal yang telah dikemukakan di awal pembelajaran

			<p>berdasarkan temuan-temuan dalam pengamatan.</p> <p>Guru membimbing siswa untuk menjawab pertanyaan pada LKS</p> <p>Guru meminta setiap kelompok untuk mempresentasikan bergantian</p> <p>Guru memberikan kesempatan pada siswa lain untuk berbicara kelompok yang sedang presentasi</p>
	Kegiatan Akhir	Menarik Kesimpulan	<p>Guru membimbing siswa untuk menarik kesimpulan</p> <p>Guru membimbing siswa agar mencatat semua materi</p> <p>Guru memberi kesempatan siswa yang belum bertanya</p> <p>Guru meminta siswa untuk mempelajari kembali hasil pembelajaran</p> <p>Guru memberikan soal post-tes</p> <p>Guru mengakhiri pembelajaran dengan berdoa</p>

Yogyakarta,
Pengamat

(.....)

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

Nama Sekolah : SMK N 4 Yogyakarta
 Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Semester : X-JBG-3/2
 Siklus/Pertemuan ke :/.....
 Pengamat :

No	Nama Siswa	Sikap					Profil Sikap Secara Umum
		Tanggung Jawab	Kerjasama	Percaya Diri	Toleransi	Jujur	
1.	AGUSTINA DEBBY ASTUTI						
2.	ANDRIANA						
3.	ARFIAN MAHENDRA						
4.	ATIKA AYU PRATIWI						
5.	AVERINA YOLANDA PUTRI						
6.	ELFA RAHMAWATI						
7.	HALIMAH ARUM RAHMAWATI						
8.	IMAM KURNIAWAN						
9.	IRWAN SANJAYA PUTRA						
10	ISNA RIZKIYATI						
11.	JALI SETYOWUNI						
12.	KINANTHI IMANING GUSTI						
13.	LINDA ANISA NURSAFITRI						
14.	MIRTHA ADRYANI						
15.	MOHAMMAD YUSUF AL PATAH						
16.	MUHAMMAD AFRIZAL RAMADHAN						
17.	MUHAMMAD YONGKI AL						

	ANNAS					
18.	MUNIFAH NURJANAH					
19.	NURHAYATI					
20.	OCTIA PUTRI PAMUNGKAS					
21.	PUSPA DINDA LARASATI					
22.	RAGIL MOECHAMAD ICHSAN					
23.	RAHMA PRATITA SARI DEWI					
24.	RATNA AMALIA NURCAHYANI					
25.	RATNA DIASTRI					
26.	RATNA MELATI					
27.	REI INGRIT APRILIA					
28.	RESTI IRFIANI					
29.	SALSABILLA AURA PUTRI					
30.	SEPTIANI					
31.	SIWI PUSPITANINGTYA S					
32.	YULIANTI LESTARI					
Jumlah						
Presentase						

Yogyakarta,

.....
.....
Pengamat,

(

)

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

Sikap	Indikator	RUBRIK SKOR
Sikap Sosial		
1. Tanggung jawab	Menyelesaikan setiap proses dalam pembelajaran inkuiiri dengan penuh tanggung jawab	4 = siswa menyelesaikan semua langkah-langkah Kerja Siswa dengan penuh tanggung jawab 3 = siswa bertanggung jawab dalam menyelenggarakan langkah yang terdapat Lembar Kerja menunjukkan hasil terbaik 2 = siswa kurang bertanggung jawab dalam menyelenggarakan langkah-langkah yang terdapat Lembar Kerja menunjukkan hasil terbaik 1 = siswa tidak bertanggung jawab dan tidak dikerjakan
2. Kerjasama	Terlibat aktif dalam kerja kelompok	4 = siswa terlibat aktif dalam kerja kelompok 3 = siswa terlibat dalam kerja kelompok namun kurang aktif 2 = siswa terlibat dalam kerja kelompok namun kurang aktif 1 = siswa tidak terlibat dalam kerja kelompok
3. Percaya diri	Siswa berani berpendapat tanpa ragu-ragu	4 = siswa berani mengungkapkan pendapatnya 3 = siswa berani mengemukakan pendapatnya namun tidak selalu diterima oleh guru 2 = siswa berani mengemukakan pendapatnya namun tidak selalu diterima oleh guru 1 = siswa tidak berani mengemukakan pendapatnya
4. Toleransi	Menerima kesepakatan dalam kelompok walaupun berbeda pendapat	4 = siswa menerima kesepakatan dalam kelompok dengan tulus 3 = siswa menerima kesepakatan dalam kelompok namun tidak tulus 2 = siswa tidak menerima kesepakatan dalam kelompok 1 = siswa tidak menerima kesepakatan dalam kelompok untuk menerima pendapatnya sendiri
5. Jujur	Siswa tidak mencotek ketika mengerjakan soal evaluasi	4 = siswa tidak mencontek dan tidak memberikan jawaban lain 3 = siswa tidak mencontek namun memberikan jawaban 2 = siswa mencontek namun tidak memberikan jawaban 1 = siswa mencontek dan memberikan jawaban

- **Penilaian Skor Akhir (Sikap setiap siswa secara umum)**

$$\frac{(\text{perolehan skor})}{(\text{skor maksimal})} \times 4 = \text{skor akhir}$$

Dengan ketentuan sebagai berikut:

Sesuai Permendikbud No 81A Tahun 2013 peserta didik memperoleh nilai

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (K) : apabila memperoleh skor: $\text{skor} \leq 1,33$

- **Penilain Setiap Sikap Secara Umum (Klasikal)**

$$\frac{(\text{jumlah skor seluruh siswa})}{(\text{skor maksimal})} \times 100 \% = \text{hasil akhir}$$











UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Kartangmalang, Yogyakarta 55281
Telp. (0274) 586168 psp. 276, 289, 292 (0274) 586734 fax. (0274) 586734

Tujuan : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu **Dra. Marwanti, M.Pd.**
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

Seshubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS) dengan ini saya

Nama : Arief Endarti
NIM : 12511241033
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran *Inquiry* pada Mata Pelajaran Boga Dasar untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X-JBG-2 SMK N 4 Yogyakarta

dengan hormat mohon 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 Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 14 Januari 2016

Pemohon,

Arief Endarti
NIM 12511241033

Mengetahui,
Pembimbing TAS.

Kaprodi Pend. Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni, SIP, M.Si.
NIP. 19530820 197903 2 001

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

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dra. Marwanti, M.Pd.
NIP : 195703131983 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Arief Endarti
NIM : 12511241033
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Penerapan Metode Inquiry pada Mata Pelajaran Boga Dasar
untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X-JBG-2 SMK
N Yogyakarta

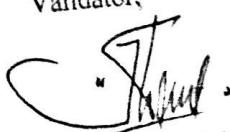
Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 Januari 2016

Validator,



Dra. Marwanti, M.Pd.

NIP. 195703131983 2 001

Catatan:

Beri tanda ✓

Nama Mahasiswa : Arief Endari

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Judul TAS

: Penerapan Metode Inquiry pada Mata Pelajaran Boga Dasar untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X-JBG-2
SMK N Yogyakarta

No.	Variabel	Komentar
1	RPP	Bulat berperbaikan, berasisikan nizam Bahan sumber ditambah
2.	Materi Pembelajaran	Gambar 2 dibuat warna
		Komentar Umum/Lain-lain:

Yogyakarta, Januari 2016

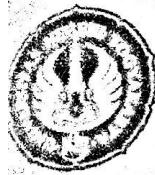
Validator,



Dra. Marwanti, M.Pd.

NIP. 198703131983 2 001

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 ; teknik@uny.ac.id

Certificate No: CSC 0950

nomor : 0094/H34/PL/2016

19 Januari 2016

amp. :

hal : Ijin Penelitian

th.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Penerapan Metode Pembelajaran Inquiri pada Mata Pelajaran Boga Dasar untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X-JBG-2 SMK Negeri Yogyakarta, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Arief Endarti	12511241033	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Dr. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP : 19600808 198403 2 002

dapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Januari 2016 s/d Maret 2016.

terimakian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terimakasih.

Wakil Dekan I
Dr. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 0014

Penelitian :
Setia Jurusan

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 4

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta Kode Pos : 55162 Telp (0274) 372238, 419973 Fax (0274) 372238
EMAIL : info@smkn4jogja.sch.id
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id
WEBSITE : www.smkn4jogja.sch.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070/343

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : SETYO BUDI SUNGKOWO, S.Pd
NIP : 19670325 199006 1 001
Jabatan : Kepala Sekolah
Pangkat, Gol : Pembina, IV/a
Unit Kerja : SMK Negeri 4 Yogyakarta

Menerangkan bahwa Mahasiswa :

Nama : Arief Endarti
NIM : 12511241033
Program Studi / Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Kampus / Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta

Berdasarkan surat dari Dinas Perizinan No. 070/0205 0397/34 tanggal 20 Januari 2016, telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan judul "PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN INQUIRY PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X - JBG - 2 SMK N 4 YOGYAKARTA", dari 20 Januari sampai dengan 20 April 2016.

Demikian surat keterangan ini kami buat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA
DINAS PERIZINAN

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

Fax (0274) 555241

E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id

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

WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/0205
0397/34

ca Surat : Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/REG/v/370/1/2016 Tanggal : 20 Januari 2016

- gat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;

an Kepada : Nama : ARIEF ENDARTI
No. Mhs/ NIM : 12511241033
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik UNY
Alamat : Jl. Colombo No. 1, Yogyakarta
Penanggungjawab : Dr. Kokom Komariah, M.Pd.
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PENERAPAN METOD PEMBELAJARAN INQUIRY PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS X-JBG-2 SMKN 4 YOGYAKARTA

i/Responden : Kota Yogyakarta
iran : 20 Januari 2016 s/d 20 April 2016
an Ketentuan : Proposal dan Daftar Pertanyaan
1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhi
ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan
Pemegang Izin


ARIEF ENDARTI

Bersusun Kepada :

1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2. Kepala Administrasi Pembangunan Setda DIY

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 20 Januari 2016
An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris
Drs. HARDONO
NIP. 195804101985031013