

**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN INKUIRI UNTUK  
MENINGKATKAN HASIL BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN  
BOGA DASAR KELAS X JASA BOGA B SMK MUHAMMADIYAH 1  
MOYUDAN**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

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



Oleh:  
Arjulynda Nurma Hafiza  
13511241013

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2017**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

### PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN INQUIRI UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X JASA BOGA B SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Disusun oleh:

Arjulynda Nurma Hafiza  
NIM 13511241013

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

Yogyakarta, Mei 2017

Mengetahui,  
Kaprodi Pend. Teknik Boga

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

Disetujui,  
Pembimbing TAS

Dr. Marwanti, M.Pd.  
NIP.195703131983 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**Tugas Akhir Skripsi**

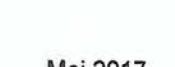
**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN INKUIRI UNTUK MENINGKATKAN  
HASIL BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X  
JASA BOGA B SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

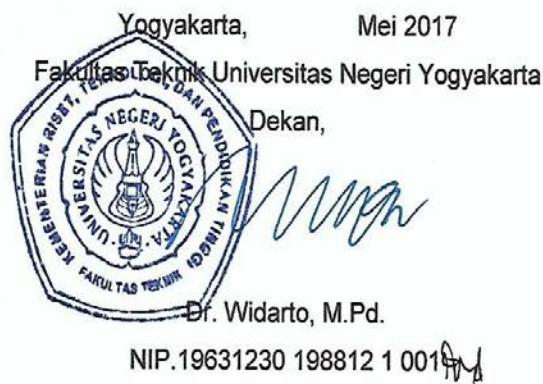
Disusun oleh:

**Arjulynda Nurma Hafiza**

**NIM 13511241013**

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

TIM PENGUJI		
Nama Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Marwanti, M.Pd.		6 Juni 2017
Ketua Penguji/Pembimbing		6 Juni 2017
Wika Rinawati, M.Pd.		6 Juni 2017
Sekretaris		6 Juni 2017
Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.		6 Juni 2017
Pengaji		6 Juni 2017



## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Arjulynda Nurma Hafiza

NIM : 13511241013

Program Studi: Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiiri Untuk Meningkatkan  
Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X JB  
B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

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 ditentukan.

Yogyakarta, Mei 2017

Pemohon,

Arjulunda Nurma Hafiza

NIM.13511241013

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### **Motto:**

**MAN JADDA WAJADA**

*Siapa Bersungguh-sungguh Pasti Berhasil*

**MAN SHABARA ZHAFIRA**

*Siapa yang Bersabar Pasti Beruntung*

**MAN SARA ALA DARBI WASHALA**

*Siapa Menapaki Jalan-Nya Akan Sampai Ketujuan*

### **Persembahan:**

*Skripsi ini saya persembahkan untuk ayah Sartam dan ibu Umi Cholifah yang pengorbananya begitu besar selama ini serta kakak Azizatul yang telah banyak membantu.*

*Semoga karya ini menjadi wujud bakti ayah dan ibu selama ini*

*Semua yang telah membantu dan mendukung karya ini sehingga dapat selesai dengan baik*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi (TAS) dengan judul “Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiiri Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan”. Laporan ini disusun dalam rangka memenuhi Tugas Akhir Skripsi (TAS). Dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi (TAS) ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi (TAS) ini, penulis berterimakasih kepada:

1. Dr. Marwanti, M.Pd. selaku dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberi bimbingan, semangat, serta dorongan selama penyusunan TAS
2. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd. selaku validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran dan masukan sehingga sesuai tujuan.
3. Dr. Mutiara Nugraheni,STP.,M.Si. selaku ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan TAS.
4. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
5. Kepala SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Drs.Wahyu Trihatmaka, MM yang telah berkenan menerima mahasiswa praktikan dan memberi kesempatan serta fasilitas selama penelitian berlangsung di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
6. Yunike Nurmawati, S.Pd., selaku Guru mata pelajaran yang telah banyak memberikan kesempatan, arahan, dan bimbingannya sehingga kegiatan penelitian yang dilaksanakan dapat terlaksana sesuai rencana.
7. Fardian Imam M.,S.Pd.Si., selaku kesiswaan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, yang telah berkenan mendampingi dan membimbing selama kegiatan penelitian berlangsung.
8. Seluruh guru dan staf karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan atas kerjasama dan bantuannya kepada kami selama pelaksanaan penelitian berlangsung.

9. Siswa-siswi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, Khususnya kelas X JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan Tahun Ajaran 2016/2017 yang senantiasa memberikan semangat keceriaan.
10. Semua pihak yang tidak dapat praktikan sebutkan satu persatu, yang telah memberikan bantuan, dorongan, saran dan masukan selama pelaksanaan penelitian hingga selesaiya TAS ini.  
Semoga Tugas Akhir Sekripsi ini bermanfaat dan dapat menambah wawasan serta khasanah ilmu bagi para pembaca.

Yogyakarta, Mei 2017  
Penulis,

Arjulunda Nurma Hafiza  
NIM.13511241013

**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN INKUIRI UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X JASA BOGA B SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

Oleh  
Arjulynda Nurma Hafiza  
13511241013

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan hasil belajar boga dasar siswa melalui metode inkuiiri pada siswa kelas X SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Jenis penelitian ini adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK) kolaboratif. Peneliti berkolaborasi dengan guru dan observer. Penelitian sebagai pelaksana dan guru sebagai pengamat dan observer sebagai observer. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sebanyak 26 siswa. Penelitian tindakan dilaksanakan dalam dua siklus, setiap siklus terdiri dari satu tindakan/pertemuan. Pada setiap siklus terdapat kegiatan perencanaan, pelaksanaan, observasi, dan refleksi. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan observasi dan tes. Pada awal siklus dilakukan *pree test* dan di akhir siklus dilakukan *post test*. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk menganalisis hasil tes.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode inkuiiri dapat meningkatkan hasil belajar boga dasar siswa kelas X SMK Muhammadiyah 1 Moyudan pada materi bumbu dasar. Peningkatan aktifitas belajar pada siswa dapat dilihat dari rata-rata keaktifan siswa pada siklus 1 62% meningkat pada siklus 2 menjadi 71%. Peningkatan hasil belajar dapat dilihat pada hasil evaluasi atau post test pada siklus 1 dan 2 mengalami peningkatan baik pada rata-rata kelas maupun jumlah siswa yang memenuhi KKM. Rata-rata kelas pada siklus 1 adalah 75,2. Pada siklus 2 meningkat menjadi 80,6. Begitu juga dengan persentase siswa yang memenuhi KKM pada siklus 1 73,08% meningkat pada siklus 2 menjadi 88,5%. Hasil ini menunjukkan indikator keberhasilan sudah tercapai.

Kata kunci : Hasil Belajar Boga Dasar, Metode Inkuiiri

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMPERBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Kajian Teori.....	9
B. Penelitian Relevan .....	24
C. Kerangka Pikir.....	25
D. Hipotesis .....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>28</b>
A. Jenis Penelitian .....	28
B. Desain Penelitian .....	29
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	32
D. Subjek Penelitian .....	32
E. Metode Pengumpulan Data.....	33
F. Teknik Analisis Data.....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>46</b>
A. Hasil penelitian.....	46
B. Pembahasan.....	68
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>71</b>
A. Simpulan.....	71
B. Saran .....	71
<b>Daftar pustaka.....</b>	<b>73</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Kisi-kisi Soal Pre-test Siklus 1.....	38
Tabel 2. Kisi-kisi Soal Post-test Siklus 1.....	39
Tabel 3. Kisi-kisi Soal Pre-test Siklus 2.....	39
Tabel 4. Kisi-kisi Soal Post-test Siklus 2.....	40
Tabel 5. Kisi-kisi Lembar Observasi Siswa siklus 1.....	41
Tabel 6. Kisi- kisi Lembar Observasi Siswa siklus 2.....	42
Tabel 7. Hasil Belajar Siswa Pada Siklus 1.....	56
Tabel 8. Perbandingan Pre Test Dan Post Tes Pada Siklus 1.....	57
Tabel 9.Hasil Belajar Siswa Pada Siklus 2.....	65
Tabel 10. Perbandingan Pre Test Dan Post Tes Pada Siklus 2.....	65
Tabel 11.perbandingan pre test dan post tes pada siklus 1 dan siklus 2.....	67
Tabel 12.Perbandingan Post Tes Pada Siklus 1 Dan Siklus 2.....	68

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Kerangka Berpikir.....	30
Gambar 2. Siklus Spiral PTK menurut Kemmis & Taggart.....	32
Gambar 3. Diagram Perbandingan Pre Test dan Post Test Siklus 1.....	57
Gambar 4. Diagram Perbandingan Pre Test dan Post Test Siklus 2.....	66
Gambar 5. Diagram Perbandingan Post Test Siklus 1 & Post Test Siklus 2.....	69

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. RPP Siklus 1.....	76
Lampiran 2. RPP Siklus 2.....	93
Lampiran 3. Pre Test siklus 1.....	103
Lampiran 4. Post Test siklus 1.....	108
Lampiran 5. Pre Test siklus 2.....	114
Lampiran 6 . Post Test siklus 2.....	119
Lampiran 7. Observasi siswa siklus 1.....	125
Lampiran 8. Observasi siswa siklus 2.....	130
Lampiran 9. Dokumentasi.....	134
Lampiran 10. Surat izin.....	139

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Kegiatan pembelajaran merupakan suatu proses untuk mengarahkan para siswa di dalam kehidupan supaya bisa mengembangkan dirinya sesuai dengan perkembangan dan kemampuan yang dimilikinya. Perkembangan diri siswa menjadi individu yang memiliki pribadi yang baik, sebagai bagian dari masyarakat serta sebagai makluk ciptaan Tuhan yang taat dapat dicapai melalui proses pembelajaran sedini mungkin. Manusia yang berkembang adalah manusia yang berubah seiring berjalannya waktu yang merupakan hasil dari pembelajaran. Pembelajaran bisa terjadi secara sadar dan terarah, tetapi tetap memberi perubahan baik tingkah laku maupun cara pandang terhadap suatu hal.

Pendidikan merupakan kunci untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kemajuan suatu bangsa dapat dimulai dengan menata pendidikan yang memadai serta menyediakan sarana dan prasarana yang mendukung kemajuan pendidikan. Kualitas suatu bangsa yang cerdas, demokrasi, dan terbuka dapat diwujudkan melalui pembaharuan serta peningkatan kualitas pendidikan nasional. Peningkatan kualitas pendidikan ini diharapkan mampu menjunjung harkat dan martabat bangsa Indonesia dimata dunia sebagai negara yang patut di perhitungkan dan mampu mengikuti perkembangan zaman.

Proses belajar mengajar merupakan proses interaksi antara siswa sebagai penerima ilmu pengetahuan dan guru sebagai pemberi atau pendidik

yang menyampaikan ilmu pengetahuan kepada siswa. Proses belajar ditandai dengan aktifitas belajar mengajar dimana siswa sebagai subjek pokok yang mencari ilmu pengetahuan. Aktifitas siswa siswa secara fisik maupun mental aktif sesuai konsep CBSA (Cara Belajar Siswa Aktif). Jadi pembelajaran di sini siswa dituntut aktif dalam interaksi pembelajaran karena, para siswa yang belajar sehingga mereka yang harus menggali ilmu pengetahuan yang diajarkan guru.

Pada kenyataanya, pembelajaran di kelas belum sesuai dengan harapan, banyak sekali ditemui siswa yang pasif, ada yang mengobrol sendiri, bermain ponsel dan ada yang tidur di dalam kelas karena pelaksanaan pembelajaran masih menggunakan metode ceramah dengan alasan keterbatasan waktu ataupun materi yang banyak sehingga disampaikan secepat mungkin melalui metode ceramah. Metode ceramah sendiri cenderung mengandalkan kemampuan dan keaktifan guru dalam menyampaikan materi baik berupa konsep, fakta, maupun informasi yang membuat siswa menjadi pasif dan hanya mendengarkan apa yang disampaikan oleh guru. Akibatnya proses pembelajaran menjadi membosankan sehingga siswa tidak dapat mengembangkan kemampuannya secara aktif di dalam kelas tersebut.

Salah satu kunci keberhasilan dalam proses pembelajaran adalah penggunaan metode yang tepat sesuai dengan materi pembelajaran. Metode merupakan cara yang digunakan seorang guru untuk menyampaikan materi pembelajaran melalui cara-cara yang menarik dan menyenangkan agar tujuan dalam pembelajaran dapat tercapai. Adapun kriteria yang digunakan dalam memilih metode pembelajaran yaitu kesesuaian dengan tujuan

pembelajaran, kondisi kelas, tingkat kebutuhan siswa, kemampuan guru, dan alokasi waktu yang cukup.

Kurikulum pada masa ini sering berubah-ubah menyesuaikan perkembangan zaman dan tuntutan dalam dunia kerja. Dari beberapa kurikulum yang ada, SMK Muhammadiyah Moyudan menerapkan kurikulum 2013. Kurikulum ini diterapkan berdasarkan kebutuhan siswa di masa ini dimana siswa dituntut aktif, kreatif, disiplin, serta memiliki tanggungjawab baik kepada dirinya sendiri maupun apa yang dikerjakan, siswa juga harus memiliki rasa ingin tahu yang tinggi serta memiliki kepercayaan pada dirinya sendiri untuk meraih prestasi yang di harapkan, sehingga siswa nantinya menjadi pribadi yang mandiri.

Mata pelajaran Boga Dasar merupakan pelajaran dasar yang diajarkan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran pada jurusan boga yang diajarkan di kelas X jurusan jasa boga yang bertujuan mengajarkan dasar-dasar pembelajaran yang diajarkan di jurusan jasa boga. Mata pelajaran ini mengenalkan siswa kelas X yang kebanyakan belum memiliki pengetahuan kebogaan setelah lulus dari SMP.

Berdasarkan studi pendahuluan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan pada bulan Juli sampai September 2016 lalu, proses pembelajaran mata pelajaran teori di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan menggunakan metode ceramah, sehingga siswa cenderung pasif dan hanya terdiam mendengarkan guru menyampaikan materi pembelajaran. Pada proses pembelajaran ini siswa cenderung tidak menerima materi dengan baik karena metode ceramah terasa sangat membosankan, banyak siswa yang tidak memperhatikan materi yang

disampaikan guru, ada siswa yang mengobrol dan bermain ponsel, ada juga siswa yang tidur saat pembelajaran berlangsung, akibatnya materi tidak dapat di cerna oleh siswa dengan baik. Metode pembelajaran konvensional ini guru hanya membacakan materi pembelajaran, sedangkan siswa hanya mendengarkan dan mencatat materi yang di sampaikan, hal ini membuat siswa pasif di dalam kelas dan kurang bisa memngembangkan dirinya di dalam kelas. Padahal seharusnya sesuai dengan kurikulum yang di tetapkan yaitu kurikulum 2013 siswa dituntut aktif di dalam kelas sehingga dapat mengembangkan potensi dirinya secara maksimal.

Dari hasil observasi yang dilakukan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan nilai – nilai pada Ulangan harian siswa tahun ajaran 2016/2017 yang rendah, bahkan di bawah KKM yang telah ditetapkan yaitu 75. Hal ini bisa terjadi karena proses penyesuaian awal siswa yang baru mengenal ilmu boga yang masih sangat minim karena belum di ajarkan di tingkat pendidikan sebelumnya. Serta kurang di serapnya ilmu pengetahuan yang diajarkan guru melalui metode konvensional yang cenderung membosankan sehingga siswa tidak dapat menerima pembelajaran secara maksimal.

Melihat dari kenyataan yang ada, dibutuhkan suatu alternatif pembelajaran yang memberikan siswa peluang kepada siswa untuk dapat terlibat aktif dalam proses pembelajaran dalam hal ini siswa aktif dalam proses penemuan langsung konsep dalam pembelajaran boga dasar melalui metode inkuiiri. Dalam metode pembelajaran ini, guru tidak langsung menyajikan materi secara rinci, namun siswa di beri peluang untuk mencari dan menemukan konsep sendiri melalui pemecahan masalah.

Melalui metode inkuiiri ini, kegiatan pembelajaran dapat melibatkan siswa secara aktif dan maksimal mengerahkan kemampuannya untuk menganalisis secara kritis, sistematis dan logis sehingga mereka dapat merumuskan sendiri apa yang mereka temukan dari pembelajaran tersebut dengan percaya diri.

Pembelajaran dengan menggunakan metode inkuiiri ini akan membawa dampak bagi hasil belajar siswa yang lebih baik, karena metode pembelajaran inkuiiri memberikan kesempatan yang luas bagi siswa untuk mencari dan menemukan sendiri apa yang ingin diketahui melalui pencarian ilmu pengetahuan yang dilakukan oleh siswa dalam proses pembelajaran melalui pengamatannya. Selain itu, pembelajaran dengan metode inkuiiri ini mampu meningkatkan intelektual siswa karena mereka dapat mencari dan menemukan sendiri konsep-konsep ilmu pengetahuan yang mereka butuhkan, tentang pembelajaran mereka. Jadi, melalui metode ini, siswa belajar bukan dengan cara mengingat materi yang disampaikan guru, melalaikan hasil mencari dan menemukan sehingga lebih mudah tertanam dalam pikiran mereka.

## B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan apa yang telah di jelaskan dibagian latar belakang, maka dapat diidentifikasi beberapa persoalan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Siswa cenderung pasif karena aktivitas dalam pembelajaran yang rendah pada saat menggunakan metode konvensional berupa ceramah, diskusi, tanya jawab, dan penugasan.
2. Timbulnya kebosanan pada siswa yang mengikuti pembelajaran dengan metode konvensional.

3. Pembelajaran konvensional (ceramah) yang menempatkan siswa pada posisi pasif, tidak dapat melatih tanggungjawab, kerjasama serta percaya diri siswa.
4. Hasil belajar yang masih rendah bahkan cenderung di bawah rata – rata karena minat belajar yang masih rendah.
5. Metode konvensional (ceramah) pada kurikulum 2013 kurang efektif karena tidak dapat memberikan ruang bebas untuk siswa mengeksplorasi ilmu pengetahuan

### **C. Batasan Masalah**

Supaya penelitian ini dapat terarah dan mencapai sasaran, serta untuk menghindari permasalahan yang terlampau luas maka penelitian ini difokuskan pada penggunaan metode pembelajaran inkuiiri dalam meningkatkan hasil belajar siswa di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Subjek penelitian adalah siswa kelas X JB B di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, serta batasan masalah yang ada dapat di rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana meningkatkan aktivitas belajar pada siswa kelas X JB B dalam pembelajaran boga dasar melalui penerapan metode inkuiiri di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
2. Apakah penerapan metode inkuiiri dapat meningkatkan hasil belajar siswa setelah proses pembelajaran menggunakan metode inkuiiri.

## **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah penelitian yang telah dijelaskan, maka didapat tujuan penelitian tidakan ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk meningkatkan aktivitas belajar pada siswa kelas X JB B dalam pembelajaran boga dasar melalui penerapan metode inkuiiri di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
2. Untuk mengetahui peningkatan hasil belajar siswa setelah proses pembelajaran menggunakan metode inkuiiri.

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Siswa

Memberikan kesempatan untuk aktif dalam proses pembelajaran melalui metode pembelajaran inkuiiri.

### 2. Bagi Guru

Memberikan masukan tentang inovasi metode yang diharapkan mampu meningkatkan mutu pendidikan dalam hal ini pada mata pelajaran boga dasar.

### 3. Bagi Sekolah

Memberikan sumbangan yang bermanfaat dalam peningkatan kualitas siswa dan pembelajaran yang bermutu sesuai dengan kurikulum 2013.

### 4. Bagi Peneliti

Memberikan pengalaman berharga dalam hal penelitian serta menambah pengetahuan tentang metode pembelajaran baik untuk

penelitian lebih lanjut maupun untuk menerapkannya dalam proses belajar mengajar.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Pembelajaran Kurikulum 2013**

###### **a. Pengertian Kurikulum**

Banyak yang menganggap kurikulum merupakan buku yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran, karena perubahan kurikulum identik dengan perubahan buku pelajaran. Istilah kurikulum pertama kali digunakan di dunia olahraga yang berasal dari kata *curir* dan *curere* yang diartikan sebagai jarak yang harus ditempuh seorang pelari. Kemudian istilah kurikulum digunakan dalam dunia pendidikan. Kurikulum berhubungan erat dengan usaha pengembangan peserta didik sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai (Wina Sanjaya, 2008 :1).

Menurut Wina Sanjaya, (2008 :1) Kurikulum memiliki tiga dimensi pengertian yaitu kurikulum sebagai mata pelajaran, kurikulum sebagai pengalaman belajar dan kurikulum sebagai rencana program pembelajaran. Dalam konsep kurikulum sebagai mata pelajaran adalah kaitannya dengan diperolehnya ijazah yang menggambarkan kemampuan.

###### **b. Landasan Yuridis Penereapan Kurikulum 2013**

- 1) Permendikbud No. 20 Tahun 2016 tentang Standar Kompetensi Lulusan Pendidikan Dasar dan Menengah yang digunakan sebagai acuan utama pengembangan standar isi, standar proses, standar penilaian pendidikan, standar pendidik dan tenaga

kependidikan, standar sarana dan prasarana, standar pengelolaan, dan standar pembiayaan. Dengan diberlakukannya Peraturan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 54 Tahun 2013 Tentang Standar Kompetensi Lulusan untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

- 2) Permendikbud No. 21 Tahun 2016 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah yang memuat tentang Tingkat Kompetensi dan Kompetensi Inti sesuai dengan jenjang dan jenis pendidikan tertentu. Kompetensi Inti meliputi sikap spiritual, sikap sosial, pengetahuan dan ketrampilan. Ruang lingkup materi yang spesifik untuk setiap mata pelajaran dirumuskan berdasarkan Tingkat Kompetensi dan Kompetensi Inti untuk mencapai kompetensi lulusan minimal pada jenjang dan jenis pendidikan tertentu. Dengan diberlakukannya Peraturan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- 3) Permendikbud No. 22 Tahun 2016 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah yang merupakan kriteria mengenai pelaksanaan pembelajaran pada satuan pendidikan dasar dan satuan pendidikan dasar menengah untuk mencapai kompetensi lulusan. Dengan diberlakukannya Peraturan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 65 Tahun

2013 Tentang Standar Proses untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

4) Permendikbud No. 23 Tahun 2016 tentang Standar Penilaian Pendidikan yang merupakan kriteria mengenai lingkup, tujuan, manfaat, prinsip, mekanisme, prosedur, dan instrumen penilaian hasil belajar peserta didik yang digunakan sebagai dasar dalam penilaian hasil belajar peserta didik pada pendidikan dasar dan pendidikan menengah. Dengan diberlakukannya Peraturan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 66 Tahun 2013 tentang Standar Penilaian Pendidikan dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 104 Tahun 2014 tentang Penilaian Hasil Belajar oleh Pendidik Pada Pendidikan Dasar dan Pendidikan Menengah dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

### **c. Implementasi Kurikulum 2013**

Dalam kurikulum 2013 diharapkan menghasilkan insan Indonesia yang produktif, kreatif, inovatif afektif, melalui penguatan sikap, ketrampilan, dan pengetahuan yang terintegrasi. Untuk itu, guru diharapkan mampu merancang pembelajaran yang efektif, memilih pendekatan pembelajaran yang tepat, menentukan prosedur pembelajaran secara efektif, serta menetapkan kriteria keberhasilan.

Implementasi Kurikulum 2013 Abdul Majid & Chaerul Rochman (2015:35-42) belajar merupakan tahapan perubahan perilaku siswa yang relatif positif dan menetap sebagai hasil interaksi dengan lingkungan yang melibatkan proses kognitif. Hal ini yang

memaksa guru untuk aktif dalam menciptakan berbagai kegiatan sesuai tujuan yang ingin dicapai. Pembelajaran menyenangkan, efektif dan bermakna dapat dirancang oleh setiap guru, dengan prosedur sesuai dengan standar proses pembelajaran adalah sebagai berikut :

### 1. Persepsi

Proses terbentuknya persepsi didahului oleh adanya pengindraan. Proses pengindraan akan berlangsung setiap saat pada waktu individu menerima stimulus melalui alat indra. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa, persepsi adalah hasil pengamatan manusia dengan dunia luar sehingga dapat memberikan pemahaman terhadap hasil pengamatannya. Prsepsi dapat dilakukan dengan cara :

- a. Memulai pembelajaran dengan hal yang diketahui siswa
- b. Memotivasi siswa dengan bahan ajar yang menarik dan memiliki manfaat dalam kehidupan mereka.
- c. Siswa digerakkan untuk mau mengetahui hal - hal baru

### 2. Tanggapan / Bayangan

Tanggapan adalah gambaran yang tertinggal setelah manusia melakukan persepsi. Berdasarkan indra yang digunakan untuk melakukan persepsi. Tanggapan dapat dilihat dari :

- a. Siswa dapat menjawab pertanyaan di bagian apersepsi dengan baik.
- b. Siswa termotivasi dengan bahan ajar yang menarik.
- c. Siswa tertarik dengan hal-hal baru.

### 3. Asosiasi dan Reproduksi

Asosiasi adalah hubungan antara tanggapan yang satu dengan tanggapan yang lain. Reproduksi adalah memunculkan kembali tanggapan-tanggapan yang berada di alam bawah sadar ke alam sadar. Asosiasi dan reproduksi dapat dilakukan dengan cara :

- a. Memperkenalkan materi yang akan di pelajari dan kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.
- b. Mengaitkan materi dengan kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.

### 4. Fantasi

Kemampuan jiwa untuk membentuk tanggapan baru atas tanggapan yang telah ada. Kemampuan jiwa individu untuk berkreasi dalam khayalan sebelum dituangkan dalam dunia nyata dengan cara :

- a. Memilih metode yang paling tepat dan variasikan supaya meningkatkan penerimaan siswa terhadap materi dan kompetensi baru.
- b. Melibatkan siswa dalam secara aktif dalam menafsirkan dan memahami materi dan kompetensi baru.

### 5. Memory

Kemampuan jiwa individu untuk memasukan, menyimpan, menimbulkan kembali, hal-hal masa lalu atau menimbulkan kembali persepsi masa lalu dengan cara :

- a. Melibatkan siswa dalam pemecahan masalah secara aktif terutama dalam masalah – masalah aktual.
- b. Tekankan pada kaitan struktural, yaitu kaitan antara materi dan kompetensi baru dengan berbagai aktifitas dalam kehidupan dimasyarakat.
- c. Memilih metode yang paling tepat sehingga materi dapat di proses menjadi kompetensi dan karakter pada siswa.

#### 6. Berpikir

Kemampuan untuk melakukan pemikiran kompleks dan mengkomunikasikannya. Proses berpikir dapat memiliki banyak aktivitas mental, pada kasus berpikir dapat dianggap bahasa otak. Hal ini dapat dilakukan dengan cara :

- a. Mendorong siswa untuk menerapkan konsep, pengertian, kompetensi, dan karakter yang telah dipelajari kedalam kehidupan sehari – hari.
- b. Mempraktekan pembelajaran secara langsung , agar siswa mempunyai sikap, kompetensi, dan karakter baru dalam kehidupanya berdasarkan apa yang telah dipelajari.
- c. Menggunakan metode yang tepat supaya terjadi perubahan sikap, kompetensi, dan karakter siswa.

#### 7. Intelelegensi

Suatu kapasitas untuk memecahkan masalah dan untuk menciptakan produk di lingkungan yang kondusif dan alamiah. Hal ini dapat dilakukan dengan cara :

- a. Mengembangkan cara untuk menilai hasil pembelajaran siswa

- b. Menggunakan hasil penilaian tersebut untuk menganalisa kelemahan siswa serta masalah yang dihadapi guru dalam membentuk karakter dan kompetensi siswa
- c. Memilih metodologi yang tepat sesuai dengan komponen yang ingin dicapai.

Penguatan pendekatan saintifik dalam pembelajaran perlu diterapkan untuk mendorong kemampuan anak didik menghasilkan karya kontekstual, baik individual maupun kelompok maka sangat disarankan menggunakan pendekatan pembelajaran yang menghasilkan karya. Pendekatan tersebut antara lain :

1. berbasis pemecahan masalah (project based learning)
2. Penyingkapan/penelitian (discovery/inquiry learning)
3. pembelajaran kolaboratif kelas misalnya STAD Jigsaw, Group Investigation

Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan metode pembelajaran inkuiiri untuk meningkatkan hasil belajar siswa sesuai dengan standar proses pada kurikulum 2013.

### **c. Metode Pembelajaran Inkuiiri**

#### **1) Pengertian Metode Inkuiiri**

Secara bahasa, inkuiiri berasal dari kata *inkury* yang dalam bahasa Inggris berarti; penyelidikan – meminta keterangan; terjemahan bebas untuk konsep ini adalah siswa diminta untuk mencari dan menemukan sendiri. Dalam konteks ini metode inkuiiri menempatkan siswa sebagai subjek pembelajaran, yang artinya siswa memiliki andil besar dalam menentukan suasana dan model

pembelajaran. Dalam metode ini siswa didorong untuk terlibat aktif dalam proses pembelajaran (Khoirul Anam, 2015: 7).

Ada beberapa hal yang menjadi ciri utama metode pembelajaran inkuiiri. Pertama, menekankan kepada aktifitas siswa secara maksimal untuk mencari dan menemukan. Kedua, seluruh aktifitas yang dilakukan siswa diarahkan untuk mencari dan menemukan jawaban sendiri dari suatu yang dipertanyakan, sehingga diharapkan mampu menumbuhkan sikap percaya diri. Ketiga, tujuan penggunaan metode inkuiiri adalah mengembangkan kemampuan berpikir secara sistematis, logis, dan kritis, atau mengembangkan kemampuan intelektual sebagai bagian dari proses mental.(Hamruni, 2012: 89).

Pembelajaran inkuiiri merupakan metode pembelajaran yang memberikan ruang bebas bagi siswa untuk menemukan gairah dan cara belajarnya. Siswa tidak dipaksa untuk belajar dengan cara tertentu, mereka diberi kesempatan untuk menjadi siswa yang kreatif dan produktif (Khoirul Anam, 2015:12)

## 2) Tujuan Metode Inkuiiri

Penekanan utama dalam proses belajar berbasis inkuiiri 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 inkuiiri 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 inkuiiri 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).

### 3) Prinsip – Prinsip Metode 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 interakaksi itu sendiri.

c) Prinsip bertanya

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

Berdasarkan penjelasan di atas, maka prinsip prinsip dalam pelaksanaan metode inkuiiri adalah berorientasi pada pengembangan intelektual, prinsip interaksi, prinsip bertanya, prinsip belajar dan berpikir, prinsip keterbukaan.

#### 4) Langkah Pembelajaran Inkuiiri

Menurut Hamruni (2012: 95) secara umum proses pembelajaran inkuiiri dapat pengikuti langkah – langkah sebagai berikut :

- a) Orientasi
- b) Merumuskan masalah
- c) Mengajukan hipotesis
- d) Mengumpulkan data
- e) Menguji hipotesis
- f) Merumuskan kesimpulan

Dalam penelitian ini, langkah pembelajaran menurut Hamruni (2012: 95) digunakan pada Rencana Pelaksanaan Pembelajaran pada bagian inti kegiatan.

### 5) 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

## 2. Hasil Belajar Boga Dasar

### a. Hasil Pembelajaran

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 lakuannya. 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).

**b. Pengertian Boga Dasar**

Mata pelajaran boga dasar merupakan mata pelajaran yang diajarkan di kelas X, secara umum membahas tentang menganalisis *garnish* makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya, membuat *garnish* makanan dan minuman, mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun, membuat alas hidangan dari lipatan daun, mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah, membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah, menganalisis bumbu dasar dan turunannya, pada masakan Indonesia, menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia, membuat sambal pada masakan Indonesia (Wiwi Rusmini, 2013:1).

Mata pelajaran boga dasar adalah mata pelajaran yang harus diikuti / dipelajari oleh siswa kelas X dengan tuntas sebagai persyaratan dapat mengikuti mata pelajaran di tingkat selanjutnya, yaitu mata pelajaran praktik pengolahan makanan dan minuman, jika tidak mengikuti siswa akan sangat sulit menerima mata pelajaran di tingkat selanjutnya karena belum menguasai dasar – dasarnya.

**c. Materi Pembelajaran Boga Dasar**

Adapun materi yang akan digunakan adalah Bumbu Dasar pada Masakan Indonesia. Bumbu adalah bahan yang digunakan

sebagai penyedap rasa sebuah makanan untuk membangkitkan selera makan. Bumbu dapat meningkatkan aroma makanan tanpa mengubah aroma alaminya. Dumbu dapat berasal dari hewani maupun tumbuh – tumbuhan. bumbu hewani misalnya lemak dari suatu hewan seperti ayam atau sapi. Sedangkan umbu dari tumbuhan contohnya adalah kunyit, jahe, cekur yang berasal dari umbi umbian dan lada, ketumbar, kemiri, cengkeh yang termasuk dalam rempah – rempah. Serta daun jeruk, salam dan seren yang berasal dari dedaunan dan masih banyak lagi.

Jenis – jenis bumbu yang ada pada saat ini antara lain bumbu segar, bumbu kering, bumbu kimiawi, bumbu buatan, dan bumbu dasar. Bumbu memiliki fungsi sebagai berikut :

- 1) Sebagai penguat rasa dan aroma pada masakan
- 2) Memberikan warna yang khas
- 3) Sebagai bahan pengawet pada masakan

Menurut Annayanti B. & M. Syamsul W.A. (2015:64-65) Bumbu dasar adalah campuran dari beberapa bumbu dan rempah yang telah dihaluskan dan siap pakai. Bumbu dasar ini dibuat untuk memudahkan saat pengolahan makanan karena telah tersedianya bumbu dasar yang bersifat setengah jadi, sehingga memudahkan dan mempersingkat waktu pengolahan makanan.

Setelah diidentifikasi sesuai dengan hidangan yang umum diolah di Nusantara, bumbu dasar secara garis besar dapat digolongkan menjadi 3 macam yaitu bumbu dasar putih, bumbu

dasar kuning dan bumbu dasar merah yang dapat di aplikasikan ke dalam berbagai macam masakan khas nusantara.

Dari ketiga macam bumbu dasar tersebut perbedaannya terletak pada bahan utamanya. Seperti kunyit yang hanya digunakan pada bumbu dasar kuning, cabai merah yang hanya digunakan pada bumbu dasar merah. Bumbu dasar putih umumnya menghasilkan masakan berwarna putih, gurih, dan tidak pedas, bumbu dasar kuning digunakan pada masakan yang membutuhkan hasil masakan kuning, sedangkan bumbu dasar merah digunakan pada masakan yang membutuhkan hasil berwarna merah, umumnya memiliki citarasa pedas dan gurih.

## B. Penelitian Relevan

Pada penelitian ini, terdapat beberapa acuan dari penelitian relevan yang telah dilakukan sebelumnya yang terkait dengan judul yang di angkat pada penelitian ini yang dapat dilihat sebagai berikut :

Penelitian yang dilakukan oleh Hari setiadi yang dilakukan pada tahun 2016 dengan judul “pelaksanaan penilaian pada kurikulum 2013” mengemukakan bahwa implementasi penilaian pada kurikulum 2013 .

Penelitian ini dilakukan oleh Kardi Manik, Abdul Gafuryang dilakukan pada tahun 2016 dengan judul “Penerapan Model *Two Stay Two Stray* Berbantuan Multimedia Untuk Meningkatkan Aktivitas Dan Hasil Belajar IPS”. Hasil Hasil penelitian adalah: (1) penerapan model pembelajaran *two stay two stray* berbantuan multimedia dalam pembelajaran IPS dapat meningkatkan aktivitas belajar siswa: pada kondisi awal siswa yang aktif hanya 55,56 %,

pada siklus meningkat menjadi 59,10%, dan pada siklus II menjadi 85,50%. (2) pembelajaran IPS dengan penerapan model kooperatif *two stay two stray*. berbantuan multimedia dapat meningkatkan hasil belajar siswa: dari kondisi awal rata-rata hasil belajar siswa 68,61, meningkat pada siklus I menjadi 71,94 dan pada siklus menjadi 82,10. Dengan demikian ketuntasan klasikal meningkat dari kondisi awal 58,33%, pada siklus menjadi 77,78%, dan pada siklus II menjadi 100%.

Penelitian yang dilakukan oleh Christopel, Sodiq A.Kuntoro yang dilakukan pada tahun 2016 dengan judul “Pemahaman Nilai - Nilai Demokrasi Siswa Melalui Metode Inquiri pada Pembelajaran Pkn di Sma Negeri 1 Gamping Sleman”. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa penerapan metode inquiri dapat meningkatkan nilai demokrasi siswa. Pada siklus 1 rerata 67,64, siklus 2 rerata 72,64 dan siklus 3 rerata 78,38. Dengan demikian melalui penerapan metode inquiri dapat meningkatkan pemahaman nilai- nilai demokrasi siswa di SMA Negeri 1 Gamping Sleman.

### C. Kerangka Pikir

Pembelajaran dengan menggunakan metode ceramah membuat siswa kurang atau bahkan tidak aktif dalam proses pembelajaran. Metode pembelajaran seperti ini hanya berpusat pada guru saja sehingga yang terjadi adalah komunikasi satu arah. Hal ini membuat siswa cenderung malas untuk berfikir dan hanya mendapatkan informasi yang dari apa yang disampaikan oleh guru, sehingga kemandirian siswa dalam mengembangkan pengetahuannya sangat tergantung dari apa yang yang di sampaikan guru. Kondisi ini tentunya akan berdampak pada hasil belajar yang diperoleh siswa,

pengetahuan yang didapat cenderung rendah. Maka dari itu diperlukan suatu inovasi dalam metode penyampaian pembelajaran yang mampu meningkatkan hasil belajar siswa dengan cara menjadikan siswa aktif berfikir dalam proses pembelajaran. Salah satu metode yang dapat menjawab kebutuhan ini adalah pembelajaran dengan menggunakan metode inkuiiri.

Metode pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi hasil pembelajaran, dalam penilitian ini pada mata pelajaran boga dasar. Namun, ada faktor lain yang menjadi penentu hasil belajar seperti : kurikulum, lingkungan belajar, kualitas guru, kualitas siswa itu sendiri, sarana dan prasarana, serta masih banyak lagi. Maka dari itu peningkatan kualitas dan mutu pembelajaran dapat dimulai dari perbaikan metode pembelajaran.

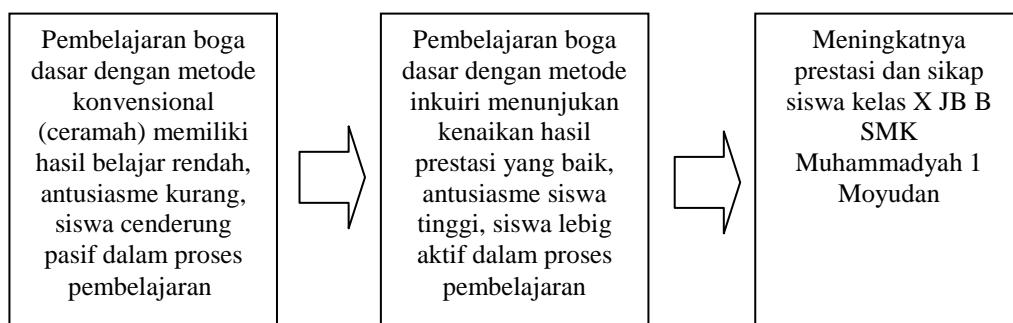
Hasil belajar merupakan salah satu tolak ukur keberhasilan siswa dalam pembelajaran. Penerapan metode inkuiiri dalam proses pembelajaran diharapkan dapat memberikan peluang bagi siswa untuk belajar secara aktif dan menyenangkan sehingga siswa tidak meras bosan. Kelebihan model pembelajaran inkuiiri dibanding model pembelajaran konvensional adalah siswa dapat aktif dalam pembelajaran sehingga terjadi komunikasi dua arah antara siswa dan guru. Melalui metode inkuiiri siswa mungkin dapat meningkatkan hasil belajar mereka. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian tindakan kelas.

Penelitian tindakan kelas merupakan penelitian yang ditujukan untuk memperbaiki pembelajaran yang dampaknya juga akan terlihat pada hasil belajar yang diperoleh siswa. Penelitian ini dilaksanakan sebagai salah satu

upaya peningkatan mutu pembelajaran di kelas. Pada tahap awal siswa diberikan *treatment* di kelas tersebut berupa metode pembelajaran inkuiiri.

Penerapan metode inkuiiri dalam proses pembelajaran diharapkan membuat siswa lebih antusias dalam mengikuti pembelajaran, selain itu, diharapkan siswa menjadi lebih aktif dan mampu berfikir kritis untuk memperoleh suatu informasi yang dibutuhkan dalam pembelajaran serta melatih siswa untuk mapu bekerjasama dengan siswa lain dalam mencari informasi baru dalam kelompoknya. Dengan demikian siswa akan memiliki sikap disiplin, bertanggung jawab dan percaya diri sehingga hasil belajarnya akan meningkat. Setelah ditreatment kemudian siswa diberikan tes (post-tes) untuk mengetahui hasil belajar siswa serta keberhasilan metode inkuiiri yang di terapkan kepada siswa kelas X JB B pada mata pelajaran Boga Dasar.

Berikut kerangka berpikir yang dibuat dalam diagram alir :



Gambar 1. Kerangka Berpikir

#### D. Hipotesis

Hipotesis tindakan dalam penelitian ini, yaitu “meningkatkan hasil belajar pada mata pelajaran boga dasar siswa kelas X JB B SMK Muhammadyah 1 Moyudan dengan menerapkan metode pembelajaran Inkuiiri”.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian tindakan kelas. Penelitian tindakan merupakan salah satu jenis penelitian tindakan. Menurut Kemmis dalam Wina Sanjaya, (2011: 24), penelitian tindakan adalah suatu bentuk penelitian reflektif dan kolektif yang dilakukan oleh peneliti dalam situasi sosial untuk meningkatkan pengalaman praktik sosial mereka. Selanjutnya menurut Suharsimi Arikunto (2008: 3), penelitian tindakan kelas merupakan suatu pencermatan terhadap kegiatan belajar berupa sebuah tindakan, yang sengaja dimunculkan dan terjadi dalam kelas secara bersama.

Senada dengan pendapat Ebbutt dalam Rochiati Wiriaatmadja, (2009: 12), penelitian tindakan kelas adalah kajian sistematik dari upaya perbaikan pelaksanaan praktik pendidikan oleh sekelompok guru dengan melakukan tindakan-tindakan dalam pembelajaran, berdasarkan refleksi mereka mengenai hasil tindakan-tindakan tersebut. Menurut Zainal Aqib (2009: 13), penelitian tindakan kelas adalah suatu pencermatan terhadap kegiatan yang sengaja dimunculkan, dan terjadi dalam sebuah kelas.

Dari berbagai pedapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa penelitian tindakan kelas adalah suatu bentuk penelitian reflektif dan kolektif terhadap kegiatan belajar dalam upaya perbaikan pelaksanaan pembelajaran, serta sebagai usaha untuk meningkatkan hasil belajar dalam penelitian ini adalah pada mata pelajaran Boga Dasar khususnya pada Kompetensi Dasar

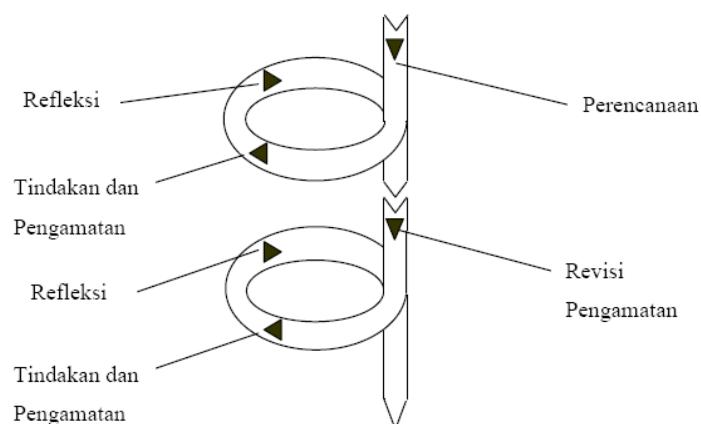
Bumbu Dasar dan Turunannya pada Masakan Indonesia. Adapun karakteristik penelitian tindakan kelas yaitu kolaboratif dan reflektif.

## B. Desain Penelitian

Sesuai dengan jenis penelitian yang dipilih, yaitu penelitian tindakan, maka penelitian ini menggunakan model penelitian tindakan dari Kemmis dan Taggart dalam Suharsimi Arikunto,dkk, (2008: 16), yaitu berbentuk spiral dari siklus yang satu ke siklus yang berikutnya.

Penelitian ini akan dilaksanakan dalam 2 siklus, dengan setiap siklus didasarkan pada materi dan tujuan pembelajaran yang tercantum pada kurikulum, khususnya pembelajaran boga dasar mengenai bumbu dasar. Setiap siklus meliputi planning (rencana), action (tindakan), observation (pengamatan), dan reflection (refleksi). Langkah pada siklus berikutnya adalah perencanaan yang sudah direvisi, tindakan, pengamatan, dan refleksi. Sebelum masuk pada siklus 1 dilakukan tindakan pendahuluan yang berupa identifikasi permasalahan.

Adapun siklus spiral yang digunakan dalam penelitian ini adalah :



Gambar 2. Siklus Spiral PTK menurut Kemmis & Taggart

Penjelasan alur di atas adalah:

1. Siklus 1

Sebelum mengadakan penelitian peneliti menyusun rumusan masalah, tujuan, dan membuat rencana tindakan, termasuk di dalamnya instrumen penelitian dan perangkat pembelajaran.

a. Perencanaan Tindakan

Peneliti mengadakan kesepakatan waktu pelaksanaan penelitian dengan wali kelas. Membuat rencana pelaksanaan (RPP) tentang materi yang akan diajarkan dengan metode pembelajaran yang digunakan. Menyusun dan mempersiapkan lembar obsevasi aktivitas siswa mengenai kegiatan pembelajaran dengan metode inkuiiri. Mempersiapkan sarana dan media pembelajaran yang akan digunakan pada setiap pembelajaran.

b. Pelaksanaan Tindakan

Tindakan ini dilakukan sesuai dengan panduan perencanaan yang telah dibuat, yang pelaksanaannya bersifat fleksibel sehingga bisa berubah sesuai dengan situasi dan kondisi. Selama proses berlangsung, guru mengajar siswa menggunakan RPP yang telah disusun, sedang peneliti mengamati kegiatan siswa pada proses pembelajaran. Langkah-langkah metode inkuiiri :

- a) Orientasi
- b) Merumuskan masalah
- c) Mengajukan hipotesis
- d) Mengumpulkan data
- e) Menguji hipotesis

f) Merumuskan kesimpulan

Detail aplikasi langkah langkah tersebut dapat dilihat pada Rencana Pelaksanaan Pembelajaran pada bagian lampiran.

c. Observasi

Observasi dan pengamatan, meliputi observasi aktivitas siswa yang dilakukan oleh peneliti yang dibantu observator sebagai upaya membangun pemahaman konsep siswa serta mengamati hasil atau dampak dari diterapkannya metode pembelajaran inkuiiri. Guru dan asisten peneliti melakukan pengamatan dan mencatat semua yang terjadi selama proses pembelajaran menggunakan lembar observasi aktivitas siswa yang telah dibuat. Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung penerapan inkuiiri di kelas. Hal yang diamati meliputi: peran yang dilakukan, diskusi kelompok, kemampuan menyimpulkan hasil pembelajaran, dan kegiatan siswa dalam menyelesaikan setiap tugas dan lain-lain.

d. Refleksi

Berdasarkan evaluasi terhadap hasil belajar siswa diakhir pertemuan, dilakukan refleksi dalam forum diskusi antar kelompok yang ada di kelas bersama peneliti untuk mengetahui tentang hasil tes siswa (dokumentasi), usul serta saran apa saja yang diusulkan oleh siswa maupun guru dalam rangka perbaikan pelaksanaan pembelajaran boga dasar dengan metode inkuiiri yang lebih baik pada siklus berikutnya dilakukan dengan langkah yang sama, namun tidak tertutup terjadi modifikasi berdasarkan hasil refleksi. Dengan kata

lain, kekurangan dan kelemahan yang ditemui dalam Siklus 1 dijadikan sebagai bahan perencanaan untuk siklus selanjutnya.

## 2. Siklus 2

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada Siklus 2 merupakan perbaikan pelaksanaan pembelajaran boga dasar pada Siklus 1. Tahapan pelaksanaan Siklus 2 sama dengan Siklus 1 yaitu diawali dengan perencanaan, dilanjutkan dengan tindakan, evaluasi, dan refleksi, namun tidak tertutup terjadi modifikasi berdasarkan hasil refleksi. Dengan kata lain, kekurangan dan kelemahan yang ditemui dalam Siklus 1 dijadikan sebagai bahan untuk siklus berikutnya.

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

Penelitian ini dilaksanakan di kelas X JB SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Waktu penelitian dilaksanakan Januari 2017. – Mei 2017

### **D. Subyek Penelitian**

Subyek Penelitian utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah siswa kelas X JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Siswa kelas X berjumlah 27 orang yang terdiri dari 6 siswa laki – laki dan 21 siswa perempuan. Selain siswa kelas X JB guru mata pelajaran Boga Dasar juga dijadikan sebagai sumber informasi sekunder.

## **E. Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data (Sugiyono, 2010: 308).

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

### 1. Tes

Menurut Nana Sudjana (2011: 35), tes pada umumnya digunakan untuk menilai dan mengukur hasil belajar siswa, terutama hasil belajar kognitif berkenaan dengan penguasaan bahan ajar sesuai dengan tujuan pendidikan dan pengajaran.

Senada dengan Nana Sudjana, Wina Sanjaya (2011: 99-100) mengemukakan bahwa tes adalah instrumen pengumpulan data untuk mengukur kemampuan siswa dalam aspek kognitif, atau tingkat penguasaan materi pelajaran. Sebagai alat ukur dalam proses evaluasi tes harus memiliki dua kriteria, yaitu kriteria validitas dan reabilitas. Tes sebagai alat ukur dikatakan memiliki tingkat validitas seandainya dapat mengukur apa yang hendak diukur. Sedangkan tes memiliki tingkat reabilitas jika tes dapat menghasilkan instrumen informasi yang konsisten.

Adapun tes yang diberikan berupa soal-soal pilihan ganda pada siklus 1 dan pada siklus 2 yang harus diselesaikan siswa pada waktu yang telah ditentukan. Dari metode ini diperoleh data berupa hasil belajar siswa. Perbedaan materi soal pada kedua siklus tersebut disesuaikan dengan materi yang disampaikan dan tingkat berpikir siswa. Yaitu materi pada siklus 1 adalah pengenalan bumbu dan rempah Indonesia, dan

materi pada siklus 2 adalah bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.

## 2. Observasi

Menurut Wina Sanjaya (2011:86), Observasi merupakan teknik mengumpulkan data dengan cara mengamati setiap kejadian yang sedang berlangsung dan mencatatnya dengan alat observasi tentang hal-hal yang akan diamati atau diteliti. Observasi dapat dilakukan untuk memantau siswa. Sebagai pemantau siswa, observasi dapat dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang perilaku-perilaku siswa sebagai pengaruh dari tindakan yang dilakukan guru.

Sementara menurut Nana Sudjana (2011: 85), mendefinisikan observasi atau pengamatan sebagai alat penilaian banyak digunakan untuk mengukur tingkah laku individu ataupun proses terjadinya sesuatu kegiatan yang dapat diamati.

Berdasarkan pendapat para ahli maka dapat disimpulkan bahwa definisi observasi adalah suatu cara pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan di lokasi pengamatan. Observasi dilakukan untuk mendapatkan data selama proses pembelajaran berlangsung. Observasi dalam penelitian ini dilaksanakan oleh peneliti dibantu observer yaitu mengamati aktivitas siswa dalam proses pembelajaran dengan metode inkiri. Observasi ini dilakukan dengan menggunakan lembar observasi yang telah dipersiapkan untuk mengamati aktivitas siswa dalam proses pembelajaran.

### 3. Studi Dokumen

Sugiyono (2010: 329) dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumentasi dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya seseorang. Dokumen sudah lama digunakan dalam penelitian sebagai sumber data dimanfaatkan untuk menguji, menafsirkan bahkan untuk meramalkan (Lexy J. Moleong, 2011: 217). Data yang diperoleh melalui dokumentasi yaitu foto ketika proses pembelajaran terjadi (pada Siklus 1 dan 2).

#### 1. Instrumen Penelitian

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian tindakan kelas ini sebagai berikut:

a. Alat evaluasi (tes) keberhasilan siswa

Alat evaluasi (tes) keberhasilan siswa yakni postest. Alat evaluasi tersebut berbentuk soal pilihan ganda pada siklus 1 dan pada siklus 2. Soal ini diberikan untuk mengetahui peningkatan hasil belajar boga dasar dalam pembelajaran boga dasar di kelas X JB B SMK Muhammadyah 1 Moyudan.

Langkah-langkah penyusunan tes evaluasi:

- 1) Memilih standar kompetensi dan kompetensi dasar yang sesuai untuk penggunaan metode inkuiiri.
- 2) Mengembangkan indikator-indikatornya.
- 3) Membuat kisi-kisi pengembangan soal, kemudian membuat soal evaluasinya. Setelah itu, kisi-kisi pengembangan soal dikonsultasikan dengan dosen ahli dan guru, dengan demikian soal ini memenuhi validitas isi.

Kisi-kisi Soal Siklus 1 dan 2 disajikan dalam tabel berikut:

**Tabel 1. Kisi-kisi Soal Pre-test Siklus 1**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Mudah</b>	<b>Sedang</b>	<b>Sulit</b>
		<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	1.Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia. 2.Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia 3.Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	1 3 7 10 14 15 19	2 4 8 12 16 17 18	5 6 9 11 13 20

**Tabel 2. Kisi-kisi Soal Post-test Siklus 1**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Mudah</b>	<b>Sedang</b>	<b>Sulit</b>
		<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	1.Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia. 2.Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia 3.Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	3 6 8 12 15 20	2 4 5 7 13 14 19	1 9 10 11 16 17 18

**Tabel 3. Kisi-kisi Soal Pre-test Siklus 2**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Mudah</b>	<b>Sedang</b>	<b>Sulit</b>
		<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	4.Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia. 5.Memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia 6.Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia 7.Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2 4 9 12 13 16	3 5 8 10 11 18 20	1 6 7 14 15 17 19

**Tabel 4. Kisi-kisi Soal Post-test Siklus 2**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Mudah</b>	<b>Sedang</b>	<b>Sulit</b>
		<b>C1</b>	<b>C2</b>	<b>C3</b>
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	4.Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia. 5.Memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia 6.Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia 7.Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3 4 7 9 12 13 17	2 5 6 10 11 14 17	1 8 15 16 18 19 20

b. Observasi

Lembar observasi digunakan peneliti sebagai pedoman untuk mencatat setiap aktivitas siswa dalam setiap siklus atau setiap tindakan pembelajaran dan juga digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang perilaku-perilaku siswa selama proses pembelajaran berlangsung sebagai pengaruh tindakan yang dilakukan oleh peneliti dibantu observer. Lembar observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi siswa. Aspek-aspek tersebut diambil dari langkah pembelajaran yang sesuai dengan penelitian yang di lakukan yaitu penerapan metode inkuiri.

Kisi-kisi lembar observasi Siklus 1 dan 2 disajikan dalam tabel berikut:

**Tabel 5. Kisi-kisi Lembar Observasi Siswa siklus 1**

No.	Aspek	Indikator	Nomor	Jumlah Soal
1.	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	1	1
		Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2	1
		Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan	3	1

		turunannya pada masakan Indonesia		
2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4	1
		Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	5	1
3.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan peran.	6	1
		Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.	7	1
4	Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia	8	1
		Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia	9	1
		Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	10	1

**Tabel 6. Kisi- kisi Lembar Observasi Siswa siklus 2**

No.	Aspek	Indikator	Nomor	Jumlah Soal
1.	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	1	1
		Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2	1
		Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3	1
2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4	1
		Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	5	1
3.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan peran.	6	1
		Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.	7	1
4	Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia	8	1

		Memilih bahan yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	9	1
		Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	10	1
		Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	11	1
5.	Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	Menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	12	1
		Menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	13	1
		Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	14	1

c. Studi Dokumen

Dilakukan dengan mengamati nilai hasil tes siswa dan foto yang diambil selama proses pembelajaran.

2. Validitas Instrumen

Uji yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas isi (*content validity*). Sugiyono (2010: 182) mengemukakan bahwa validitas isi (*content validity*) digunakan untuk menguji validitas instrumen yang

berbentuk tes, pengujian validitas isi dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang telah diajarkan. Instrumen dalam penelitian ini dinyatakan valid jika kisi-kisi atau instrumen dalam penelitian ini sesuai dengan materi pelajaran yang akan diajarkan.

Selain itu dalam uji validitas, peneliti juga menggunakan uji *expert judgment*. Sugiyono (2010: 77) setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berdasarkan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun itu. Mungkin ahli memberikan keputusan: instrumen digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan, atau mungkin dirombak total. Dari pengertian diatas, maka instrumen dalam penelitian ini dinyatakan valid jika disetujui dan disahkan oleh para ahli yang terkait dalam penelitian.

Secara teknis pengujian validitas isi dapat dibantu dengan menggunakan kisi-kisi instrumen atau matrik pengembangan instrumen. Dalam kisi-kisi itu terdapat variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur dan nomor butir (item) pertanyaan atau pertanyaan yang telah dijabarkan dari indikator. Dengan kisi-kisi instrumen itu maka pengujian validitas dapat dilakukan dengan mudah dan sistematis.

### 3. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan yang ingin dicapai adalah:

- a. Ketuntasan individu: siswa dikatakan sudah mencapai ketuntasan jika nilai evaluasi yang diperoleh siswa minimal sama dengan KKM (75), dengan rentang nilai 0-100.

- b. Ketuntasan klasikal: kelas dikatakan sudah mencapai ketuntasan jika banyaknya siswa yang mencapai KKM tersebut minimal 80% dari keseluruhan jumlah siswa.

Dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Ketuntasan} = \frac{\sum \text{siswa yang tuntas KKM}}{\sum \text{seluruh siswa}} \times 100\%$$

Apabila kedua hal tersebut sudah dicapai, maka siklus berhenti dan dapat dilakukan analisis data hasil penelitian.

## F. Teknik Analisis Data

Menurut Wina Sanjaya (2011: 106), analisis data adalah suatu proses mengolah dan menginterpretasikan data dengan tujuan untuk mendudukan berbagai informasi sesuai dengan fungsinya hingga memiliki makna dan arti yang jelas sesuai dengan tujuan penelitian. Analisis data penelitian tindakan kelas berupa deskriptif-kualitatif dan deskripsi-kuantitatif.

Analisis deskriptif-kualitatif, yaitu suatu metode penelitian yang bersifat menggambarkan kenyataan atau fakta sesuai dengan data yang diperoleh dengan tujuan untuk mengetahui hasil belajar yang dicapai siswa secara kualitatif selama proses pembelajaran. Selain itu juga untuk memperoleh respons siswa terhadap kegiatan pembelajaran serta aktivitas siswa selama proses pembelajaran.

Hasil refleksi Siklus 1 menjadi dasar untuk pelaksanaan kegiatan Siklus 2 dan seterusnya.

## 1. Analisis Data Observasi

Dalam proses pembelajaran yang diperoleh dengan lembar observasi pelaksanaan pembelajaran dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk setiap siklus.

## 2. Analisis Hasil Tes

Tes individu dilakukan untuk mengukur kemampuan siswa dalam pembelajaran boga dasar menggunakan metode inkuiiri. Kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk mengetahui seberapa besar peningkatan hasil belajar siswa kelas X JB B pada mata pelajaran boga dasar melalui metode inkuiiri. Peningkatan tersebut dibuktikan dengan hasil tes evaluasi yang dilaksanakan sebanyak tindakan yang dilakukan pada setiap siklus yang dilakukan. Nilai yang diperoleh dari tes evaluasi pada akhir tindakan dibandingkan dengan nilai pada tindakan sebelumnya. Jika mengalami kenaikan maka diasumsikan pembelajaran dengan metode inkuiiri dapat meningkatkan hasil belajar boga dasar siswa kelas IV pada materi bumbu dasar dan turunannya.

Sedangkan analisis data secara kuantitatif digunakan untuk memperoleh perhitungan prosentase rerata (nilai mean) hasil tes siswa saat tindakan dilakukan. Tujuan analisis dalam penelitian tindakan ini adalah untuk memperoleh data kepastian apakah terjadi perbaikan, peningkatan sebagaimana diharapkan.

Untuk menganalisis tes (evaluasi) hasil belajar siswa pada saat tindakan, dilakukan dengan cara menghitung rata-rata (mean) dari nilai yang diperoleh. Untuk mengetahui adanya peningkatan hasil belajar kognitif siswa maka hasil postes tiap siklus dihitung dengan rumus:

$$M_x = \frac{\sum X}{N}$$

Keterangan:

$M_x$  = mean yang dicari

$\sum X$  = jumlah skor (nilai) yang diperoleh

$N$  = banyak skor keseluruhan

Apabila hasil mean (rata-rata) post test pada akhir siklus telah mencapai nilai  $\geq 70$  setelah menggunakan metode inkuiiri dalam proses belajar mengajar maka dikatakan telah terjadi peningkatan.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil penelitian**

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

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan berdiri pada tahun 1969 dengan nama STM Muh. Gedongan dengan program keahlian Pengolahan Hasil Pertanian. Tahun 1977 menambah pogram keahlian mesin produksi. Pada tahun 2000 terjadi pemisahan karena beda rumpun menjadi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dengan program keahlian Pengolahan Hasil Pertanian dan SMK Muhammadiyah 3 Moyudan dengan Teknik Mekanik Otomotif .Tahun 2004 SMK Muhammadiyah 1 Moyudan menutup program keahlian Pengolahan Hasil Pertanian dan membuka program Restoran / Tata Boga. Tahun 2005 SMK Muhammadiyah 1 Moyudan mendirikan program Teknik Komputer dan Jaringan. Tahun 2007 SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dan SMK Muhammadiyah 3 Moyudan merger menjadi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dengan program keahlian Teknik Mekanik Otomotif, Restoran / Tata Boga, Teknik Komputer dan Jaringan.

Visi dan Misi dari SMA Muhammadiyah 1 Moyudan

###### **a. Visi**

“Menjadi SMK yang Unggul, Islami, Kompeten, Menguasai IPTEK, Berwawasan Global dan Berwawasan Lingkungan”.

b. Misi

- 1) Menumbuhkan semangat keunggulan dan kompetitif kepada seluruh warga sekolah.
- 2) Melaksanakan proses belajar mengajar secara optimal dalam iklim yang kondusif untuk mencapai keahlian sesuai komptensi keahlian yang berorientasi nasional dan global.
- 3) Mengembangkan suasana agamis dan budaya bangsa.
- 4) Mengembangkun dengan intensif hubungan sekolah dengan dunia industri serta instansi yang relevan.
- 5) Melestarikan lingkungan sekoah dengan mencegah pencemaran lingkungan dan kerusakan lingkungan.

Kondisi Fisik Sekolah

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan terletak di Jln. Godean-Ngapak 15, Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta. Kode pos 55563. Berikut fasilitas atau sarana dan prasarana yang terdapat di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan adalah: Ruang Kepala Sekola, Ruang Tata Usaha, Ruang Guru, Ruang BP/BK, Ruang UKS putra, Ruang UKS putri, Ruang kelas, Ruang Bengkel Teknik Otomotif, Ruang Laboratorium Teknik Komputer dan Jaringan, Ruang KKPI, Ruang Laboratorium Jasa Boga, Ruang Laboratorium IPA, Masjid, Parkir kendaraan bermotor untuk guru, Parkir sepeda/ sepeda motor untuk siswa, Ruang piket guru jaga, Ruang Gudang, Kantin, Lapangan Upcara, Kamarmandi/WC, Perpustakaan, Pos satpam, Lapangan.

Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Kondisi umum SMK 1 Muhammadiyah 1 Moyudan

SMK Muhammadiyah 1 Moyudan memiliki image yang cukup baik di mata masyarakat. Sekolah juga sudah dikenal dan telah banyak mencetak lulusan – lulusan berprestasi dan banyak meraih juara di bidangnya.

b. Kondisi siswa

Dibanding dengan SMK lain, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan bisa dibilang memiliki potensial akademik kesiswaan yang bagus. Ujian masuk memiliki standar yang cukup tinggi, siswa berprestasi difasilitasi dengan berbagai kegiatan ekstrakurikuler diantaranya : PASKIBRAKA, Futsal, volley, Basket, kepanduan Hisbul Wathan, Seni Baca Al – Quran, Beladirim Stir Mobil, Tapak Suci, Komputer Grafic, Web Desain dan masih banyak kegiatan yang mendukung kegiatan siswa di luar jam pelajaran, sehingga banyak prestasi dalam bidang keteknikan yang diraih.

## **2. Deskripsi Subyek Penelitian**

Subyek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang berjumlah 26 siswa yang terdiri dari 8 siswa laki-laki dan 18 siswa perempuan.

Berdasarkan kesepakatan dengan guru kelas, penelitian tindakan kelas menggunakan 2 siklus. Setiap siklus terdiri dari 1 kali tindakan.

## **3. Pelaksanaan siklus 1**

Siklus 1 ini mulai dilakukan pada tanggal 30 Maret 2017. Kegiatan pada siklus ini meliputi :

### **a. Perencanaan**

Dalam perencanaan tindakan ini, peneliti sebagai pelaksana tindakan ini adalah guru dan observer sebagai pengamat. Hal yang perlu dipersiapkan dalam rencana tindakan adalah sebagai berikut:

#### **1) Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran**

Peneliti membuat RPP Boga Dasar kelas X dengan kompetensi dasar Bumbu Dasar dan turunannya pada masakan Indonesia khususnya pada materi bumbu dan rempah, yang kemudian dikonsultasikan kepada guru mata pelajaran tersebut. Pada siklus 1 ini peneliti memfokuskan pada indikator menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia, menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia, dan menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.

#### **2) Membuat Perangkat Soal Tes**

Tes yang dilaksanakan pada siklus ini adalah tes tulis dengan 2 macam tes yaitu *pretest* dan *post test* dengan bentuk soal pilihan ganda. Tes dilaksanakan di akhir siklus. Selain soal test yang perlu dipersiapkan dalam proses pembelajaran adalah Lembar Kerja Siswa (LKS).

Setelah instrumen selesai dibuat kemudian diujikan kepada dosen ahli di bidang tersebut (*expert judgement*). Dalam penelitian ini *expert judgement* dilakukan oleh ibu Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.

### 3) Menyusun lembar observasi

Lembar observasi disusun sebagai salah satu instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini. Lembar observasi digunakan untuk mengetahui kegiatan siswa dalam proses pembelajaran dengan menggunakan metode inkuiiri.

## b. Pelaksanaan

Siklus 1 dilaksanakan dalam satu tindakan. Dalam pelaksanaan kegiatan penelitian, peneliti bertindak sebagai pelaksana, guru dan observer bertindak sebagai pengamat.

### 1) Tindakan pada siklus 1

Tindakan pada siklus 1 dilaksanaan pada kamis 30 Maret 2017. Pada tindakan siklus 1 peneliti melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan RPP yang telah dibuat. Materi yang disampaikan adalah pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia, jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, dan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.

Pada kegiatan awal :

- a) peneliti membuka pembelajaran dengan salam, mengecek kebersihan kelas, doa, presensi.
- b) Peneliti bertanya kepada siswa berkaitan dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Peneliti bertanya “apa yang membuat suatu masakan menjadi memiliki rasa gurih, enak, dan harum ?” siswa menjawab sesuai dengan apa yang mereka ketahui.

- c) Peneliti menyampaikan tujuan pembelajaran, garis besar materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan.
- d) Sebelum masuk pada kegiatan inti, siswa diminta untuk mengerjakan *pretest* untuk mengetahui seberapa dalam pengetahuan siswa tentang materi yang akan di pelajari. Setelah selesai melaksanakan tes awal, peneliti membagi siswa menjadi 8 kelompok.

Pada kegiatan inti :

- a) Siswa yang telah berkelompok dengan teman sekelasnya, mengidentifikasi masalah yang akan di pelajari yaitu, pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, dan jenis jenis bumbu pada masakan Indonesia.
- b) Kemudian masing masing kelompok merumuskan dugaan sementara terkait bumbu dan rempah yang belum dipahami.
- c) Setiap kelompok menerima LKS yang akan digunakan pada proses pembelajaran. Peneliti menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dengan LKS yang telah mereka terima.
- d) Setelah menerima penjelasan dari peneliti, siswa mulai melaksanakan kegiatan dengan mengumpulkan buku materi maupun sumber bacaan lain dari internet dan majalah yang membahas bumbu dasar.
- e) Tugas selanjutnya adalah mengumpulkan bumbu – bumbu masakan yang ada di laboratorium sekolah. Setelah itu, masing masing kelompok mengamati berbagai macam bumbu yang yang telah di kumpulkan.

- f) Secara berkelompok siswa memcahkan masalah sesuai dengan rumusan masalah yang telah dirumuskan sebelumnya.
- g) Setiap kelompok siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya. Peneliti memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi.

Pada akhir kegiatan ;

- a) Siswa dan peneliti bersama-sama membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.
- b) Tindak lanjut siswa yakni diminta untuk mempelajari materi selanjutnya yaitu mencari menu masakan indonesia yang menggunakan bumbu dasar dan turunannya.
- c) Dengan demikian pelajaran diakhiri dengan doa dan salam.

## 2) Evaluasi

Evaluasi dilakuakan pada akhir pembelajaran, siswa diminta mengerjakan soal evaluasi berupa soal post test sebanyak 20 butir soal pilihan ganda secara individu sesuai waktu yang telah ditentukan yaitu 20 menit. Setelah selesai, hasilnya dikumpulkan untuk di ambil nilainya.

### c. Observasi

Observasi dilakukan oleh guru dan observer, pelaksana tindakan adalah peneliti. Hal-hal yang diobservasi adalah sikap siswa selama proses pembelajaran dengan menggunakan metode inkuiiri. Deskripsi observasi pada siklus 1 dijabarkan dalam 2 hal yaitu deskripsi pelaksanaan pembelajaran dan hasil setiap tindakan pada siklus 1.

### 1) Proses pembelajaran

Hasil observasi pada siklus 1 adalah penerapan metode inkuiiri pada proses pembelajaran telah dilakukan yaitu siswa mengidentifikasi masalah yang berkaitan dengan materi pembelajaran melalui penelitiannya dari berbagai sumber baik bumbu-bumbu yang ada di laboratorium sekolah, buku-buku pelajaran, majalah serta internet. meskipun ada beberapa hal yang perlu di perbaiki lagi seperti ketersedian bumbu-bumbu yang ada di laboratorium serta penunjang buku ataupun modul yang masih terbatas.

Pada siklus 1 kesungguhan siswa dalam memperhatikan penjelasan guru sudah baik, namun ada beberapa siswa yang terkadang sibuk sendiri dengan teman sebelahnya. Hal tersebut masih dapat diatasi peneliti dengan menegur siswa yang bersangkutan. Seluruh siswa terlihat begitu semangat dan antusias dalam mengikuti pembelajaran ketika mengetahui kegiatan belajar yang akan mereka lakukan pada hari ini. Hal tersebut dapat dilihat dari antusiasme mereka ketika dibagi menjadi 8 kelompok dan di minta mengumpulkan bumbu-bumbu yang ada di laboratorium boga.

Dalam satu kelompok dibagi menjadi 2 tim, yaitu untuk mencari bumbu dan mencari sumber materi dari buku dan internet. Setelah itu, mereka kembali ke kelompoknya untuk mengerjakan tugas yang telah mereka terima yaitu mengerjakan sesuai dengan panduan LKS. Setelah selesai mengerjakan tugas

mereka maju ke depan untuk mempresentasikan hasil belajar mereka. Kelompok lain menyimak apa yang disampaikan teman kelompok yang sedang presentasi di depan kelas. Meski terkadang ada siswa yang sibuk sendiri dengan aktifitas lain, namun hal tersebut dapat diatasi dengan memperingatkan atau memberi teguran lisan kepada siswa agar mereka kembali fokus pada kegiatan pembelajaran. Dalam presentasi ini, kelompok lain boleh mengajukan pertanyaan terkait dengan materi yang disampaikan. Berdasarkan tabel observasi yang ada pada lampiran, rata-rata keaktifan siswa adalah 62 %.

## 2) Hasil siklus 1

Pada siklus 1 hasil pembelajaran pada siswa dengan LKS menunjukkan hasil yang bagus, semua kelompok mampu menyelesaikan pertanyaan yang diberikan dengan baik dan benar sesuai dengan materi pembelajaran.

Hasil pembelajaran pada siklus 1, perbandingan pre test dan post test pada siklus 1 semua nilai siswa meningkat. Berikut adalah hasil tes siswa yang telah ditempuh :

**Tabel 7. Hasil Belajar Siswa Pada Siklus 1**

	<b>Pre test</b>	<b>Post test</b>
Jumlah	1540	1955
Rata-rata	59,2	75,2
Nilai tertinggi	75	90
Nilai terendah	40	55
Jumlah siswa tuntas	3	19
Jumlah siswa tidak tuntas	33	7
Presentase siswa tuntas	11,5	73,08
Presentase siswa tidak tuntas	88,5	26,92

\*ketuntasan yang telah ditentukan sekolah adalah 75

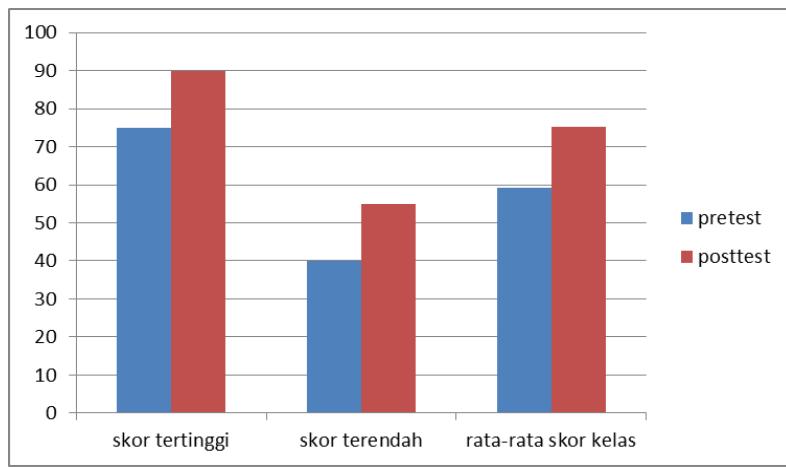
Dari hasil yang diperoleh siswa dalam mengerjakan soal pre test dan post test pada siklus 1 dapat diperoleh hubungan yang menunjukkan perkembangan antara hasil sebelum melakukan tindakan dan setelah melakukan tindakan pada siklus 1 adalah sebagai berikut :

**Tabel 8. Perbandingan Pre Test Dan Post Tes Pada Siklus 1**

Keterangan	Pre test	Post test	Selisih	Ket
Jumlah Nilai	1540	1955	415	Meningkat
Rata-rata	59,2	75,2	16	Meningkat
Nilai Tertinggi	75	90	25	Meningkat
Nilai Terendah	40	55	15	Meningkat
Memenuhi KKM	11,5%	73,08%	+61,58%	Meningkat
Tidak Memenuhi KKM	88,5%	26,92%	-61,58%	Menurun

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa tindakan yang dilakukan pada siklus satu menunjukkan peningkatan hasil belajar siswa kelas X Jasa Boga B, nilai rata-rata mengalami peningkatan 16 dari rata-rata awal 59,2 meningkat menjadi 75,2. Siswa yang memenuhi KKM juga meningkat 61,58% dari 11,5% meningkat menjadi 73,08%. Akan tetapi adanya peningkatan di atas belum dapat memenuhi target. Meskipun nilai rata-rata kelas sudah mencapai indikator pencapaian, namun siswa yang memiliki nilai di atas KKM masih kurang dari 80% siswa dari jumlah siswa di kelas.

Perbandingan nilai pre test dan post test pada siklus satu dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 3. Diagram Perbandingan Pre Test dan Post Test Siklus 1

#### d. Refleksi

Refleksi dilakukan pada akhir siklus 1, untuk mengetahui sejauh mana penerapan metode inkuiiri pada materi bumbu dasar khususnya pada materi bumbu dan rempah. Dalam hal ini peneliti berdiskusi dengan guru terkait masalah yang muncul pada saat pembelajaran yang menyebabkan hasil belajar siswa belum maksimal. Hasil refleksi akan digunakan sebagai acuan untuk melakukan perbaikan pelaksanaan tindakan pada siklus berikutnya. Dari hasil refleksi, ditemukan beberapa permasalahan sebagai berikut :

- 1) Pembagian kelompok depan belakang kurang efektif. Karena setiap kelompok memiliki kemampuan yang berbeda-beda. Dan tidak terjadi pemerataan antara siswa laki- laki dan perempuan pada setiap kelompok.
- 2) Tidak selalu tersedia bumbu dan rempah yang segar di laboratorium sekolah, sebagian sudah layu dan kering sehingga kurang efektif untuk pembelajaran.

Meskipun ada beberapa masalah tersebut diatas, namun berdasarkan hasil tes kemampuan siswa sudah meningkat. Akan tetapi, penelitian tindakan kelas belum dinyatakan berhasil karena belum memenuhi kriteria keberhasilan yaitu 80% mendapat nilai  $\geq 75$ . Sehingga penelitian dilanjutkan ke siklus 2.

Berdasarkan refleksi, maka perlu diadakan perbaikan tindakan sebagai berikut :

- 1) Peneliti yang membagi kelompok secara paten, siswa harus siap berkelompok dengan siapa saja teman satu kelasnya.
- 2) Peneliti menyediakan bumbu dan rempah segar yang di beli pagi hari agar siswa dapat mengenali karakteristik dan memahaminya secara maksimal.

#### **4. Pelaksanaan siklus 2**

Siklus 2 mulai dilakukan pada tanggal 11 April 2017. Kegiatan pada siklus ini meliputi :

##### **a. Perencanaan**

Dalam perencanaan tindakan ini, peneliti sebagai pelaksana tindakan ini dan guru dan observer sebagai pengamat. Hal yang perlu dipersiapkan dalam rencana tindakan adalah sebagai berikut :

- 1) Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Peneliti membuat RPP Boga Dasar kelas X dengan kompetensi dasar Bumbu Dasar dan turunannya pada masakan Indonesia khususnya pada materi jenis bumbu dasar dan turunannya pada masakan indonesia, yang kemudian dikonsultasikan kepada guru mata pelajaran tersebut. Pada siklus 2

ini peneliti memfokuskan pada indikator menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia, memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia, memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia, penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, membuat bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia.

## 2) Membuat Perangkat Soal Tes

Tes yang dilaksanakan pada siklus ini adalah tes tulis dengan 2 macam tes yaitu *pree test* dan *post tes* dengan bentuk soal pilihan ganda. Tes dilaksanakan di akhir siklus.selain soal test yang perlu dipersiapkan dalam proses pembelajaran adalah Lembar Kerja Siswa (LKS).

Setelah instrumen selesai dibuat kemudian diujikan kepada dosen ahli di bidang tersebut (*expert judgement*). Dalam penelitian ini *expert judgement* dilakukan oleh ibu Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.

## 3) Menyusun lembar observasi

Lembar observasi disusun sebagai salah satu instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini. Lembar observasi digunakan untuk mengetahui kegiatan siswa dalam proses pembelajaran dengan menggunakan metode inkuiiri.

## **b. Pelaksanaan**

Siklus 2 dilaksanakan dalam satu tindakan. Dalam pelaksanaan kegiatan penelitian, peneliti bertindak sebagai pelaksana, guru dan obsever bertindak sebagai pengamat.

### 1) Tindakan pada siklus 2

Tindakan pada siklus 2 dilaksanaan pada kamis 11 April 2017. Pada tindakan siklus 2 peneliti melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan RPP yang telah dibuat. Materi yang disampaikan adalah menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia, memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia, penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunanya pada masakan Indonesia, menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, membuat bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia.

Pada kegiatan awal :

- a) Peneliti membuka pembelajaran dengan salam, mengecek kebersihan kelas, doa, presensi.
- b) Peneliti bertanya kepada siswa berkaitan dengan materi yang akan dipelajari hari ini. peneliti bertanya “apa kalian tau masakan padang yang di sebut rendang ? bahan pakah yng di

tambahkan kepada dagi agar menjadi rendang ?” siswa menjawab sesuai dengan apa yang mereka ketahui.

- c) Peneliti menyampaikan tujuan pembelajaran, garis besar materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan.
- d) Sebelum masuk pada kegiatan inti, siswa diminta untuk mengerjakan *pree test* untuk mengetahui seberapa dalam pengetahuan siswa tentang materi yang akan di pelajari.
- e) Setelah selesai melaksanakan tes awal peneliti membagi siswa menjadi 8 kelompok.

Pada kegiatan inti :

- a) Siswa yang telah berkelompok dengan teman sekelasnya, mengidentifikasi masalah tentang macam-macam bumbu dasar serta kegunaanya pada masakan Indonesia .
- b) Kemudian masing masing kelompok merumuskan dugaan sementara terkait bumbu dasar yang belum dipahami.
- c) Setiap kelompok menerima LKS yang akan digunakan pada proses pembelajaran. Peneliti menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dengan LKS yang telah mereka terima.
- d) Setelah menerima penjelasan dari peneliti, siswa mulai melaksanakan kegiatan praktik membuat bumbu dasar sesuai langkah kerja pada LKS di laoratorium sekolah.
- e) Setelah itu, masing masing kelompok mengamati berbagai macam bumbu yang yang telah dibuat.
- f) Secara berkelompok siswa memecahkan masalah sesuai dengan rumusan masalah yang telah dirumuskan sebelumnya.

g) Setiap siswa mempresentasikan hasil diskusi kemuojoknya.

Peneliti memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi.

Pada akhir kegiatan :

a) Siswa dan peneliti bersama-sama membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.

b) Dengan demikian pelajaran diakhiri dengan doa dan salam.

## 2) Evaluasi

Evaluasi dilakukan pada akhir pembelajaran, siswa diminta mengerjakan soal evaluasi berupa soal post test sebanyak 20 butir soal pilihan ganda secara individu sesuai waktu yang telah ditentukan yaitu 20 menit. Setelah selesai, hasilnya dikumpulkan untuk diambil nilainya.

## c. Observasi

Observasi dilakukan oleh guru dan observer, pelaksana tindakan adalah peneliti. Hal-hal yang diobservasi adalah sikap siswa selama proses pembelajaran dengan menggunakan metode inkuiiri. Deskripsi observasi pada siklus 2 dijabarkan dalam 2 hal yaitu deskripsi pelaksanaan pembelajaran dan hasil setiap tindakan pada siklus 2.

### 1) Proses pembelajaran

Hasil observasi pada siklus 2 adalah penerapan metode inkuiiri pada proses pembelajaran telah dilakukan yaitu penelitian dari mulai memilih bahan yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia, memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada

masakan Indonesia, penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, membuat bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia.

Pada siklus 2 kesungguhan siswa dalam memperhatikan penjelasan guru sudah baik, namun ada beberapa siswa yang terkadang sibuk sendiri dengan teman sebelahnya. Hal tersebut masih dapat diatasi peneliti dengan menegur siswa yang bersangkutan. Seluruh siswa terlihat begitu semangat dan antusias dalam mengikuti pembelajaran ketika mengetahui kegiatan belajar yang akan mereka lakukan pada hari ini. Hal tersebut dapat dilihat dari antusiasme mereka ketika dibagi menjadi 8 kelompok dan di minta mempersiapkan praktik membuat bumbu dasar yang ada di laboratorium boga.

Siswa dalam satu kelopok membuat satu macam bumbu dasar. Kegiatan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan untuk membuat bumbu dasar. Setelah itu, mereka kembali ke kelompoknya untuk mengerjakan tugas yang telah mereka terima yaitu mengerjakan sesuai dengan panduan LKS. Setelah selesai mengerjakan tugas mereka maju ke depan untuk mempresentasikan hasil belajar mereka. Kelompok lain menyimak apa yang disampaikan teman kelompok yang sedang presentasi di depan kelas. Meski terkadang ada siswa yang sibuk

sendiri dengan aktifitas lain, namun hal tersebut dapat diatasi dengan memperingatkan atau memberi teguran lisan kepada siswa agar mereka kembali fokus pada kegiatan pembelajaran. Dalam presentasi ini, kelompok lain boleh mengajukan pertanyaan terkait dengan materi yang disampaikan. Berdasarkan tabel observasi yang ada pada lampiran , rata-rata keaktifan siswa adalah 71 %.

## 2) Hasil siklus 2

Pada siklus 2 hasil pembelajaran pada siswa dengan LKS menunjukkan hasil yang bagus, semua kelompok mampu menyelesaikan pertanyaan yang diberikan dengan baik dan benar sesuai dengan materi pembelajaran.

Pada siklus 2 hasil perbandingan pre test dan post test pada siklus 2 semua nilai siswa meningkat. Berikut adalah hasil tes siswa yang telah ditempuh :

**Tabel 9. Hasil Belajar Siswa Pada Siklus 2**

	<b>Pre test</b>	<b>Post test</b>
Jumlah	1615	2095
Rata-rata	62,1	80,6
Nilai tertinggi	80	90
Nilai terendah	50	60
Jumlah siswa tuntas	4	23
Jumlah siswa tidak tuntas	22	3
Presentase siswa tuntas	15,4	88,5
Presentase siswa tidak tuntas	84,6	11,5

Dari hasil yang diperoleh siswa dalam mengerjakan soal pre test dan post test pada siklus 2 dapat diperoleh hubungan yang

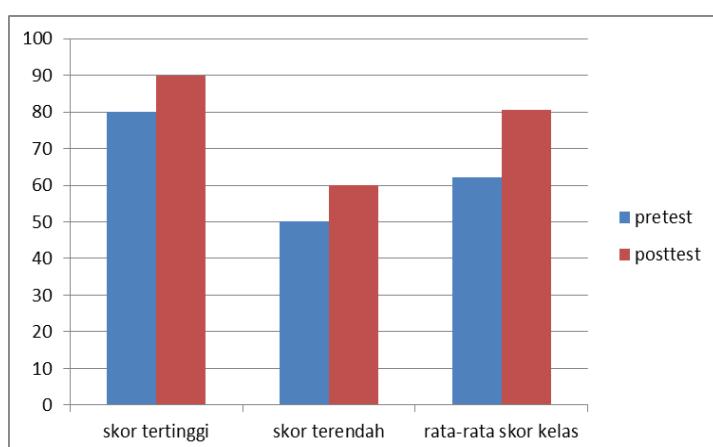
menunjukkan perkembangan antara hasil sebelum melakukan tindakan dan setelah melakukan tindakan pada siklus 2 adalah sebagai berikut :

**Tabel 10. Perbandingan Pre Test Dan Post Tes Pada Siklus 2**

Keterangan	Pre test	Post test	Selisih	Ket
Jumlah Nilai	1615	2095	480	Meningkat
Rata-rata	62,1	80,6	18,5	Meningkat
Nilai Tertinggi	80	90	10	Meningkat
Nilai Terendah	50	60	10	Meningkat
Memenuhi KKM	15,4 %	88,5%	+73,1%	Meningkat
Tidak Memenuhi KKM	84,6%	11,5%	-73,1	Menurun

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa tindakan yang dilakukan pada siklus satu menunjukkan peningkatan hasil belajar siswa kelas X JB B, nilai rata-rata mengalami peningkatan 16 dari rata-rata awal 62,1 meningkat menjadi 80,6. Siswa yang memenuhi KKM juga meningkat 73,1% dari 15,4% meningkat menjadi 88,5%. Dengan demikian indikator pencapaian sudah terpenuhi yaitu rata-rata kelas  $\geq 75$  dan siswa yang memenuhi KKM diatas 80%.

Perbandingan nilai pre test dan post test pada siklus satu dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 4. Diagram Perbandingan Pre Test dan Post Test Siklus 2

**d. Refleksi**

Refleksi dilakukan pada akhir siklus, untuk mengetahui sejauh mana penerapan metode inkuiри pada materi bumbu dasar khususnya pada materi macam-macam bumbu dasar. Dalam hal ini peneliti berdiskusi dengan guru terkait masalah yang muncul pada saat pembelajaran yang menyebabkan hasil belajar siswa belum maksimal. Hasil refleksi akan digunakan sebagai acuan untuk melakukan perbaikan pelaksanaan tindakan pada siklus berikutnya. Dari hasil refleksi, tidak ditemukan permasalahan.

Berdasarkan hasil tes kemampuan siswa sudah menignkat. Penelitian tindakan kelas dinyatakan telah berhasil karena sudah memenuhi kriteria keberhasilan yaitu 80% mendapat nilai  $\geq 75$  sehingga penelitian telah selesai.

Hasil belajar siswa dari siklus 1 dan siklus 2 dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 11.perbandingan pre test dan post tes pada siklus 1 dan siklus 2**

Keterangan	Pre test 1	Post test 1	Selisih	Pre test 2	Post test 2	Selisih
Jumlah Nilai	1540	1955	415	1615	2095	480
Rata-rata	59,2	75,2	16	62,1	80,6	18,5
Nilai Tertinggi	75	90	25	80	90	10
Nilai Terendah	40	55	15	50	60	10
Memenuhi KKM	11,5%	73,08%	+61,58%	15,4 %	88,5%	+73,1%
Tidak Memenuhi KKM	88,5%	26,92%	-61.58%	84,6%	11,5%	-73,1

Siklus 1 dilaksanakan pada tanggal 30 Maret 2017 dalam 1 tahapan selama  $4 \times 45$  menit atau 4 jam pelajaran. Materi yang dibahas pada

pembelajaran ini adalah bumbu dan remah Indonesia. Pada pembelajaran siklus 1 ini hasil belajar siswa mengalami peningkatan nilai rata-rata 16 dari rata-rata awal 59,2 meningkat menjadi 75,2. Siswa yang memenuhi KKM juga meningkat 61,58% dari 11,5% meningkat menjadi 73,08%. Akan tetapi adanya peningkatan di atas belum dapat memenuhi target. Meskipun nilai rata-rata kelas sudah mencapai indikator pencapaian, namun siswa yang memiliki nilai di atas KKM masih kurang dari 80% siswa dari jumlah siswa di kelas. Dari hasil refleksi ditemukan beberapa penyebab belum tercapainya target penelitian. Yaitu pemerataan anggota kelompok dan bahan yang ada di laboratorium kurang fresh. Hal ini menjadi acuan pada siklus 2 untuk diperbaiki, supaya hasil belajar dapat di tingkatkan. Dalam siklus 2 kelompok dibagi oleh peneliti secara urut agar lebih adil, bumbu dibeli pagi hari agar masih segar dan dapat dipakai secara maksimal.

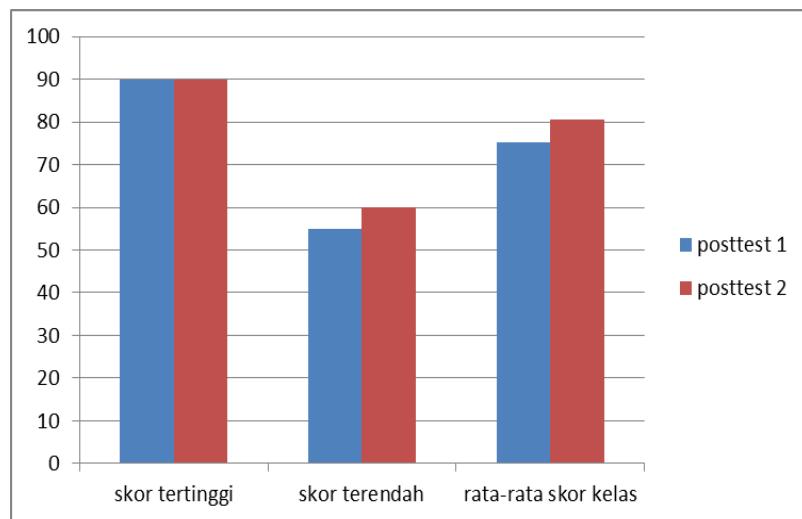
Siklus 2 dilaksanakan pada tanggal 11 April 2017 dalam 1 pertemuan selama 4 x 24 menit atau 4 jam pelajaran. Siklus ini memiliki tahapan yang sama seperti siklus sebelumnya yaitu siklus 1 yaitu diawali dengan perencanaan, pelaksanaan, observasi dan diakhiri dengan refleksi. Pada siklus 2 ini nilai rata-rata mengalami peningkatan 16 dari rata-rata awal 62,1 meningkat menjadi 80,6. Siswa yang memenuhi KKM juga meningkat 73,1% dari 15,4% meningkat menjadi 88,5%. Dengan demikian indikator pencapaian sudah terpenuhi yaitu rata-rata kelas  $\geq 75$  dan siswa yang memenuhi kkm diatas 80%. Peningkatan ini adalah hasil dari perbaikan pada siklus sebelumnya yaitu siklus 1. Pemerataan siswa mampu mengangkat siswa yang belum paham untuk menjadi lebih paham lagi dengan materi yang dipelajari.

Hasil evaluasi atau post test pada siklus 1 dan 2 mengalami peningkatan baik pada rata- rata kelas maupun jumlah siswa yang memenuhi KKM. Rata-rata kelas pada siklus 1 adalah 75,2. Pada siklus 2 meningkat menjadi 80,6. Begitu juga dengan persentase siswa yang memenuhi KKM pada siklus 1 73,08% meningkat pada siklus 2 menjadi 88,5%.

**Tabel 12.Perbandingan Post Tes Pada Siklus 1 Dan Siklus 2**

Keterangan	Post test 1	Post test 2	Selisih
Jumlah Nilai	1955	2095	100
Rata-rata	75,2	80,6	5,4
Nilai Tertinggi	90	90	0
Nilai Terendah	55	60	5
Memenuhi KKM	73,08%	88,5%	15,42
Tidak Memenuhi KKM	26,92%	11,5%	-15,42

Perbandingan Peningkatan Nilai Post Tes Siklus 1 Dan Post Test Siklus 2 dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 5. Diagram Perbandingan Post Test Siklus 1 Dan Post Test Siklus 2

## **B. Pembahasan**

Penelitian tindakan kelas ini bertujuan meningkatkan hasil belajar siswa. Penggunaan metode pembelajaran yang berfariasi masih jarang digunakan guru dalam pembelajaran boga dasar. Sebelum tindakan dilakukan pembelajaran masih didominasi guru dengan menggunakan metode ceramah, maka digunakanlah metode inkuiiri dalam pembelajaran boga dasar agar siswa dapat lebih aktif dalam proses pembelajaran.

Metode pembelajaranyang berfariasi dapat membuat siswa lebih antusias dalam mengikuti pembelajaran. Hal ini sesuai dengan karakteristik siswa SMK yang merupakan golongan anak muda yang sedang aktif dan memiliki rasa ingin tahu yang besar. Metode pembelajaran yang menarik dan melibatkan siswa secara langsung dalam memperoleh informasi akan menarik perhatian siswa untuk belajar. Metode pembelajaran inkuiiri dapat menjadi alternatif pilihan metode pembelajaran yang menarik. Metode inkuiiri melibatkan siswa secara langsung untuk memperoleh informasi melalui pengamatan secara langsung pada obyek pembelajaran.

Hasil pembelajaran boga dasar siswa kelas X Jasa Boga B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sebelum dilakukan tindakan dapat dikatakan belum masimal. Berdasarkan nilai – nilai pada ulangan harian siswa yang dilakukan pada semester 1 berada di bawah rata – rata yakni 67,5 dan persentase ketuntasan klasikal siswa sebesar 61 % yaitu 16 siswa yang mencapai KKM. Penyebab rendahnya hasil belajar siswa pada mata pelajaran boga dasar dikarenakan pembelajaran yang masih didominasi oleh guru dengan menggunakan meode ceramah. Dominasi metode ceramah dalam pembelajaran boga dasar menyebabkan siswa kurang aktif sehingga

pembelajaran berpusat pada guru (*teacher center*). Hal ini tidak sesuai dengan pembelajaran kurikulum 2013.

Melihat kondisi seperti ini, peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian tindakan kelas dengan menggunakan metode inkuiiri untuk meningkatkan hasil belajar siswa kelas X Jasa Boga B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Penelitian ini dimulai dengan seminar proposal pada bulan januari, kemudian membuat instrumen penelitian, mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk menunjang penelitian, melakukan validasi instrumen kepada dosen ahli, mengajukan surat perijinan melalui Universitas, Gubernur, Dinas Pendidikan dan Olahraga, dan Kepala SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Tahapan perencanaan pada siklus 1 dan 2 peneliti mempersiapkan materi pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi pada pembelajaran minggu tersebut. Materi pembelajaran diambil dari buku cetak yang digunakan pada pembelajaran oga dasar di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan sehingga, peneliti tidak melakukan validasi materi pembelajaran dengan guru mata pelajaran boga dasar. Selanjutnya peneliti menyusun perangkat penelitian berupa RPP, Lembar Kerja Siswa (LKS), lembar observasi siswa.

Setelah dilakukan tindakan melalui 2 siklus (masing masing siklus terdiri dari 1 tindakan) dengan menggunakan metode inkuiiri maka terlihat adanya peningkatan terhadap hasil belajar siswa pada setiap siklus. Peningkatan hasil belajar yang terjadi menunjukkan bahwa siswa memahami materi yang dipelajari melalui metode inkuiiri. Siswa menjadi antusias dalam

pembelajaran karena mereka dapat terlibat secara langsung dalam pembelajaran yang berlangsung, dengan mengamati dan mempelajari bumbu secara langsung.

Dalam penelitian tindakan ini peneliti hanya mengamati aspek kognitif siswa. Penelitian yang dilakukan pada setiap siklus adalah dengan memberikan soal *pre test* pada awal penelitian sebelum dilakukan tindakan dan *post test* pada akhir siklus kepada seluruh siswa. Tes dilakukan di setiap siklus. Metode inkuiri dapat membuat siswa lebih tertarik dalam mengikuti pembelajaran sehingga ketika siswa mengerjakan tes, siswa bersemangat.

Pada penelitian tindakan kelas ini, hasil belajar siswa mengalami peningkatan. Peningkatan hasil evaluasi atau post test pada siklus 1 dan 2 mengalami peningkatan baik pada rata- rata kelas maupun jumlah siswa yang memnuhi KKM. Rata-rata kelas pada siklus 1 adalah 75,2. Pada siklus 2 meningkat menjadi 80,6. Begitu juga dengan presentase siswa yang memnuhi KKM pada siklus 1 73,08% meningkat pada siklus 2 menjadi 88,5%.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa metode inkuiiri dapat meningkatkan hasil belajar siswa guna mengikuti kegiatan pembelajaran boga dasar pada materi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia siswa SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

1. Peningkatan aktifitas belajar pada siswa dapat dilihat dari rata-rata keaktifan siswa pada siklus 1 62% meningkat pada siklus 2 menjadi 71%.
2. Peningkatan hasil belajar ditandai dengan meningkatnya nilai rata- rata kelas maupun jumlah siswa yang memnuhi KKM. Rata-rata kelas pada siklus 1 adalah 75,2. Pada siklus 2 meningkat menjadi 80,6. Begitu juga dengan presentase siswa yang memnuhi KKM pada siklus 1 73,08% meningkat pada siklus 2 menjadi 88,5%.

Dari penelitian diatas terbukti bahwa penggunaan metode inkuiiri dapat meningkatkan hasil belajar.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan keterangan yang telah dipaparkan peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi Siswa

Siswa diharapkan tidak hanya berhasil meningkatkan hasil belajar dengan penggunaan metode inkuiiri, namun juga dapat membentuk

kepribadian yang lebih demokratis dan dapat menghargai pendapat orang lain.

### 2. Bagi Guru

Metode inkuriri dapat dijadikan referensi dalam pembelajaran boga dasar agar pembelajaran menjadi lebih menarik dan meningkatkan keaktifan siswa dalam mengikuti pembelajaran.

### 3. Bagi Sekolah

Sekolah hendaknya memfasilitasi pembelajaran dengan menyediakan referensi yang berkaitan dengan metode pembelajaran inkuriri dan memberi dukungan kepada guru dalam melaksanakan pembelajaran dengan menggunakan metode inkuriri yang membuat siswa lebih antusias dalam mengikuti pembelajaran.

## Daftar pustaka

- Abdul Majid & Chaerul Rochman. (2015). *Pendekatan Ilmiah Dalam Implementasi Kurikulum 2013*. Bandung : Remaja Rosdakarya
- Annayanti B. & M. Syamsul W.A. (2015). *Boga Dasar*. Jakarta : Yudhistira
- Christopel, Sodiq A Kuntoro.(2016). *Pemahaman Nilai-Nilai Demokrasi Siswa Melalui Metode Inkuiiri Pada Pembelajaran PKN Di SMA Negeri 1 Gamping Sleman*. (Vol 3, No 1, Maret 2016). Hlm 14-26
- Endang mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Perss.
- Hamruni. (2012). *Strategi Pembelajaran*. Yogyakarta: Insan Madani
- Hari setiadi.(2016). *Pelaksanaan Penilaian Pada Kurikulum 2013*. (Vol 20, No 2, Desember 2016). Hlm 166-178
- J. Lexy Moleong. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Kardi manik & Abdul gafur. (2016). *Penerapan Metode Two Stay Two Stray Berbantuan Multimedia Untuk Meningkatkan Aktifitasdan Hasil Belajar IPS* (Vol 3, No1, Maret 2016). Hlm 39-49.
- Khoirul Anam. (2015) . *Pembelajaran Berbasis Inkuiiri*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Nana Sudjana.(2011). *Penilaian Proses Hasil Belajar Mengajar*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Mulyasa. (2014). *Pengembangan dan Implementasi Kurikulum 2013*. Bandung : Remaja Rosdakarya
- Purwanto. (2014) *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta
- Rochiati Wiriaatmadja.(2009). *Metode Penelitian Tindakan Kelas Untuk Meningkatkan Kinerja Guru dan Dosen*. Bandung: Remaja Rosdakarya.: Pustaka Pelajar
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfa Beta.
- Suharsimi Arikunto, dkk. (2008). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Syaiful Bahri Djamarah & Aswan Zain. (2006). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Wijaya Kusumah dan Dedi Dwitagama.(2012). *Mengenal Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta : Indeks
- Wina sanjaya. (2008). *Kurikulum Dan Pembelajaran*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.

Wina Sanjaya. (2011). *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

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

Zaenal Aqib. (2009). *Penelitian Tindakan Kelas*. Bandung: Yrama Widya.

## Lampiran 1

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ( RPP )

Sekolah	: SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas /Semestar	: X /2
Topik	: Bumbu Dasar dan Turunannya pada Masakan Indonesia
Pertemuan	: Ke 1
Alokasi Waktu	: 2 x Pertemuan (4 x @ 45 menit)

#### A. KOMPETENSI INTI (KI)

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

#### B. KOMPETENSI DASAR

- 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

#### C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 3.8.1 Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia  
Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan
- 3.8.2 Indonesia  
Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan
- 3.8.3 Indonesia

#### D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah proses mencari informasi,menanya,berdiskusi dan melaksanakan percobaan, siswa dapat :

1. Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah dengan percaya diri
2. Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya dengan percaya diri
3. Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya dengan percaya diri

#### E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian bumbu dasar
2. Jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
3. Fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
4. pada masakan Indonesia

sumber :

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

#### F. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan : *Student Centered*

## G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>Guru mengucapkan salam pada siswa.</p> <p>Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas.</p> <p>Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</p> <p>Guru mengabsen kehadiran siswa dan menekankan pentingnya rasa syukur dan pentingnya disiplin</p> <p>Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang akan dipelajari. ( apa yang membuat masakan memiliki rasa gurih, enak, dan harum ?)</p> <p>Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya.</p> <p>Guru menyampaikan garis besar cakupan materi bumbu dasar dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa.</p> <p>Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk diskusi kelompok.</p>	20 menit
Inti	Orientasi masalah	<p><b>Mengidentifikasi masalah</b></p> <p>Siswa merumuskan permasalahan tentang pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan jenis – jenis bumbu pada masakan indonesia.</p> <p><b>Merumuskan hipotesis</b></p> <p>Siswa membuat kelompok menjadi 8 kelompok, kemudian siswa merumuskan dugaan sementara yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dalam bumbu dan rempah yang belum di pahami.</p> <p>siswa mendengarkan penjeasan guru tentang kegiatan yang akan dilakuakn.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <p>Siswa menerima LKS yang</p>	140 menit

	verifikasi	<p>akan dipergunakan dalam kegiatan pembelajaran.</p> <p>Siswa menyimak penjelasan guru terkait kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan LKS. (LKS terlampir).</p> <p>Siswa yang sudah terbagi dalam kelompok mengumpulkan buku materi ataupun sumber bacaan lain dari internet dan majalah yang membahas bumbu dasar.</p> <p>Siswa mengumpulkan bumbu-bumbu masakan yang ada di sekolah.</p> <p><b>Menganalisis data</b></p> <p>Siswa secara berkelompok mengamati berbagai macam bumbu yang telah ada</p> <p>Siswa secara kelompok memecahkan masalah sesuai dengan rumusan masalah yang telah di rumuskan sebelumnya.</p> <p>Apa pengertian bumbu dasar ? Ada berapa macam-macam bumbu dasar ? Apa fungsi bumbu dasar ?</p> <p><b>Menguji Hipotesis</b></p> <p>Semua kelompok mempersiapkan diri untuk mempresentasikan hasil diskusinya.</p> <p>Guru mengingatkan aturan main yang harus dipatuhi oleh masing-masing kelompok saat presentasi dilakukan, dan mengingatkan pentingnya toleransi, peduli, dan sikap santun saat menjawab dan mengajukan pertanyaan`</p> <p>Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.</p> <p>Guru menyimak presentasi dari masing-masing kelompok sambil menilai hasil kerja siswa.</p> <p>Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi</p>	
Penutup		<p>Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</p> <p>Guru memberi</p>	20 Menit

	<p>refleksi terhadap proses dan hasil pembelajaran.</p> <p>Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, yaitu mencari menu masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar dan turunannya pertemuan berikutnya.</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</p>	
--	---	--

## **G. MEDIA PEMBELAJARAN**

Media (Alat dan Bahan)

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

## **H. PENILAIAN**

1. Teknik penilaian : Tes
2. Jenis penilaian : Tes tertulis
3. Instrumen tes : Pilihan Ganda (terlampir)
4. Rubrik penilaian : Setiap soal yang di jawab benar memiliki skor 5, total skor apabila semua soal terjawab adalah 100
5. Kriteria ketuntasan : siswa tuntas dan termasuk telah menguasai materi apabila dapat meraih skor  $\geq 75$

## **I. INSTRUMEN PENILAIAN**

1. Penilaian Tes (pilihan ganda)

Yogyakarta, Maret 2017

Guru mata pelajaran  
Boga Dasar

Peneliti

Yunike Nurmawati, S.Pd.  
NIP. -

Arjulynda Nurma Hafiza  
NIM.13511241013

## 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. "Spices" adalah tanaman atau bagian dari tanaman.

Rempah atau 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

Bumbu masakan 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 agak kasar.



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**



Bunga Lawang/  
Pekak

Banyak dipakai pada masakan Cina atau India. Di Indonesia, hanya digunakan di beberapa daerah. Berbentukbintang 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 hidangantumis.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 langus dan racunnya hilang. Kemiri dapat digantikan oleh macadamian yang tumbuh di Hawaii (harganya cukup mahal). Kacang mete goreng atau kenaripun dapat digunakan sebagai pengganti.



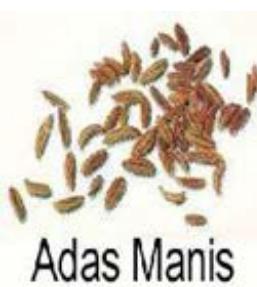
Jintan

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 dimemarkan 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.



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.



Kulitnya keras sehingga harus dipecahan 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



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.



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



Daun Jeruk Purut

Digunakan dalam keadaan segar atau kering. Daun jerukpurut 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 diluarIndonesia, pengganti daun kemangi adalah daun basil.



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, dikeringkan 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 di buat dari buah belibing wuluh yang dikeringkan. Rasa asamnya seperti asamnya blimbing wuluh yang segar, tetapi lebih beraroma karena sudah di jemur.

Penggunaan : langsung dimasukan dalam masakan. Biasa digunakan dalam masang Sumatra.

### 2) Biji Pala

Diambil dari buah pala yang tua, lantas dikeringan, rasanya sedikit pahit dan pedas. Aromanya sangat harum. Biasanya digunakan dalam pembuatan sup.

Penggunaan : diparut atau di memarkan

### 3) Ebi

Udang yang diasinkan lalu dikeringkan, gunakan untuk memberi aroma. Karena setelah dikeringkan, muncul aroma yang khas.

Penggunaan : diseuh, lalu dihaluskan atau diseduh, disangrai lalu dihaluskan.

### 4) Asam Kandis

Dibuat dari buah yang bentuknya mirip mangga kecil. Tumbuh di hutan, pembuatannya diiris – iris lalu di jemur. Rasanya sangat asam.

**c. Bumbu Buatan**

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



## 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 batang dan bumbu kering
  - f. Kelompok 6 : bumbu dari tumbuhan bagian daun dan bumbu buatan
  - g. Kelompok 7 : bumbu dari tumbuhan bagian akar dan bumbu segar

- h. Kelompok 8 : bumbu dari tumbuhan pada bagian umbi dan bumbukering

## 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 ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 2**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian biji ?
- 5.Bumbu apa saja yang termasuk kedalam bumbu bumbu kering ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 3**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian bunga ?
- 5.Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu buatan ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 4**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian buah ?
- 5.Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu segar ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 5**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian batang ?
- 5.Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu kering ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 6**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian daun ?
- 5.Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu buatan ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 7**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian akar ?
- 5.Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu segar ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

### **KELOMPOK 8**

- 4.Bumbu apa saja yang berasal dari tumbuhan bagian umbi ?
- 5.Bumbu yang termasuk kedalam bumbu bumbu kering ?
- 6.Analisis bau, rasa, sifat-sifat fisik serta cara penyimpanannya !

## Lampiran 2

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ( RPP )

Sekolah	: SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas /Semestar	: X /2
Topik	: Bumbu Dasar dan Turunannya pada Masakan Indonesia
Pertemuan	: Ke 2
Alokasi Waktu	: 2 x Pertemuan (4 x @ 45 menit)

#### A. KOMPETENSI INTI (KI)

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

#### B. KOMPETENSI DASAR

- 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

#### C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 3.8.4 Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia
- 3.8.5 Memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia
- 3.8.6 Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia
- 3.8.7 Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 4.8.1 Menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 4.8.2 Menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- 4.8.3 Membuat bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia

#### D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah proses mencari informasi,menanya,berdiskusi dan melaksanakan percobaan, siswa dapat :

4. Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya dengan percaya diri
5. Memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dengan percaya diri
6. Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar percaya diri

7. Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dengan percaya diri
8. Menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
9. Menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan
10. Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

#### **E. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Jenis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
  2. Pemilihan bahan yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunannya
  3. Pemilihan alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunannya
  4. Teknik penyimpanan bumbu dasar dan turunannya
  5. Bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
  6. Alat untuk Pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
  7. Pembuatan bumbu dasar dan turunannya
- sumber :

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

#### **F. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan : *Student Centered*

#### **G. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Metode Pembelajaran : Inquiry	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<p>Guru mengucapkan salam pada siswa.</p> <p>Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas</p> <p>Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</p> <p>Guru mengabsen kehadiran siswa dan menekankan pentingnya rasa syukur dan pentingnya disiplin</p> <p>Sebagai appersepsi, guru mengajukan pertanyaan materi yang akan dipelajari. (apa kalian tau rendang ? kira kira</p>	20 menit

		<p>apa yang biasa ditambahkan untuk membuat daging menjadi rendang ?)</p> <p>Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya.</p> <p>Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa.</p>	
Inti	<p>Orientasi masalah</p> <p>Mengumpulkan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p>	<p><b>Mengidentifikasi masalah</b></p> <p>Siswa merumuskan permasalahan tentang macam-macam bumbu, teknik pembuatan, kriteria hasil bumbu dasar pada masakan indonesia.</p> <p><b>Merumuskan hipotesis</b></p> <p>Siswa membuat kelompok menjadi 8 kelompok, kemudian siswa merumuskan dugaan sementara yang terkait dengan apa yang telah diamati pada macam-macam bumbu( bumbu putih, bumbu kuning, bumbu merah, bumbu oranye), teknik pembuatan, kriteria hasil bumbu dasar (warna yang dihasilkan sesuai nama bumbu tersebut).</p> <p>Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang kegiatan yang akan dilakuakn.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <p>Siswa menerima LKS yang akan dipergunakan dalam kegiatan pembelajaran.</p> <p>Siswa menyimak penjelasan guru terkait kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan LKS. Siswa yang sudah terbagi dalam kelompok dibimbing untuk praktek sesuai langkah pada LKS.</p> <p><b>Menganalisis data</b></p> <p>Siswa secara berkelompok mengamati berbagai macam bumbu yang telah dibuat.</p> <p>Siswa secara kelompok memecahkan masalah sesuai dengan rumusan masalah yang telah di rumuskan sebelumnya.</p>	140 menit

	Analisis data Inquiry	<p>Ada berapa macam bumbu dasar ?      bagaimana teknik pembuatan bumbu dasar ?      Bagaimana kriteria hasil bumbu dasar ?.</p> <p><b>Menguji Hipotesis</b></p> <p>Semua kelompok mempersiapkan diri untuk mempresentasikan hasil diskusinya.</p> <p>Guru mengingatkan aturan main yang harus dipatuhi oleh masing-masing kelompok saat presentasi dilakukan, dan mengingatkan pentingnya toleransi, peduli, dan sikap santun saat menjawab dan mengajukan pertanyaan`</p> <p>Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.</p> <p>Guru menyimak presentasi dari masing-masing kelompok sambil menilai hasil kerja siswa.</p> <p>Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi</p>	
Penutup		<p>Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi.</p> <p>Guru memberi refleksi terhadap proses dan hasil pembelajaran.</p> <p>Guru menyampaikan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok, yaitu mencari menu masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar dan turunannya pertemuan berikutnya.</p> <p>Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</p>	20 Menit

## J. MEDIA PEMBELAJARAN

Media (Alat dan Bahan)

3. Whiteboard, spidol, Lembar Kerja Siswa

4. Bahan pengamatan (bumbu dan rempah masakan Indonesia)

**K. PENILAIAN**

6. Teknik penilaian : Tes
7. Jenis penilaian : Tes tertulis
8. Instrumen tes : Pilihan Ganda (terlampir)
9. Rubrik penilaian : Setiap soal yang di jawab benar memiliki skor 5, total skor apabila semua soal terjawab adalah 100
10. Kriteria ketuntasan : siswa tuntas dan termasuk telah menguasai materi apabila dapat meraih skor  $\geq 75$

**L. INSTRUMEN PENILAIAN**

2. Penilaian Tes (pilihan ganda)

Yogyakarta,  
Maret 2017

Guru mata pelajaran  
Boga Dasar

Peneliti

Yunike Nurmawati, S.Pd.  
NIP. -

Arjulynda Nurma Hafiza  
NIM.13511241013

## 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
- 122
- 18 siung bawang merah
- 9 siung bawang putih
- 1sendok 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 II**

Kelompok : .....

Nama Siswa : .....

.....

.....

.....

### **A. 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?

### **B. BAHAN**

Bumbu dasar dan turunannya pada Masakan Indonesia

### **C. 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

### **D. LANGKAH KERJA**

#### **1. KELOMPOK 1 & 2**

Masing-masing kelompok buatlah bumbu dasar dengan resep

Buatlah bumbu dasar dengan bahan:

- 7 kemiri, sangrai
- 11 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- $\frac{1}{2}$  sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

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

#### **2. KELOMPOK 3 & 4**

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!

### 3. KELOMPOK 5 & 6

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
- $\frac{1}{2}$  sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

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

### 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
- $\frac{1}{2}$  sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh garam

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

## E. PEMBAHASAN

1. Berdasarkan hasil penelitian dengan cara membuat dan hasil pengamatan yang kalian lakukan termasuk dalam kategori apakah bumbu dasar yang kalian buat?
2. Teknik pengolahan apakah yang digunakan pada pembuatan bumbu dasar tersebut?
3. Jelaskan karakteristik hasil dari bumbu dasar yang kalian buat dengan spesifikasi dibawah ini :  
Rasa :  
Bumbu Dasar :  
Warna :  
Tekstur :  
Aroma :
4. Bagaimana cara menyimpan bumbu dasar tersebut? jelaskan!
5. Sebutkan contoh masakan yang menggunakan bumbu dasar yang telah kalian buat tadi ! (min. 3)

### Lampiran 3

#### Kisi-kisi Soal Pre-test Siklus 1

Kompetensi Dasar	Indikator	Mudah C1	Sedang C2	Sulit C3
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	1.Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia. 2.Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia 3.Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	1 3 7 10 14 15 19	2 4 8 12 16 17 18	5 6 9 11 13 20

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. Bumbu yang termasuk macam-macam bumbu segar adalah....
  - a. Bawang merah, bawang putih, angkak
  - b. Bawang merah, bawang putih, kunyit
  - c. Bawang merah, merica, lengkuas
  - d. ketumbar, cabai merah, bawang merah
2. Kayu manis termasuk dalam bumbu yang berasal dari ....
  - a. Bagian bunga
  - b. Bagian biji
  - c. Bagian buah
  - d. Bagian batang
3. Bumbu buatan adalah bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya. Yang tidak termasuk dalam bumbu siap pakai adalah ....
  - a. Tauco
  - b. Cabai
  - c. Cuka
  - d. Kecap
4. Pala termasuk bumbu kelompok ....
  - a. Bumbu dari bunga
  - b. Bumbu dari umbi
  - c. Bumbu dari biji
  - d. Bumbu dari batang
5. Bumbu buatan adalah ....
  - a. Bumbu yang telah diproses sebelumnya
  - b. Bumbu yang telah diawetkan sebelumnya
  - c. Bumbu yang siap digunakan
  - d. Bumbu segar yang telah dijemur sebelumnya
6. Berikut bumbu masakan Indonesia yang berasal dari bunga, kecuali ....
  - a. Cengkeh, kecombrang
  - b. Pekak, sereh
  - c. Cengkeh, pekak
  - d. Pekak,kecombrang
7. Sereh merupakan bumbu makanan yang berasal dari tumbuhan yang termasuk kedalam kelompok bumbu bagian .... pada tanaman.
  - a. Batang
  - b. Bunga
  - c. Daun
  - d. Akar

8. Bumbu segar yang telah dijemur sebelumnya merupakan pengertian dari ....
  - a. Bumbu yang diawetkan
  - b. Bumbu kering
  - c. Bumbu buatan
  - d. Bumbu segar
9. Pengertian bumbu adalah ....
  - a. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk pengental makanan
  - b. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap rasa dan aroma
  - c. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk hiasan pada makanan
  - d. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk memberikan tekstur pada makanan
10. Bawang merah adalah bumbu masakan Indonesia yang termasuk pada kelompok ....
  - a. Bumbu dari biji
  - b. Bumbu dari buah
  - c. Bumbu dari akar
  - d. Bumbu dari umbi
11. Pekak adalah bagian dari bumbu kering. Bumbu ini biasanya digunakan dalam pembuatan masakan Sumatera. Fungsi pekak dalam masakan yaitu ....
  - a. Memberikan tekstur pada masakan
  - b. Memberikan aroma dan menghilangkan bau amis
  - c. Memberikan warna yang khas pada masakan
  - d. Memberikan rasa gurih pada masakan
12. Bahan atau bumbu yang berasal dari bumbu segar yang dijemur merupakan pengertian dari ...
  - a. Bumbu segar
  - b. Bumbu buatan
  - c. Bumbu kering
  - d. Bumbu basah
13. Berikut termasuk dalam fungsi bumbu & rempah kecuali ....
  - a. Memberi tekstur pada masakan
  - b. Memberikan rasa pada masakan
  - c. Memberi warna pada masakan
  - d. Mengawetkan makanan
14. Bumbu dapur dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bagian sebagai berikut, kecuali ....
  - a. Bumbu berasal dari bunga, daun, akar
  - b. Bumbu berasal dari daun, ukuran, hewani
  - c. Bumbu berasal dari batang, akar, bunga
  - d. Bumbu berasal dari buah, biji, umbi

15. Berikut bumbu yang termasuk kedalam bumbu kering yaitu ....
- Angkak, jintan, kunyit
  - Biji pala, jahe, angkak
  - Cengkeh, ketumbar, jeruk nipis
  - Kemiri, pekak, jintan
16. Bagian dari tanaman yang masih segar dan sebagian besar berasal dari daerah dingin, merupakan pengertian dari ....
- Bumbu
  - Rempah
  - Bumbu buatan
  - Spices
17. Bumbu yang termasuk dalam klasifikasi bumbu dari daun yaitu ....
- Daun salam, daun jeruk, daun singkong
  - Daun kunyit, daun ketumbar, daun pisang
  - Daun kunyit, daun jeruk, daun pandan
  - Daun salam daun cabai, daun ketumbar
18. Temu kunci merupakan bumbu masakan Indonesia pada kelompok ....
- Bumbu dari biji
  - Bumbu dari buah
  - Bumbu dari akar
  - Bumbu dari umbi
19. Pandan merupakan bumbu masakan Indonesia yang berasal dari ....
- Kelompok biji
  - Kelompok akar
  - Kelompok batang
  - Kelompok daun
20. Fungsi pada kluwak masakan indonesia adalah ....
- Memberikan warna pada makanan
  - Memberikan aroma pada makanan
  - Memberikan rasa yang khas pada makanan
  - Mengawetkan makanan

### **KUNCI JAWABAN PRE-TEST SIKLUS I**

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

**Lampiran 4****Kisi-kisi Soal Post-test Siklus 1**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Mudah C1</b>	<b>Sedang C2</b>	<b>Sulit C3</b>
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	1.Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia. 2.Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia 3.Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	3 6 8 12 15 20	2 4 5 7 13 14 19	1 9 10 11 16 17 18

NAMA :  
NIS :

### SOAL POST-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 makan sebagai penyedap rasa berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar
  - b. Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makan sebagai penyedap rasa berasal dari daerah tropik
  - c. Tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk membangkitkan selera makan dan biasanya digunakan dalam keadaan kering
  - d. Bumbu dapur yang berasal dari daerah dingin yang berbentuk bubuk (powder)
2. Berikut adalah macam-macam bumbu kering adalah sebagai berikut ....
  - a. Bawang merah, bawang putih, cuka makanan
  - b. Biji pala, ebi, ketumbar
  - c. Ketumbar, cabai merah, saos
  - d. Cengkeh, cabai merah, cengkeh
3. Ketumbar termasuk dalam bumbu masakan Indonesia pada kelompok ....
  - a. Bumbu dari batang
  - b. Bumbu dari biji
  - c. Bumbu dari akar
  - d. Bumbu dari umbi
4. Bumbu Indonesia yang berasal dari bunga antara lain....
  - a. Pandan, jintan, cengkeh
  - b. Kecombrang, sereh, daun ketumbar
  - c. Pekak, cengkeh, kecombrang
  - d. Cengkeh, kemiri, laos
5. Bumbu yang termasuk dalam klasifikasi bumbu dari daun yaitu ....
  - a. Serai
  - b. Pandan
  - c. Kecombrang
  - d. Lengkuas
6. Bumbu buatan adalah bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya. Yang merupakan bumbu siap pakai yaitu ....
  - a. Ketumbar
  - b. Jahe
  - c. Cengkeh
  - d. Kecap

7. Berikut bumbu yang termasuk ke dalam bumbu kering yaitu ....
  - a. Pala, ebi, jintan, cengkeh
  - b. Cabai kering, jintan, laos, ebi
  - c. Ketumbar, cengkeh, jintan, sereh
  - d. Kemiri, kunyit, jintan, pekak
8. Bumbu Indonesia yang berasal dari umbi adalah sebagai berikut ....
  - a. Bawang merah, jahe, temu kunci, bawang putih
  - b. Jahe, kunci, kemiri, lengkuas
  - c. Bawang merah, bawang putih, bawang laki
  - d. Kencur, kunyit, sereh, peterseli
9. Pengertian rempah adalah ....
  - a. Bagian dari tanaman yang digunakan untuk mempercantik tampilan makanan
  - b. Tanaman yang salah satu bagian tumbuhnya ditambahkan pada makanan sebagai penambah rasa atau perangsang nafsu makan
  - c. Bagian dari tanaman yang masih segar dan sebagian besar berasal dari daerah dingin
  - d. Tanaman yang salah satu bagian tumbuhnya ditambahkan pada makanan sebagai pengental makanan
10. Kluwak merupakan bumbu pada masakan Indonesia yang berasal dari....
  - a. Dari buah atau biji
  - b. Dari daun
  - c. Dari batang
  - d. Dari bunga
11. Tauco merupakan bumbu makanan yang berasal dari biji - bijian. Biji apa yang digunakan untuk membuat tauco yaitu ....
  - a. Jagung
  - b. Kacang hijau
  - c. Kedelai
  - d. Merica
12. Bumbu dapur dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bagian sebagai berikut, kecuali ....
  - a. Bumbu berasal dari bunga, daun, akar
  - b. Bumbu berasal dari batang, buah, bunga
  - c. Bumbu berasal dari daun, akar, batang
  - d. Bumbu berasal dari buah, biji, ukuran
13. 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 siap pakai yang telah diproses sebelumnya
  - d. Bumbu kering yaitu bumbu yang digunakan dalam keadaan kering
14. Pengertian bumbu buatan adalah ....
  - a. Bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya
  - b. Bumbu yang telah dikeringkan sebelumnya agar tahan lama
  - c. Campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah-rempah
  - d. Bumbu yang telah diawetkan sebelumnya

15. Sereh termasuk dalam bumbu yang berasal dari ....
- Bagian bunga
  - Bagian batang
  - Bagian biji
  - Bagian buah
16. Kunyit merupakan bumbu yang biasanya digunakan dalam pembuatan masakan Indonesia. Fungsi kunyit dalam masakan yaitu ....
- Memberikan tekstur pada masakan
  - Memberikan rasa pedas pada makanan
  - Mempercantik tampilan pada makanan
  - Memberikan warna orange / kuning pada masakan
17. Berikut ini termasuk dalam fungsi bumbu & rempah, kecuali....
- Memberikan rasa pada masakan
  - Memberi warna pada masakan
  - Memberi tekstur pada masakan
  - Mengawetkan makanan
18. Fungsi jahe pada masakan daging adalah yaitu ....
- Memberikan warna pada makanan
  - Menghilangkan bau anyir pada makanan
  - Memberikan tekstur yang khas pada makanan
  - Mengawetkan makanan
19. Pengertian bumbu kering adalah ....
- Bumbu yang telah diawetkan sebelumnya
  - Bumbu yang siap digunakan
  - Bumbu yang telah diproses sebelumnya
  - Bumbu segar yang telah dijemur sebelumnya
20. Lengkuas merupakan bumbu yang berasal dari tanaman pada bagian ....
- Batang
  - Bunga
  - Daun
  - Akar

### **KUNCI JAWABAN POST-TEST SIKLUS I**

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

**Tabel . Hasil Belajar Siswa Pada Siklus 1**

No	Nama	Pre test		Post test	
		Nilai	Tuntas (√)	Nilai	Tuntas (√)
1	Achirul Septiningtyas	50		80	√
2	Ade Hindra Syahputri	40		70	
3	Adipa Sutan Fahrulla	55		65	
4	Agung Nugroho	65		85	√
5	Apriliasari	70		75	√
6	Aria Gilang Ramadhan	50		65	
7	Arsi Tri Puji Astuti	60		75	√
8	Ega Bayu Pamungkas	65		75	√
9	Ernawati	75	√	85	√
10	Fajar Riyadin	65		75	√
11	Herda Alftita	50		75	√
12	Ita Miftakhul Jannah	60		80	√
13	Leony Indriastuty	65		80	√
14	Malinda Agnes Febiati	50		60	
15	Meytha Firsty Nur Afifah	75	√	90	√
16	Muhammad Mustakhim	60		85	√
17	Mustika Dewi M. K.	50		55	
18	Nur Litalia	60		80	√
19	Nurul Izzati	75	√	85	√
20	Rasya Anindya	70		75	√
21	Rindi Annisa Nurfadilah	70		80	√
22	Shafa Eka Yunanti	40		65	
23	Sita Erika Nur Hayati	65		85	√
24	Sutrisno	55		75	√
25	Tri Nur Faela	50		75	√
26	Wahyutiningsih	50		60	
Jumlah		1540		1955	
Rata-rata		59,2		75,2	
Nilai tertinggi		75		90	
Nilai terendah		40		55	
Jumlah siswa tuntas		3		19	
Jumlah siswa tidak tuntas		33		7	
Presentase siswa tuntas		11,5		73,08	
Presentase siswa tidak tuntas		88,5		26,92	

\*ketuntasan yang telah ditentukan sekolah adalah 75

## Lampiran 5

### Kisi-kisi Soal Pre-test Siklus 2

Kompetensi Dasar	Indikator	Mudah C1	Sedang C2	Sulit C3
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	4.Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia. 5.Memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia. 6.Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia 7.Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2 4 9 12 13 16	3 5 8 10 11 18 20	1 6 7 14 15 17 19

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. Capcay merupakan masakan yang menggunakan bumbu dasar....
  - a. Kuning
  - b. Putih
  - c. Merah
  - d. Orange
2. Pengolahan pembuatan bumbu dasar masakan Indonesia dengan teknik....
  - a. Boiling
  - b. Rebus
  - c. Tumis
  - d. Kukus
3. Bumbu dasar kuning adalah ....
  - a. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai merah, gula dan garam
  - b. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia yang memiliki warna kuning dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, gula 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
4. Bawang merah, bawang putih, cabai merah, gula dan garam merupakan bahan untuk membuat ....
  - a. Bumbu dasar merah
  - b. Bumbu dasar
  - c. Bumbu dasar putih
  - d. Bumbu dasar orange
5. Bumbu dasar putih terdiri atas.....
  - a. Bawang merah, bawang putih, gula dan garam
  - b. Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada dan garam
  - c. Ketumbar, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
  - d. Kemiri, bawang merah, bawang putih, lada, gula dan garam
6. Rendang merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar....
  - a. Putih
  - b. Kuning
  - c. Orange

- d. Merah
7. Ayam goreng merupakan masakan khas Indonesia yang menggunakan bumbu dasar ....
    - a. Putih
    - b. Orange
    - c. Merah
    - d. Kuning
  8. Cara penyimpanan bumbu dasar yaitu .....
    - a. Disimpan pada suhu 0°-15°C
    - b. Disimpan dalam ruangan yang sejuk
    - c. Disimpan pada suhu 15°-25°C
    - d. Disimpan pada suhu dibawah 0°C
  9. Bumbu dasar dapat dikategorikan menjadi 4, yaitu ....
    - a. Bumbu dasar warna putih, merah, kuning dan hitam
    - 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 kuning
  10. Komposisi bumbu dasar oranye yaitu ....
    - a. Kunyit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam
    - b. Tomat, kemiri, 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
  11. Komposisi bumbu dasar kuning adalah ....
    - a. Kunyit, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
    - b. Kunyit, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
    - c. Ketumbar, kemiri, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
    - d. Kunyit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
  12. Cabai merah, kemiri, bawang merah, bawang putih, gula dan garam merupakan komposisi untuk membuat bumbu dasar ....
    - a. Orange
    - b. Merah
    - c. Putih
    - d. Kuning
  13. 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
  14. Terik daging merupakan masakan khas Indonesia yang menggunakan....
    - a. Bumbu dasar orange
    - b. Bumbu dasar kuning
    - c. Bumbu dasar merah

- d. Bumbu dasar putih
15. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar orange adalah ....
- a. Sambal goreng
  - b. Gulai
  - c. Kering tempe
  - d. Mi goreng
16. Warna merah yang dihasilkan dari bumbu dasar merah berasal dari ....
- a. Kunyit
  - b. Bawang merah
  - c. Cabai merah
  - d. Tomat
17. Kari merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar ....
- a. Merah
  - b. Kuning
  - c. Jingga
  - d. Orange
18. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar putih adalah ....
- a. Balado
  - b. Nasi goreng
  - c. Semur
  - d. Pesmol
19. Pesmol merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar ....
- a. Hitam
  - b. Kuning
  - c. Putih
  - d. Orange
20. Komposisi yang selalu ada pada bumbu dasar adalah ....
- a. Bawang merah, bawang putih, lada dan garam
  - b. Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada dan garam
  - c. Bawang merah, bawang putih, gula dan garam
  - d. Bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam

**KUNCI JAWABAN  
PRE-TEST SIKLUS II**

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

## Lampiran 6

### Kisi-kisi Soal Post-test Siklus 2

Kompetensi Dasar	Indikator	Mudah C1	Sedang C2	Sulit C3
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.	4.Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia. 5.Memilih bahan yang yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia. 6.Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia 7.Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3 4 7 9 12 13 17	2 5 6 10 11 14	1 8 15 16 18 19 20

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. Gulai merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar ....
  - a. Kuning
  - b. Orange
  - c. Merah
  - d. Putih
2. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar putih antara lain....
  - a. Rendang, ayam goreng, acar
  - b. Terik daging, gulai, soto
  - c. Soto, sop, mie goreng
  - d. Soto, ayam goreng, terik daging
3. Bumbu dasar merah adalah ....
  - a. Bumbu dasar dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai, gula dan garam, minyak goreng
  - b. Bumbu dasar dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, lada dan garam , minyak goreng
  - c. Bumbu dasar dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, gula dan garam minyak goreng
  - d. Bumbu dasar dalam masakan Indonesia yang memiliki warna merah dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kunyit, lada dan garam minyak goreng
4. Cara penyimpanan bumbu dasar yaitu .....
  - a. Disimpan pada suhu 15°-25°C
  - b. Disimpan dalam ruangan yang sejuk
  - c. Disimpan pada suhu dibawah 0°C
  - d. Disimpan pada suhu 0°-15°C
5. Masakan yang menggunakan bumbu dasar merah adalah ....
  - a. Ayam goreng
  - b. Nasi goreng
  - c. Balado
  - d. Rendang
6. Bumbu dasar adalah ....
  - a. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, pala dan garam
  - b. Bumbu yang digunakan dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, ketumbar 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, kemiri dan garam
7. Bumbu dasar dapat dikategorikan menjadi 4, yaitu ....
- a. Bumbu dasar warna putih, kuning, hitam dan orange
  - b. Bumbu dasar warna putih, kuning, jingga dan hitam
  - c. Bumbu dasar warna putih, hitam, merah dan orange
  - d. Bumbu dasar warna putih, kuning, merah dan orange
8. Rendang merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar....
- a. Kuning
  - b. Putih
  - c. Merah
  - d. Orange
9. Bumbu dasar putih terdiri dari .....
- a. Kemiri, bawang merah, bawang putih, lada dan garam
  - b. Ketumbar, bawang merah, bawang putih, gula dan garam
  - c. Lada, bawang putih, lada, gula dan garam
  - d. Bawang merah, bawang putih, kemiri, gula dan garam.
10. Warna orange yang dihasilkan dari bumbu dasar orange adalah ....
- a. Cabai merah dan kemiri
  - b. Kunyit dan cabai merah
  - c. Tomat dan cabai merah
  - d. Cabai merah dan ketumbar
11. Teknik pengolahan pembuatan bumbu dasar masakan Indonesia dengan cara ....
- a. Tumis
  - b. Kukus
  - c. Goreng
  - d. Rebus
12. Bawang merah, bawang putih, kemiri gula dan garam merupakan bahan untuk membuat ....
- a. Bumbu dasar merah
  - b. Bumbu dasar
  - c. Bumbu dasar putih
  - d. Bumbu dasar orange
13. 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
14. Bawang merah, bawang putih, cabai merah, gula dan garam merupakan bahan untuk membuat bumbu dasar .....
- Merah
  - Kuning
  - Orange
  - Jingga
15. Komposisi yang selalu ada pada bumbu dasar 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
16. Masakan yang menggunakan bumbu dasar merah antara lain ....
- Rawon, semur, rendang, mi goreng
  - Balado, rendang, nasi goreng, kering tempe
  - Gulai, semur, ayam goreng, nasi goreng
  - Semur, rawon, soto dan mi goreng
17. Bumbu dalam masakan Indonesia dengan komposisi bawang merah, bawang putih, kemiri, gula dan garam merupakan pengertian dari ....
- Bumbu dasar merah
  - Bumbu dasar
  - Bumbu dasar putih
  - Bumbu dasar kuning
18. Masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar kuning antara lain ....
- pesmol, kering tempe, soto
  - Ayam goreng, semur, rawon
  - Gulai, redang, ayam goreng
  - Soto, terik daging, pesmol
19. Kari merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar ....
- Orange
  - Merah
  - Kuning
  - Hitam
20. Ayam goreng merupakan masakan Indonesia yang menggunakan bumbu dasar ....
- Orange
  - Kuning
  - Merah
  - Jingga

**KUNCI JAWABAN  
POST-TEST SIKLUS II**

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

**Tabel . Hasil Belajar Siswa Pada Siklus 2**

No	Nama	Pre test		Post test	
		Nilai	Tuntas (√)	Nilai	Tuntas (√)
1	Achirul Septiningtyas	55		85	√
2	Ade Hindra Syahputri	50		80	√
3	Adipa Sutan Fahrulla	60		70	√
4	Agung Nugroho	60		85	√
5	Apriliasari	65		85	√
6	Aria Gilang Ramadhan	55		75	√
7	Arsi Tri Puji Astuti	60		80	√
8	Ega Bayu Pamungkas	70		85	√
9	Ernawati	75	√	90	√
10	Fajar Riyadin	70		80	√
11	Herda Alfita	55		85	√
12	Ita Miftakhul Jannah	65		85	√
13	Leony Indriastuty	60		80	√
14	Malinda Agnes Febiati	55		80	√
15	Meytha Firsty Nur A.	80	√	85	√
16	Muhammad Mustakhim	60		85	√
17	Mustika Dewi M. K.	50		60	
18	Nur Litalia	65		85	√
19	Nurul Izzati	75	√	90	√
20	Rasya Anindya	60		80	√
21	Rindi Annisa Nurfadilah	65		85	√
22	Shafa Eka Yunanti	55		70	
23	Sita Erika Nur Hayati	60		80	√
24	Sutrisno	65		80	√
25	Tri Nur Faela	75	√	85	√
26	Wahyutiningsih	50		65	
Jumlah		1615		2095	
Rata-rata		62,1		80,6	
Nilai tertinggi		80		90	
Nilai terendah		50		60	
Jumlah siswa tuntas		4		23	
Jumlah siswa tidak tuntas		22		3	
Presentase siswa tuntas		15,4		88,5	
Presentase siswa tidak tuntas		84,6		11,5	

\*ketuntasan yang telah ditentukan sekolah adalah 75

## Lampiran 7

### Kisi-kisi Lembar Observasi Siswa siklus 1

No.	Aspek	Indikator	Nomor	Jumlah Soal
1.	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	1	1
		Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2	1
		Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3	1
2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4	1
		Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	5	1
3.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan	6	1

	sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	peran.		
		Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.	7	1
4	Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia	8	1
		Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan Indonesia	9	1
		Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	10	1

### Lembar Observasi Siswa

Siklus : 1  
 Tanggal : 30 Maret 2017  
 petunjuk

berilah tanda √ pada kolom penilaian dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Skor 1 dikatakan sangat kurang aktifitas dilakukan 0 – 20% atau 1-5 siswa
2. Skor 2 dikatakan kurang aktifitas dilakukan 21- 40% atau 6-10 siswa
3. Skor 3 dikatakan cukup aktifitas dilakukan 41-60% atau 11-15 siswa
4. Skor 4 dikatakan baik aktifitas dilakukan 61-80% atau 16-21 siswa
5. Skor 5 dikatakan sangat baik aktifitas dilakukan 81-100% atau 22-27 siswa

No	Aspek	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia				√	
2	Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia				√	
3	Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			√		
4	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia		√			
5	Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			√		
6	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan peran.			√		
7	Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.			√		
8	Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia			√		
9	Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan			√		

	Indonesia					
10	Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			✓		

Yogyakarta, Maret 2017  
 Observer

Ajeng Triana Kusuma Puutri  
 NIM13511241036

**Tabel Hasil Observasi Siswa Siklus 1**

No	Aspek yang diamati	skor
1	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4
2	Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4
3	Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3
4	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2
5	Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3
6	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan peran.	3
7	Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.	3
8	Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia	3
9	Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3
10	Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3
<b>Jumlah</b>		28
<b>Rata-rata</b>		62%

## Lampiran 8

### Kisi-kisi Lembar Observasi Siswa siklus 2

No.	Aspek	Indikator	Nomor	Jumlah Soal
1.	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	1	1
		Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	2	1
		Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	3	1
2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	4	1
		Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	5	1
3.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan peran.	6	1
		Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.	7	1
4	Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	Menjelaskan karesteristik bumbu dasar dan turunan pada masakan	8	1

		Indonesia		
		Memilih bahan yang baik dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia	9	1
		Memilih alat yang tepat dalam pembuatan bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia	10	1
		Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	11	1
5.	Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	Menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	12	1
		Menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	13	1
		Membuat bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia	14	1

### Lembar Observasi Siswa

Siklus : 2

Tanggal : 11 April 2017

petunjuk

berilah tanda √ pada kolom penilaian dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Skor 1 dikatakan sangat kurang aktifitas dilakukan 0 – 20% atau 1-5 siswa
2. Skor 2 dikatakan kurang aktifitas dilakukan 21- 40% atau 6-10 siswa
3. Skor 3 dikatakan cukup aktifitas dilakukan 41-60% atau 11-15 siswa
4. Skor 4 dikatakan baik aktifitas dilakukan 61-80% atau 16-21 siswa
5. Skor 5 dikatakan sangat baik aktifitas dilakukan 81-100% atau 22-27 siswa

No	Aspek	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia				√	
2	Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					√
3	Menunjukkan sikap kreatif dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					√
4	Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia				√	
5	Menunjukkan sikap tanggungjawab dalam membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			√		
6	Ketertarikan siswa untuk ikut serta dalam memainkan peran.				√	
7	Kesungguhan siswa dalam memainkan peran yang dibawakan.			√		
8	Menjelaskan pengertian bumbu dasar pada masakan Indonesia			√		
9	Menjelaskan jenis-jenis bumbu dasar dan turunannya pada maskan			√		

	Indonesia					
10	Menjelaskan fungsi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			✓		
11	Menjelaskan penyimpanan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			✓		
12	Menyiapkan bahan untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			✓		
13	Menyiapkan alat untuk pembuatan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia			✓		
14	Membuat bumbu dasar dan turunan pada masakan Indonesia				✓	

## DOKUMENTASI



Awal pembelajaran mengerjakan Pre test



Diskusi kelompok bumbu dan rempah



Post test diakhir siklus



Membuat Bumbu Dasar Merah, Putih, Kuning, Oranye



Mengamati bumbu dasar Merah



Mengamati bumbu dasar Kuning



Mengamati bumbu dasar Putih



Membereskan ruangan setelah pembelajaran



Ucapan terimakasih atas kerjasama dalam penelitian

# **Surat-surat**

## SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Ibu Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.  
Dosen Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Arjulynda Nurma Hafiza  
NIM : 13511241013  
Program studi : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Judul : Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiri Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X  
JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Dengan hormat memohon 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 perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 17 Maret 2017

Pemohon,



Arjulunda Nurma Hafiza

NIM.13511241013

Mengetahui,

Kaprodi Pend. Teknik Boga



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

NIP.19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS



Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP.195703131983 2 001

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.

NIP : 19630111 198812 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Nama : Arjulynda Nurma Hafiza

NIM : 13511241013

Program Studi: Pendidikan Teknik Boga

Judul : Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiiri Untuk  
Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran  
Boga Dasar Kelas X JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat  
dinyatakan :

Layak digunakan untuk penelitian

Layak digunakan dengan perbaikan

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2017

Validator,



Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.  
NIP. 19630111 198812 2 001

Catatan :

Beri tanda √

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Arjulynda Nurma Hafiza  
NIM : 13511241013  
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiri Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

No	Variabel	Saran / Tanggapan
1	Rpp	<i>sesiikan dg format terbaik</i>
2		<i>Metode harus relevan dengan materi &amp; tujuan</i>
3		
4		
5	Komentar Umum/lain-lain:	

Yogyakarta,  
Validator,  
Maret 2017

Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.  
NIP. 19630111 198812 2



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

Alamat: Karangmalang, Yogyakarta 55281  
Telp. (0274) 568168 psw: 276, 289, 292. (0274) 586734. Fax. (0274) 586734:  
Website : <http://ft.uny.ac.id>, email : [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id), [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No. QSC 00592

No : 460/H34/PL/2017

21 Maret 2017

Lamp :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Ka. Badan Kesbangpol Provinsi DIY
2. Bupati Kabupaten Sleman c.q. Kepala Badan Kesbangpol Kabupaten Sleman
3. Kepala Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiri Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X JB B SMK Muhammadiyah 1 Moyudan, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

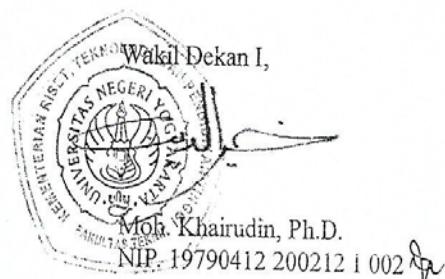
No	Nama	No. Mhs.	Program Studi	Lokasi
1.	Arjulynda Nurma Hafiza	13511241013	Pend. Teknik Boga	SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu

Nama : Dr. Marwanti, M.Pd.  
NIP : 19570313 198303 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Maret - April 2017

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



Tembusan :  
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telpon 541322, Fax. 541322

web : [www.dikpora.jogjaprov.go.id](http://www.dikpora.jogjaprov.go.id) | email : [dikpora@jogjaprov.go.id](mailto:dikpora@jogjaprov.go.id)

Yogyakarta, 27 Maret 2017

Nomor: 070/4727

Kepada Yth.

Lamp :

Kepala SMK Muh. Moyudan

Hal : Rekomendasi Penelitian

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/2869/Kesbangpol/2017 tanggal 22 Maret 2017 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga DIY memberikan ijin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : Arjulynda Nurma Hafiza  
NIM : 13511241013  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Judul : Penerapan Metode Pembelajaran Inkuiiri Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X  
JB SMK Muhammadiyah 1 Moyudan  
Lokasi : SMK Muh. Moyudan  
Waktu : 27 Maret 2017 s.d 31 Mei 2017

Dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi penelitian.
2. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami menyampaikan terimakasih.



Tembusan Yth.

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Dikmenti Dikpora DIY