

**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
DI SMKN 6 YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh:
Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Oleh:

Deby Subiyantoro
NIM 15511247012

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kontinental di SMKN 6 Yogyakarta dari segi: *context*: lokasi sekolah dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dan praktik, *input*: latar belakang guru pengampu, minat siswa, ketersediaan prasarana dan sarana praktik, *process*: media, metode dan kesesuaian materi dengan kurikulum 2013 dalam mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dan *product*: hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotor pada pelajaran pengolahan makanan kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa semester 1 kelas XI Jasa Boga.

Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan model CIPP (*context, input, process, product*). Waktu penelitian dimulai dari bulan Januari sampai dengan Mei 2017 yang bertempat di SMKN 6 Yogyakarta dengan alamat Jl. Kenari No.4, Umbulharjo, Yogyakarta. Subyek penelitian terdiri dari: guru dan siswa. Obyek penelitian terdiri dari: lokasi sekolah, jumlah ruang kelas teori, program pembelajaran, latar belakang pendidikan guru, prasarana dan sarana, minat siswa, media dan metode yang digunakan, nilai akhir siswa dalam pembelajaran. Data dikumpulkan dengan angket, wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif.

Hasil penelitian diketahui bahwa evaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kontinental di SMKN 6 Yogyakarta dari segi: *context*: lokasi sekolah yang strategis menimbulkan suara bising dari kendaraan yang lewat dan kurang jelasnya pembagian antara pembelajaran teori dan praktik sehingga menimbulkan permasalahan mengenai penggunaan kelas yang sesuai dengan pembelajaran, *input*: latar pendidikan guru telah sesuai dengan mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dengan tingkat pendidikan S1 jurusan PKK dengan pengalaman mengajar selama 26 tahun, minat siswa masuk dalam kategori tinggi dengan persentase 40,43 %, prasarana dan sarana telah sesuai dengan standar hotel bintang 2 namun masih ada kekurangan pada alat pengolahan, *process*: media yang digunakan guru masuk dalam kategori tinggi dengan persentase 40,43 %, metode yang digunakan guru masuk dalam kategori tinggi dengan persentase 34,04 %, materi yang digunakan dalam pembelajaran telah sesuai dengan kurikulum 2013 dengan standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental dan *product*: hasil akhir nilai siswa kelas XI Jasa Boga 1,2 dan 3 dengan rata-rata 82,3881 dapat dikatakan tuntas sesuai dengan KKM yang telah ditentukan.

Kata kunci: Evaluasi Pembelajaran, Pengolahan Makanan Kontinental

**EVALUATION OF LEARNING IMPLEMENTATION
OF CONTINENTAL FOODS PROCESSING
IN SMKN 6 YOGYAKARTA**

By:

Deby Subiyantoro
NIM 15511247012

ABSTRACT

This study aims to evaluate learning implementation of continental food processing in SMKN 6 Yogyakarta in terms of: context: school location and clarity of the division between theory and practice learning, inputs: teacher background, student interest, availability of infrastructure and practice facilities, media, methods and material conformity with the 2013 curriculum in continental food processing subjects and product: students' learning outcomes viewed from the cognitive, affective and psychomotor aspects of continental food processing lessons accumulated at the final grades of the students in the first semester of the XI class of Culinary.

This research is an evaluation research with CIPP model (context, input, process, product). The time of study was started from January to May 2017 located in SMKN 6 Yogyakarta at Jl. Kenari No.4, Umbulharjo, Yogyakarta. Research subjects consisted of: teachers and students. The research objects consisted of: school location, clarity of the division between theory and practice learning, learning program, teacher education background, infrastructure and facilities, student interest, media and method, student's final grade in learning. Data were collected by questionnaire, interview, observation and documentation. Data analysis was done by descriptive analysis.

The result of the research showed that the evaluation of the implementation of continental food processing in SMKN 6 Yogyakarta in terms of: context: the location of a strategic school raises the noise of passing vehicles and the lack of clarity of the division between theory and practice learning that raises problems regarding to the use of classes in accordance with learning, input: teacher education background is in accordance with the subject of continental food processing with undergraduate education of PKK with 26 years of teaching experience, student interest was in high category with percentage 40,43%, infrastructure and facilities have been in accordance with standard of 2 stars hotel but there were still deficiencies in processing equipments, process: the media used by teachers was in high category with percentage 40,43%, the method used by teacher was in high category with percentage 34,04%, the material used in learning has been in accordance with curriculum 2013 with standar competence of Continental Food Processing and product: the final result of grade XI students of Culinary 1,2 and 3 with average of 82,3881 can be declared complete in line with KKM which have been determined.

Keywords: Learning Evaluation, Continental Food Processing

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul:

EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Deby Subiyantoro
NIM 15511247012

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

Yogyakarta, 20 Februari 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



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

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

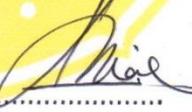
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KOTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Deby Subiyantoro
NIM 15511247012

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 22 Februari 2018

TIM PENGUJI

| Nama/Jabatan | Tanda Tangan | Tanggal |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <u>Titin Hera Widi Handayani, M.Pd</u> Ketua Penguji/Pembimbing |  | 22-02-2018 |
| <u>Sutriyati Purwanti, M.Si</u> Sekretaris |  | 22-02-2018 |
| <u>Dr. Kokom Komariah</u> Penguji |  | 22-02-2018 |

Yogyakarta, 19 Maret 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Widarto, M.Pd

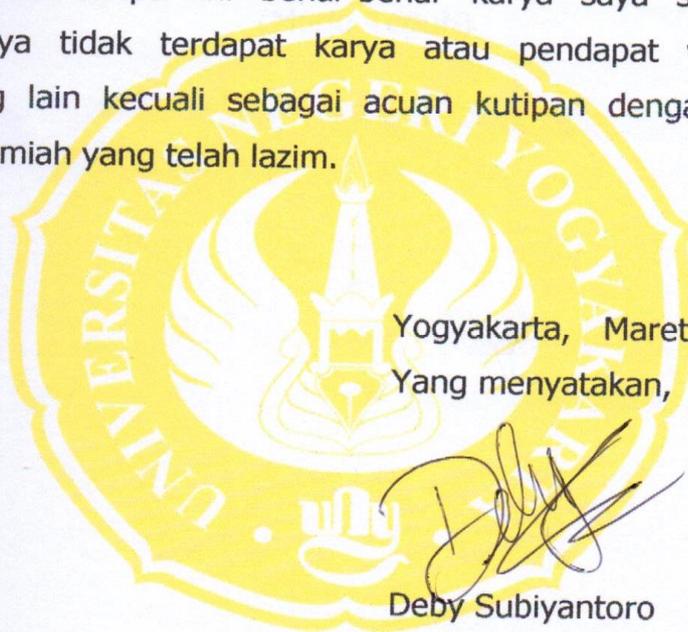
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Deby Subiyantoro
NIM : 15511247012
Proram Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan
Makanan Kontinental Di SMKN 6 Yogyakarta

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



Yogyakarta, Maret 2018

Yang menyatakan,

Deby Subiyantoro

NIM 15511247012

MOTTO

“...sesungguhnya Allah tidak akan merubah keadaan suatu kaum sehingga mereka merubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri...”

(QS. Ar-Rad, 13:11)

Tugas kita bukanlah untuk berhasil. Tugas kita adalah untuk mencoba, karena di dalam mencoba itulah kita menemukan dan belajar membangun kesempatan untuk berhasil.

(Mario Teguh)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil'alamin...

Tak henti-hentinya saya mengucapkan syukur kepada-Mu Allah SWT dan sholawat serta salam kepada Rasulullah SAW...

Akhirnya saya sampai pada titik ini...

Ini adalah salah satu bukti perjalanan saya menempuh pendidikan selama 2 tahun di bangku kuliah, tidak terasa begitu sangat cepat berlalu...

Saya persembahkan karya ini untuk:

Kedua orang tua saya dan kakak saya yang tidak pernah lelah memberikan semangat kepada saya...

Almamater saya tercinta...

Para dosen di jurusan PTBB yang telah memberikan banyak ilmu serta bimbingannya hingga akhirnya saya bisa sampai titik ini...

Teman-teman kelas PKS 2015, teman seperjuangan dalam suka duka yang telah kita lalui...

Semoga karya ini memberikan manfaat untuk kedepannya...

Amin...

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi (TAS) dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi sekaligus Ketua Penguji yang telah banyak memberikan semangat, dorongan dan bimbingan dalam menyelesaikan TAS ini.
2. Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd. selaku Validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si dan Dr. Kokom Komariah, selaku Sekretaris dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
5. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan TAS.

6. Drs. Rustamaji selaku Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian TAS ini.
7. Para guru dan staf SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian TAS ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan TAS ini.

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

Yogyakarta, 20 Februari 2018

Penulis

Deby Subiyantoro

NIM 15511247012

DAFTAR ISI

Halaman

| | |
|-----------------------------------------|-----------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| ABSTRAK | ii |
| ABSTRACT | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iv |
| HALAMAN PENGESAHAN | v |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | vi |
| HALAMAN MOTTO | vii |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | viii |
| KATA PENGANTAR..... | ix |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xv |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 6 |
| C. Batasan Masalah..... | 8 |
| D. Rumusan Masalah | 8 |
| E. Tujuan Penelitian | 9 |
| F. Manfaat Penelitian | 10 |
| | |
| BAB II KAJIAN TEORI | 12 |
| A. Kajian Teori..... | 12 |
| 1. Pengertian Evaluasi..... | 12 |
| 2. Tujuan Evaluasi | 13 |
| 3. Fungsi Evaluasi..... | 14 |
| 4. Prinsip-Prinsip Evaluasi..... | 15 |
| B. Kajian Program yang dievaluasi..... | 16 |
| 1. Pembelajaran | 16 |
| 2. Pengolahan Makanan Kontinental..... | 46 |
| C. Kajian Model Evaluasi..... | 50 |
| D. Kajian Penelitian Yang Relevan | 59 |
| E. Pertanyaan Penelitian..... | 62 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | 63 |
| A. Metode Evaluasi | 63 |
| B. Prosedur Evaluasi | 64 |

| | |
|-----------------------------------------------------|------------|
| C. Tempat dan Waktu Penelitian | 65 |
| D. Subyek Penelitian | 65 |
| E. Metode Pengumpulan Data | 66 |
| F. Alat Pengumpulan Data | 67 |
| G. Teknik Analisis Data..... | 73 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 75 |
| A. Deskripsi Hasil Analisis Data | 75 |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian | 88 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN..... | 99 |
| A. Simpulan | 99 |
| B. Rekomendasi | 101 |
| C. Keterbatasan Penelitian..... | 101 |
| D. Saran | 102 |
| DAFTAR PUSTAKA | 105 |
| LAMPIRAN | 107 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 1. Gambaran Fasilitas Dapur Hotel Berbintang..... | 37 |
| Tabel 2. Jenis, Rasio, dan Deskripsi Sarana Ruang Kelas | 45 |
| Tabel 3. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pengolahan Makanan Kontinental Kelas XI..... | 49 |
| Tabel 4. Kisi-Kisi Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 67 |
| Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Angket Minat Siswa Terhadap Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 68 |
| Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Angket Metode dan Media yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 70 |
| Tabel 7. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara..... | 71 |
| Tabel 8. Kisi-Kisi Pedoman Observasi Prasarana dan Sarana Sekolah..... | 72 |
| Tabel 9. Kisi-Kisi Pedoman Dokumentasi..... | 73 |
| Tabel 10. Kategorisasi Minat Siswa..... | 74 |
| Tabel 11. Distribusi Frekuensi Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 77 |
| Tabel 12. Data Observasi Prasarana dan Sarana..... | 79 |
| Tabel 13. Distribusi Frekuensi Kategori Media Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 82 |
| Tabel 14. Distribusi Frekuensi Kategori Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 84 |
| Tabel 15. Distribusi Frekuensi Kategori Nilai Akhir Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang Mencakup Segi Kognitif, Afektif dan Psikomotor..... | 86 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 1. Grafik Hasil Penelitian Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 78 |
| Gambar 2. Grafik Hasil Penelitian Angket Media Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 83 |
| Gambar 3. Grafik Hasil Penelitian Angket Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 85 |
| Gambar 4. Grafik Hasil Penelitian Nilai Akhir Semester 1 Siswa Kelas XI Jasa Boga Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental..... | 87 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--------------------------------------------|---------|
| Lampiran 1 Validitas dan Realibilitas..... | 108 |
| Lampiran 2 Surat Ijin Penelitian..... | 114 |
| Lampiran 3 Hasil Analisis Data..... | 119 |
| Lampiran 4 Instrumen Penelitian..... | 134 |
| Lampiran 5 Dokumentasi..... | 145 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan usaha sadar untuk mewujudkan suasana belajar dalam mengembangkan potensi diri siswa agar memiliki kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang menunjang pembangunan bangsa. Sehingga dalam melaksanakan penyelenggaraan pendidikan harus sesuai dengan tujuan pendidikan nasional. Pendidikan berpengaruh besar terhadap perkembangan manusia terutama pada era globalisasi untuk mengembangkan akademis, kepribadian siswa, menguasai ilmu pengetahuan maupun teknologi sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan dunia kerja.

Pendidikan di Indonesia dilaksanakan dan dibagi dalam beberapa jenjang. Jenjang pendidikan tersebut dibagi berdasarkan tingkatan usia dan kemampuan peserta didik. Mengacu pada Undang-Undang Nomor 20 tentang Sistem Pendidikan Nasional, jenjang pendidikan formal di Indonesia terdiri atas pendidikan dasar (SD), pendidikan menengah pertama (SMP), pendidikan menengah atas (SMA/SMK/MAN) dan pendidikan tinggi.

SMK merupakan sekolah menengah kejuruan yang siap mencetak sumber daya manusia yang profesional dan siap kerja walau tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi. Kegiatan pembelajaran di SMK bertujuan untuk membantu siswa belajar sesuai kebutuhan dan minatnya. Kegiatan pembelajaran di SMK menerapkan konsep pendidikan *link and match*, dimana pendidikan selalu berhubungan dengan

pihak industri sebagai pengguna *output* pendidikan sehingga menjadikan mereka lulusan SMK yang profesional dan memiliki *skill* yang dibutuhkan oleh dunia kerja, namun terkadang masih banyak siswa yang merasa belum menguasai materi yang diberikan oleh sekolah ketika diterjunkan ke industri dan siswa masih banyak yang kurang mampu mengoperasikan peralatan yang ada di industri karena sekolah belum memiliki peralatan yang sesuai dengan standar yang ada dan sekolah belum menerapkan lingkungan sekolah seperti lingkungan di industri sebagai gambaran bagi siswa. Keberhasilan pembelajaran dipengaruhi oleh berbagai faktor, diantaranya yaitu: materi yang diajarkan, kualitas yang dimiliki guru, minat siswa dalam mengikuti pembelajaran serta prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

Berdasarkan hasil observasi prapenelitian, lokasi SMKN 6 Yogyakarta berada ditengah kota Yogyakarta sehingga pada saat pembelajaran sering terganggu dengan suara bising dari kendaraan melintas, kekurang jelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sehingga menimbulkan permasalahan mengenai penggunaan kelas yang sesuai dengan pembelajaran. Materi yang diberikan pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta sudah sesuai dengan kurikulum 2013 untuk siswa kelas XI Jasa Boga namun masih kurang dari segi isi materi. Sedangkan untuk kualitas seorang guru dapat dilihat dari tingkat keberhasilan dalam mengajar. Sesuai dengan standar untuk seorang guru diwajibkan memiliki pendidikan akhir S1. Seorang guru dituntut untuk membawa siswa kearah yang lebih baik dalam mencapai keberhasilan. Seorang guru harus pandai dalam memilih

metode yang digunakan dalam pembelajaran sehingga siswa mudah mengerti dalam menerima pembelajaran yang disampaikan. Dalam pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif di SMK Negeri 6 Yogyakarta, guru menerapkan metode ceramah, diskusi, tugas mandiri dan evaluasi disetiap akhir guru memberikan materi yang bertujuan untuk mengetahui daya terima siswa terhadap materi yang diberikan. Pada kurikulum 2013 ditekankan penggunaan metode yang membuat siswa menjadi lebih aktif seperti metode *problem solving, inquiry, discovery learning, mind mapping* dan lain-lain. Metode yang digunakan diperkuat dengan penggunaan media pembelajaran. Media yang digunakan adalah buku sebagai referensi/*handout, jobsheet* (digunakan saat pelajaran praktik), *power point* dan gambar-gambar. Guru pengampu telah mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental selama 26 tahun.

Dari segi minat siswa, sangat terlihat antusias saat proses pembelajaran sedang berlangsung, ini terlihat dari keaktifan siswa dalam perannya di dalam kelas. Siswa mampu menanggapi penjelasan dari guru yang menerangkan, namun siswa malas bertanya jika ada materi yang kurang dimengerti, misalnya siswa belum mengetahui secara keseluruhan bahan-bahan makanan kontinental apalagi bahan-bahan tersebut jarang dijumpai di pasar tradisional dan pengetahuan tentang produk-produk makanan kontinental yang belum diketahui oleh siswa. Pada saat pembelajaran teori, siswa terlihat malas-malasan dalam mengikuti pembelajaran teori tersebut. Sedangkan untuk prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah untuk mendukung kelancaran dalam proses belajar mengajar pada umumnya

dikatakan telah tersedia walaupun ruang praktik yang tersedia masih kurang sempurna. Untuk peralatan pengolahan dapat dikatakan sudah sesuai dengan standar yang ada atau sesuai dengan standar dunia kerja namun masih ada peralatan yang rusak atau tidak ada pasangan seperti blender dan mixer yang berada di dalam ruang praktik.

Pada saat pelaksanaan pembelajaran terdapat kendala atau permasalahan yang belum teratasi, yaitu masalah keterbatasan waktu pada saat pelaksanaan dalam pembelajaran teori. Pelaksanaan pembelajaran teori dan praktik yang disediakan telah sesuai dengan silabus yakni 1x7x45 menit sehingga waktu yang dibutuhkan untuk pembelajaran teori kurang dapat terpenuhi karena guru lebih menekankan pada pembelajaran praktik yang akan menjadi bekal dalam pelaksanaan Praktik Industri maka banyak waktu yang digunakan untuk praktik daripada untuk pembelajaran teori sehingga ada materi yang disampaikan hanya dasar ilmunya saja tidak secara menyeluruh.

Alasan memilih SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai tempat penelitian karena SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah yang memiliki jurusan jasa boga dimana jurusan ini banyak diminati oleh masyarakat yang berada di sekitar wilayah Yogyakarta. SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki letak yang strategis dimana sekolah ini berada di tengah kota Yogyakarta sehingga akses yang dibutuhkan untuk menuju sekolah ini cukup mudah. Prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah ini sudah tergolong memenuhi standar dunia industri dimana sekolah ini mendapatkan bantuan dalam penyediaan peralatan dari bank dunia sehingga peralatan yang dimiliki telah sesuai

dengan dunia industri. SMK Negeri 6 Yogyakarta pada jurusan jasa boga telah mendapat akreditasi A sehingga memiliki standar yang baik dan lulusan yang memiliki kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja.

Alasan penelitian ini memilih mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental karena mata pelajaran ini merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang wajib dikuasai oleh siswa. Hal ini disebabkan ilmu dari mata pelajaran ini sangat dibutuhkan dalam dunia kerja dan siswa diharuskan mengerti istilah-istilah yang digunakan dalam mata pelajaran ini.

Selama ini belum ada evaluasi pembelajaran mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental. Dengan adanya evaluasi, diharapkan dapat diketahui pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Dengan penilaian dapat diperoleh informasi yang akurat tentang penyelenggaraan pembelajaran dan keberhasilan belajar siswa diukur dan dilaporkan berdasarkan pencapaian kompetensi tertentu. Kegiatan evaluasi mencakup dari segi *context, input, process and product*. Hal yang perlu dievaluasi dari segi *context* meliputi lokasi sekolah dan kurang jelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik. Dari segi *input*, hal yang perlu dievaluasi yaitu latar belakang guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, minat siswa dan prasarana dan sarana yang ada di SMKN 6 Yogyakarta. Dari segi *process* yaitu pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar dan kesesuaian materi dengan kurikulum 2013 mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dan yang terakhir yaitu ditinjau dari segi *product* yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi

aspek kognitif, afektif dan psikomotorik yang terakumulasi pada nilai akhir hasil belajar siswa.

Dari semua permasalahan yang ada, peneliti ingin mengetahui pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada kelas XI Jasa Boga, materi yang disampaikan dalam pembelajaran mengadopsi dari kurikulum 2013 dengan standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental. Dengan adanya materi yang telah ditetapkan dalam kurikulum, maka proses pembelajaran dapat terselenggara secara terprogram sehingga dapat berjalan lancar dan teratur.

Maka penelitian ini, ingin mengkaji secara lebih mendalam tentang efektivitas pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental untuk mengetahui sejauh mana pelaksanaan pembelajaran produktif dengan standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental. Maka dari itu, peneliti mengambil judul Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Di SMKN 6 Yogyakarta.

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Lokasi sekolah yang berada ditengah kota Yogyakarta sehingga pada saat pembelajaran terganggu oleh suara bising dari kendaraan yang lewat.
2. Kekurang jelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

3. Kesesuaian materi yang diberikan pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan kurikulum 2013 untuk siswa kelas XI Jasa Boga sudah sesuai namun masih kurang dari segi isi materi.
4. Latar Belakang guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sudah sesuai dengan standar dan guru telah mengampu selama 26 tahun namun guru harus terus berusaha meningkatkan minat siswa untuk tertarik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.
5. Minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sudah baik namun beberapa siswa masih terlihat malas-malasan pada saat mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental terutama pada saat pelajaran teori.
6. Ketersediaan prasarana dan sarana praktik yang sesuai dengan standar dan kebutuhan pada saat pembelajaran namun ada beberapa peralatan yang harus digunakan secara bergantian seperti blender, mixer dan oven.
7. Waktu untuk pembelajaran teori Pengolahan Makanan Kontinental terkadang masih kurang karena guru lebih menekankan pada pembelajaran praktik.
8. Media yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta kurang bervariasi.
9. Metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta kurang bervariasi.
10. Evaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK N 6 Yogyakarta belum dilakukan secara menyeluruh baik dari segi *context, input, process and product* sehingga ke depan pembelajaran bisa

lebih baik atau dapat ditingkatkan lagi dengan hasil dari penelitian evaluasi ini yang dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi masalah di atas dan dengan keterbatasan peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kontinental yang meliputi: (a) Evaluasi konteks yang meliputi lokasi sekolah dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental; (b) Evaluasi input yang meliputi latar belakang guru pengampu, minat siswa dan ketersediaan prasarana dan sarana pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental; (c) Evaluasi proses yaitu pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, yang meliputi: media dan metode yang digunakan dalam Kegiatan Belajar Mengajar dan perencanaan materi pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (KBM); (d) Evaluasi produk yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotorik yang terakumulasi pada nilai akhir hasil belajar siswa.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini dikelompokkan dalam model evaluasi CIPP (*Context, Input, Process and Product*) yang terdiri dari:

1. Evaluasi Konteks

Bagaimana keadaan lokasi sekolah dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ?

2. Evaluasi Input

Bagaimana latar belakang guru pengampu, minat siswa dan ketersediaan prasarana dan sarana pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ?

3. Evaluasi Proses

Bagaimana pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media, metode yang digunakan dan kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum 2013 mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta ?

4. Evaluasi Produk

Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotorik pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir hasil belajar siswa di SMK N 6 Yogyakarta ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui efektivitas pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kontinental di SMKN 6 Yogyakarta dari segi:

1. Evaluasi Konteks

Untuk mengetahui keadaan lokasi sekolah dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta.

2. Evaluasi Input

Untuk mengetahui latar belakang guru pengampu, minat siswa dan ketersediaan prasarana dan sarana pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta.

3. Evaluasi Proses

Untuk mengetahui pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media, metode yang digunakan dan kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum 2013 mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta.

4. Evaluasi Produk

Untuk mengetahui pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotorik pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir hasil belajar siswadi SMK N 6 Yogyakarta.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Sekolah

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk memperbaiki materi yang belum sesuai dengan pelaksanaan pembelajaran produktif Pengolahan Makanan Kontinental.

2. Bagi Guru

- a. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.
- b. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan media dan metode yang lebih bervariasi dalam proses belajar mengajar Pengolahan Makanan Kontinental.
- c. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan guna meningkatkan prestasi belajar siswa sehingga kedepannya dapat menghasilkan lulusan yang kompetitif.

3. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana UNY

Penelitian ini diharapkan memberikan gambaran efektivitas pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta.

4. Bagi Mahasiswa

Memberikan pengetahuan dan wawasan kepada mahasiswa sebagai calon guru, sehingga mampu menjalankan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan baik.

5. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman kepada peneliti agar dapat menjadi guru yang dapat menghasilkan kualitas lulusan yang baik.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Pengertian Evaluasi

Evaluasi berasal dari kata *evaluation* (bahasa Inggris). Kata tersebut diserap ke dalam perbendaharaan istilah bahasa Indonesia dengan tujuan mempertahankan kata aslinya dengan sedikit penyesuaian lafal Indonesia menjadi "evaluasi". Menurut Suchman (1961, dalam Anderson 1975) memandang evaluasi sebagai sebuah proses menentukan hasil yang telah dicapai beberapa kegiatan yang direncanakan untuk mendukung tercapainya tujuan. Definisi lain dikemukakan oleh Worthen dan Sanders (1973, dalam Anderson 1971), bahwa evaluasi adalah kegiatan mencari sesuatu yang berharga tentang sesuatu; dalam mencari sesuatu tersebut, juga termasuk mencari informasi yang bermanfaat dalam menilai keberadaan suatu program, produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang sudah ditentukan. Seorang ahli yang sangat terkenal dalam evaluasi program bernama Stufflebeam (1971, dalam Fernandes 1984), mengatakan bahwa evaluasi merupakan proses penggambaran, pencarian, dan pemberian informasi yang sangat bermanfaat bagi pengambil keputusan dalam menentukan alternatif keputusan.

Dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa evaluasi adalah kegiatan untuk mengumpulkan informasi tentang bekerjanya sesuatu, yang selanjutnya informasi tersebut digunakan untuk menentukan alternatif

yang tepat dalam mengambil sebuah keputusan (Suharsimi Arikunto & Cepi Safruddin Abdul Jabar, 2014: 1-2).

Menurut Carl H. Witherington (1952) yang dikutip oleh Zainal Arifin (2011:5), "*an evaluation is a declaration that something has or does not have value*". Hal senada dikemukakan pula oleh Wand dan Brown (1957) yang dikutip oleh Zainal Arifin (2011: 5), bahwa evaluasi berarti "*...refer to the act or process to determining the value of something*". Kedua pendapat ini menegaskan pentingnya nilai (*value*) dalam evaluasi. Padahal dalam evaluasi bukan hanya berkaitan dengan nilai tetapi juga arti dan makna. Sebagaimana dikemukakan Guba dan Lincoln (1985) yang dikutip oleh Zainal Arifin (2011: 5), bahwa evaluasi sebagai "*a process for describing an evaluand and judging its merit and worth*". Jadi, evaluasi adalah suatu proses untuk menggambarkan peserta didik dan menimbanginya dari segi nilai dan arti.

2. Tujuan Evaluasi

Menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2014: 18), tujuan diadakannya evaluasi program adalah mengetahui pencapaian tujuan program dengan langkah mengetahui keterlaksanaan kegiatan program.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2013: 114-115), evaluasi program dilakukan dengan tujuan untuk:

- a. Menunjukkan sumbangan program terhadap pencapaian tujuan organisasi. Hasil evaluasi ini penting untuk mengembangkan program yang sama ditempat lain.
- b. Mengambil keputusan tentang keberanjutan sebuah program apakah program perlu diteruskan, diperbaiki atau dihentikan.

Penentuan tujuan evaluasi sangat bergantung pada jenis evaluasi yang digunakan. Tujuan evaluasi ada yang bersifat umum dan ada yang bersifat khusus. Jika tujuan evaluasi masih bersifat umum, maka tujuan tersebut perlu diperinci menjadi tujuan khusus, sehingga dapat menuntun guru dalam menyusun soal atau mengembangkan instrumen evaluasi lainnya. Ada dua cara yang dapat ditempuh guru untuk merumuskan tujuan evaluasi yang bersifat khusus. Pertama, melakukan perincian ruang lingkup evaluasi. Kedua, melakukan perincian proses mental yang akan dievaluasi. Cara pertama berhubungan dengan luas pengetahuan sesuai dengan silabus mata pelajaran dan cara kedua berhubungan dengan jenjang pengetahuan (Zainal Arifin, 2011: 13-14).

3. Fungsi Evaluasi

Menurut Cronbach (1963) yang dikutip oleh Zainal Arifin (2011: 16), menjelaskan "*evaluation used to improved the course while it is still fluid contributes more to improvement of education than evaluation used to appraise a product already on the market*".

Menurut Scriven (1967) yang dikutip oleh Zainal Arifin (2011: 16), fungsi evaluasi dapat dibedakan menjadi dua macam, yaitu fungsi formatif dan fungsi sumatif. Fungsi formatif dilaksanakan apabila hasil yang diperoleh dari kegiatan evaluasi diarahkan untuk memperbaiki bagian tertentu atau sebagian besar bagian kurikulum yang sedang dikembangkan. Sedangkan fungsi sumatif dihubungkan dengan menyimpulkan mengenai kebaikan dari sistem secara keseluruhan, dan fungsi ini baru dapat dilaksanakan apabila pengembangan suatu kurikulum telah dianggap selesai.

Menurut Sukardi (2015: 4), evaluasi mempunyai fungsi yang bervariasi di dalam proses belajar mengajar, yaitu sebagai berikut: 1) sebagai alat guna mengetahui apakah peserta didik telah menguasai pengetahuan, nilai-nilai, dan keterampilan yang telah diberikan oleh seorang guru, 2) untuk mengetahui aspek-aspek kelemahan peserta didik dalam melakukan kegiatan belajar, 3) mengetahui tingkat ketercapaian siswa dalam kegiatan belajar, 4) sebagai sarana umpan balik bagi seorang guru, yang bersumber dari siswa, 5) sebagai alat untuk mengetahui perkembangan belajar siswa, dan 6) sebagai materi utama laporan hasil belajar kepada para orang tua siswa.

Demikian bervariasinya fungsi evaluasi, maka sangat penting bagi para guru agar ketika merencanakan kegiatan evaluasi, sebaiknya perlu mempertimbangkan lebih dahulu fungsi evaluasi manakah yang hendak dibuat untuk siswa.

4. Prinsip-Prinsip Umum Evaluasi

Menurut Zainal Arifin (2011: 31), untuk memperoleh hasil evaluasi yang lebih baik, maka kegiatan evaluasi harus bertitik tolak dari prinsip-prinsip umum sebagai berikut:

- a. Kontinuitas
Evaluasi tidak boleh dilakukan secara insidental karena pembelajaran itu sendiri adalah suatu proses yang kontinu. Oleh sebab itu, evaluasi pun harus dilakukan secara kontinu.
- b. Komprehensif
Dalam melakukan evaluasi terhadap suatu objek, guru harus mengambil seluruh objek itu sebagai bahan evaluasi.
- c. Adil dan Objektif
Dalam melaksanakan evaluasi, guru harus berlaku adil tanpa pilih kasih. Dalam kata "adil" dan "objektif" memang mudah diucapkan, tetapi sulit dilaksanakan.
- d. Kooperatif
Dalam kegiatan evaluasi guru hendaknya bekerja sama dengan semua pihak, seperti orang tua peserta didik, sesama guru, kepala sekolah, termasuk dengan peserta didik itu sendiri. Hal ini dimaksudkan agar semua pihak merasa puas dengan hasil evaluasi, dan pihak-pihak tersebut merasa dihargai.

e. **Praktis**

Praktis mengandung arti mudah digunakan, baik oleh guru itu sendiri yang menyusun alat evaluasi maupun orang lain yang akan menggunakan alat tersebut. Untuk itu harus diperhatikan bahasa dan petunjuk mengerjakan soal.

Menurut Sukardi (2015: 4-5), beberapa prinsip evaluasi dapat dilihat sebagai berikut: 1) evaluasi harus masih dalam kisi-kisi kerja tujuan yang telah ditentukan, 2) evaluasi sebaiknya dilaksanakan secara komprehensif, 3) evaluasi diselenggarakan dalam proses yang kooperatif antara guru dan peserta didik, 4) evaluasi dilaksanakan dalam proses kontinu dan 5) evaluasi harus peduli dan mempertimbangkan nilai-nilai yang berlaku.

Sedangkan menurut Slameto (2001: 16), evaluasi harus mempunyai minimal tujuh prinsip berikut: 1) terpadu, 2) menganut cara belajar siswa aktif, 3) kontinuitas, 4) koherensi dengan tujuan, 5) menyeluruh, 6) membedakan (diskriminasi) dan 7) pedagogis.

B. Kajian Program yang Dievaluasi

1. Pembelajaran

a. Pengertian Pembelajaran

Pembelajaran berhubungan erat dengan pengertian belajar dan mengajar. Belajar, mengajar dan pembelajaran terjadi bersama-sama. Pembelajaran sesungguhnya merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menciptakan suasana atau memberikan pelayanan agar siswa belajar.

Menurut undang-undang no. 23 Tahun 2003 tentang SISDIKNAS (Sistem Pendidikan Nasional), pembelajaran adalah proses interaksi peserta didik dengan pendidik dari sumber belajar pada suatu lingkungan belajar.

Zainal Arifin (2011), mendefinisikan pembelajaran adalah suatu proses atau cara yang dilakukan agar seseorang dapat melakukan kegiatan belajar.

Pengertian pembelajaran menurut Sudjana (2000), merupakan setiap upaya yang dilakukan sengaja oleh pendidik yang dapat menyebabkan peserta didik melakukan kegiatan belajar. Menurut Gulo (2004), pembelajaran adalah usaha untuk menciptakan sistem lingkungan yang mengoptimalkan kegiatan belajar. Menurut Nasution (2005) yang dikutip oleh Sugihartono (2015:80), mendefinisikan pembelajaran sebagai suatu aktifitas mengorganisasi atau mengatur lingkungan sebaik-baiknya dan menghubungkannya dengan anak didik sehingga terjadi proses belajar.

Dari beberapa pengertian menurut para ahli dapat disimpulkan bahwa pembelajaran adalah suatu proses interaksi antara guru dan peserta didik yang berisi berbagai kegiatan yang bertujuan agar terjadi proses belajar (perubahan tingkah laku) pada diri peserta didik.

b. Komponen-Komponen Pembelajaran

Komponen pembelajaran adalah kumpulan dari item yang saling berhubungan satu sama lain yang merupakan hal penting dalam proses belajar mengajar. Komponen-komponen pembelajaran tersebut antara lain:

1) Tujuan Pembelajaran

Klasifikasi tujuan pendidikan dilakukan berdasarkan pendekatan-pendekatan: (1) langsung/jangka panjang, (2) jenis perilaku (*tipe performace*) dan (3) sumber. Sedangkan menurut jenis perilakunya tujuan dibedakan menjadi tiga tujuan yaitu: tujuan berupa kognitif, tujuan-tujuan afektif dan tujuan-tujuan psikomotorik (Oemar Hamalik, 2011:78-79). Hal tersebut

sejalan dengan pendapat Bloom, dalam bukunya *Taxonomy of Educational Objectives* yang dikutip oleh Tim pengembang MKDP (2011:48), bentuk perilaku sebagai tujuan yang harus dirumuskan dapat digolongkan kedalam tiga klasifikasi atau tiga domain (bidang) yaitu kognitif, afektif, dan psikomotor.

a) Domain Kognitif

Domain kognitif adalah tujuan pendidikan yang berhubungan dengan kemampuan intelektual atau kemampuan mengingat dan kemampuan memecahkan masalah. Domain kognitif menurut Bloom yang dikutip oleh Tim pengembang MKDP (2011:48) terdiri dari 6 tingkatan, yaitu:

(1) Pengetahuan (*knowledge*).

Pengetahuan (*knowledge*) adalah kemampuan mengingat dan mengungkapkan kembali informasi yang sudah dipelajarinya (*recall*). Kemampuan pengetahuan ini merupakan kemampuan taraf yang paling rendah.

(2) Pemahaman (*comprehension*)

Pemahaman adalah kemampuan untuk memahami suatu objek atau subjek pembelajaran. Kemampuan untuk memahami akan mungkin terjadi manakala didahului oleh sejumlah pengetahuan (*knowledge*). Oleh sebab itu, pemahaman lebih tinggi tingkatannya dari pengetahuan.

(3) Penerapan (*aplication*)

Penerapan adalah kemampuan untuk menggunakan konsep, prinsip, prosedur pada situasi tertentu. Kemampuan menerapkan merupakan tujuan kognitif yang lebih tinggi tingkatannya dibandingkan dengan pengetahuan dan pemahaman. Tujuan ini berhubungan dengan kemampuan

mengaplikasikan suatu bahan pelajaran yang sudah dipelajari seperti teori, rumus-rumus, dalil, hukum, konsep, ide dan lain sebagainya kedalam situasi baru yang konkret.

(4) Analisis (pengkajian)

Analisis adalah kemampuan menguraikan atau memecah suatu bahan pelajaran kedalam bagian-bagian atau unsur-unsur serta hubungan antar bagian bahan itu. Analisis merupakan tujuan pembelajaran yang kompleks yang hanya mungkin dipahami dan dikuasai oleh siswa yang telah dapat menguasai kemampuan memahami dan menerapkan.

(5) Sintesis.

Sintesis adalah kemampuan untuk menghimpun bagian-bagian kedalam suatu keseluruhan yang bermakna, seperti merumuskan tema, rencana, atau melihat hubungan abstrak dari berbagai informasi yang tersedia. Kemampuan menganalisis dan sintesis, merupakan kemampuan dasar untuk dapat mengembangkan atau menciptakan inovasi dan kreasi baru.

(6) Evaluasi.

Evaluasi adalah tujuan yang paling tinggi dalam domain kognitif. Tujuan ini berkenaan dengan kemampuan membuat penilaian terhadap sesuatu berdasarkan maksud atau kriteria tertentu.

b) Domain Afektif

Domain afektif berkenaan dengan sikap, nilai-nilai dan apresiasi. Domain ini merupakan bidang tujuan pendidikan kelanjutan dari domain kognitif. Artinya, seseorang hanya akan memiliki sikap tertentu terhadap suatu

objek manakala telah memiliki kemampuan kognitif tingkat tinggi. Menurut Krathwohl, dkk. (1964) yang dikutip oleh Tim pengembang MKDP (2011:51), dalam bukunya *Taxonomy of Educational Objective: Affective Domain*, domain afektif memiliki tingkatan, yaitu:

(1) Penerimaan

Penerimaan adalah sikap kesadaran atau kepekaan seseorang terhadap gejala, kondisi, keadaan atau suatu masalah.

(2) Merespons

Merespons atau menanggapi ditunjukkan oleh kemauan untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan tertentu seperti kemauan untuk menyelesaikan tugas tepat waktu, kemauan untuk mengikuti diskusi, kemauan untuk membantu orang lain, dan sebagainya.

(3) Menghargai

Tujuan ini berkenaan dengan kemauan untuk memberi penilaian atau kepercayaan kepada gejala atau suatu objek tertentu. Menghargai terdiri dari penerimaan suatu nilai dengan keyakinan tertentu.

(4) Mengorganisasi

Tujuan yang berhubungan dengan organisasi berkenaan dengan pengembangan nilai kedalam sistem organisasi tertentu, termasuk hubungan antarnilai dan tingkat prioritas nilai-nilai itu.

(5) Karakterisasi Nilai

Tujuan ini adalah mengadakan sintesis dan internalisasi sistem nilai dengan pengkajian secara mendalam, sehingga nilai-nilai yang dibangunnya

itu dijadikan pandangan (falsafah) hidup serta dijadikan pedoman dalam bertindak dan berperilaku.

Komponen afektif ikut menentukan keberhasilan belajar peserta didik. Dua komponen afektif yang penting untuk diukur adalah minat dan sikap (Wiji Suwarno, 2013:116).

(1) Minat

Peserta didik yang mempunyai minat terhadap mata pelajaran bisa meningkat hasil belajarnya, sedangkan yang tidak mempunyai minat akan sulit meningkatkan hasil belajarnya. Pendidik mempunyai tugas untuk membangkitkan minat peserta didik agar prestasinya meningkat.

Menurut Slameto (2013:180), minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh. Slameto menyatakan bahwa suatu minat dapat digambarkan seseorang melalui suatu pernyataan yang menunjukkan bahwa lebih menyukai suatu hal daripada hal lainnya, serta dapat dituangkan melalui partisipasi dalam suatu aktivitas.

Siswa yang memiliki minat terhadap subyek tertentu cenderung untuk memberikan perhatian yang lebih besar terhadap subyek tertentu.

Menurut Slameto (2013:57), minat adalah kecenderungan yang tetap untuk memperhatikan dan mengenang beberapa kegiatan. Kegiatan yang diminati seseorang, diperhatikan terus-menerus yang disertai dengan rasa senang. Jadi berbeda dengan perhatian, karena perhatian sifatnya sementara (tidak dalam waktu lama) dan belum tentu diikuti dengan perasaan senang, sedangkan minat selalu diikuti dengan perasaan senang dan dari situ diperoleh kepuasan.

Berdasarkan beberapa definisi tentang minat diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa, minat adalah kecenderungan hati yang tinggi untuk merasa tertarik, suka dan senang serta sebagai sumber pendorong atau motivasi untuk perhatian yang dimulai dari adanya unsur pengenalan, kemauan dan emosi terhadap suatu keinginan atau pekerjaan yang disertai adanya unsur harapan dan kebutuhan terhadap hasil atau pengaruh dari kegiatan itu terhadap dirinya. Kemauan ini benar-benar tumbuh dari dalam hati nuraninya sendiri tanpa adanya paksaan atau perintah dari orang lain kemudian diikuti adanya keinginan untuk mengetahui dan mempelajari, mengerjakan serta membuktikan lebih lanjut pada akhirnya dapat mengarahkan individu kepada suatu pilihan tertentu.

(2) Unsur - unsur Minat

Seseorang dikatakan berminat terhadap sesuatu bila individu itu memiliki beberapa unsur antara lain:

(a) Rasa Tertarik

Menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (2011:1214) tertarik adalah merasa senang, terpikat oleh sesuatu, menaruh minat/perhatian. Rasa tertarik didefinisikan sebagai rasa suka atau senang, perasaan puas, lega dan gembira terhadap suatu kegiatan.

(b) Perhatian

Perhatian menurut Gazali yang dikutip oleh Slameto (2013:56) adalah keaktifan jiwa yang dipertinggi, jiwa itu pun semata-mata tertuju kepada suatu obyek (benda/hal) atau sekumpulan obyek.

(c) Perasaan Senang

Perasaan ialah suatu keadaan kerohanian atau peristiwa kejiwaan yang kita alami dengan senang atau tidak senang dalam hubungan dengan peristiwa mengenal dan bersifat subjektif. Perasaan lebih erat hubungannya dengan pribadi seseorang dan berhubungan pula dengan gejala-gejala jiwa yang lain. Oleh sebab itu, tanggapan perasaan seseorang terhadap sesuatu tidak sama dengan tanggapan perasaan orang lain terhadap hal yang sama (Abu Ahmadi, 2009:101).

Sebagaimana disebutkan oleh Slameto bahwa minat seseorang dapat diketahui dari pernyataan suka terhadap suatu hal atau aktivitas tanpa ada yang menyuruh. Antara minat dan perasaan senang terdapat timbal balik.

(d) Harapan

Dalam teori harapan ada kaitannya antara perasaan yang timbul dengan kemungkinan ketercapaian tujuan dan cita-cita. Selain ada unsur perasaan, minat juga terdiri dari harapan dan pilihan. Jadi harapan adalah sesuatu yang ingin dicapai dari suatu keinginan dan ketertarikan.

(e) Kebutuhan

Kebutuhan adalah kesenjangan antara kemampuan, keterampilan dan sikap siswa yang kita inginkan dengan kemampuan, keterampilan dan sikap siswa yang mereka miliki sekarang (Arief S Sadiman, 2010:100).

(f) Motivasi

Motivasi belajar memegang peranan penting dalam pencapaian prestasi belajar.

Motivasi menurut Wodkowsky dalam Sugihartono dkk (2015:78) merupakan suatu kondisi yang menyebabkan atau menimbulkan

perilaku tertentu dan yang memberi arah dan ketahanan pada tingkah laku tersebut. Motivasi belajar yang tinggi tercermin dari ketekunan yang tidak mudah patah untuk mencapai sukses meskipun dihadang oleh berbagai kesulitan.

(g) Kemauan

Kemauan merupakan suatu kehendak atau keinginan. Menurut Abu Ahmadi, (2009:134) "kemauan adalah dorongan kehendak yang terarah pada tujuan-tujuan hidup tertentu dan dikendalikan oleh pertimbangan akal budi". Jadi, pada kemauan itu ada kebijaksanaan akal dan wawasan, di samping juga ada kontrol dan persetujuan dari pusat kepribadian. Maka kemauan lebih tinggi tingkatannya daripada insting, refleks, otomatisme, kebiasaan, nafsu, keinginan, kecenderungan dan hawa nafsu.

(h) Konsentrasi

Konsentrasi adalah perhatian. Berkonsentrasi berarti memfokuskan kesadaran pada suatu subjek atau objek tanpa mengalihkan sedikitpun perhatian kesuatu yang lain. Abu Ahmadi (2009:142) "mengemukakan bahwa yang dimaksud perhatian adalah keaktifan yang diarahkan kepada suatu objek baik di dalam maupun diluar dirinya".

(3) Sikap

Sikap peserta didik terhadap mata pelajaran tertentu bisa positif, negatif, maupun netral. Pendidik perlu mengetahui peserta didik agar dapat membantu mengubah sikap anak didik dari sikap negatif dan netral menjadi sikap positif terhadap mata pelajaran tertentu.

c) Domain Psikomotor

Menurut Tim pengembang MKDP (2011:51), domain psikomotor adalah tujuan yang berhubungan dengan kemampuan keterampilan atau *skill* seseorang. Ada tujuh tingkatan yang termasuk ke dalam domain ini:

(1) Persepsi (*Perception*)

Persepsi merupakan kemampuan seseorang dalam memandang sesuatu yang dipermasalahkan. Persepsi pada dasarnya hanya mungkin dimiliki oleh seseorang sesuai dengan sikapnya.

(2) Kesiapan (*Set*)

Kesiapan berhubungan dengan kesediaan seseorang untuk melatih diri tentang keterampilan tertentu yang direfleksikan dengan perilaku-perilaku khusus, misalnya tergambar dari motivasinya, kemauan, partisipasi serta kemampuan menyesuaikan diri dengan situasi yang ada.

(3) Meniru (*Imitation*)

Meniru adalah kemampuan seseorang dalam mempraktikkan gerakan-gerakan sesuai dengan contoh yang diamatinya. Kemampuan meniru tidak selamanya diikuti oleh pemahaman pentingnya serta makna gerakan yang dilakukannya.

(4) Membiasakan (*Habitual*)

Membiasakan adalah kemampuan seseorang untuk mempraktikkan gerakan-gerakan tertentu tanpa harus melihat contoh. Kemampuan habitual sudah merupakan kemampuan yang didorong oleh kesadaran dirinya walaupun gerakan yang dilakukannya itu masih seperti pola yang ada.

(5) Menyesuaikan (*Adaptation*)

Menyesuaikan (*Adaptation*) adalah kemampuan beradaptasi gerakan atau kemampuan itu sudah disesuaikan dengan keadaan situasi dan kondisi yang ada.

(6) Menciptakan (*Organization*)

Menciptakan (*Organization*) yaitu kemampuan seseorang untuk berkreasi dan mencipta sendiri suatu karya. Tahap ini merupakan tahap puncak dari keseluruhan kemampuan, yang tergambar dari kemampuannya menghasilkan sesuatu yang baru.

Kecakapan-kecakapan fisik dapat berupa pola-pola gerakan atau keterampilan fisik baik keterampilan fisik halus maupun kasar. Menurut Wiji Suwarno (2013:118), Tes psikomotorik berguna untuk mengukur keterampilan peserta didik dalam melakukan kinerja tertentu. Tes pada ranah psikomotorik dapat berupa:

- (1) Tes tertulis (*paper and pencil test*), misalnya untuk membuat desain, sketsa, dan sejenisnya.
- (2) Tes identifikasi (*identification test*), misalnya mengidentifikasi kerusakan mesin atau mengidentifikasi variabel tertentu.
- (3) Tes Simulasi (*simulation test*), misalnya tes simulasi dalam memperagakan tugas tertentu.
- (4) Tes contoh kerja (*work sample*), yakni untuk kerja secara sampel dari suatu kegiatan tertentu.

2) Guru atau pendidik

Pendidik adalah orang yang dengan sengaja memengaruhi orang lain untuk mencapai tingkat kemanusiaan yang lebih tinggi. Dengan kata lain, pendidik adalah orang yang lebih dewasa yang mampu membawa peserta didik ke arah kedewasaan. Sedangkan secara akademis, pendidik adalah tenaga kependidikan, yakni anggota masyarakat yang mengabdikan diri dan diangkat untuk menunjang penyelenggaraan pendidikan yang berkualifikasi sebagai pendidik, dosen, konselor, pamong belajar, widyaiswara, tutor, instruktur, fasilitator, dan sebutan lain yang sesuai dengan kekhususannya, serta berpartisipasi dengan menyelenggarakan pendidikan. Jadi, pendidik merupakan tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, serta melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, terutama bagi pendidik pada pendidikan tinggi. Artinya, pendidik harus memiliki kualifikasi minimum dan sertifikasi sesuai dengan jenjang kewenangan mengajar, sehat jasmani dan rohani, serta memiliki kemampuan untuk mewujudkan tujuan pendidikan nasional (Wiji Suwarno, 2013:37-38).

3) Peserta didik

Peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu. Dasar hakiki diperlukannya pendidikan bagi peserta didik adalah karena manusia adalah makhluk susila yang dapat dibina dan diarahkan untuk mencapai derajat kesusilaan. Peserta

didik menurut sifatnya dapat dididik, karena mereka mempunyai bakat dan disposisi-disposisi yang memungkinkan untuk diberi pendidikan, diantaranya:

- a) Tubuh anak sebagai peserta didik selalu berkembang sehingga semakin lama semakin dapat menjadi alat untuk menyatakan kepribadiannya.
- b) Anak dilahirkan dalam keadaan tidak berdaya. Keadaan ini menyebabkan dia terikat kepada pertolongan orang dewasa yang bertanggung jawab.
- c) Anak membutuhkan pertolongan dan perlindungan serta membutuhkan pendidikan.
- d) Anak mempunyai daya eksplorasi. Anak mempunyai kekuatan untuk menemukan hal-hal yang baru di dalam lingkungannya dan menuntut kepada pendidik untuk diberi kesempatan.
- e) Anak mempunyai dorongan untuk mencapai emansipasi dengan orang lain.

Seorang pendidik memiliki kepentingan untuk mengetahui usia perkembangan setiap peserta didik, sebab perkembangan antara satu peserta didik dengan lainnya itu berbeda, dan itu bergantung pada kondisi fisik dan lingkungan yang mempengaruhinya (Wiji Suwarno, 2013:36-37).

4) Materi pembelajaran

Secara garis besar, dapat dikemukakan bahwa materi pembelajaran (*instructional materials*) adalah pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang harus dikuasai peserta didik dalam rangka memenuhi standar kompetensi yang ditetapkan. Materi pembelajaran menempati posisi yang sangat penting dari keseluruhan kurikulum, yang harus dipersiapkan agar pelaksanaan pembelajaran dapat mencapai sasaran. Sasaran tersebut harus sesuai dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar yang harus dicapai oleh peserta

didik. Artinya, materi yang ditentukan untuk kegiatan pembelajaran hendaknya materi yang benar-benar menunjang tercapainya standar kompetensi dan kompetensi dasar, serta tercapainya indikator.

Materi pembelajaran dipilih seoptimal mungkin untuk membantu peserta didik dalam mencapai standar kompetensi dan kompetensi dasar. Hal yang perlu diperhatikan berkenaan dengan pemilihan materi pembelajaran adalah jenis, cakupan, urutan, dan perlakuan (*treatment*) terhadap materi pembelajaran tersebut. Agar guru dapat membuat persiapan yang berdaya guna dan berhasil guna, dituntut memahami berbagai aspek yang berkaitan dengan pengembangan materi pembelajaran, baik berkaitan dengan hakikat, fungsi, prinsip, maupun prosedur pengembangan materi serta mengukur efektivitas persiapan tersebut (Sofan Amri, 2013:59-60).

5) Metode dan Media Pembelajaran

a) Jenis-jenis Metode dan Media Pembelajaran

Metode pembelajaran berarti cara yang dilakukan dalam proses pembelajaran sehingga dapat diperoleh hasil yang optimal. Dalam pembelajaran terdapat beragam jenis metode pembelajaran. Masing-masing metode memiliki kelebihan dan kelemahan. Guru dapat memilih metode yang dipandang tepat dalam kegiatan pembelajarannya. Berikut ini berbagai metode pembelajaran yang dapat dipilih guru dalam kegiatan pembelajaran (Sugihartono, 2015:81).

(1) Metode ceramah

Metode ceramah merupakan metode penyampaian materi melalui bahasa lisan baik verbal maupun non verbal. Dalam hal ini kedudukan siswa adalah sebagai penerima materi pelajaran dan guru sebagai sumber belajar.

(2) Metode Tanya jawab

Metode tanya jawab merupakan cara penyajian materi pelajaran melalui bentuk pertanyaan yang harus dijawab oleh anak didik. Penggunaan metode ini bertujuan untuk memotivasi anak mengajukan pertanyaan selama proses pembelajaran atau guru mengajukan pertanyaan dan anak didik menjawab.

- (3) Metode Demonstrasi
Metode demonstrasi merupakan metode pembelajaran dengan cara memperlihatkan suatu proses atau cara kerja suatu benda yang berkaitan dengan pelajaran. Metode ini menghendaki guru lebih aktif daripada anak didik.
- (4) Metode diskusi
Metode diskusi merupakan metode pembelajaran melalui pemberian masalah kepada siswa dan siswa diminta memecahkan masalah secara kelompok. Metode ini dapat mendorong siswa untuk mampu mengemukakan pendapat secara konstruktif serta membiasakan siswa untuk bersikap toleran pada pendapat orang lain.
- (5) Metode Pemberian Tugas dan Resitasi
Metode pemberian tugas dan resitasi merupakan metode pembelajaran melalui pemberian tugas kepada siswa. Tugas biasanya diikuti dengan resitasi. Resitasi merupakan metode pembelajaran berupa tugas pada siswa untuk melaporkan pelaksanaan tugas yang telah diberikan guru. Metode ini mendorong siswa berani mengambil tanggungjawab, kemandirian dan inisiatif siswa.
- (6) Metode proyek
Metode proyek merupakan metode pembelajaran berupa penyajian kepada siswa materi pelajaran yang bertitik tolak dari suatu masalah yang selanjutnya dibahas dari berbagai sisi yang relevan sehingga diperoleh pemecahan secara menyeluruh dan bermakna.

Media adalah sebuah alat yang mempunyai fungsi menyampaikan pesan (Bovee, 1997). Menurut Hujair AH Sanaky (2011:3), media pembelajaran adalah sebuah alat yang berfungsi dan digunakan untuk menyampaikan pesan pembelajaran. Banyak batasan atau pengertian yang dikemukakan para ahli tentang media, diantaranya adalah: Asosiasi Teknologi dan Komunikasi Pendidikan (*Association of Education and Communication Technology* (AECT) di Amerika, membatasi media sebagai segala bentuk dan saluran yang digunakan orang untuk menyalurkan pesan atau informasi. *National Education Association* (NEA), mengatakan bahwa "media" adalah bentuk-bentuk komunikasi baik cetak maupun audio-visual serta peralatannya. Gagne (1970), mengatakan bahwa media adalah berbagai jenis komponen atau sumber belajar dalam lingkungan

pembelajar yang dapat merangsang pembelajar untuk belajar. Briggs (1970), mengatakan media adalah segala wahana atau alat fisik yang dapat menyajikan pesan serta merangsang pembelajar untuk belajar. Schramm, mengatakan media adalah teknologi pembawa informasi atau pesan instruksional. Y. Miarso, mengatakan bahwa media adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan kemajuan pembelajar sehingga dapat mendorong terjadinya proses belajar pada diri pembelajarnya. Maka secara umum media adalah "alat bantu" yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran (Hujair AH Sanaky, 2011:3-4).

Dari pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran adalah sarana pendidikan yang dapat digunakan sebagai perantara dalam proses pembelajaran untuk mempertinggi efektifitas dan efisiensi dalam mencapai tujuan pengajaran. Dalam pengertian yang lebih luas media pembelajaran adalah alat, metode dan teknik yang digunakan dalam rangka lebih mengefektifkan komunikasi dan interaksi antara pengajar dan pembelajar dalam proses pembelajaran di kelas (Hujair AH Sanaky, 2011:3-4).

b) Fungsi dan Tujuan Metode dan Media Pembelajaran

(1) Variasi

Sudjana dan Rivai (2002:2) mengemukakan manfaat media dan metode pembelajaran dalam proses belajar siswa salah satunya yaitu metode mengajar yang bervariasi, tidak semata-mata komunikasi verbal melalui penuturan kata-kata oleh guru, sehingga siswa tidak bosan dan

guru tidak kehabisan tenaga, apalagi bila guru mengajar untuk setiap jam pelajaran.

Dengan penggunaan variasi metode pembelajaran, siswa lebih banyak melakukan kegiatan belajar sebab tidak hanya mendengarkan uraian guru, tetapi juga aktivitas lain seperti mengamati, melakukan, mendemonstrasikan, memerankan dan lain-lain. Media dan sumber belajar sangat penting dalam meningkatkan kualitas pembelajaran. Kita dapat memanfaatkan media dan sumber belajar, mulai dari yang ada disekitar kita, maupun media-media lain yang sesuai dengan materi yang ajarkan. Variasi dalam penggunaan media dan sumber belajar meliputi: variasi alat dan bahan yang dapat dilihat, misalnya gambar, foto, poster, koran, majalah dan lain sebagainya karena hal tersebut dapat meningkatkan perhatian dan minat siswa dalam belajar. Variasi dalam alat dan bahan yang dapat di dengar seperti tape, radio, LCD, TV dan lain-lain. Kitapun juga bisa memanfaatkan variasi sumber belajar yang ada disekitar kita yang tidak harus mahal mahal, misalnya pohon, kayu, taman, perpustakaan, mushola dan lain-lain (Muhammad Sobir, 2013).

(2) Memperjelas materi

Menurut Hujair AH Sanaky (2011: 4), tujuan penggunaan media dan metode pembelajaran adalah mempermudah proses pembelajaran dikelas, meningkatkan efisiensi proses pembelajaran, menjaga relevansi antara materi pelajaran dengan tujuan belajar dan membantu konsentrasi pembelajar dalam proses pembelajaran. Bahan pengajaran

akan lebih jelas maknanya sehingga dapat dipahami oleh para siswa dan memungkinkan siswa menguasai tujuan pengajaran lebih baik(Sudjana dan Rivai, 2002:2).

(3) Menarik

Media pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran harus memenuhi syarat-syarat, salah satunya adalah interesting atau menarik yaitu media yang digunakan harus memiliki nilai kemenarikan sehingga yang melihatnya akan tergerak dan terdorong untuk memperhatikan pesan yang disampaikan melalui media tersebut (Muhamad Iskandar, 2015). Pengajaran akan lebih menarik perhatian siswa sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar (Sudjana dan Rivai, 2002:2).

6) Prasarana dan Sarana

Prasarana dan sarana yang memadai akan sangat membantu dan memperlancar proses pelaksanaan pembelajaran di SMK N 6 Yogyakarta. Prasarana yang dimaksud antara lain: ketersedianya gedung sekolah, lab. Boga, papan tulis dan media lainnya. Sedangkan sarana yang dimaksud adalah: semua peralatan yang dibutuhkan yang dapat digunakan untuk praktik pembelajaran, seperti: kompor, oven, penggorengan, pisau, blender dan lain-lain.

Pengolahan Makanan Kontinental merupakan pelajaran praktik, sehingga ruang praktik atau ruang produksi makanan/dapur sangat memegang peranan yang sangat penting selama pembelajaran sedang berlangsung. Standar yang sebaiknya terpenuhi untuk dapur adalah

perencanaan dapur. Perencanaan dapur dilihat dari dua aspek yakni tata letak dan ventilasi udara.

Dapur adalah suatu ruang yang digunakan untuk memproduksi makanan dan minuman mulai dari persiapan sampai proses dari bahan makanan mentah menjadi siap untuk dihidangkan. Fungsi dapur menurut Kokom Komariah (2008:1), sebagai tempat untuk:

- a) Mempersiapkan makanan dan minuman mulai dari persiapan, pengolahan dan penataan hidangan.
- b) Menyimpan bahan makanan.
- c) Menyimpan alat-alat pengolahan.
- d) Menyimpan alat-alat hidang.
- e) Menyimpan bumbu-bumbu.
- f) Menyimpan hasil masakan.

Penataan dapur diperlukan perencanaan secara organisasi/pengaturan dan memenuhi syarat. Untuk itu pengaturan perlu memperhatikan:

- a) Unsur perabot

Perabotan yang ada di dapur dibedakan berdasarkan:

- (1) Jenisnya

Apabila ditinjau dari asal bahan, maka peralatan pengolahan dapat dikelompokkan menjadi 2, yaitu: (1) Non Logam: tanah liat, bambu, kayu, tempurung, batu, plastik, kaca, keramik dan porselin. (2) Logam: besi, tembaga, aluminium, perak, kuningan, seng, dan stainless steel.

(2) Besar kecilnya

Perabot yang ada di dapur dapat disusun dan ditata rapi sesuai dengan ukuran besar kecilnya barang tersebut sesuai dengan jenisnya agar penggunaan dapat seefisien dan seefektif mungkin.

(3) Sifat

Di ruang pengolahan atau biasa disebut dengan dapur banyak sekali peralatan yang digunakan dalam pengolahan, peralatan berdasarkan sifatnya yaitu peralatan yang tahan dengan panas dan peralatan yang tidak tahan dengan panas.

(4) Warna

Warna perabot tergantung dari jenisnya atau bahan pembuatannya, misalnya *silver ware* terbuat dari stainless steel dan berwarna silver, perabot berdasarkan warnanya telah tersusun sendiri secara tidak langsung (Kokom Komariah, 2008:1 dan 27).

b) Unsur penerangan

Penerangan ada dua, yaitu: (1) penerangan alam dari sinar (cahaya) matahari. (2) penerangan buatan dari macam-macam lampu. Dapur memang cepat menjadi kotor, dengan dapur cukup terang, maka debu dan kotoran mudah terlihat (Kokom Komariah, 2008:2).

c) Unsur elemen ruang

Untuk menghindari kelelahan fisik dan mental/psikologis, kita perlu mengatur dapur seefisien mungkin. Pengaturan tata letak peralatan dapur perlu direncanakan secara seksama, tidak hanya sekedar meletakkan

begitu saja barang tersebut, tetapi perlu dipikirkan tentang ruang gerak bagi siapa yang akan mempergunakan alat-alat tersebut.

Penataan peralatan dapur hendaknya dipikirkan bagaimana caranya agar dapat diciptakan satu alur kerja yang baik tanpa membutuhkan tenaga tambahan dalam melaksanakan pekerjaan, sehingga dapat menghindari pemborosan waktu, tenaga dan bahan-bahan. Untuk menghemat waktu dan tenaga, maka seharusnya penempatan peralatan dapur ditata sesuai dengan alur kerja (Kokom Komariah, 2008:3).

d) Unsur penghawaan

Dalam memproduksi suatu makanan sering kali menimbulkan bau-bauan dan asap yang mungkin akan mengganggu kerja. Jika memungkinkan digunakan ventilasi silang, hal ini dimaksudkan untuk mengurangi panas dan menghilangkan bau sehingga tidak pengap. Jika ruang dapur tertutup yang tidak memungkinkan membuat ventilasi udara pasif dapat menggunakan alat untuk membuang udara kotor dan panas dari kompor, misalnya: cerobong asap, alat hisap asap (*ventilating hood*) atau *exhuster fan* (Kokom Komariah, 2008:2).

e) Unsur pelengkap

Perlengkapan yang harus ada di ruang produksi/dapur, meliputi: P3K, kain lantai, sapu, tempat sampah dan lain-lain.

f) Fasilitas Dapur

Fasilitas dapur maupun alat-alat sebuah dapur berbeda, baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya tergantung pada besar kecilnya usaha.

Untuk persyaratan fisik dapur sebuah hotel, telah dikeluarkan keputusan menurut Menteri Perhubungan (1997) yang dikutip oleh Kokom Komariah (2011:18-19) sebagai berikut:

Tabel 1. Gambaran Fasilitas Dapur Hotel Berbintang

| No | Hotel Bintang 1 dan 2 | Hotel Bintang 3 | Hotel Bintang 4 | Hotel Bintang 5 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Luas ruangan dapur sekurang-kurangnya 75% dari luas ruang makan | Luas ruangan dapur sekurang-kurangnya 75% dari luas ruang makan | Luas ruangan dapur sekurang-kurangnya 75% dari luas ruang makan | Luas ruangan dapur sekurang-kurangnya 75% dari luas ruang makan |
| 2 | Seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air | Seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air | Seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air | Seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air |
| 3 | Seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air | Dapur memiliki ruangan untuk: 1. Dapur panas 2. Dapur dingin 3. Pantry 4. Kantor Chief | Dapur memiliki ruangan untuk: 1. Dapur panas 2. Dapur dingin 3. Pantry 4. Ruang pendingin (walk in refrigerator) 5. Kantor Chief | Dapur memiliki ruangan untuk: 1. Dapur panas 2. Dapur dingin 3. Pantry 4. Ruang pendingin (walk in refrigerator) 5. Kantor Chief |
| 4 | Seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air | Ruangan dapur dihubungkan dengan ruang makan oleh pintu yang dapat menjadi keamanan dan kelancaran pelayanan | Ruangan dapur dihubungkan dengan ruang makan oleh pintu yang dapat menjadi keamanan dan kelancaran pelayanan | |
| 5 | Perlengkapan minimal: 1. Oven 2. Cooking plate 3. Washing sink 4. Scale (minimum 10kg) 5. Refrigerator 6. Exhaust hood atau Exhaust fan | Perlengkapan minimal: 1. Grill 2. Oven 3. Cooking plate 4. Kettle 5. Deep fat fryer 6. Bain marie 7. Washing sink 8. Scale (minimum 10kg) | Perlengkapan minimal: 1. Grill 2. Oven 3. Cooking plate 4. Boiling pan 5. Tilting frying pan 6. Deep fat fryer 7. Bain marie 8. Hot cup board 9. Washing sink 10. Scale (minimum | Perlengkapan minimal: 1. Grill 2. Oven 3. Cooking plate 4. Boiling pan 5. Tilting frying pan 6. Deep fat fryer 7. Bain marie 8. Hot cup board 9. Washing sink 10. Scale (minimum |

Lanjutan Tabel 1.

| | | | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | 9. Slicing machine 10. Stainless table 11. Refrigerator 12. Exhaust hood 13. Diswashing unit 14. Hand mixer 15. Meat grinder | 10kg) 11. Chopping block 12. Combination machine 13. Slicing machine 14. Potators peeling machine 15. Baking oven 16. Ice cream machine 17. Marble table 18. Coffe machine 19. Bread slicing machine 20. Ice making machine | 10kg) 11. Chopping block 12. Combination machine 13. Slicing machine 14. Potators peeling machine 15. Baking oven 16. Ice cream machine 17. Marble table 18. Coffemachine 19. Bread slicing machine 20. Ice making machine |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(Keputusan Menteri Perhubungan PM 10/PW. 301/Phb-77 tentang peraturan usaha dan klasifikasi hotel)

7) Kurikulum 2013

Kata kurikulum berasal dari bahasa Inggris "*curriculum*" yang diambil dari bahasa Yunani "*curir*" yang artinya pelari dan "*curere*" yang artinya tempat berpacu. Bertolak dari sisi etimologis tersebut, kata kurikulum memang pada mulanya berasal dari bidang olahraga yang menunjuk pada definisi "jarak yang harus ditempuh oleh seorang pelari dari garis *start* sampai *finish*". Analogi dari definisi tersebut, kurikulum di sekolah dapat diartikan sebagai jarak kegiatan belajar dari awal sekolah sampai tamat dari sekolah tersebut.

Lunenberg dan Ornstein (2000:433) mengemukakan bahwa kurikulum dapat didefinisikan dalam berbagai pengertian: sebagai rencana, dalam kaitan dengan pengalaman, sebagai suatu bidang studi, dan dalam kaitan dengan mata pelajaran dan tingkatan kelas. Suatu kurikulum dapat

digambarkan sebagai suatu rencana tindakan, atau suatu dokumen tertulis, yang meliputi strategi untuk menuju keberhasilan tujuan yang diinginkan.

Kurikulum dapat juga digambarkan secara luas, yang berhubungan dengan pengalaman pelajar. Pandangan ini mempertimbangkan hampir semua pengalaman di sekolah, bahkan di luar sekolah (sepanjang itu direncanakan) sebagai bagian dari kurikulum. Hal itu berakar dari definisi John Dewey tentang pendidikan dan pengalaman, seperti halnya pandangan Hollis Caswell dan Doak Campbell, pada tahun 1930-an, kurikulum adalah "semua pengalaman anak-anak di bawah bimbingan guru".

Kurikulum juga dapat dipandang sebagai suatu bidang studi, yaitu sebagai suatu pokok akademik yang mencoba untuk meneliti dan menyatukan posisi utama, kecenderungan, dan konsep kurikulum. Pandangan ini menyediakan suatu kerangka yang bermanfaat untuk membantu menjelaskan kurikulum yang mempunyai derajat tingkat lanjutan dan/atau dengan beberapa mata pelajaran di dalam kurikulum.

Akhirnya, kurikulum dapat dipandang dalam kaitan dengan mata pelajaran yang spesifik (seperti matematika, ilmu pengetahuan, bahasa, sejarah dan lain-lain) dan tingkatan kelas. Penekanan dari sudut pandang ini pada pengetahuan, konsep dan penyamarataan mata pelajaran tertentu atau kelompok mata pelajaran (seperti kurikulum inti, yang berkombinasi dua mata pelajaran terpisah seperti sejarah dan bahasa, atau kurikulum pada bidang yang luas, yang berkombinasi dengan banyak mata pelajaran serupa ke dalam mata pelajaran baru seperti ilmu kemasyarakatan, seni bahasa, atau ilmu pengetahuan umum).

Pada Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional juga disebutkan pengertian kurikulum yaitu “seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu”.

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan kurikulum adalah segala kesempatan untuk memperoleh pengalaman yang dituangkan dalam bentuk rencana yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di sekolah untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Pengertian tersebut memunculkan wujud kurikulum yang berupa kurikulum tertulis maupun kurikulum tidak tertulis, seperti sarana, metode, lingkungan pembelajaran, dan sebagainya (Tatang M Amirin, dkk, 2015:36-37).

Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang berbasis karakter dan kompetensi yang diharapkan mampu memecahkan berbagai persoalan bangsa, khususnya dalam bidang pendidikan, dengan mempersiapkan peserta didik, melalui perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi terhadap sistem pendidikan secara efektif, efisien dan berhasil guna (Mulyasa, 2015:6).

Dalam kurikulum 2013, silabus sudah disiapkan oleh Pemerintah, baik untuk kurikulum nasional maupun untuk kurikulum wilayah, sehingga guru tinggal mengembangkan rencana pembelajaran, yang tidak terlalu jelimet. Di samping silabus, Pemerintah juga sudah membuat buku panduan, baik panduan guru maupun panduan peserta didik, yang pelaksanaannya juga nanti akan dilakukan pendampingan. Dengan demikian, dalam kaitannya

dengan rencana pembelajaran dalam Kurikulum 2013, guru tidak usah lagi repot-repot lagi mengembangkan perencanaan tertulis yang terbelit-belit, karena sudah ada pedoman dan pendampingan. Dalam hal ini, yang paling penting bagi guru adalah memahami pedoman guru dan pedoman peserta didik, kemudian menguasai dan memahami materi yang akan diajarkan. Setelah itu, kemudian mengembangkan rencana pembelajaran tertulis secara singkat tentang apa yang akan dilakukan dalam pembukaan, pembentukan karakter dan kompetensi peserta didik, serta penutup pembelajaran (Mulyasa, 2015:181).

8) Evaluasi pembelajaran

Evaluasi berasal dari kata *evaluation* (bahasa Inggris). Kata tersebut diserap ke dalam perbendaharaan istilah bahasa Indonesia dengan tujuan mempertahankan kata aslinya dengan sedikit penyesuaian lafal Indonesia menjadi "evaluasi". Menurut Suchman (1961, dalam Anderson 1975) memandang evaluasi sebagai sebuah proses menentukan hasil yang telah dicapai beberapa kegiatan yang direncanakan untuk mendukung tercapainya tujuan. Definisi lain dikemukakan oleh Worthen dan Sanders (1973, dalam Anderson 1971), bahwa evaluasi adalah kegiatan mencari sesuatu yang berharga tentang sesuatu; dalam mencari sesuatu tersebut, juga termasuk mencari informasi yang bermanfaat dalam menilai keberadaan suatu program, produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang sudah ditentukan. Seorang ahli yang sangat terkenal dalam evaluasi program bernama Stufflebeam (1971, dalam Fernandes 1984), mengatakan bahwa evaluasi merupakan proses penggambaran,

pencarian, dan pemberian informasi yang sangat bermanfaat bagi pengambil keputusan dalam menentukan alternatif keputusan.

Dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa evaluasi adalah kegiatan untuk mengumpulkan informasi tentang bekerjanya sesuatu, yang selanjutnya informasi tersebut digunakan untuk menentukan alternatif yang tepat dalam mengambil sebuah keputusan (Suharsimi Arikunto & Cepi Safruddin Abdul Jabar, 2014:1-2).

Kata dasar "pembelajaran" adalah belajar. Menurut Nasution (2005), mendefinisikan pembelajaran sebagai suatu aktifitas mengorganisasi atau mengatur lingkungan sebaik-baiknya dan menghubungkannya dengan anak didik sehingga terjadi proses belajar. Sedangkan menurut Gulo (2004), mendefinisikan pembelajaran sebagai usaha untuk menciptakan sistem lingkungan yang mengoptimalkan kegiatan belajar (Sugihartono, 2015:80).

Sehingga pengertian evaluasi pembelajaran adalah kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai pelaksanaan kegiatan belajar sehingga dapat diperoleh data yang menunjukkan apakah kegiatan belajar mengajar telah berjalan sesuai dengan ketentuan atau tidak.

9) Lingkungan Belajar

Menurut Sumadi Suryabrata (2006: 233-234), mengemukakan bahwa lingkungan belajar dibagi menjadi dua yaitu lingkungan non sosial dan lingkungan sosial. Pembagiannya adalah sebagai berikut:

a) Lingkungan sosial

Lingkungan sosial adalah manusia (sesama manusia), baik manusia itu hadir (ada) maupun kehadirannya tidak secara langsung. Kehadiran seseorang secara langsung pada waktu siswa sedang belajar dapat mengganggu kegiatan belajarnya. Di samping itu kehadiran seseorang tidak langsung seperti potret, TV, yang sedang berlangsung juga dapat mengganggu proses belajar sebab faktor-faktor tersebut akan mengganggu konsentrasi belajarnya sehingga perhatian siswa tidak tertuju pada yang sedang dipelajari.

b) Lingkungan non sosial

Lingkungan non sosial adalah seperti keadaan udara, suhu, cuaca, waktu (pagi, siang, malam), tempat (letaknya, pergedungannya) atau tempat belajar, alat-alat untuk belajar seperti: alat tulis menulis, buku-buku, maupun alat peraga, semua ini dapat berpengaruh dengan proses belajar.

Faktor-faktor yang mempengaruhi lingkungan belajar yaitu:

a) Tempat Belajar

Tempat belajar merupakan ruangan tersendiri, jauh dari kebisingan terdapat ventilasi sebagai pergantian udara, karena jika pengap siswa akan cenderung meninggalkan tempat belajar. Selain itu penerangan perlu diperhatikan karena penerangan yang kurang terang cepat menimbulkan kelelahan mata dan hal ini akan mengganggu jalannya proses belajar.

b) Alat untuk Belajar

Alat belajar yang lengkap dan juga memadai untuk belajar akan mendukung siswa untuk belajar dengan baik. Tetapi jika alat-alat yang digunakan untuk

belajar tidak lengkap atau kurang memadai maka hal ini akan mengganggu dalam proses belajar dan dapat menimbulkan frustrasi bagi siswa sehingga hasilnya akan mengalami gangguan pula. Faktor guru dan cara mengajarnya juga tidak dapat kita lepaskan dalam proses belajar mengajar. Cara guru menggunakan alat-alat bantu mengajar juga mempengaruhi proses belajar mengajar.

c) Suasana

Suasana erat kaitannya dengan tempat, maka agar siswa dapat belajar dengan senang perlu diciptakan suasana belajar yang baik. Suasana belajar yang baik akan mendukung siswa untuk belajar lebih baik dan dapat mempengaruhi hasil yang akan dicapainya.

d) Waktu

Pembagian waktu belajar harus diperhatikan dengan sebaik-baiknya. Untuk itu sebaiknya siswa membuat jadwal atau daftar waktu belajar agar belajarnya dapat teratur.

e) Pergaulan

Pergaulan mempunyai pengaruh dalam belajar siswa, apabila lingkungan belajar siswa terdiri dari anak-anak yang giat belajar, maka hal ini akan mempengaruhi minat belajar siswa yang kemudian akan mempengaruhi hasil belajarnya (Sumadi Suryabrata, 2006: 233-234). Jadi dapat disimpulkan bahwa lingkungan belajar adalah termasuk salah satu faktor yang sangat mempengaruhi hasil belajar siswa dalam meraih prestasi akademik.

10) Ruang Kelas

Menurut Peraturan Menteri Pendidikan Nasional No. 24 Tahun 2007 tentang Standar Sarana dan Prasarana Sekolah/Madrasah Pendidikan Umum, fungsi ruang kelas adalah tempat kegiatan pembelajaran teori, praktik yang tidak memerlukan peralatan khusus, atau praktek dengan alat khusus yang mudah dihadirkan. Jumlah minimum ruang kelas sama dengan banyak rombongan belajar. Kapasitas maksimum ruang kelas 32 peserta didik. Rasio minimum luas ruang kelas 2 m²/peserta didik. Untuk rombongan belajar dengan peserta didik kurang dari 15 orang, luas minimum ruang kelas 30 m². Lebar minimum ruang kelas 5 m. Ruang kelas memiliki jendela yang memungkinkan pencahayaan yang memadai untuk membaca buku dan untuk memberikan pandangan ke luar ruangan. Ruang kelas memiliki pintu yang memadai agar peserta didik dan guru dapat segera keluar ruangan jika terjadi bahaya, dan dapat dikunci dengan baik saat tidak digunakan. Ruang kelas dilengkapi sarana sebagaimana tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Jenis, Rasio, dan Deskripsi Sarana Ruang Kelas

| No | Jenis | Rasio | Deskripsi |
|-----|---------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Perabot | | |
| 1.1 | Kursi peserta didik | 1 buah/peserta didik | Kuat, stabil, aman, dan mudah dipindahkan oleh peserta didik. Ukuran memadai untuk duduk dengan nyaman. Desain dudukan dan sandaran membuat peserta didik nyaman belajar. |
| 1.2 | Meja peserta didik | 1 buah/peserta didik | Kuat, stabil, aman, dan mudah dipindahkan oleh peserta didik. Ukuran memadai untuk belajar dengan nyaman. Desain memungkinkan kaki peserta didik masuk dengan leluasa ke bawah meja. |

Lanjutan Tabel 2.

| No | Jenis | Rasio | Deskripsi |
|-----|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3 | Kursi guru | 1 buah/guru | Kuat, stabil, aman, dan mudah dipindahkan. Ukuran memadai untuk duduk dengan nyaman. |
| 1.4 | Meja guru | 1 buah/guru | Kuat, stabil, dan mudah dipindahkan. Ukuran memadai untuk bekerja dengan nyaman. |
| 1.5 | Lemari | 1 buah/ruang | Kuat, stabil, dan aman. Ukuran memadai untuk menyimpan perlengkapan yang diperlukan kelas tersebut. Tertutup dan dapat dikunci. |
| 1.6 | Papan panjang | 1 buah/ruang | Ukuran minimum 60 cm x 120 cm |
| 2 | Media Pendidikan | | |
| 2.1 | Papan tulis | 1 buah/ruang | Ukuran minimum 90 cm x 200 cm Ditempatkan pada posisi yang memungkinkan seluruh peserta didik melihatnya dengan jelas. |
| 3 | Perlengkapan Lain | | |
| 3.1 | Tempat sampah | 1 buah/ruang | |
| 3.2 | Tempat cuci tangan | 1 buah/ruang | |
| 3.3 | Jam dinding | 1 buah/ruang | |
| 3.4 | Kotak kontak | 1 buah/ruang | |

(Peraturan Menteri Pendidikan Nasional No. 24 Tahun 2007 tentang Standar Sarana dan Prasarana Sekolah/Madrasah Pendidikan Umum)

2. Pengolahan Makanan Kontinental

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah salah satu mata pelajaran yang wajib diikuti oleh peserta didik kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta. Kegiatan belajar pada mata pelajaran Kontinental berupa teori dan praktikum. Mata pelajaran kontinental secara umum memiliki tujuan yaitu peserta didik dapat memiliki keahlian atau kompetensi pada setiap

kompetensi dasar yang diberikan dalam lingkup mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan komponen mata pelajaran keahlian yang mempunyai arti sangat luas dalam memberikan pemahaman dasar-dasar Pengolahan Makanan Kontinental, dimana siswa diberikan pelajaran teori dan pelajaran praktik dengan perbandingan pelajaran teori 40% dan pelajaran praktik 60%. Dalam proses belajar sangat diharapkan akan adanya suatu keefektifan belajar yang merupakan tingkat pencapaian pengetahuan pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Makanan kontinental mempunyai struktur menu klasik dan menu modern. Menu klasik disajikan dalam 13 giliran makan, sedangkan menu modern hanya terdiri dari tiga atau lima giliran makan. Menu yang disajikan dalam lima giliran makan terdiri dari hidangan *cold appetizer, soup, hot appetizer, main course, dan dessert*.

Makanan Kontinental adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika dan Australia, sedangkan makanan tradisional adalah makanan khas dari suatu bangsa atau suatu wilayah. Ciri-ciri makanan kontinental yaitu:

- a. Eropa Barat: Perancis, Belgia, Swiss, Jerman (selera makannya sama).
Bumbu yang sering dipakai adalah merica dan garam (*salt & pepper*).
- b. Eropa Timur: Ceko, Hongaria, Yunani, Romawi dan Rumania. Bumbu masakannya tajam banyak menggunakan rempah-rempah (*herb*).

- c. Eropa Selatan: Italia, Portugal, Spanyol. Berbumbu tajam dari pala, lada, kayu manis (*nutmeg, pepper, cinnamon*).
- d. Bumbu (*herb*) yang banyak digunakan orang Eropa adalah kebanyakan sudah diawetkan dalam bentuk tepung (*instant*).
- e. Makanan kontinental lebih cenderung banyak lauk pauk hewani yang disertai makanan pokok berupa kentang (*potatoes*), pasta (*noodle*) atau roti (*bread*) dan disertai sayur (*vegetables*) pada penghidangan.
- f. Dari segi bumbu, teknik olah dan waktu pengolahan makanan kontinental lebih mudah dan cepat karena bahan yang digunakan semua siap pakai dan tersedia dalam kemasan sesuai kebutuhan.
- g. Dari segi penyajian makanan, alat makan yang digunakan pada makanan kontinental penyajiannya agak rumit dan bertahap dan alat makan yang digunakan berbeda-beda tiap jenis makanan yang dihidangkannya sesuai giliran.
- h. Dari segi alat pengolahan pada makanan kontinental menggunakan alat-alat teknologi maju sehingga lebih praktis (Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan, 2015:10-11).

Pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang diberikan pada kelas XI Tata Boga di SMK N 6 Yogyakarta adalah keahlian Tata Boga sesuai dengan kurikulum 2013. Pada standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental selama dua semester, termasuk dalam program produktif.

Tabel 3. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pengolahan Makanan Kontinental Kelas XI

| KOMPETENSI INTI | KOMPETENSI DASAR |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya | 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. |
| 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia | 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja |
| 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah | 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental 3.2. Menganalisis kaldu (<i>stock</i>) 3.3. Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya 3.4. Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>) 3.5. Menganalisis <i>salad</i> 3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i> 3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta 3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas 3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging 3.11. Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i> 3.12. Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>) |
| 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan | 4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya 4.2. Membuat kaldu (<i>stock</i>) 4.3. Membuat Saus (<i>sauce</i>) turunannya |

Lanjutan Tabel 3.

| KOMPETENSI INTI | KOMPETENSI DASAR |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p> | <p>4.4. Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) 4.5. Menyiapkan <i>salad</i> 4.6. Membuat <i>Sandwiches</i> 4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur 4.8. Membuat hidangan dari pasta 4.9. Membuat hidangan dari unggas 4.10. Membuat hidangan dari daging 4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i> 4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> |

(sumber: silabus kelas XI semester 2015/2016 SMK N 6 Yogyakarta)

C. Kajian Model Evaluasi

Model evaluasi ini merupakan model yang paling banyak dikenal dan diterapkan oleh para evaluator. Oleh karena itu, uraian yang diberikan relatif panjang dibandingkan dengan model-model lainnya. Model CIPP ini dikembangkan oleh Stufflebeam, dkk. (1967) di Ohio State University. CIPP yang merupakan sebuah singkatan dari huruf awal empat buah kata, yaitu: *Context evaluation*, *Input evaluation*, *Process evaluation* dan *Product evaluation*. Keempat kata yang disebutkan dalam singkatan CIPP tersebut merupakan sasaran evaluasi, yang tidak lain adalah komponen dari proses sebuah program kegiatan. Dengan kata lain, model CIPP adalah model evaluasi yang memandang program yang dievaluasi sebagai sebuah sistem. Dengan demikian, jika tim evaluator sudah menentukan model CIPP sebagai model yang akan digunakan untuk mengevaluasi program yang ditugaskan maka mau tidak mau mereka harus menganalisis program tersebut berdasarkan komponen-komponennya (Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar, 2014:45).

Model CIPP berorientasi pada satu keputusan (*a decision oriented evaluation approach structured*). Tujuannya adalah untuk membantu administrator (kepala sekolah dan guru) di dalam membuat keputusan, menurut Stufflebeam yang dikutip oleh Zainal Arifin (2011:78), "Evaluasi diartikan sebagai suatu proses mendeskripsikan, memperoleh dan menyediakan informasi yang berguna untuk menilai alternatif keputusan".

Model penelitian evaluasi ini menggunakan CIPP, yaitu singkatan dari *Context, Input, Process and Product*. Model CIPP dikembangkan oleh *National Study Committee on Evaluation of Phi Delta Kappa*. Model CIPP bertujuan untuk membantu evaluator dalam mengevaluasi program, proyek atau institusi. Saat ini model evaluasi CIPP banyak digunakan untuk mengevaluasi program pendidikan yang berskala internasional, nasional dan lokal. Model evaluasi CIPP banyak digunakan untuk memahami aktivitas-aktivitas program mulai dari munculnya ide program sampai hasil yang dicapai setelah program dilaksanakan. Evaluasi *Context* dilakukan untuk melihat kembali pertimbangan suatu program sesuaikan tujuan dengan kebutuhan, evaluasi *Input* dilakukan untuk mempelajari apakah perancangan program telah mempertimbangkan sumber daya yang tersedia, evaluasi *Process* dilakukan untuk mempelajari apakah pelaksanaan program sudah sesuai dengan rencana, dan evaluasi *Product* dilakukan untuk mengetahui apakah tujuan program telah tercapai dengan baik (Endang Mulyatiningsih, 2013:120-121).

Komponen CIPP yang terdiri dari konteks, input, proses dan produk adalah suatu tahapan yang harus dilaksanakan dalam penelitian evaluasi program, berikut ini penjelasan komponen yang ada pada CIPP yaitu:

1. Konteks (*Context*)

Context evaluation to serve planning decision, yaitu konteks evaluasi untuk membantu administrator merencanakan keputusan, menentukan kebutuhan program dan merumuskan tujuan program (Zainal Arifin, 2011:78). Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safrudin Abdul Jabar (2009:46), evaluasi konteks adalah upaya untuk menggambarkan dan merinci lingkungan, kebutuhan yang tidak terpenuhi, populasi dan sampel yang dilayani dan tujuan proyek.

Orientasi utama dari evaluasi konteks adalah mengidentifikasi latar belakang perlunya mengadakan perubahan atau munculnya program dari beberapa subjek yang terlibat dalam pengambilan keputusan. Informasi yang digali antara lain apakah keputusan pencetus ide program sudah sesuai dengan kebutuhan. Kegiatan dalam melakukan evaluasi konteks yaitu:

- a. Mencatat visi dan misi, tujuan, sasaran program.
- b. Mendiagnosis masalah yang menyebabkan munculnya kebutuhan.
- c. Menganalisis tujuan dengan kesesuaian kebutuhan.
- d. Mengidentifikasi potensi dan peluang untuk memenuhi kebutuhan.
- e. Mengumpulkan informasi latar belakang kebutuhan dan potensi yang dimiliki untuk memenuhi kebutuhan.
- f. Mewawancarai pemimpin program untuk mendiskusikan prediksi beberapa masalah yang akan dihadapi.

Evaluasi Konteks sesuai dengan pernyataan diatas dapat digunakan oleh penyelenggara program sebagai pilihan program yang akan

dilaksanakan, memperbaiki tujuan program, dan membantu dalam menilai keefektifan suatu program (Endang Mulyatiningsih, 2013:123-124).

2. Masukan (*Input*)

Input evaluation, structuring decision. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk membantu mengatur keputusan, menentukan sumber-sumber, alternatif apa yang akan diambil, apa rencana dan strategi untuk mencapai kebutuhan dan bagaimana prosedur kerja untuk mencapainya (Zainal Arifin, 2011:78). Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009:46), pertanyaan yang berkenaan dengan masukan mengarah pada pemecahan masalah yang mendorong diselenggarakannya program yang bersangkutan.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2013:125-126), evaluasi input dilakukan untuk mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia, dan biaya (*material, machine, man, money*) untuk melaksanakan program yang telah dipilih. Evaluasi *input* bertujuan untuk menyediakan informasi yang dapat membantu memilih dan membuat program yang dapat membawa perubahan yang diperlukan berdasarkan sumber daya yang dimiliki. Berikut ini beberapa contoh kegiatan evaluator dalam melakukan evaluasi input, yaitu:

- a. Mengidentifikasi dan menelusuri luaran program yang akan dievaluasi.
- b. Menilai fisibilitas strategi usulan program berdasarkan sumberdaya manusia, *material, machine* dan *money*.
- c. Menilai fisibilitas jadwal rencana kerja.
- d. Menilai kecukupan biaya untuk melaksanakan program.

- e. Menilai kesesuaian strategi program berdasarkan kriteria dari berbagai kajian literatur dan standar input.
- f. Menilai peluang penggabungan beberapa program yang ditemukan dari program lain yang telah sukses dilaksanakan
- g. Mendiskusikan temuan evaluasi sebagai umpan balik dalam suatu *workshop* (Endang Mulyatiningsih, 2013:125-126).

Keputusan hasil evaluasi input digunakan untuk memperbaiki pelaksanaan program, pengoptimalan sumber daya yang dimiliki supaya dapat mencapai hasil yang terbaik, memodifikasi input sesuai dengan kriteria yang dituntut dalam pelaksanaan program.

3. Proses (*Process*)

Process evaluation, to serve implementing decision. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk membantu melaksanakan keputusan. Pertanyaan yang harus anda jawab adalah sejauh mana suatu rencana telah dilaksanakan, apakah rencana tersebut sesuai dengan prosedur kerja dan apa yang harus diperbaiki (Zainal Arifin, 2011:78). Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009:47), evaluasi proses dalam model CIPP menunjuk pada "apa" (what) kegiatan yang dilakukan dalam laporan, "siapa" (who) orang yang ditunjuk sebagai penanggung jawab program, "kapan" (when) kegiatan akan selesai. Dalam model CIPP, evaluasi proses diarahkan pada seberapa jauh kegiatan yang dilaksanakan di dalam program sudah terlaksana sesuai dengan rencana.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2013:126-127), evaluasi proses bertujuan untuk mengidentifikasi atau memprediksi hambatan-hambatan

dalam pelaksanaan kegiatan atau implementasi program. Evaluasi dilakukan dengan mencatat atau mendokumentasikan setiap kejadian dalam pelaksanaan kegiatan, memonitor kegiatan-kegiatan yang berpotensi menghambat dan menimbulkan kesulitan yang tidak diharapkan, menemukan informasi khusus yang berada di luar rencana; menilai dan menjelaskan proses secara aktual. Selama evaluasi proses, evaluator dituntut berinteraksi dengan staf pelaksana program secara terus menerus.

Kegiatan yang perlu dilakukan evaluator pada saat evaluasi proses yaitu:

- a. Menggerakkan anggota tim evaluasi untuk memonitor, mengobservasi, mendokumentasi kejadian-kejadian dan membuat laporan kemajuan implementasi program secara periodik.
- b. Berkolaborasi dengan staf pelaksana program untuk merekam kejadian, masalah, biaya dan alokasi waktu yang telah digunakan selama pelaksanaan program.
- c. Mewawancarai pengguna program, pemimpin program dan staf untuk menggali informasi tentang penilaian mereka terhadap kemajuan program secara periodik.
- d. Memperbarui profil program yang mempunyai kemungkinan berubah secara terus menerus.
- e. Secara periodik menulis laporan temuan pada evaluasi proses dalam bentuk draf laporan.
- f. Menyajikan dan mendiskusikan hasil evaluasi proses dalam kegiatan workshop pemberian umpan balik.

g. Finalisasi masing-masing laporan evaluasi proses.

Sesuai dengan penjelasan diatas maka hasil evaluasi proses dapat dimanfaatkan untuk memberi umpan balik kepada manajer atau staf untuk melihat kegiatan yang tidak efisien dalam penggunaan jadwal dan sumber-sumber input (*material, machine, man, money*), memberi petunjuk untuk memperbaiki rencana apabila tidak semua rencana dapat memberikan keuntungan dan menyediakan informasi penting untuk mengambil keputusan apakah program tetap dilaksanakan, dihentikan atau diperbaiki.

4. Produk (*Product*)

Product evaluation, to serve recycling decision. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk membantu keputusan selanjutnya. Pertanyaan yang harus anda jawab adalah hasil apa yang telah dicapai dan apa yang dilakukan setelah program berjalan (Zainal Arifin, 2011:78). Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009:47), evaluasi produk atau hasil diarahkan pada hal-hal yang menunjukkan perubahan yang terjadi pada masukan mentah. Evaluasi produk merupakan tahap akhir dari serangkaian evaluasi program.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2013:127-129), tujuan utama evaluasi produk adalah untuk mengukur, menginterpretasikan dan memutuskan hasil yang telah dicapai oleh program yaitu apakah telah dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan tujuan yang diharapkan atau belum. Evaluasi produk dilakukan dengan menggunakan pengukuran-pengukuran secara kuantitatif dan kualitatif.

Evaluasi produk dikembangkan menjadi empat komponen, yaitu:

a. Evaluasi *Impact*

Dilakukan untuk menilai kemampuan sebuah program dalam mencapai target sasaran atau tujuan yang telah ditetapkan. Misalnya:

- 1) Membuat catatan/rekaman kesesuaian program pelayanan yang telah dilaksanakan dan tujuan yang ingindicapai.
- 2) Mendokumentasikan hasil pengukuran produk seperti prestasi, kuantitas dan kualitas produk yang telah dicapai.
- 3) Mengamati perubahan yang terjadi sebagai akibat pelaksanaan program.
- 4) Mewawancarai pengguna evaluasi tentang perspektif mereka terhadap pengaruh program kepada masyarakat.
- 5) Menggunakan informasi yang ditemukan untuk memperbaharui program secara periodik.

b. Evaluasi Efektivitas

Digunakan untuk mencatat dan menilai keberartian program dalam mencapai hasil yang berkualitas. Misalnya:

- 1) Menilai dampak/efek positif dan negatif, diharapkan atau tidak diharapkan oleh sasaran yang telah memanfaatkan program.
- 2) Mendalami kasus-kasus khusus untuk mengetahui fisibilitas program dalam menghasilkan luaran yang berkualitas.
- 3) Mempelajari apakah program telah mampu meningkatkan kualitas kerja bagi sarannya, meningkatkan kualitas lingkungan kerja dan lingkungan masyarakatnya.

- 4) Membandingkan hasil yang telah dicapai dengan hasil yang telah dicapai oleh program lain. Apabila hasil yang telah dicapai lebih baik dari program lain maka program dapat dinyatakan lebih efektif.

c. Evaluasi Keberlanjutan (*sustainability*)

Dilakukan untuk menilai kesuksesan program dalam memberi kontribusi kepada institusi sehingga memiliki peluang pada waktu yang lain. Misalnya:

- 1) Mewawancarai pemimpin program, staff pelaksana, dan pengguna program untuk mengetahui pertimbangan mereka terhadap keberlanjutan program yang telah sukses dilaksanakan.
- 2) Melihat kembali efektivitas biaya dalam memenuhi kebutuhan program sehingga dapat dipertimbangkan apakah program layak untuk dilanjutkan kembali.
- 3) Membuat rencana baru dan menguji fisibilitasnya bila akan dilanjutkan.
- 4) Menilai program-program yang diperkirakan akan sukses untuk dilanjutkan.
- 5) Melaporkan hasil temuan *sustainability evaluation*.

d. Evaluasi *transporability*

Dilakukan untuk menilai luaran program yang telah sukses untuk diadaptasi dan diterapkan pada program lain. Misalnya:

- 1) Menganjurkan staf pelaksana program untuk mengidentifikasi lembaga lain yang berpotensi untuk mengadopsi program.
- 2) Memilih lembaga lain yang berpotensi menggunakan program.

- 3) Melihat kembali deskripsi program dan ringkasan temuan hasil evaluasi untuk direkomendasikan kepada pengguna lain.
- 4) Memberi pertimbangan untuk memilih program yang sesuai dengan kondisi bagi pengembang program yang baru.
- 5) Mempertimbangkan kualitas, signifikansi dan kemampuan program untuk diterapkan kembali.
- 6) Melaporkan dimana mereka dapat menggunakan semua atau sebagian program saja.
- 7) Mengunjungi dan menilai adaptasi program di lembaga lain.
- 8) Melengkapi laporan *transportability* dan mendiskusikannya untuk memperoleh umpan balik (Endang Mulyatiningsih, 2013:128-129).

D. Kajian Penelitian Yang Relevan

Sebagai upaya untuk memperkuat dasar dalam penelitian ini, diperlukan beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan Fitria Ariza (2016) dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Di SMA-LB BC Kepanjen Malang". Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) tujuan pelaksanaan Keterampilan Tata Boga di SMA-LB BC Kepanjen dapat tercapai walaupun beberapa aspek harus diperbaiki; (2) sarana prasarana laboratoium Tata Boga telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh PERMEN Depdiknas Nomor 40 Tahun 2008 sehingga dikatakan layak; (3) partisipasi siswa tuna grahita memperoleh rata-rata nilai 59,5 dengan kategori cukup, siswa tuna rungu memperoleh rata-rata nilai 63,6 dengan kategori baik; (4) proses mengajar

guru keterampilan Tata Boga pada kelas tuna rungu dan tuna grahita memperoleh rata-rata nilai 68 dengan kategori baik; (5) tujuan pelaksanaan keterampilan Tata Boga di SMA-LB BC Kepanjen dapat tercapai.

2. Penelitian yang dilakukan Ulfa Damara Nurmalita (2014) dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK Negeri 3 Wonosari". Hasil penelitian menyatakan bahwa: (1) *context*: materi yang digunakan dalam pembelajaran telah sesuai dengan KTSP 2008 dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental. (2) *input*: (a) Latar pendidikan guru telah sesuai dengan mata pelajaran MMK dengan tingkat pendidikan S1 jurusan PKK dengan pengalaman mengajar selama 14 tahun dan 4 tahun, (b) minat siswa 78,1% terhadap MMK masuk dalam kategori tinggi, (c) prasarana dan sarana masih adanya kekurangan pada alat pengolahan, (d) biaya sudah tercukupi yang disubsidi dari sekolah. (3) media dan metode yang digunakan guru dalam MMK 56,2% masuk dalam kategori cukup baik. (4) hasil akhir siswa kelas XI Tata Boga 1 dengan rata-rata 84,18 dapat dikatakan tuntas sesuai KKM yang telah ditentukan.
3. Penelitian yang dilakukan Paryanto (2008) dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Praktik Pemesinan Mahasiswa D3 Teknik Mesin UNY". Hasil dari penelitian ini adalah (1) pelaksanaan struktur program kurikulum termasuk dalam kategori sangat baik, (2) dosen mengalami beberapa hambatan, terutama kurangnya motivasi mahasiswa dalam melaksanakan praktik dan rendahnya kinerja mesin yang ada, (3) hambatan yang dialami mahasiswa selama praktik terutama karena masalah ketersediaan bahan praktik dan rendahnya kinerja mesin yang ada, (4) kelengkapan sarana praktik yang ada

dalam kategori cukup, (5) prestasi mahasiswa setelah mengikuti praktik pemesinan dalam kategori cukup baik.

4. Penelitian yang dilakukan Arif Marwanto dan Riswan Dwi Djatmiko (2014) dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Praktik Oxy-Acetylene Welding di Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY". Hasil penelitian menyatakan bahwa pelaksanaan kurikulum pembelajaran praktik OAW terlaksana dengan sangat baik dengan rerata sebesar 93,4%. Hambatan yang dialami oleh mahasiswa bersumber dari bahan dan peralatan praktik, dosen, *toolman*, lingkungan bengkel, *jobsheet* masing-masing termasuk kategori sedang. Hambatan yang dialami dosen adalah mahasiswa kurang motivasi dalam melaksanakan praktik, mahasiswa kurang peduli terhadap keselamatan kerja, kondisi ruangan kurang memadai, kondisi peralatan tidak berfungsi optimal dan jumlah bahan praktik terlalu sedikit. Pencapaian hasil belajar mahasiswa sangat baik yaitu sebesar 60 % mendapatkan nilai A.
5. Penelitian yang dilakukan Dwi Sapitri Iriani dan Soeharto (2015) dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Siswa Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK N 3 Purwokerto". Hasil penelitian menyatakan bahwa: komponen konteks, siswa yang sangat setuju 34,9%, setuju 61,5%. Guru pembimbing yang sangat setuju 75,0%, setuju 25,0%. Pembimbing DU/DI (100%) menyatakan sangat setuju. Komponen input, siswa yang sangat setuju 51,2%, setuju 48,8%. Guru pembimbing yang sangat setuju 87,5%, setuju 12,5%. Pembimbing DU/DI (100%) menyatakan sangat setuju. Komponen proses, siswa yang sangat setuju 30,2%, setuju 48,8%. Guru pembimbing yang sangat setuju 62,5%, setuju 37,5%. Pembimbing DU/DI (100%) menyatakan

sangat setuju. Komponen produk, siswa yang sangat setuju 41,9%, setuju 58,1%. Guru pembimbing yang sangat setuju 75,0%, setuju 25,0%. Semua (100%) pembimbing DU/DI menyatakan sangat setuju.

E. Pertanyaan Penelitian

1. Evaluasi Konteks

Bagaimana keadaan lokasi sekolah dan ketersediaan ruang kelas teori di SMK N 6 Yogyakarta ?

2. Evaluasi Input

Bagaimana latar belakang guru pengampu, minat siswa dan ketersediaan prasarana dan sarana pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental ?

3. Evaluasi Proses

Bagaimana pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi: media, metode yang digunakan dan kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum 2013 mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta ?

4. Evaluasi Produk

Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotorik pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir hasil belajar siswa di SMK N 6 Yogyakarta ?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Evaluasi

Metode evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode dengan menggunakan model CIPP (*Context, Input, Process and Product*), model ini dikembangkan oleh *National Study Committe on Evaluation of Phi Delta Kappa* dan penggagas model ini adalah Stufflebeam. Penelitian evaluatif model CIPP ini, menilai dari keempat komponen tersebut. Harapannya agar dapat digunakan sebagai masukan dalam penyelenggaraan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta. Keempat komponen tersebut merupakan satu kesatuan yang utuh. Kelebihan model CIPP ini terletak pada komponen *Context* (konteks), *Input* (masukan), *Process* (proses) dan *Product* (hasil).

1. *Context*

Kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk mengevaluasi keadaan lokasi sekolah dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dan praktik.

2. *Input*

Kegiatan pada tahap *input* dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi meliputi: latar belakang guru, minat siswa, prasarana dan sarana.

3. *Process*

Kegiatan pada tahap *process* dalam penelitian ini akan dilakukan evaluasi meliputi: media dan metode yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dikelas yang dilakukan dengan memberikan angket kepada siswa

dan untuk mengevaluasi kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum 2013 pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sehingga dapat diketahui program mana yang terlaksana dan program yang tidak terlaksana.

4. *Product*

Kegiatan pada tahap *product* yang akan di evaluasi dalam penelitian ini adalah hasil yang diperoleh selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung, yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor yang sudah terakumulasi dinilai akhir.

B. Prosedur Evaluasi

Menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Syafruddin Abdul Jabar (2014:79), ada 5 langkah penting yang terdapat dalam prosedur evaluasi program, yaitu: 1). Penyusunan proposal, 2). Menyusun alat pengumpul data (instrumen), 3). Pengumpulan data, 4). Menganalisis data, 5). Mengambil kesimpulan dan merumuskan rekomendasi.

Kegiatan penelitian evaluasi CIPP menggunakan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mempelajari program kurikulum 2013 dan menyesuaikan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan kurikulum.
2. Mengamati, mencatat dan mendokumentasikan lokasi sekolah dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dengan pembelajaran praktik.
3. Mengambil data latar belakang guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan menggunakan instrumen wawancara.

4. Mengambil data minat siswa dalam pembelajaran dengan menggunakan angket.
5. Mengamati, mencatat dan mendokumentasikan prasarana dan sarana untuk pembelajaran.
6. Mengambil data media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran dengan menggunakan angket.
7. Mengambil data untuk hasil akhir dari pembelajaran yang mencakup 3 aspek yaitu: kognitif, afektif dan psikomotor.
8. Menganalisis atau mengevaluasi hasil penelitian yang dilakukan.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK N 6 Yogyakarta yang beralamat di Jl. Kenari No.4, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi ini dipilih untuk penelitian karena ingin mengkaji lebih mendalam tentang efektivitas pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian Efektivitas Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta dilaksanakan mulai Januari 2017 sampai Mei 2017.

D. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini yaitu 1 orang guru dan seluruh siswa kelas XI jurusan jasa boga di SMK N 6 Yogyakarta yang berjumlah 94 siswa yang

terdiri dari 3 kelas yaitu: kelas XI Jasa Boga 1 berjumlah 32 siswa yang terdiri dari siswa laki-laki sebanyak 4 siswa dan perempuan sebanyak 28 siswa, kelas XI Jasa Boga 2 berjumlah 30 siswa yang terdiri dari siswa laki-laki sebanyak 6 siswa dan perempuan sebanyak 24 siswa dan kelas XI Jasa Boga 3 berjumlah 32 siswa yang terdiri dari siswa laki-laki sebanyak 5 siswa dan perempuan sebanyak 27 siswa.

E. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dapat diartikan cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data. Alat pengumpul data berarti instrumen atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Alat pengumpul data dapat dibedakan menjadi dua yaitu test dan non test. Instrumen yang berwujud tes digunakan pada variabel yang mengukur pengetahuan, kemampuan atau kompetensi sedangkan instrumen non tes digunakan untuk mengukur variabel yang memiliki cakupan luas, tidak mengandung unsur benar atau salah seperti pendapat, sikap, kepemilikan pribadi, dll (Endang Mulyatiningsih, 2013: 24-25).

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian yaitu metode non tes. Metode non tes antara lain: metode wawancara menggunakan alat atau instrumen yang berupa pedoman wawancara, metode observasi menggunakan alat atau instrumen yang berupa lembar observasi atau cek list, metode kuesioner lembar angket dan metode dokumentasi. Berikut adalah kisi-kisi teknik pengumpulan data dan sumber evaluasi pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental:

Tabel 4. Kisi-Kisi Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

| No. | Indikator | Sub Indikator | Metode Pengumpulan Data |
|-----|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1. | <i>Context</i> | | |
| | Gambaran sekolah | Keadaan lokasi sekolah dan ketersediaan ruang kelas teori | Dokumentasi |
| 2. | <i>Input</i> | | |
| | Guru | Latar belakang pendidikan | Wawancara |
| | Siswa | Minat siswa | Angket |
| | Sarana dan prasarana | 1) Karakteristik sarana dan prasarana 2) Keselamatan kerja | Observasi dan dokumentasi |
| 3. | <i>Process</i> | | |
| | KBM | Media yang digunakan | Angket |
| | | Metode yang digunakan | Angket |
| | Kurikulum 2013 | Kesesuaian materi dengan kurikulum 2013 | Dokumentasi |
| 4. | <i>Product</i> | | |
| | Ketercapaian hasil pembelajaran | Ketercapaian nilai akhir siswa | Dokumentasi |

Pengumpulan data dilakukan pada responden yaitu siswa dan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

F. Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data digunakan untuk mengumpulkan, menyelidiki suatu masalah, atau mengumpulkan, mengolah, menganalisa dan menyajikan data-data secara sistematis dan obyektif dengan tujuan memecahkan suatu persoalan atau menguji suatu hipotesis. Cara ini digunakan untuk memperoleh data yang obyektif yang diperlukan untuk menghasilkan kesimpulan penelitian yang obyektif pula. Penelitian efektivitas pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta menggunakan

instrumen penelitian yaitu pedoman angket, wawancara, observasi dan dokumentasi.

1. Kuesioner atau Angket

Kuesioner atau angket merupakan alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab oleh subjek penelitian. Kuesioner efektif digunakan untuk penelitian yang memiliki jumlah sampel banyak karena pengisian kuesioner dapat dilakukan bersama-sama dalam satu waktu (Endang Mulyatiningsih, 2013:28). Berikut ini kisi-kisi instrumen kuesioner atau angket untuk minat siswa, metode dan media pembelajaran yang digunakan guru.

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Angket Minat Siswa Terhadap Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

| | Indikator | Sub Indikator | No. Butir | Jumlah |
|---------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
| Minat Belajar | Tertarik | Lebih tertarik pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental daripada pelajaran lain | 17 | 1 |
| | | Tertarik untuk mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental | 18 | 1 |
| | | Mengikuti pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental | 11 | 1 |
| | Perhatian | Menambah pengetahuan melalui internet | 7 | 1 |
| | | Merangkum materi pelajaran | 8 | 1 |
| | | Memperhatikan dan mendengarkan penjelasan dari guru | 20 | 1 |
| | Rasa senang | Senang terhadap pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental | 9 | 1 |
| | | Berdiskusi dengan teman tentang materi | 10 | 1 |
| | | Giat belajar pada pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental | 5 | 1 |

Lanjutan Tabel 5.

| | | | | |
|------------|-------------|------------------------------------------------------------------|----|----|
| | Harapan | Menerapkan pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dimasyarakat | 21 | 1 |
| | Kebutuhan | Rasa membutuhkan pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental | 19 | 1 |
| | Motivasi | Belajar tanpa diawasi | 3 | 1 |
| | | Mempelajari buku yang disarankan guru | 15 | 1 |
| | | Selalu mengerjakan tugas | 12 | 1 |
| | | Mengetahui tujuan yang dicapai | 14 | 1 |
| | Kemauan | Mencari buku-buku lain | 6 | 1 |
| | | Mengulang kembali pelajaran dirumah | 13 | 1 |
| | | Mengerjakan tugas dengan baik | 2 | 1 |
| | | Berusaha mendapatkan nilai terbaik | 16 | 1 |
| | | Memperhatikan dengan serius | 4 | 1 |
| | Konsentrasi | Berkonsentrasi penuh pada saat guru menjelaskan | 1 | 1 |
| Total item | | | | 21 |

Tanggapan responden dinyatakan dalam bentuk rentang jawaban mulai dari selalu, sering, kadang-kadang dan tidak pernah. Kolom jawaban sudah tersedia dan responden tinggal memilih salah satu jawaban yang tersedia. Berikut 4 alternatif jawaban:

1 = Tidak Pernah

2 = Kadang-kadang

3 = Sering

4 = Selalu

Berikut ini adalah kisi-kisi Instrumen angket metode dan media yang digunakan guru dalam pembelajaran pengolahan makanan kontinental:

Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Angket Metode dan Media yang Digunakan Guru dalam Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

| | Indikator | Sub Indikator | No. Butir | Jumlah |
|------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Media | Penggunaan | Guru menggunakan media dalam mengajar | 1 | 1 |
| | Variasi | Menggunakan lebih dari satu media | 2 | 1 |
| | Memperjelas materi | Media yang digunakan, memperjelas materi | 8 | 1 |
| | | Media yang digunakan jelas meliputi: gambar atau benda langsung | 3,4,5,6,7 | 5 |
| | Menarik | Media dapat menarik | 9 | 1 |
| Metode | Variasi | Jenis-jenis metode yang digunakan | 10,11,12,13 | 4 |
| | Memperjelas materi | Pemilihan metode dapat memperjelas materi | 14 | 1 |
| | Menarik | Metode dapat menarik perhatian siswa | 15 | 1 |
| Total item | | | | 15 |

Penelitian ini menggunakan angket dengan bentuk tertutup, artinya responden tinggal memilih jawaban yang telah tersedia dan responden tidak menambah keterangan lain.

2. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan informasi yang dilakukan secara lisan. Proses wawancara dilakukan dengan tatap muka langsung atau melalui telepon (Endang Mulyatiningsih, 2013:32). Pada penelitian ini wawancara dilakukan secara lisan dengan cara tatap muka langsung untuk mendapatkan data dan informasi. Wawancara dilakukan menggunakan pedoman wawancara terstruktur, yaitu pertanyaan-pertanyaan yang diajukan telah disusun terlebih dahulu. Berikut ini adalah kisi-kisi pedoman wawancara:

Tabel 7. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara

| Aspek | Indikator | Sub Indikator | Keterangan |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| Latar belakang guru pengampu pelajaran pengolahan makanan kontinental | Guru | 1) Latar belakang pendidikan 2) Lama mengajar 3) Riwayat pekerjaan | Wawancara |

3. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subjek penelitian yang dilakukan secara sistematis. Alat yang digunakan untuk mengobservasi dapat berupa lembar pengamatan atau *check list* (Endang Mulyatiningsih, 2013:26).

Observasi adalah instrumen lain yang sering dijumpai dalam penelitian pendidikan. Dalam penelitian kuantitatif, instrumen observasi sering digunakan sebagai alat pelengkap instrument lain, termasuk kuesioner dan wawancara. Dalam observasi ini peneliti lebih banyak menggunakan salah satu dari pancaindranya yaitu indra penglihatan. Instrumen observasi akan lebih efektif jika informasi yang hendak diambil berupa kondisi atau fakta alami, tingkah laku dan hasil kerja responden dalam situasi alami. Sebaliknya, instrumen observasi mempunyai keterbatasan dalam menggali informasi yang berupa pendapat atau persepsi dari subjek yang diteliti. Untuk memaksimalkan hasil observasi, biasanya peneliti akan menggunakan alat bantu yang sesuai dengan kondisi lapangan (Sukardi, 2013:78-79). Berikut ini kisi-kisi untuk pedoman observasi:

Tabel 8. Kisi-Kisi Pedoman Observasi Prasarana dan Sarana Sekolah

| Indikator | Sub Indikator | | Sub Indikator |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sarana dan Prasarana | Karakteristik Sarana dan Prasarana | Ruang Kelas | 1) Kursi 2) Meja 3) Papan Tulis 4) Fasilitas lainnya |
| | | Ruang praktik/dapur | 1) Papan tulis 2) Meja kerja |
| | | Kelengkapan peralatan | 1) Kompor 2) Alat penggoreng 3) Alat pengukus 4) Alat perebus 5) Alat pemanggang 6) Alat pencetak 7) Alat pemotong 8) Alat pengaduk 9) Alat pengukur 10) Alat bantu lainnya |
| | | Sarana Pendukung | Alat pendingin |
| | Sarana lainnya | Sarana penunjang lainnya | 1) Rak alat 2) Rak bahan 3) Almari 4) Wastafel 5) Tempat pencucian 6) Alat kebersihan |
| | Kondisi kelas | Kondisi ruang kelas | 1) Kebersihan 2) Sirkulasi udara 3) Pencahayaan 4) Jaringan listrik |
| | | Kondisi ruang praktik | 1) Kebersihan 2) Sirkulasi udara 3) Pencahayaan 4) Jaringan listrik 5) Saluran air bersih 6) Ventilasi udara |
| | Keselamatan kerja | Alat keselamatan kerja | 1) Alat pemadam kebakaran 2) P3k |

4. Dokumentasi

Cara lain untuk memperoleh data dari responden adalah menggunakan teknik dokumentasi. Pada teknik ini, peneliti dimungkinkan memperoleh informasi dari bermacam-macam sumber tertulis atau dokumen yang ada

pada responden atau tempat dimana responden bertempat tinggal atau melakukan kegiatan sehari-harinya.

Sumber dokumen yang ada pada umumnya dapat dibedakan menjadi dua macam yaitu dokumentasi resmi, termasuk surat keputusan, surat instruksi dan surat bukti kegiatan yang dikeluarkan oleh kantor atau organisasi yang bersangkutan dan sumber dokumentasi tidak resmi yang mungkin berupa surat nota, surat pribadi yang memberikan informasi kuat terhadap suatu kejadian (Sukardi, 2013:81). Berikut ini kisi-kisi untuk pedoman dokumentasi:

Tabel 9. Kisi-kisi Pedoman Dokumentasi

| No. | Jenis Dokumen | Aspek |
|-----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Kurikulum 2013 | 1) Silabus 2) Materi/RPP |
| 2. | Guru | Latar Belakang pendidikan |
| 3. | Prasarana dan Sarana | 1) Karakteristik prasarana dan sarana 2) Kondisi kelas 3) Keselamatan kerja |
| 4. | Nilai Siswa | Nilai akhir siswa yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor |
| 5. | Gambaran Sekolah | 1) Keadaan lokasi sekolah 2) Ketersediaan ruang kelas teori |

G. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan sesuai dengan jenis data yang diperoleh. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing komponen yang dievaluasi yaitu *context*, *input*, *process* dan *product*. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang telah diberi skor/nilai, sedangkan data kualitatif adalah data yang berbentuk kalimat atau gambar.

1. Data Kuantitatif

Data yang dianalisis secara kuantitatif adalah data dalam bentuk angket. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan analisis statistik yang terdiri dari distribusi frekuensi, rerata (\bar{x}), standar deviasi (SD), median (Md) dan modus (M_o).

Jawaban responden dikategorikan sesuai dengan jawaban angket. Pemberian skoring dibuat dengan skala likert dengan skor 1 sampai 4. Adapun cara yang digunakan adalah dengan mengidentifikasi kecenderungan skor rata-rata data. Menurut Djemari Mardapi, 2008:123, pengelompokan tersebut menggunakan rumus sebagai berikut:

Tabel 10. Kategorisasi Minat Siswa

| No. | Skor | Kategori |
|-----|------------------------------|---------------|
| 1 | $\bar{x} \geq x + 1.SBx$ | Sangat Tinggi |
| 2 | $x + 1.SBx > \bar{x} \geq x$ | Tinggi |
| 3 | $x > \bar{x} \geq x - 1.SBx$ | Rendah |
| 4 | $\bar{x} < x - 1.SBx$ | Sangat Rendah |

Keterangan Tabel 10:

\bar{x} adalah rerata skor keseluruhan siswa

SBx adalah simbangan baku skor keseluruhan siswa

x adalah skor yang dicapai siswa

2. Data Kualitatif

Data yang dianalisis secara kualitatif adalah data yang berupa hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Data tersebut dianalisis sehingga diperoleh informasi ucapan, tulisan dan perilaku yang diamati dari subyek lain serta dapat digambarkan dengan kata-kata atau kalimat. Data tentang hasil wawancara dan dokumentasi dikumpulkan, dikelompokkan dan diinterpretasikan untuk kemudian disimpulkan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Analisis Data

Penelitian ini dilaksanakan di SMKN 6 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Kenari No.4, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui dan memberikan informasi mengenai kondisi nyata dalam proses belajar mengajar pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Penelitian ini menggunakan metode CIPP yang mencakup dari segi *context, input, process* dan *product*.

1. *Context*

Evaluasi *context* digunakan untuk mengetahui keadaan lokasi sekolah dan keterbatasan ruang kelas teori pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK N 6 Yogyakarta dengan menggunakan teknik pengumpulan data yaitu dokumentasi.

Berdasarkan hasil dokumentasi diketahui bahwa lokasi SMK N 6 Yogyakarta yang beralamat di Jl. Kenari No.4, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Karena keberadaan lokasi sekolah ditengah kota Yogyakarta, maka banyak kendaraan yang melewati SMK N 6 Yogyakarta sehingga menyebabkan suara bising yang dapat mengganggu pembelajaran dikelas. Kekurang jelasan pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik sehingga menimbulkan permasalahan mengenai penggunaan kelas yang sesuai dengan pembelajaran.

2. *Input*

a. Latar Belakang Guru

Evaluasi *input* digunakan untuk mengetahui latar belakang pendidikan guru pengampu mata pelajaran produktif Pengolahan Makanan Kontinental dengan menggunakan teknik pengumpulan data yaitu wawancara dan dokumentasi pendidikan guru pengampu tersebut.

Guru adalah salah satu yang mendukung tercapainya program pembelajaran di sekolah. Guru bertujuan sebagai fasilitator, pembimbing dan pengajar di lingkungan sekolah. Karakteristik guru dapat dilihat dari latar belakang pendidikan dan lamanya mengajar. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, di SMKN 6 Yogyakarta terdapat satu guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan pendidikan terakhir S1 PKK dengan pengalaman mengajar selama 26 tahun. Guru mengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dikelas XI. Sebelum mengampu sebagai guru di SMKN 6 Yogyakarta, ia memiliki pengalaman bekerja yang dapat menunjang proses pembelajaran disekolah antara lain: training pada saat D3 selama 6 bulan di *Aerofood Catering* dan Hotel Shangrila, praktik kerja pada saat S1 selama 3 bulan (1 bulan di catering proklamasi dan 2 bulan di hotel century park Jakarta), praktik kerja pada saat kuliah P4T3 (D3 selama 3 tahun dan S1 selama 2 tahun), bekerja di sanggar SMKN 6 Yogyakarta selama 3 tahun dan diklat.

b. Minat Siswa

Evaluasi *input* digunakan untuk mengetahui minat siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan teknik pengumpulan data berupa angket dengan jumlah responden 94 siswa.

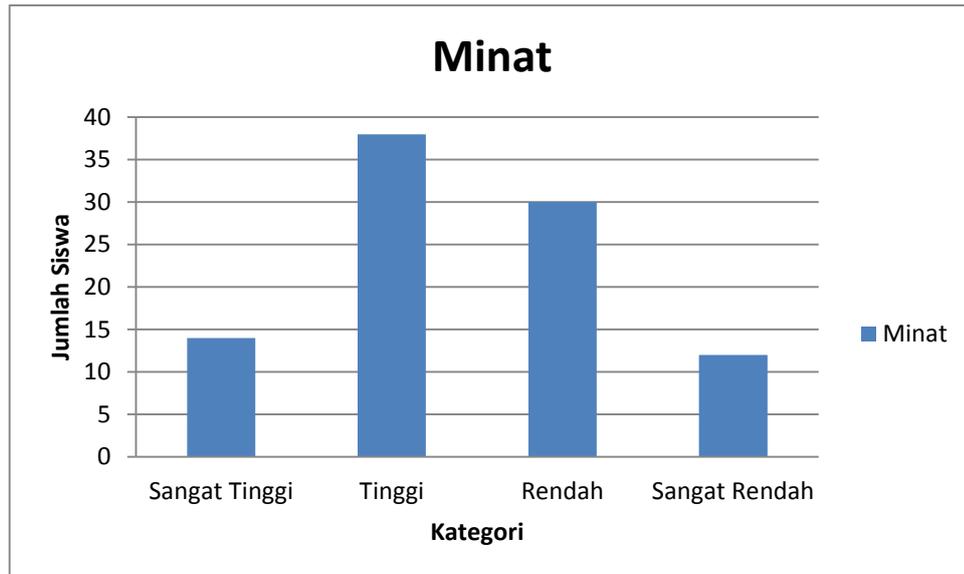
Hasil data yang diperoleh melalui pengisian angket terhadap 94 responden dengan butir soal 21 butir, angket minat siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental diperoleh skor terendah 36 dan tertinggi 84. Berdasarkan hasil analisis statistik diperoleh rerata 62,9787, median 63, modus 70 dan standar deviasi 8,99938. Minat siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan kontinental dibagi atas 4 kategori yaitu sangat tinggi, tinggi, rendah dan sangat rendah. Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 11.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|--------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 71,97808$ | 14 | 14,89 | Sangat Tinggi |
| 62,9787 - 71,97808 | 38 | 40,43 | Tinggi |
| 53,97932 - 62,9787 | 30 | 31,91 | Rendah |
| $< 53,97932$ | 12 | 12,77 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

Berdasarkan tabel 11, data diketahui bahwa minat siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental untuk kategori sangat tinggi 14 orang dengan persentase 14,89%, kategori tinggi 38 orang dengan persentase 40,43%, kategori rendah 30 orang dengan persentase 31,91% dan kategori sangat rendah 12 orang dengan persentase 12,77%.

Berikut ini grafik hasil penelitian angket minat siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dapat dilihat ada gambar 1.



Gambar 1. Grafik Hasil Penelitian Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi.

c. Prasarana Dan Sarana

Evaluasi input juga digunakan untuk mengetahui prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah yang mendukung dan berhubungan dengan proses belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental berlangsung. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data berupa observasi dan dokumentasi inventaris alat praktik di SMKN 6 Yogyakarta.

Berdasarkan hasil penelitian telah diperoleh data melalui observasi yang disajikan pada tabel 12 sebagai berikut:

Tabel 12. Data Observasi Prasarana dan Sarana

| Karakteristik Prasarana dan Sarana | | Alternatif Jawaban | | Jumlah | Keadaan | |
|------------------------------------|---------------------|--------------------|-------|--------|---------|-------|
| | | Ada | Tidak | | Baik | Rusak |
| Fasilitas Teori | | | | | | |
| Ruang Kelas | Meja | √ | - | 37 | √ | - |
| | Kursi | √ | - | 42 | 35 | 7 |
| | Papan tulis | √ | - | 1 | √ | - |
| | LCD | √ | - | 1 | √ | - |
| | Fasilitas lainnya | | | | | |
| Kondisi Kelas | Ventilasi | √ | - | 36 | √ | - |
| | Pencahayaan | √ | - | 6 | √ | - |
| | Jaringan Listrik | √ | - | 20 | √ | - |
| | Kebersihan | √ | - | 5 | √ | - |
| Fasilitas Praktik | | | | | | |
| Ruang Praktik | Papan tulis | √ | - | 1 | √ | - |
| | Meja kerja | √ | - | 37 | √ | - |
| Perlengkapan Praktik | Kompore | √ | - | 12 | √ | - |
| | Alat penggorengan | | | | | |
| | 1. Wajan | √ | - | 16 | √ | - |
| | 2. Panci dadar | √ | - | 16 | √ | - |
| | Alat pengukus | | | | | |
| | 1. Risopan | √ | - | 20 | √ | - |
| | 2. Pressure cooker | - | √ | - | - | - |
| | Alat perebus | | | | | |
| | 1. Panci | √ | - | 18 | √ | - |
| | 2. Panci kaldu | √ | - | 18 | √ | - |
| | 3. Panci bertangkai | √ | - | 18 | √ | - |
| | 4. Panci susu | - | √ | - | - | - |
| | Alat pemanggang | | | | | |
| 1. Oven bakar | √ | - | 2 | √ | - | |
| 2. Oven listrik | √ | - | 2 | √ | - | |
| Alat pencetak | | | | | | |
| 1. Cetakan bolu | - | √ | - | - | - | |
| 2. Cetakan cake | - | √ | - | - | - | |
| 3. Cetakan sponge | - | √ | - | - | - | |
| 4. Cetakan sus | - | √ | - | - | - | |
| 5. Cetakan pie | √ | - | 100 | √ | - | |
| 6. Cetakan puding | √ | - | 50 | √ | - | |
| 7. Cetakan kue kering | √ | - | 100 | √ | - | |
| 8. Cetakan donat | √ | - | 100 | √ | - | |
| Alat pengaduk /pencampur | | | | | | |
| 1. Spider | √ | - | 18 | √ | - | |
| 2. Skimmer | - | √ | - | - | - | |

Lanjutan Tabel 12.

| Karakteristik Prasarana dan Sarana | | Alternatif Jawaban | | Jumlah | Keadaan | | |
|------------------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|--------|---------|-------|--|
| | | Ada | Tidak | | Baik | Rusak | |
| Perlengkapan Praktik | 3. Spatula | √ | - | 36 | √ | - | |
| | 4. Ballon wisk | √ | - | 18 | √ | - | |
| | 5. Blender | √ | - | 3 | √ | - | |
| | 6. Mixer | √ | - | 2 | √ | - | |
| | Alat pemotong | | | | | | |
| | 1. Pisau sayur | √ | - | 18 | √ | - | |
| | 2. Pisau daging | - | √ | - | - | - | |
| | 3. Pisau cincang | - | √ | - | - | - | |
| | 4. Pisau kentang | - | √ | - | - | - | |
| | 5. Pisau buah | - | √ | - | - | - | |
| | 6. Pisau roti | √ | - | 1 | √ | - | |
| | 7. Pasau ukir/fruit carving | - | - | - | - | - | |
| | 8. Peeler | √ | √ | 18 | √ | - | |
| | Alat pengukur | | | | | | |
| | 1. Gelas ukur | √ | - | 18 | √ | - | |
| | 2. Timbangan digital | √ | - | 2 | √ | - | |
| | 3. Timbangan biasa | √ | - | 3 | √ | - | |
| | Alat hidang | | | | | | |
| | 1. Dinner plate | √ | - | 38 | √ | - | |
| | 2. Dessert plate | √ | - | 32 | √ | - | |
| | 3. Soup plate and saucer | - | √ | - | - | - | |
| | 4. Soup cup and saucer | √ | - | 22 | √ | - | |
| | 5. Pudding late and saucer | - | √ | - | - | - | |
| | 6. Sauce dish | - | √ | - | - | - | |
| | 7. Bread and butter plate | √ | - | 32 | √ | - | |
| | 8. Cocktail glass | √ | - | 1 | √ | - | |
| | Alat makan | | | | | | |
| | 1. Dinner spoon | √ | - | 32 | √ | - | |
| | 2. Dessert spoon | - | √ | - | - | - | |
| | 3. Soup spoon | √ | - | 32 | √ | - | |
| | 4. Pudding spoon | - | √ | - | - | - | |
| | 5. Dinner fork | √ | - | 32 | √ | - | |
| 6. Dessert fork | - | √ | - | - | - | | |
| 7. Appetizer fork | - | √ | - | - | - | | |
| 8. Fish fork | - | √ | - | - | - | | |
| 9. Cocktail fork | - | √ | - | - | - | | |
| 10. Pastry fork | - | √ | - | - | - | | |

Lanjutan Tabel 12.

| Karakteristik Prasarana dan Sarana | | Alternatif Jawaban | | Jumlah | Keadaan | |
|------------------------------------|------------------------|--------------------|-------|--------|---------|-------|
| | | Ada | Tidak | | Baik | Rusak |
| Perlengkapan Praktik | 11. Dinner knife | √ | - | 32 | √ | - |
| | 12. Dessert knife | - | √ | - | - | - |
| | 13. Appetizer knife | - | √ | - | - | - |
| | 14. Fish knife | - | √ | - | - | - |
| Sarana Pendukung | Almari pendingin | √ | - | 2 | √ | - |
| | Almari alat | √ | - | 2 | √ | - |
| | Almari bahan | √ | - | 1 | √ | - |
| | Rak alat | √ | - | 2 | √ | - |
| | Rak bahan | - | √ | - | - | - |
| | Tempat pencucian | √ | - | 12 | √ | - |
| Kondisi Ruang Praktik | Alat kebersihan | √ | - | 5 | √ | - |
| | Ventilasi | √ | - | 36 | √ | - |
| | Pencahayaan | √ | - | 6 | √ | - |
| | Jaringan listrik | √ | - | 20 | √ | - |
| | Kebersihan | √ | - | 5 | √ | - |
| Keselamatan Kerja | Saluran air | √ | - | 15 | √ | - |
| | Baju kerja lengkap | √ | - | - | - | - |
| | P3K | √ | - | 1 | √ | - |
| | Alat pemadam kebakaran | √ | - | 2 | √ | - |

Berdasarkan tabel 12, dapat diketahui bahwa prasarana dan sarana yang tersedia di SMKN 6 Yogyakarta secara umum tersedia, hanya beberapa alat saja yang tersedia dan alat yang rusak.

Ruang praktik telah tersedia dengan baik sehingga pada saat dilaksanakan pembelajaran praktik siswa dapat melaksanakan praktik dengan aman dan nyaman. Untuk kondisi kelas teori sama seperti kelas praktik karena keterbatasan ruang teori sehingga ruang praktik digunakan untuk pembelajaran teori dan praktik, walaupun demikian kegiatan belajar mengajar tetap berjalan dengan baik.

Selanjutnya diperoleh data dari observasi yang dilakukan yaitu ketersediaan sarana pendukung dan keselamatan kerja seperti alat pemadam kebakaran dan kotak P3K.

3. *Process*

a. Media

Evaluasi *process* digunakan untuk mengetahui media yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental baik teori maupun praktik dengan teknik pengumpulan data angket dengan responden pengisian angket yaitu siswa kelas XI Jasa Boga dengan jumlah 94 siswa. Hasil data yang diperoleh dari daftar angket dengan jumlah butir soal 8 butir. Angket media pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental diperoleh skor terendah 16 dan skor tertinggi 32. Berdasarkan hasil analisis statistik diperoleh rerata 22,2234, median 23, modus 24 dan standar deviasi 3,34456.

Penilaian siswa terhadap media yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dibagi menjadi 4 kategori yaitu sangat tinggi, tinggi, rendah dan sangat rendah. Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 13 sebagai berikut:

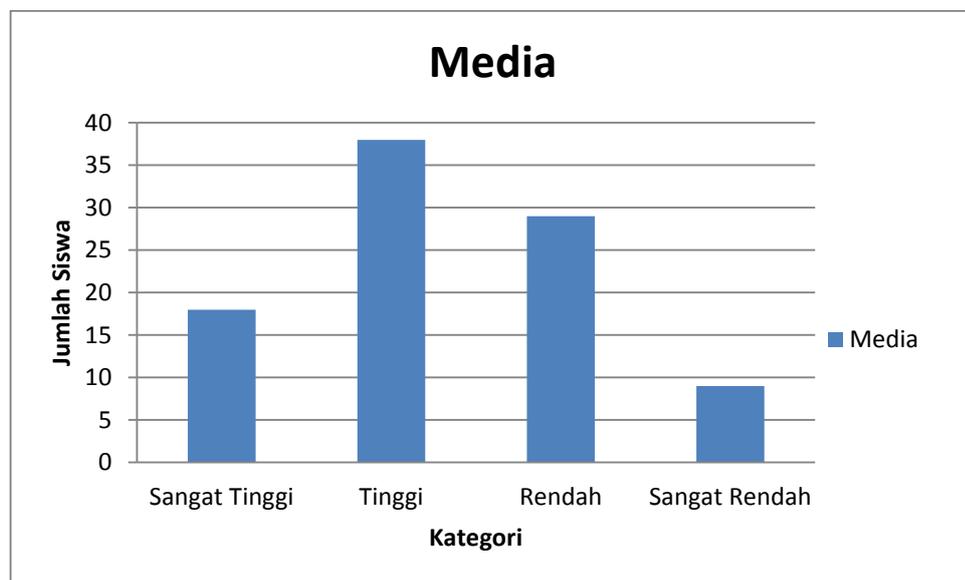
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Kategori Media Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|--------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 25,56796$ | 18 | 19,15 | Sangat Tinggi |
| 22,2234 - 25,56796 | 38 | 40,43 | Tinggi |
| 18,87884 - 22,2234 | 29 | 30,85 | Rendah |
| $< 18,87884$ | 9 | 9,57 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

Berdasarkan tabel 13, dapat diketahui bahwa media pembelajaran yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

untuk kategori sangat tinggi 18 orang dengan persentase 19,15%, kategori tinggi 38 orang dengan persentase 40,43%, kategori rendah 29 orang dengan persentase 30,85% dan kategori sangat rendah 9 orang dengan persentase 9,57%.

Berikut ini grafik hasil penelitian angket media yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Grafik Hasil Penelitian Angket Media Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa media yang digunakan guru dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi.

b. Metode

Evaluasi *process* digunakan untuk mengetahui metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental baik teori maupun praktik dengan teknik pengumpulan data angket dengan

responden pengisian angket yaitu siswa kelas XI Jasa Boga dengan jumlah 94 siswa. Hasil data yang diperoleh dari daftar angket dengan jumlah butir soal 5 butir. Angket media dan metode pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental diperoleh skor terendah 10 dan skor tertinggi 20. Berdasarkan hasil analisis statistik diperoleh rerata 13,7340, median 14, modus 14 dan standar deviasi 2,25844.

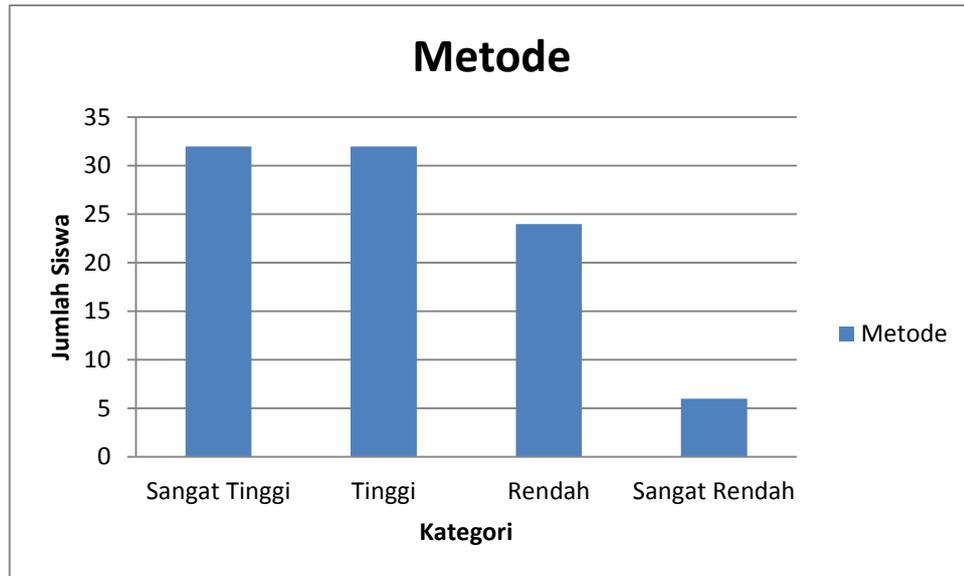
Penilaian siswa terhadap metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dibagi menjadi 4 kategori yaitu sangat tinggi, tinggi, rendah dan sangat rendah. Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 14 sebagai berikut:

Tabel 14. Distribusi Frekuensi Kategori Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|--------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 15,99244$ | 32 | 34,04 | Sangat Tinggi |
| 13,7340 - 15,99244 | 32 | 34,04 | Tinggi |
| 11,47556 - 13,7340 | 24 | 25,54 | Rendah |
| $< 11,47556$ | 6 | 6,38 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

Berdasarkan tabel 14, dapat diketahui bahwa metode pembelajaran yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental untuk kategori sangat tinggi 32 orang dengan persentase 34,04%, kategori tinggi 32 orang dengan persentase 34,04%, kategori rendah 24 orang dengan persentase 25,54% dan kategori sangat rendah 6 orang dengan persentase 6,38%.

Berikut ini grafik hasil penelitian angket media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Grafik Hasil Penelitian Angket Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa metode yang digunakan guru dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi.

c. Kesesuaian Materi

Evaluasi *process* digunakan untuk mengetahui kesesuaian materi yang diberikan pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan kurikulum 2013 untuk siswa kelas XI Jasa Boga. Pada penelitian ini, evaluasi context menggunakan teknik pengumpulan data yaitu dokumentasi.

Berdasarkan hasil dokumentasi kurikulum bahwa kurikulum 2013 dengan standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental digunakan sebagai acuan dalam pembelajaran dengan semua kompetensi dasar yang digunakan namun materi yang diajarkan tidak secara keseluruhan hanya diajarkan dasar materinya saja, dikarenakan waktu dalam satu tahun itu tidaklah cukup untuk menyelesaikan materi Pengolahan Makanan Kontinental

yang sangat banyak apalagi waktu pembelajaran telah terpotong dengan adanya Praktik Industri. Siswa dituntut untuk lebih mandiri dalam mengembangkan ilmu yang telah diberikan oleh guru pengampu disekolah, karena keterbatasan waktu tersebut siswa diharapkan dapat mengembangkan pengetahuannya disaat Praktik Industri tersebut.

4. *Product*

Evaluasi *product* digunakan untuk mengetahui hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa, dengan teknik pengumpulan data berupa dokumentasi nilai akhir siswa kelas XI Jasa Boga pada semester 1. Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental memiliki nilai terendah 71,71 dan nilai tertinggi 84,09. Berdasarkan hasil analisis statistik diperoleh rerata 82,3881, median 82,4750, modus 81,83 dan standar deviasi 1,28147.

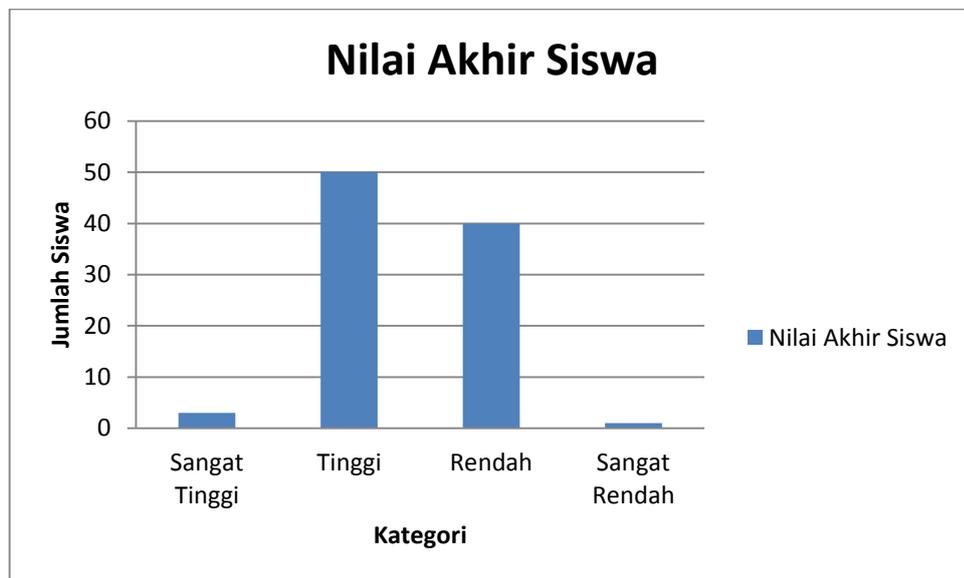
Nilai akhir pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat tinggi, tinggi, rendah dan sangat rendah. Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti tabel 15.

Tabel 15. Distribusi Frekuensi Kategori Nilai Akhir Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang Mencakup Segi Kognitif, Afektif dan Psikomotor

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|--------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 83,66957$ | 3 | 3,19 | Sangat Tinggi |
| 82,3881 - 83,66957 | 50 | 53,19 | Tinggi |
| 81,10663 - 82,3881 | 40 | 42,55 | Rendah |
| $< 81,10663$ | 1 | 1,07 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

Berdasarkan tabel 15, dapat diketahui bahwa nilai akhir semester gasal siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental untuk kategori sangat tinggi 3 orang dengan persentase 3,19%, kategori tinggi 50 orang dengan persentase 53,19%, kategori rendah 40 orang dengan persentase 42,55% dan kategori sangat rendah 1 orang dengan persentase 1,07%.

Berikut ini grafik hasil penelitian nilai akhir semester 1 siswa kelas XI Jasa Boga terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Grafik Hasil Penelitian Nilai Akhir Semester 1 Siswa Kelas XI Jasa Boga Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa hasil akhir nilai siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi dan dari perhitungan diatas dapat dikatakan bahwa semua hasil nilai akhir siswa kelas XI dinyatakan 93 orang tuntas dan 1 orang tidak tuntas dengan nilai KKM yaitu 78.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Context

Dari hasil penelitian yang didapat dari dokumentasi tentang lokasi sekolah dan jumlah ruangan di SMK N 6 Yogyakarta diketahui bahwa lokasi SMK N 6 Yogyakarta berada ditengah kota Yogyakarta sehingga banyak kendaraan yang melalui SMK N 6 Yogyakarta. Hal ini menyebabkan suara bising yang dihasilkan dari kendaraan yang melewati jalan yang ada didepan SMK N 6 Yogyakarta. Kebisingan suara kendaraan tersebut membuat kegiatan belajar mengajar yang ada didalam kelas menjadi terganggu dan membuat konsentrasi siswa menjadi tidak fokus karena kebisingan tersebut. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Sumadi Suryabrata (2006:233), bahwa letak sekolah atau tempat belajar harus memenuhi syarat-syarat seperti tempat yang tidak terlalu dekat kepada kebisingan atau jalan ramai sehingga proses pembelajaran dapat berjalan dengan baik.

Karena kurang jelasnya pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik sehingga menimbulkan permasalahan mengenai penggunaan kelas yang sesuai dengan pembelajaran. Dimana pada saat pelaksanaan pembelajaran praktik dan pembelajaran teori dilakukan didalam ruang praktik yang sebenarnya diperuntukkan khusus untuk pembelajaran praktik. Hal ini disebabkan karena didalam ruangan praktik mempunyai keterbatasan jika digunakan untuk pembelajaran teori seperti meja belajar yang digunakan terbatas dan kursi yang digunakan yaitu kursi plastik sehingga siswa menjadi kurang nyaman pada saat pembelajaran berlangsung. Hal ini sesuai dengan peraturan menteri Pendidikan Nasional No. 24 Tahun 2007

tentang standar sarana dan prasarana sekolah/madrasah pendidikan umum, bahwa fungsi ruang kelas adalah tempat kegiatan pembelajaran teori, praktik yang tidak memerlukan peralatan khusus, atau praktek dengan alat khusus yang mudah dihadirkan.

2. *Input*

a. Latar Belakang Guru

Berdasarkan hasil data yang diperoleh dapat diketahui bahwa jumlah guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta berjumlah 1 orang yang memiliki latar belakang pendidikan S1 jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sehingga dapat disimpulkan bahwa guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta telah memenuhi standar kualifikasi untuk mengajar pada bidang Jasa Boga yang diharapkan dapat mendukung tercapainya kompetensi keahlian siswa dalam proses pembelajaran.

Pengalaman mengajar guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah 26 tahun yang mampu memberikan pengajaran yang terbaik bagi siswa, terbukti dalam pelaksanaan pembelajaran mereka mampu menyelesaikan tugas dan bertanggung jawab dengan baik. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Wiji Suwarno (2013:37-38), bahwa guru yang profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, serta melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, serta memiliki kemampuan untuk mewujudkan tujuan pendidikan nasional.

Dikarenakan latar belakang pendidikan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah S1 PKK, maka sangat menghimbau pihak sekolah untuk selalu meningkatkan partisipasi dalam pembinaan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sehingga dapat mewujudkan guru yang professional yang dapat meningkatkan mutu dari pendidikan Jasa Boga di SMKN 6 Yogyakarta.

b. Minat Siswa

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa minat siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental memiliki kategori tinggi 38 orang dengan persentase 40,43%. Hal ini mendukung teori yang dikemukakan oleh Wiji Suwarno (2013:16), bahwa peserta didik yang mempunyai minat terhadap mata pelajaran bisa meningkat hasil belajarnya. Minat siswa terhadap pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental mempunyai skor rata-rata sebesar 62,9787.

Hal ini dipengaruhi oleh tingkat keingintahuan siswa yang tinggi mengingat ilmu yang diajarkan sangatlah banyak yang dapat memberikan bekal untuk siswa setelah lulus dari jenjang SMK dan bagi mereka yang tidak dapat melanjutkan keperguruan tinggi setidaknya dapat membuka usaha kecil-kecilan dari ilmu yang diperoleh selama duduk dibangku SMK dan hal ini juga dipengaruhi pengetahuan siswa yang paham akan tujuan yang harus dicapai dari setiap pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Karena mereka memiliki minat yang tinggi dan kesadaran akan kebutuhan terhadap mata pelajaran pengolahan Makanan Kontinental sehingga mereka merasa senang dan ingin mengetahui lebih banyak hal dalam menimba ilmu saat mengikuti pembelajaran dan berusaha mencapai hasil yang terbaik untuk diri mereka sendiri.

c. Prasarana dan Sarana

Berdasarkan tabel 11, dapat dilihat bahwa secara umum ketersediaan prasarana dan sarana di SMKN 6 Yogyakarta termasuk dalam tersedia dengan baik. Karakteristik prasarana dan sarana meliputi:

1) Fasilitas Teori

Dilihat dari hasil penelitian observasi kondisi ruang kelas sudah memadai yang dilihat dari sirkulasi udara, pencahayaan, jaringan listrik dan tercukupinya meja kursi untuk pembelajaran serta selalu terjaganya kebersihan didalam kelas namun karena keterbatasan ruang kelas teori sehingga ruang kelas praktik digunakan juga sebagai kelas teori.

2) Fasilitas Praktik

Dilihat dari hasil penelitian observasi ruang kelas sudah dapat digunakan untuk praktik sudah cukup memadai untuk digunakan untuk siswa sebanyak 32 orang karena memiliki ruangan yang cukup luas dan dapat menampung seluruh siswa selama praktik.

Untuk perlengkapan alat praktik telah tersedia dengan baik dan telah memenuhi standar hotel bintang 2. Standar yang berlaku yang dimaksud adalah standar alat-alat pengolahan yang tidak jauh berbeda dengan peralatan di dunia industri sehingga saat berada dalam lingkungan industri

atau dunia kerja siswa sudah tidak bingung atau canggung lagi untuk cara menggunakan peralatan tersebut. Hal ini sesuai dengan keputusan menteri perhubungan tentang peraturan usaha dan klasifikasi hotel yang dikutip oleh Kokom Komariah (2011:18-19), bahwa gambaran fasilitas dapur hotel bintang 2 meliputi: luas ruangan dapur sekurang-kurangnya 75% dari luas ruang makan, seluruh dinding ruangan dapur dilapisi tegel kedap air dan perlengkapan minimal seperti: oven, *cooking plate*, *washing sink*, *scale*, *refrigerator*, dan *exhaust hood*.

Alat-alat pengolahan dikategorikan baik dan rusak, yang dimaksud peralatan pengolahan yang baik adalah masih layak digunakan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Sedangkan yang dimaksud peralatan pengolahan yang rusak adalah tidak layaknya digunakan dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Hal ini disebabkan oleh penggunaan peralatan yang kurang menjaga dan merawat peralatan tersebut dan ada pula peralatan yang hilang saat digunakan sewaktu praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Sangat dihimbau untuk siswa Jasa Boga di SMKN 6 Yogyakarta beserta guru yang ada untuk selalu menjaga dan merawat peralatan-peralatan yang tersedia dan jika saat menggunakan peralatan tersebut diharapkan dapat mengembalikannya ke tempat penyimpanan alat sehingga peralatan tersebut tetap utuh dan dapat digunakan oleh pengguna yang selanjutnya akan menggunakan untuk praktik.

3) Sarana Pendukung

Dari hasil penelitian observasi untuk sarana pendukung yang dapat menunjang proses pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental seperti almari alat, almari bahan, almari pendingin, rak alat, tempat pencucian dan alat kebersihan sudah tersedia hanya saja penataan yang kurang rapi dan masih jadi satu yang digunakan untuk praktik mata pelajaran lainnya.

4) Keselamatan Kerja

Berdasarkan dari data yang diperoleh dari penelitian observasi yang dilakukan yaitu keselamatan kerja seperti alat pemadam kebakaran dan kotak P3K sudah tersedia dan baju kerja lengkap yang digunakan oleh siswa saat sedang di area praktik sehingga untuk terjadinya kecelakaan kerja sangatlah minimum karena memiliki kesadaran akan keselamatan kerja yang tinggi.

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan prasarana dan sarana yang dimiliki SMKN 6 Yogyakarta dapat dikatakan tersedia dengan baik dan telah sesuai dengan standar hotel bintang 2 namun masih ada beberapa peralatan yang tidak bisa digunakan karena rusak maupun tidak ada pasangan seperti blender dan mixer. Akan tetapi hal tersebut tidak menyurutkan semangat dari siswa dan guru yang terlibat dalam proses pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental karena kekurangan yang ada tidak dijadikan sebagai hambatan selama proses belajar mengajar berlangsung tetapi justru dijadikan pemicu untuk lebih giat belajar dan lebih giat mencari ilmu tambahan melalui internet atau dunia kerja. Hal ini pun

tidak lepas dari peran guru yang selalu memikirkan upaya untuk menanggulangi hambatan yang ada.

3. *Process*

a. Media

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa media yang digunakan guru untuk mengajar pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental memiliki kategori tinggi 38 orang dengan persentase 40,43% yang mempunyai skor rata-rata sebesar 22,2234. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Hujair AH Sanaky (2011:3-4), bahwa media pembelajaran adalah sarana pendidikan yang dapat digunakan sebagai perantara dalam proses pembelajaran untuk mempertinggi efektifitas dan efisiensi dalam mencapai tujuan pengajaran.

Kategori inilah yang akan berdampak pada pencapaian hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dengan berbagai media pembelajaran yang digunakan oleh guru sehingga siswa tidak bosan dalam mengikuti pembelajaran selama KBM berlangsung. Media yang digunakan akan membantu dalam memperjelas penyampaian materi terhadap siswa. Hal ini membuktikan bahwa guru memiliki usaha dalam meningkatkan pemahaman dan menarik siswa agar lebih antusias dalam mengikuti proses belajar mengajar Pengolahan Makanan Kontinental.

Sangat diharapkan adanya peningkatan lagi dalam penggunaan media pembelajaran yang lebih inovasi dan mencoba untuk menggunakan media yang belum pernah digunakan dalam pembelajaran, jika pembelajaran dapat berhasil dengan media dan metode yang baru maka selanjutnya dapat

digunakan lebih lama dan dapat juga menggabungkan media yang lain sehingga lebih bervariasi dan proses pembelajaran dapat lebih berwarna sehingga prestasi belajar siswa dan minat siswa dalam mengikuti pembelajaran akan meningkat.

b. Metode

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa metode yang digunakan guru untuk mengajar pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental memiliki kategori tinggi 32 orang dengan persentase 34,04% yang mempunyai skor rata-rata sebesar 13,7340. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Sugihartono (2015:81), bahwa metode pembelajaran berarti cara yang dilakukan dalam proses pembelajaran sehingga dapat diperoleh hasil yang optimal. Dalam pembelajaran terdapat beragam jenis metode pembelajaran. Guru dapat memilih metode yang dipandang tepat dalam kegiatan pembelajarannya.

Kategori inilah yang akan berdampak pada pencapaian hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dengan berbagai metode pembelajaran yang digunakan oleh guru sehingga siswa tidak bosan dalam mengikuti pembelajaran selama KBM berlangsung. Metode yang digunakan akan membantu dalam memperjelas penyampaian materi terhadap siswa. Hal ini membuktikan bahwa guru memiliki usaha dalam meningkatkan pemahaman dan menarik siswa agar lebih antusias dalam mengikuti proses belajar mengajar Pengolahan Makanan Kontinental.

Sangat diharapkan adanya peningkatan lagi dalam penggunaan metode pembelajaran yang lebih inovasi dan mencoba untuk menggunakan

metode yang belum pernah digunakan dalam pembelajaran, jika pembelajaran dapat berhasil dengan metode yang baru maka selanjutnya dapat digunakan lebih lama dan dapat juga menggabungkan metode yang lain sehingga lebih bervariasi dan proses pembelajaran dapat lebih berwarna sehingga prestasi belajar siswa dan minat siswa dalam mengikuti pembelajaran akan meningkat.

c. Kesesuaian Materi

Dari hasil penelitian yang didapat dari dokumentasi kurikulum, silabus, rencana pelaksanaan pembelajaran dan materi yang digunakan telah sesuai dengan kurikulum 2013 Pengolahan Makanan Kontinental dengan 12 kompetensi dasar yaitu:

- a. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental dan mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya
- b. Menganalisis dan membuat kaldu (*stock*)
- c. Membedakan dan membuat saus (*sauce*) dan turunannya
- d. Menganalisis dan membuat makanan pembuka (*appetizer*)
- e. Menganalisis dan menyiapkan *salad*
- f. Mendeskripsikan dan membuat *sandwich*
- g. Mendeskripsikan dan membuat hidangan dari sayuran dan telur
- h. Mendeskripsikan dan membuat hidangan dari pasta
- i. Mendeskripsikan dan membuat hidangan dari unggas
- j. Mendeskripsikan dan membuat hidangan dari daging
- k. Mendeskripsikan dan membuat hidangan dari *sea food*

I. Menganalisis dan membuat makanan penutup (*dessert*)

Untuk waktu pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan alokasi waktu 7x45 menit dimana pada awal pertemuan guru memberikan materi mengenai pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Biasanya guru pada satu kali pertemuan memberikan lebih dari satu materi, hal ini dikarenakan guru ingin memperbanyak waktu untuk praktik sehingga pada saat siswa melakukan Praktik Industri siswa tersebut sudah memiliki bekal yang cukup dan dapat cepat beradaptasi dengan lingkungan kerja. Namun tidak semua materi pelajaran dapat dijelaskan secara mendetail, ada beberapa materi yang hanya dijelaskan dasar-dasarnya saja sehingga siswa diberikan tugas oleh guru untuk mencari materi dari luar baik dari internet maupun buku sehingga siswa dapat mengembangkan pengetahuan yang dimilikinya.

Sedangkan untuk pengembangan keterampilan, siswa dituntut untuk belajar pada saat Praktik Industri tersebut sehingga siswa dapat mengembangkan keterampilan disekolah dengan belajar secara individu dan pembelajaran bisa seimbang antara ilmu yang didapat disekolah dengan ilmu yang didapat selama melaksanakan Praktik Industri.

4. *Product*

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil nilai akhir siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental memiliki kategori tinggi 50 orang dengan persentase 53,19%. Hasil nilai akhir siswa mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental mempunyai nilai rata-rata sebesar 82,3881. Dan dari perhitungan diatas dapat dikatakan bahwa semua hasil nilai

akhir siswa kelas XI dinyatakan 93 orang tuntas dan 1 orang tidak tuntas dengan nilai KKM yaitu 78.

Untuk memenuhi nilai yang telah sesuai dengan KKM yang ditentukan, maka siswa dihibau untuk belajar mandiri dengan mencari tambahan materi yang lebih luas untuk lebih mengembangkan diri melalui referensi-referensi buku maupun mencari di internet mengingat waktu dalam menerangkan materi di sekolah dalam satu semester tidaklah cukup karena terbentur dengan adanya Praktik Industri. Siswa kelas XI Jasa Boga sanggup mencapai nilai KKM yang telah ditentukan walaupun masih ada siswa yang masih remidi untuk mencapainya. Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ulfa Damara Nurmalita (2014), dilihat dari hasil akhir siswa kelas XI Tata Boga 1 dengan rata-rata 84,18 dapat dikatakan tuntas sesuai KKM yang telah ditentukan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dibuat kesimpulan yang dikelompokkan dalam CIPP sebagai berikut:

1. *Context*

Lokasi SMK N 6 Yogyakarta yang berada ditengah kota Yogyakarta menyebabkan sekolah ini dilalui oleh kendaraan umum sehingga menyebabkan suara bising yang mengganggu pada saat pembelajaran berlangsung dan kurang jelasnya pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik sehingga menimbulkan permasalahan mengenai penggunaan kelas yang sesuai dengan pembelajaran.

2. *Input*

Latar belakang pendidikan guru telah sesuai dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental karena mempunyai tingkat pendidikan terakhir Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dengan pengalaman mengajar selama 26 tahun. Minat siswa dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi 38 orang dengan persentase 40,43%. Prasarana dan sarana yang secara umum telah tersedia dengan standar hotel bintang 2 walaupun masih ada kekurangan dari beberapa alat yang belum ada maupun alat yang rusak.

3. *Process*

Media yang digunakan guru selama proses belajar mengajar berlangsung untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi 38 orang dengan persentase 40,43%. Guru menggunakan media *power point*, gambar dan bahan asli. Metode yang digunakan guru selama proses belajar mengajar berlangsung untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi 32 orang dengan persentase 34,04%. Metode pembelajaran menggunakan metode ceramah, diskusi, simulasi dan demonstrasi. Materi yang digunakan dalam pembelajaran telah sesuai dengan kurikulum 2013 dengan standar kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental, meskipun penyampaian materi tidak semuanya dapat disampaikan secara keseluruhan mengingat materi yang diajarkan sangat banyak namun waktu yang tidak memenuhi sehingga ada beberapa materi yang tidak dibahas secara lebih mendalam.

4. *Product*

Hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran produktif Pengolahan Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa masuk dalam kategori tinggi 50 orang dengan persentase 53,19% dan rata-rata 82,3881.

Berdasarkan dari penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta sudah berjalan dengan efektif.

B. Rekomendasi

Berdasarkan data-data yang diperoleh dari temuan pelaksanaan penelitian Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Di SMKN 6 Yogyakarta, penulis mengajukan beberapa rekomendasi yang disampaikan sebagai berikut:

- A. Kepada SMKN 6 Yogyakarta diharapkan dapat meningkatkan kebutuhan prasarana dan sarana untuk pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang telah sesuai dengan standar yang ada sehingga siswa lebih siap untuk menghadapi dunia kerja setelah mereka lulus.
- B. Kepada SMKN 6 Yogyakarta diharapkan dapat meningkatkan partisipasi dalam pembinaan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang dapat membantu dalam terwujudnya guru yang profesional yang sanggup meningkatkan mutu pendidikan bagi siswa Jasa Boga di SMKN 6 Yogyakarta.

C. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian antara lain:

1. Penelitian ini hanya meneliti evaluasi pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, masih banyak lagi mata pelajaran lainnya yang dapat diteliti seperti Pengolahan Makanan Indonesia, Melayani Makan dan Minum, Pengolahan Kue Indonesia dan masih banyak lagi, oleh karena itu dapat juga dipertimbangkan sebagai bahan penelitian dengan berbagai teknik analisis data yang dapat digunakan.

2. Penelitian hanya melibatkan subyek penelitian dalam jumlah terbatas untuk angket siswa, media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan pada kelompok subyek dalam jumlah banyak.

D. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Context

Diharapkan sekolah memasang rambu atau pemberitahuan agar pengendara yang lewat tidak menimbulkan kebisingan dan perlu penjelasan atau peninjauan kelas pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dimana pembagian antara pembelajaran teori dan pembelajaran praktik harus jelas sehingga siswa menjadi nyaman pada saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung baik pembelajaran teori maupun pembelajaran praktik.

2. Input

Latar belakang pendidikan guru yaitu S1 jurusan PKK dengan lama mengajar selama 26 tahun, maka sangat menghimbau kepada pihak sekolah untuk selalu meningkatkan partisipasi dalam pembinaan peningkatan pengetahuan dan keterampilan para guru pengampu pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Guru sebaiknya tidak berhenti untuk menggali kemampuan dan terus belajar melalui pelatihan-pelatihan yang tersedia dari dinas maupun luar dinas sehingga dapat

meningkatkan kualitas mengajar dari guru tersebut sehingga mewujudkan guru yang profesional yang dapat meningkatkan mutu dari pendidikan Jasa Boga di SMKN 6 Yogyakarta. Minat siswa untuk mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dalam kategori tinggi, akan tetapi perlu untuk selalu diberikan motivasi agar mereka lebih giat dalam belajar dan antusias dalam mengikuti pembelajaran. Prasarana dan sarana yang masih terdapat kekurangan sebaiknya diperhatikan oleh pihak lembaga pendidikan demi kelancaran dan kemajuan pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Seperti peralatan pengolahan yang rusak maupun hilang sebaiknya ada tanggungjawab dari yang menggunakan karena alat itu adalah inventaris milik sekolah yang akan terus digunakan oleh siswa untuk melaksanakan praktik.

3. *Process*

Media yang digunakan masuk dalam kategori tinggi, untuk itu guru perlu melakukan variasi dalam menggunakan media pembelajaran yang lebih inovatif dan mencoba menggunakan media yang belum pernah digunakan dalam pembelajaran sehingga siswa tidak akan bosan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung dan lebih giat lagi dalam belajar. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan hasil prestasi belajar siswa dan minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Metode yang digunakan masuk dalam kategori tinggi, untuk itu guru perlu melakukan variasi dalam menggunakan metode pembelajaran yang lebih inovatif dan mencoba menggunakan metode yang belum pernah digunakan dalam pembelajaran sehingga siswa tidak akan bosan pada saat kegiatan

belajar mengajar berlangsung dan lebih giat lagi dalam belajar. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan hasil prestasi belajar siswa dan minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Materi yang digunakan telah sesuai dengan kurikulum 2013, namun sebaiknya materi yang belum dapat dijelaskan secara mendetail karena waktu yang singkat lebih diperhatikan lagi dan diharapkan siswa lebih aktif dalam menggali pengetahuan yang dimiliki dengan cara mencari tambahan materi baik dari buku maupun internet.

4. *Product*

Pencapaian hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dapat dikatakan tuntas karena nilai siswa telah memenuhi standar KKM yang ditentukan dan hanya 1 siswa yang masih berada dibawah nilai KKM. Hal ini harus dipertahankan serta harus lebih giat lagi dalam belajar dan mencari referensi-referensi secara mandiri baik dari buku maupun internet untuk mendapatkan hasil yang lebih maksimal lagi.

Penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki kekurangan atau keterbatasan dari segi alokasi waktu, peralatan dan kejelasan pembagian antara pembelajaran teori dan praktik dalam pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 6 Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Ahmadi. (2009). *Psikologi Umum*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arief S Sadiman, dkk. (2010). *Media Pendidikan: Pengertian, Pengembangan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Rajawali Pers
- Arif Marwanto & Riswan Dwi Djatmiko. (2014). *Evaluasi Pelaksanaan Praktik Oxy-Acetylene Welding di Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY*. JPTK Vol 22. No 2. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Depdiknas. (2003). *Undang Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional*
- Depdiknas. (2007). *Peraturan Menteri Pendidikan Nasional No. 24 Tahun 2007, tentang Standar Sarana dan Prasarana Sekolah/Madrasah Pendidikan Umum*
- Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan. (2015). *Pengelolaan Makanan Kontinental*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan, Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini dan Pendidikan Masyarakat, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Djemari Mardapi. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Yogyakarta: Mitra Cendikia Press
- Dwi Sapitri Iriani & Soeharto. (2015). *Evaluasi Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Siswa Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK N 3 Purwokerto*. JPTK Vol 22. No 3. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Endang Mulyatiningsih. (2013). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Fitria Ariza. (2016). *Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Di SMA-LB BC Kepanjen Malang*. *Skripsi*. UNY
- Hujair AH Sanaky.(2011). *Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Kaukaba
- Kokom Komariah. (2008). *Pengetahuan Dapur*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Kokom Komariah. (2011). *Manajemen Dapur*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Muhamad Iskandar. (2015). *Resume Media Pembelajaran*. Diakses dari <http://iskamdarzulkarnaen.blogspot.co.id/2015/05/proses-kriteria-kriteria-pemilihan.html>. Pada tanggal 26 Mei 2017.

- Muhammad Sobir. (2013). *Mengadakan Variasi Dalam Pembelajaran*. Diakses dari <http://muhammadsobir.blogspot.co.id/2013/05/mengadakan-variasi-dalam-pembelajaran.html>. Pada tanggal 26 mei 2017.
- Mulyasa, E. Dr. M.Pd. (2015). *Pengembangan dan Implementasi Kurikulum 2013*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Nana Sudjana & Ahmad Rivai. (2002). *Media Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo Offset
- Oemar Hamalik. (2011). *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara
- Paryanto. (2008). *Evaluasi Pelaksanaan Praktik Pemesinan Mahasiswa D3 Teknik Mesin UNY*. JPTK Vol 17. No 1. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Poerwadarminta, W.J.S. (2011). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Slameto. (2013). *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sofan Amri. (2013). *Pengembangan & Model Pembelajaran dalam Kurikulum 2013*. Jakarta: PT. Prestasi Pustakaraya
- Sugihartono, dkk.(2015). *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Suharsimi Arikunto & Cepi Safruddin Abdul Jabar.(2014). *Evaluasi Program Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Sukardi. (2015). *Evaluasi Pendidikan Prinsip dan Operasionalnya*. Jakarta: Bumi Aksara
- Sukardi. (2013). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Sumadi Suryabrata. 2006. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Tatang M. Amirin, dkk. (2015). *Manajemen Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Tim Pengembang MKDP Kurikulum dan Pembelajaran. (2011). *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada
- Ulfa Damara Nurmalita. (2014). *Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK Negeri 3 Wonosari*. *Skripsi*. UNY
- Wiji Suwarno. (2013). *Dasar-Dasar Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media
- Zainal Arifin. (2011). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

LAMPIRAN

Lampiran 1

Validitas dan Reliabilitas

HAL : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

Guru Pengolahan Makanan Kontinental

di SMK Negeri 6 Yogyakarta

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

Nama : Deby Subiyantoro

NIM : 15511247012

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Efektivitas Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan
Makanan Kontinental Di SMKN 6 Yogyakarta

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

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

Yogyakarta, 24 Maret 2017

Permohonan,



Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing TAS,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001



Titin Hera Widi Handayani, M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP : 19650415 199003 2 004
Jurusan : Jasa Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Deby Subiyantoro
NIM : 15511247012
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Efektivitas Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Di SMKN 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,



Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Catatan:

Beri tanda √

**HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS ANGKET MINAT SISWA
TERHADAP MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

A. Validitas

| No Item | R Hitung | R Tabel | Predikat |
|---------|----------|---------|----------|
| 1 | 0.607 | 0.361 | VALID |
| 2 | 0.602 | 0.361 | VALID |
| 3 | 0.562 | 0.361 | VALID |
| 4 | 0.566 | 0.361 | VALID |
| 5 | 0.497 | 0.361 | VALID |
| 6 | 0.500 | 0.361 | VALID |
| 7 | 0.369 | 0.361 | VALID |
| 8 | 0.647 | 0.361 | VALID |
| 9 | 0.393 | 0.361 | VALID |
| 10 | 0.388 | 0.361 | VALID |
| 11 | 0.584 | 0.361 | VALID |
| 12 | 0.731 | 0.361 | VALID |
| 13 | 0.444 | 0.361 | VALID |
| 14 | 0.681 | 0.361 | VALID |
| 15 | 0.672 | 0.361 | VALID |
| 16 | 0.598 | 0.361 | VALID |
| 17 | 0.401 | 0.361 | VALID |
| 18 | 0.700 | 0.361 | VALID |
| 19 | 0.427 | 0.361 | VALID |
| 20 | 0.542 | 0.361 | VALID |
| 21 | 0.363 | 0.361 | VALID |

B. Reliabilitas

Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| .872 | 21 |

**HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS ANGKET MEDIA DAN METODE
YANG DIGUNAKAN GURU TERHADAP MATA PELAJARAN PENGOLAHAN
MAKANAN KONTINENTAL**

A. Validitas

| No Item | R Hitung | R Tabel | Predikat |
|---------|----------|---------|-------------|
| 1 | 0.733 | 0.361 | VALID |
| 2 | 0.787 | 0.361 | VALID |
| 3 | 0.327 | 0.361 | TIDAK VALID |
| 4 | 0.631 | 0.361 | VALID |
| 5 | 0.675 | 0.361 | VALID |
| 6 | 0.494 | 0.361 | VALID |
| 7 | 0.531 | 0.361 | VALID |
| 8 | 0.686 | 0.361 | VALID |
| 9 | 0.573 | 0.361 | VALID |
| 10 | 0.464 | 0.361 | VALID |
| 11 | 0.308 | 0.361 | TIDAK VALID |
| 12 | 0.689 | 0.361 | VALID |
| 13 | 0.559 | 0.361 | VALID |
| 14 | 0.635 | 0.361 | VALID |
| 15 | 0.407 | 0.361 | VALID |

B. Reliabilitas

Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| .844 | 13 |

Lampiran 2

Surat Ijin Penelitian



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, teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSG 00592

No : 481/H34/PL/2017
Lamp : -
Hal : Ijin Penelitian

27 Maret 2017

Yth.

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Ka. Badan Kesbangpol Provinsi DIY
2. Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Kesbangpol Kota Yogyakarta
3. Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Efektifitas Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

| No | Nama | No. Mhs. | Program Studi | Lokasi |
|----|----------------------------|-------------|-------------------|----------------------------|
| 1. | Deby Subiyantoro, A. Md | 15511247012 | Pend. Teknik Boga | SMK Negeri 6 Yogyakarta |

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu

Nama : Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

NIP : 19790406 200212 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai 29 Maret - 29 Juni 2017

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

Wakil Dekan I,

Moh. Khairudin, Ph.D.

NIP. 19790412 200212 1 002

Tembusan :
Ketua Jurusan



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

Yogyakarta, 29 Maret 2017

Kepada Yth. :

Nomor : 074/3142/Kesbangpol/2017
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas DIKPORA
Daerah Istimewa Yogyakarta
Di

YOGYAKARTA

Memperhatikan surat :

Dari : Wakil Dekan I Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 481/H34/PL/2017
Tanggal : 27 Maret 2017
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal: **"EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA** kepada :

Nama : DEBY SUBIYANTORO
NIM : 15511247012
No. HP/Identitas : 081251812964 / 6471042712930002
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga/
Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB)
Fakultas/PT : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 6 Yogyakarta, Kota Yogyakarta, DIY
Waktu Penelitian : 29 Maret 2017 s.d. 29 Juni 2017

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

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

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

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

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Wakil Dekan I Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta



Yogyakarta, 5 April 2017

Nomor: 070 / 5323
Lamp : -
Hal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth.
Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta

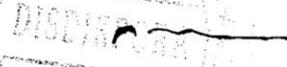
Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/3142/Kesbangpol/2017 tanggal 29 Maret 2017 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga DIY memberikan ijin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : DEBY SUBIYANTORO
NIM : 15511247012
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB)
Universitas Negeri Yogyakarta
Judul : EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6
YOGYAKARTA
Lokasi : SMK Negeri 6 Yogyakarta
Waktu : 5 April 2017 s.d 29 Juni 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.

Surabaya, 5 April 2017
Kepala
Kepala Bidang Perencanaan dan Standarisasi

Drs. SURAYA
NIP. 19591017 198403 1 005

Tembusan Yth.

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



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAAHRAGA
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jalan Kenari No 4 Yogyakarta Telepon (0274) 512251, 546091 Faksimile (0274) 512251
Laman: www.smkn6jogja.sch.id Email: smkn6yk@yahoo.co.id Kode Pos 55166

SURAT KETERANGAN

070 / 589 / 2017

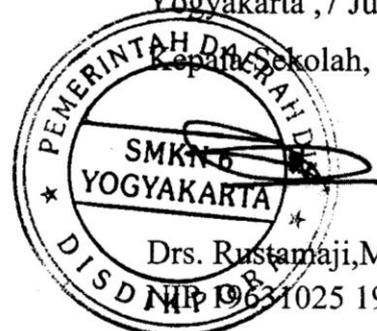
Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama : DEBY SUBIYANTORO
NIM : 15511247012
Pekerjaan : Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan judul : **"EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA"**, yang dilaksanakan pada tanggal 5 April 2017 s.d 29 Juni 2017.

Demikian surat keterangan ini di buat dan agar dipergunakan sebagaimana perlunya .

Yogyakarta ,7 Juni 2017

Kepala Sekolah,

Drs. Rustamaji, M.Pd
NIP. 19631025 198903 1 007

Lampiran 3

Hasil Analisis Data

**HASIL ANALISIS PENELITIAN ANGKET MINAT SISWA DALAM MATA
PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

A. Distribusi Frekuensi

**Statistics
Hasil Penelitian Angket
Minat Siswa**

| | | |
|----------------|---------|--------------------|
| N | Valid | 94 |
| | Missing | 0 |
| Mean | | 62.9787 |
| Median | | 63.0000 |
| Mode | | 70.00 ^a |
| Std. Deviation | | 8.99938 |
| Variance | | 80.989 |
| Range | | 48.00 |
| Minimum | | 36.00 |
| Maximum | | 84.00 |
| Sum | | 5920.00 |

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

B. Tabel Frekuensi

Hasil Penelitian Angket Minat Siswa

| | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid 36 | 1 | 1.1 | 1.1 | 1.1 |
| 41 | 1 | 1.1 | 1.1 | 2.1 |
| 47 | 1 | 1.1 | 1.1 | 3.2 |
| 49 | 2 | 2.1 | 2.1 | 5.3 |
| 50 | 3 | 3.2 | 3.2 | 8.5 |
| 51 | 1 | 1.1 | 1.1 | 9.6 |
| 53 | 3 | 3.2 | 3.2 | 12.8 |
| 54 | 5 | 5.3 | 5.3 | 18.1 |
| 55 | 3 | 3.2 | 3.2 | 21.3 |
| 56 | 4 | 4.3 | 4.3 | 25.5 |

| | | | | |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 57 | 3 | 3.2 | 3.2 | 28.7 |
| 58 | 4 | 4.3 | 4.3 | 33.0 |
| 59 | 4 | 4.3 | 4.3 | 37.2 |
| 60 | 3 | 3.2 | 3.2 | 40.4 |
| 61 | 2 | 2.1 | 2.1 | 42.6 |
| 62 | 2 | 2.1 | 2.1 | 44.7 |
| 63 | 6 | 6.4 | 6.4 | 51.1 |
| 64 | 5 | 5.3 | 5.3 | 56.4 |
| 65 | 3 | 3.2 | 3.2 | 59.6 |
| 66 | 4 | 4.3 | 4.3 | 63.8 |
| 67 | 5 | 5.3 | 5.3 | 69.1 |
| 68 | 3 | 3.2 | 3.2 | 72.3 |
| 69 | 2 | 2.1 | 2.1 | 74.5 |
| 70 | 7 | 7.4 | 7.4 | 81.9 |
| 71 | 3 | 3.2 | 3.2 | 85.1 |
| 74 | 2 | 2.1 | 2.1 | 87.2 |
| 76 | 7 | 7.4 | 7.4 | 94.7 |
| 77 | 2 | 2.1 | 2.1 | 96.8 |
| 79 | 1 | 1.1 | 1.1 | 97.9 |
| 80 | 1 | 1.1 | 1.1 | 98.9 |
| 84 | 1 | 1.1 | 1.1 | 100.0 |
| Total | 94 | 100.0 | 100.0 | |

**HASIL ANALISIS PENELITIAN ANKET MEDIA YANG DIGUNAKAN GURU
DALAM MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

A. Distribusi Frekuensi

Statistics
Hasil Penelitian Angket
Media

| | | |
|----------------|---------|---------|
| N | Valid | 94 |
| | Missing | 0 |
| Mean | | 22.2234 |
| Median | | 23.0000 |
| Mode | | 24.00 |
| Std. Deviation | | 3.34456 |
| Variance | | 11.186 |
| Range | | 16.00 |
| Minimum | | 16.00 |
| Maximum | | 32.00 |
| Sum | | 2089.00 |

B. Tabel Frekuensi

Hasil Penelitian Angket Media

| | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid 16 | 3 | 3.2 | 3.2 | 3.2 |
| 17 | 6 | 6.4 | 6.4 | 9.6 |
| 18 | 6 | 6.4 | 6.4 | 16.0 |
| 19 | 9 | 9.6 | 9.6 | 25.5 |
| 20 | 4 | 4.3 | 4.3 | 29.8 |
| 21 | 10 | 10.6 | 10.6 | 40.4 |
| 22 | 7 | 7.4 | 7.4 | 47.9 |

| | | | | |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 23 | 12 | 12.8 | 12.8 | 60.6 |
| 24 | 19 | 20.2 | 20.2 | 80.9 |
| 25 | 6 | 6.4 | 6.4 | 87.2 |
| 26 | 2 | 2.1 | 2.1 | 89.4 |
| 27 | 5 | 5.3 | 5.3 | 94.7 |
| 28 | 2 | 2.1 | 2.1 | 96.8 |
| 29 | 1 | 1.1 | 1.1 | 97.9 |
| 30 | 1 | 1.1 | 1.1 | 98.9 |
| 32 | 1 | 1.1 | 1.1 | 100.0 |
| Total | 94 | 100.0 | 100.0 | |

**HASIL ANALISIS PENELITIAN ANGKET METODE YANG DIGUNAKAN GURU
DALAM MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

A. Distribusi Frekuensi

Statistics
Hasil Penelitian Angket
Metode

| | | |
|----------------|---------|---------|
| N | Valid | 94 |
| | Missing | 0 |
| Mean | | 13.7340 |
| Median | | 14.0000 |
| Mode | | 14.00 |
| Std. Deviation | | 2.25844 |
| Variance | | 5.101 |
| Range | | 10.00 |
| Minimum | | 10.00 |
| Maximum | | 20.00 |
| Sum | | 1291.00 |

B. Tabel Frekuensi

Hasil Penelitian Angket Metode

| | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|----------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid 10 | 6 | 6.4 | 6.4 | 6.4 |
| 11 | 10 | 10.6 | 10.6 | 17.0 |
| 12 | 14 | 14.9 | 14.9 | 31.9 |
| 13 | 15 | 16.0 | 16.0 | 47.9 |
| 14 | 17 | 18.1 | 18.1 | 66.0 |
| 15 | 12 | 12.8 | 12.8 | 78.7 |
| 16 | 10 | 10.6 | 10.6 | 89.4 |
| 17 | 5 | 5.3 | 5.3 | 94.7 |

| | | | | |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 18 | 1 | 1.1 | 1.1 | 95.7 |
| 19 | 3 | 3.2 | 3.2 | 98.9 |
| 20 | 1 | 1.1 | 1.1 | 100.0 |
| Total | 94 | 100.0 | 100.0 | |

**HASIL ANALISIS NILAI AKHIR SEMESTER 1 KELAS XI JASA BOGA 1, 2 DAN 3
PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

A. Distribusi Frekuensi

**Statistics
Nilai Akhir Siswa Kelas XI
Jasa Boga Semester 1
Pengolahan Makanan
Kontinental**

| | | |
|----------------|---------|--------------------|
| N | Valid | 94 |
| | Missing | 0 |
| Mean | | 82.3881 |
| Median | | 82.4750 |
| Mode | | 81.83 ^a |
| Std. Deviation | | 1.28147 |
| Variance | | 1.642 |
| Range | | 12.38 |
| Minimum | | 71.71 |
| Maximum | | 84.09 |
| Sum | | 7744.48 |

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

B. Tabel Frekuensi

**Nilai Akhir Siswa Kelas XI Jasa Boga Semester 1
Pengolahan Makanan Kontinental**

| | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid 71.71 | 1 | 1.1 | 1.1 | 1.1 |
| 81.33 | 1 | 1.1 | 1.1 | 2.1 |
| 81.43 | 1 | 1.1 | 1.1 | 3.2 |
| 81.5 | 1 | 1.1 | 1.1 | 4.3 |
| 81.51 | 1 | 1.1 | 1.1 | 5.3 |
| 81.58 | 1 | 1.1 | 1.1 | 6.4 |
| 81.62 | 1 | 1.1 | 1.1 | 7.4 |
| 81.63 | 1 | 1.1 | 1.1 | 8.5 |

| | | | | |
|-------|---|-----|-----|------|
| 81.64 | 1 | 1.1 | 1.1 | 9.6 |
| 81.71 | 2 | 2.1 | 2.1 | 11.7 |
| 81.72 | 1 | 1.1 | 1.1 | 12.8 |
| 81.75 | 1 | 1.1 | 1.1 | 13.8 |
| 81.76 | 2 | 2.1 | 2.1 | 16.0 |
| 81.77 | 1 | 1.1 | 1.1 | 17.0 |
| 81.82 | 1 | 1.1 | 1.1 | 18.1 |
| 81.83 | 3 | 3.2 | 3.2 | 21.3 |
| 81.89 | 2 | 2.1 | 2.1 | 23.4 |
| 81.91 | 1 | 1.1 | 1.1 | 24.5 |
| 81.92 | 1 | 1.1 | 1.1 | 25.5 |
| 81.93 | 1 | 1.1 | 1.1 | 26.6 |
| 81.95 | 1 | 1.1 | 1.1 | 27.7 |
| 82.02 | 1 | 1.1 | 1.1 | 28.7 |
| 82.03 | 1 | 1.1 | 1.1 | 29.8 |
| 82.09 | 1 | 1.1 | 1.1 | 30.9 |
| 82.1 | 1 | 1.1 | 1.1 | 31.9 |
| 82.12 | 1 | 1.1 | 1.1 | 33.0 |
| 82.15 | 1 | 1.1 | 1.1 | 34.0 |
| 82.18 | 1 | 1.1 | 1.1 | 35.1 |
| 82.19 | 1 | 1.1 | 1.1 | 36.2 |
| 82.22 | 1 | 1.1 | 1.1 | 37.2 |
| 82.24 | 1 | 1.1 | 1.1 | 38.3 |
| 82.26 | 1 | 1.1 | 1.1 | 39.4 |
| 82.27 | 1 | 1.1 | 1.1 | 40.4 |
| 82.31 | 1 | 1.1 | 1.1 | 41.5 |
| 82.33 | 1 | 1.1 | 1.1 | 42.6 |
| 82.36 | 1 | 1.1 | 1.1 | 43.6 |
| 82.39 | 1 | 1.1 | 1.1 | 44.7 |
| 82.43 | 1 | 1.1 | 1.1 | 45.7 |
| 82.44 | 1 | 1.1 | 1.1 | 46.8 |
| 82.45 | 2 | 2.1 | 2.1 | 48.9 |
| 82.46 | 1 | 1.1 | 1.1 | 50.0 |

| | | | | |
|-------|---|-----|-----|------|
| 82.49 | 2 | 2.1 | 2.1 | 52.1 |
| 82.5 | 1 | 1.1 | 1.1 | 53.2 |
| 82.51 | 1 | 1.1 | 1.1 | 54.3 |
| 82.56 | 1 | 1.1 | 1.1 | 55.3 |
| 82.57 | 3 | 3.2 | 3.2 | 58.5 |
| 82.58 | 1 | 1.1 | 1.1 | 59.6 |
| 82.6 | 1 | 1.1 | 1.1 | 60.6 |
| 82.66 | 2 | 2.1 | 2.1 | 62.8 |
| 82.67 | 1 | 1.1 | 1.1 | 63.8 |
| 82.68 | 1 | 1.1 | 1.1 | 64.9 |
| 82.71 | 1 | 1.1 | 1.1 | 66.0 |
| 82.72 | 2 | 2.1 | 2.1 | 68.1 |
| 82.74 | 1 | 1.1 | 1.1 | 69.1 |
| 82.76 | 1 | 1.1 | 1.1 | 70.2 |
| 82.94 | 1 | 1.1 | 1.1 | 71.3 |
| 82.98 | 1 | 1.1 | 1.1 | 72.3 |
| 83.06 | 1 | 1.1 | 1.1 | 73.4 |
| 83.07 | 2 | 2.1 | 2.1 | 75.5 |
| 83.08 | 1 | 1.1 | 1.1 | 76.6 |
| 83.09 | 3 | 3.2 | 3.2 | 79.8 |
| 83.11 | 2 | 2.1 | 2.1 | 81.9 |
| 83.16 | 1 | 1.1 | 1.1 | 83.0 |
| 83.19 | 1 | 1.1 | 1.1 | 84.0 |
| 83.22 | 2 | 2.1 | 2.1 | 86.2 |
| 83.24 | 1 | 1.1 | 1.1 | 87.2 |
| 83.26 | 1 | 1.1 | 1.1 | 88.3 |
| 83.37 | 1 | 1.1 | 1.1 | 89.4 |
| 83.38 | 1 | 1.1 | 1.1 | 90.4 |
| 83.4 | 2 | 2.1 | 2.1 | 92.6 |
| 83.43 | 1 | 1.1 | 1.1 | 93.6 |
| 83.45 | 1 | 1.1 | 1.1 | 94.7 |
| 83.51 | 1 | 1.1 | 1.1 | 95.7 |
| 83.53 | 1 | 1.1 | 1.1 | 96.8 |

| | | | | |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 83.86 | 1 | 1.1 | 1.1 | 97.9 |
| 83.9 | 1 | 1.1 | 1.1 | 98.9 |
| 84.09 | 1 | 1.1 | 1.1 | 100.0 |
| Total | 94 | 100.0 | 100.0 | |

ANALISIS DESKRIPTIF
EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

A. Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Sangat Tinggi = $x \geq \bar{x} + 1.SBx$
 = $x \geq 62,9787 + 1.8,99938$
 = $x \geq 71,97808$

Tinggi = $\bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x}$
 = $71,97808 > x \geq 62,9787$

Rendah = $\bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx$
 = $62,9787 > x \geq 62,9787 - 8,99938$
 = $62,9787 > x \geq 53,97932$

Sangat Rendah = $x < \bar{x} - 1.SBx$
 = $x < 53,97932$

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|----------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 71,97808$ | 14 | 14,89 | Sangat Tinggi |
| $62,9787 - 71,97808$ | 38 | 40,43 | Tinggi |
| $53,97932 - 62,9787$ | 30 | 31,91 | Rendah |
| $< 53,97932$ | 12 | 12,77 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

B. Angket Media Yang Digunakan Guru Dalam Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Sangat Tinggi = $x \geq \bar{x} + 1.SBx$
 = $x \geq 22,2234 + 1.3,34456$
 = $x \geq 25,56796$

Tinggi = $\bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x}$
 = $25,56796 > x \geq 22,2234$

Rendah = $\bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx$
 = $22,2234 > x \geq 22,2234 - 3,34456$
 = $22,2234 > x \geq 18,87884$

Sangat Rendah = $x < \bar{x} - 1.SBx$
 = $x < 18,87884$

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|--------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 25,56796$ | 18 | 19,15 | Sangat Tinggi |
| 22,2234 - 25,56796 | 38 | 40,43 | Tinggi |
| 18,87884 - 22,2234 | 29 | 30,85 | Rendah |
| $< 18,87884$ | 9 | 9,57 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

C. Angket Metode Yang Digunakan Guru Dalam Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Sangat Tinggi = $x \geq \bar{x} + 1.SBx$
 = $x \geq 13,7340 + 1.2,25844$
 = $x \geq 15,99244$

Tinggi = $\bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x}$
 = $15,99244 > x \geq 13,7340$

Rendah = $\bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx$
 = $13,7340 > x \geq 13,7340 - 2,25844$
 = $13,7340 > x \geq 11,47556$

Sangat Rendah = $x < \bar{x} - 1.SBx$
 = $x < 11,47556$

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|--------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 15,99244$ | 32 | 34,04 | Sangat Tinggi |
| 13,7340 - 15,99244 | 32 | 34,04 | Tinggi |
| 11,47556 - 13,7340 | 24 | 25,54 | Rendah |
| $< 11,47556$ | 6 | 6.38 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

D. Nilai Akhir Siswa Kelas XI Jasa Boga Semester 1

Sangat Tinggi = $x \geq \bar{x} + 1.SBx$
= $x \geq 82,3881 + 1.1,28147$
= $x \geq 83,66957$

Tinggi = $\bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x}$
= $83,66957 > x \geq 82,3881$

Rendah = $\bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx$
= $82,3881 > x \geq 82,3881 - 1,28147$
= $82,3881 > x \geq 81,10663$

Sangat Rendah = $x < \bar{x} - 1.SBx$
= $x < 81,10663$

| Kelas Interval | Frekuensi | Prosentase (%) | Kategori |
|----------------------|-----------|----------------|---------------|
| $\geq 83,66957$ | 3 | 3,19 | Sangat Tinggi |
| $82,3881 - 83,66957$ | 50 | 53,19 | Tinggi |
| $81,10663 - 82,3881$ | 40 | 42,55 | Rendah |
| $< 81,10663$ | 1 | 1,07 | Sangat Rendah |
| Jumlah | 94 | 100 | |

Lampiran 4

Instrumen Penelitian

LEMBAR PEDOMAN DOKUMENTASI
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Dokumen-Dokumen Yang Dibutuhkan Dalam Penelitian

| No. | Indikator | Sub Indikator |
|------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Kurikulum 2013 | 1) Silabus 2) Materi/RPP |
| 2. | Guru | Latar belakang pendidikan |
| 3. | Prasarana dan Sarana | 1) Karakteristik prasarana dan sarana 2) Kondisi kelas 3) Keselamatan kerja |
| 4. | Nilai Siswa | Nilai akhir siswa yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor |
| 5. | Gambaran Sekolah | 1) Keadaan lokasi sekolah 2) Ketersediaan ruang kelas teori |

LEMBAR PEDOMAN OBSERVASI PRASARANA DAN SARANA
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Data yang dikumpulkan melalui pengamatan, yaitu:

Observasi Prasarana dan Sarana : Ruang Kelas dan Ruang Praktik (Dapur)

Tanggal Observasi : Kamis, 20 April 2017

Tempat : SMK Negeri 6 Yogyakarta

Beri tanda (√) ketika **Ada** dan **Tidak** serta keadaan alat tersebut **Baik** atau **Rusak**.

Lembar Observasi Prasarana dan Sarana Di SMK Negeri 6 Yogyakarta

| Karakteristik Prasarana dan Sarana | | Alternatif Jawaban | | Jumlah | Keadaan | |
|------------------------------------|--------------------|--------------------|-------|--------|---------|-------|
| | | Ada | Tidak | | Baik | Rusak |
| Fasilitas Teori | | | | | | |
| Ruang Kelas | Meja | √ | | 37 | √ | |
| | Kursi | √ | | 42 | √ | |
| | Papan tulis | √ | | 1 | √ | |
| | LCD | √ | | 1 | √ | |
| | Fasilitas lainnya | | | | | |
| Kondisi Kelas | Ventilasi | √ | | 36 | √ | |
| | Pencahayaan | √ | | 6 | √ | |
| | Jaringan Listrik | √ | | 20 | √ | |
| | Kebersihan | √ | | 5 | √ | |
| Fasilitas Praktik | | | | | | |
| Ruang Praktik | Papan tulis | √ | | 1 | √ | |
| | Meja kerja | √ | | 37 | √ | |
| Perlengkapan Praktik | Kompor | √ | | 12 | √ | |
| | Alat penggorengan | | | | | |
| | 1. Wajan | √ | | 16 | √ | |
| | 2. Panci dadar | √ | | 16 | √ | |
| | Alat pengukus | | | | | |
| | 1. Risopan | √ | | 20 | √ | |
| | 2. Pressure cooker | | √ | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------|---|---|-----|---|--|
| Alat perebus | | | | | |
| 1. Panci | √ | | 18 | √ | |
| 2. Panci kaldu | √ | | 18 | √ | |
| 3. Panci bertangkai | √ | | 18 | √ | |
| 4. Panci susu | | √ | | | |
| Alat pemanggang | | | | | |
| 1. Oven bakar | √ | | 2 | √ | |
| 2. Oven listrik | √ | | 2 | √ | |
| Alat pencetak | | | | | |
| 1. Cetakan bolu | | √ | | | |
| 2. Cetakan cake | | √ | | | |
| 3. Cetakan sponge | | √ | | | |
| 4. Cetakan sus | | √ | | | |
| 5. Cetakan pie | √ | | 100 | √ | |
| 6. Cetakan puding | √ | | 50 | √ | |
| 7. Cetakan kue kering | √ | | 100 | √ | |
| 8. Cetakan donat | √ | | 100 | √ | |
| Alat pengaduk /pencampur | | | | | |
| 1. Spider | √ | | 18 | √ | |
| 2. Skimmer | | √ | | | |
| 3. Spatula | √ | | 36 | √ | |
| 4. Ballon wisk | √ | | 18 | √ | |
| 5. Blender | √ | | 3 | √ | |
| 6. Mixer | √ | | 2 | √ | |
| Alat pemotong | | | | | |
| 1. Pisau sayur | √ | | 18 | √ | |
| 2. Pisau daging | | √ | | | |
| 3. Pisau cincang | | √ | | | |
| 4. Pisau kentang | | √ | | | |
| 5. Pisau buah | | √ | | | |
| 6. Pisau roti | √ | | 1 | √ | |
| 7. Pasau ukir/fruit carving | | √ | | | |
| 8. Peeler | √ | | 18 | √ | |
| Alat pengukur | | | | | |
| 1. Gelas ukur | √ | | 18 | √ | |
| 2. Timbangan digital | √ | | 2 | √ | |
| 3. Timbangan biasa | √ | | 3 | √ | |
| Alat hidang | | | | | |
| 1. Dinner plate | √ | | 38 | √ | |
| 2. Dessert plate | √ | | 32 | √ | |

| | | | | | | |
|-----------------------|----------------------------|---|---|----|---|--|
| | 3. Soup plate and saucer | | √ | | | |
| | 4. Soup cup and saucer | √ | | 22 | √ | |
| | 5. Pudding late and saucer | | √ | | | |
| | 6. Sauce dish | | √ | | | |
| | 7. Bread and butter plate | √ | | 32 | √ | |
| | 8. Cocktail glass | √ | | 1 | √ | |
| | Alat makan | | | | | |
| | 1. Dinner spoon | √ | | 32 | √ | |
| | 2. Dessert spoon | | √ | | | |
| | 3. Soup spoon | √ | | 32 | √ | |
| | 4. Pudding spoon | | √ | | | |
| | 5. Dinner fork | √ | | 32 | √ | |
| | 6. Dessert fork | | √ | | | |
| | 7. Appetizer fork | | √ | | | |
| | 8. Fish fork | | √ | | | |
| | 9. Cocktail fork | | √ | | | |
| | 10. Pastry fork | | √ | | | |
| | 11. Dinner knife | √ | | 32 | √ | |
| | 12. Dessert knife | | √ | | | |
| | 13. Appetizer knife | | √ | | | |
| | 14. Fish knife | | √ | | | |
| Sarana Pendukung | Almari pendingin | √ | | 2 | √ | |
| | Almari alat | √ | | 2 | √ | |
| | Almari bahan | √ | | 1 | √ | |
| | Rak alat | √ | | 2 | √ | |
| | Rak bahan | | √ | | | |
| | Tempat pencucian | √ | | 12 | √ | |
| | Alat kebersihan | √ | | 5 | √ | |
| Kondisi Ruang Praktik | Ventilasi | √ | | 36 | √ | |
| | Pencahayaan | √ | | 6 | √ | |
| | Jaringan listrik | √ | | 20 | √ | |
| | Kebersihan | √ | | 5 | √ | |
| | Saluran air | √ | | 15 | √ | |
| Keselamatan Kerja | Baju kerja lengkap | √ | | 32 | √ | |
| | P3K | √ | | 1 | √ | |
| | Alat pemadam kebakaran | √ | | 2 | √ | |

LEMBAR PEDOMAN WAWANCARA GURU
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara.

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental

Pokok Bahasan : Latar Belakang Guru

Hari/Tanggal : Kamis, 20 April 2017

Nama Responden : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran
Pengolahan Makanan Kontinental

| No. | Pertanyaan | Jawaban |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Sebagai guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, apakah telah sesuai dengan latar belakang pendidikan ibu? | Iya, sudah. |
| 2. | Berapa lama ibu telah mengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental? | 26 tahun. |
| 3. | Sebelum menjadi guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, apakah ibu pernah bekerja di tempat lain? | <ol style="list-style-type: none"> 1. Training D3 selama 6 bulan di ACS dan Hotel Shangrila. 2. Praktik saat kuliah P4T3 (D3 selama 3 tahun dan S1 selama 2 tahun). 3. Praktik pada saat S1 selama 3 bulan (1 bulan di Katering Proklamasi dan 2 bulan di Hotel Century Park Jakarta). 4. Bekerja di sanggar SMKN 6 Yogyakarta selama 3 tahun. 5. Diklat. |
| 4. | Apakah pengalaman dari bekerja ditempat lain tersebut dapat menunjang dalam mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental? | Iya banget. |

LEMBAR INSTRUMEN ANGKET PENELITIAN MINAT SISWA
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Nama :

Kelas :

Petunjuk Pengisian Angket

1. Mohon agar saudara menjawab pertanyaan yang sudah disediakan.
2. Angket ini murni untuk keperluan studi dan tidak berpengaruh terhadap nilai saudara.
3. Diharapkan agar saudara menjawab semua pertanyaan yang tersedia dengan sebenar-benarnya.
4. Berilah tanda cek (√) pada kolom pilihan yang telah disediakan.
5. Pilihan jawaban

SL : Selalu

SR : Sering

KK : Kadang-kadang

TP : Tidak pernah

| No. | Pernyataan | Jawaban | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|
| | | SL | SR | KK | TP |
| 1. | Berkonsentrasi pada saat guru menyampaikan materi. | | | | |
| 2. | Dapat menyelesaikan tugas yang diberikan guru dengan baik. | | | | |
| 3. | Belajar dengan sungguh-sungguh walaupun tidak diawasi. | | | | |
| 4. | Memperhatikan penjelasan guru dengan serius. | | | | |
| 5. | Giat belajar pada pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. | | | | |
| 6. | Berusaha mencari buku lain yang sesuai dengan materi yang dipelajari. | | | | |
| 7. | Mencari materi melalui internet untuk menambah pengetahuan. | | | | |
| 8. | Merangkum materi pelajaran pada hal yang dianggap penting. | | | | |
| 9. | Merasa senang terhadap pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. | | | | |
| 10. | Mendiskusikan materi dengan teman. | | | | |
| 11. | Mengikuti pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. | | | | |
| 12. | Mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru. | | | | |
| 13. | Mempelajari kembali materi yang diberikan oleh guru ketika berada dirumah. | | | | |
| 14. | Berusaha untuk mengetahui yang dicapai setiap guru menyampaikan materi. | | | | |
| 15. | Mempelajari materi yang disarankan guru untuk dipelajari. | | | | |

| | | | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 16. | Berusaha memperoleh nilai terbaik dengan belajar bersungguh-sungguh. | | | | |
| 17. | Lebih tertarik pada pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dibandingkan dengan pelajaran lainnya. | | | | |
| 18. | Senang mengikuti pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. | | | | |
| 19. | Merasa pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan keahlian yang dibutuhkan untuk masa depan. | | | | |
| 20. | Selalu memperhatikan penjelasan dari guru. | | | | |
| 21. | Menerapkan pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dimasyarakat | | | | |

LEMBAR INSTRUMEN ANGKET PENELITIAN
MEDIA DAN METODE YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBELAJARAN
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN
KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Nama :

Kelas :

Petunjuk Pengisian Angket

1. Mohon agar saudara menjawab pertanyaan yang sudah disediakan.
2. Angket ini murni untuk keperluan studi dan tidak berpengaruh terhadap nilai saudara.
3. Diharapkan agar saudara menjawab semua pertanyaan yang tersedia dengan sebenar-benarnya.
4. Berilah tanda cek (√) pada kolom pilihan yang telah disediakan.
5. Pilihan jawaban

SL : Selalu

SR : Sering

KK : Kadang-kadang

TP : Tidak pernah

| No. | Pernyataan | Jawaban | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|
| | | SL | SR | KK | TP |
| 1. | Guru menggunakan media pada saat kegiatan belajar mengajar. | | | | |
| 2. | Guru menggunakan beberapa media dalam penyampaian materi. | | | | |
| 3. | Media dapat memperjelas materi. | | | | |
| 4. | Media yang digunakan bervariasi dan menarik. | | | | |
| 5. | Gambar dan tulisan yang ditampilkan dalam media jelas. | | | | |
| 6. | Guru menggunakan contoh benda langsung. | | | | |
| 7. | Penggunaan media pembelajaran dapat memperjelas materi yang disampaikan. | | | | |
| 8. | Penggunaan media pembelajaran dapat menarik perhatian. | | | | |
| 9. | Dalam penyampaian materi, guru menggunakan metode demonstrasi. | | | | |
| 10. | Dalam penyampaian materi, guru menggunakan metode diskusi. | | | | |
| 11. | Dalam penyampaian materi, guru menggunakan metode simulasi. | | | | |
| 12. | Metode pembelajaran dapat memperjelas materi yang disampaikan. | | | | |
| 13. | Penggunaan metode pembelajaran dapat menarik perhatian. | | | | |

Lampiran 5

Dokumentasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No.1)

| | | |
|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Satuan Pendidikan | : | SMK Negeri 6 Yogyakarta |
| Program Keahlian | : | Jata Boga |
| Mata Pelajaran | | Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental |
| Kelas / Semester | : | XI / Gasal |
| Matri Ajar / Topik / Tema | : | 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental |
| Alokasi Waktu | : | 1 x 7 x 45 menit |
| Pertemuan ke | : | 1 |

A. Kompetensi Inti

1. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental.
 - 3.1.1 Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental
 - 3.1.2 Menjelaskan ruang lingkup makanan kontinental

- 3.1.3 Mendeskripsikan pengertian menu kontinental
- 3.1.4 Menyebutkan syarat penyusunan menu yang baik
- 3.1.5 Mendiskripsikan pola susunan makanan kontinental
- 3.1.6 Mengenali karakteristik makanan kontinental
- 3.1.7 Membedakan makanan kontinental dan makanan Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran :

KD 3.1

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental sesuai buku teks dengan santun
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Menjelaskan ruang lingkup makanan kontinental sesuai buku teks dengan santun
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Mendeskripsikan pengertian menu kontinental sesuai buku teks dengan santun
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Menyebutkan syarat penyusunan menu yang baik sesuai buku teks secara mandiri
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Mendiskripsikan pola susunan makanan kontinental sesuai buku teks secara mandiri
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Mengenali karakteristik makanan kontinental sesuai buku teks dengan tanggungjawab
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Membedakan makanan kontinental dan makanan Indonesia sesuai buku teks dengan tanggungjawab.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Makanan Kontinental
2. Sejarah Makanan Kontinental
3. Menu Kontinental
4. Struktur Menu

5. Karakteristik Makanan Kontinental
6. Perbedaan Makanan Kontinental dan Makanan Indonesia

Materi lebih lengkap dapat dibaca/ dipelajari dari :

(Diklat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB. FT. UNY)

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Model Pembelajaran : CTL / *Cooperative Learning*
3. Metode Pembelajaran : Ceramah plus dan diskusi.

G. Kegiatan Pembelajaran :

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Pertemuan 1 Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ bersama-sama menjawab salam dari guru 2. Peserta didik dipresensi oleh guru. 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan materi Makanan Kontinental. 4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan materi Makanan Kontinental. 5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan 6. Peserta didik dibagi dalam kelompok 2 orang per kelompok. | 25' |
| Kegiatan Inti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stimulasi/ Pemberian Rangsangan <ol style="list-style-type: none"> a. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> 1) Guru meminta peserta didik untuk melihat/ mengamati berbagai jenis gambar dan Video tentang Makanan Kontinental melalui | 270' |

| | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>bahan tayangan yang disajikan oleh guru.</p> <p>2) Guru menugaskan peserta didik membaca buku untuk mengidentifikasi pengertian, ruang lingkup, pentingnya syarat penyusunan menu yang baik, pentingnya pola susunan dan karakteristik makanan kontinental .</p> <p>3) Peserta didik melihat bahan tayang yang disajikan oleh Guru.</p> <p>4) Peserta membaca buku berkaitan dengan berbagai pengertian, ruang lingkup, pentingnya syarat penyusunan menu yang baik, pentingnya pola susunan dan karakteristik makanan kontinental</p> <p>2. Identifikasi Masalah</p> <p>a. Peserta didik berdiskusi dalam kelompok tentang pengertian makanan kontinental.</p> <p>b. Peserta didik membaca buku untuk menemukan berbagai informasi tentang ruang lingkup makanan kontinental.</p> <p>c. Peserta didik mengidentifikasi pentingnya syarat penyusunan menu yang baik dari hasil diskusi dan buku.</p> <p>d. Peserta didik menentukan pentingnya pola susunan makanan kontinental</p> <p>e. Peserta didik membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang karakteristik makanan kontinental</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Mengumpulkan informasi</p> | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1) Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut. 2) Membuat rangkuman / resume tentang makanan kontinental. <p>4. Pembuktian</p> <p>a. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang makanan kontinental terhadap pola susunan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Membuat hasil laporan diskusi 2) Mengevaluasi hasil diskusi 3) Menyimpulkan hasil diskusi <p>5. Menarik Kesimpulan</p> <p>a. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Mempresentasikan hasil diskusi | |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang makanan kontinental untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu materi tentang kaldu (<i>stock</i>). 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya mencari materi tentang kaldu (<i>stock</i>). | 20' |

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan dan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

| Kompetensi Dasar | Indikator | Indikator Soal | Jenis Soal | Soal |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------|
| 3.1 Ruang lingkup, pola menu, karakteristik hidangan | 3.1.1 Pengertian makanan kontinental | 1. Siswa dapat menerangkan pengertian makanan kontinental dengan benar. | Tes tulis | 1. Jelaskan pengertian dari makanan kontinental |
| | 3.1.2 Pengertian menu kontinental | 2. Siswa dapat menerangkan pengertian menu kontinental | | 2. Jelaskan pengertian dari menu kontinental |
| | 3.1.3 Pola menu kontinental Pola menu klasik | 3. Siswa dapat menerangkan pola menu klasik | | 3. Sebutkan pola menu klasik dalam makanan kontinental; |
| | | 4. Siswa dapat menerangkan pola menu modern 5 giliran makan | | 4. Sebutkan pola menu modern dengan 5 giliran makan |
| | 3.1.4 Karakteristik hidangan kontinental | 5. Siswa dapat menentukan karakteristik hidangan kontinental | | 5. Jelaskan perbedaan hidangan kontinental dan hidangan Indonesia |
| <p>Kunci Jawaban :</p> <p>1. Makanan kontinental adalah Makanan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti benua Eropa, benua Amerika, dan benua Australia yang terdiri dari <i>Appetizer, Soup, Main Course, dan Dessert.</i></p> | | | | |

2. Menu kontinental adalah sebuah susunan daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari *appetizer* sampai *dessert*.

3. Pola menu klasik :

Cold appetizer (hidangan pembuka dingin)

Soup (Sup)

Hot Appetizer (hidangan pembuka panas)

Poisson (hidangan ikan)

Large Point (daging dalam potongan besar)

Hot entrée (hidangan penyela panas)

Cold entrée (hidangan penyela dingin)

Sorbet

Roast (hidangan yang dipanggang)

Vegetables (hidangan sayuran)

Sweet (hidangan manis)

Savoury (hidangan penutup panas)

Dessert (hidangan penutup dingin)

4. Pola menu 5 giliran makan :

Cold Appetizer

*

Soup

*

Hot Appetizer

*

Maincourse

(Hewani, Karbohidrat, Sayuran)

*

Dessert

5. Perbedaan hidangan kontinental dan makanan Indonesia :

a. Susunan makanan utama

Makanan kontinental : protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak),

Karbohidrat, Sayuran.

Makanan Indonesia : Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran

b. Bumbu

Makanan kontinental : Bumbu instant, dalam sebuah makanan macamnya tidak banyak

Makanan Indonesia : Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak

c. Tata cara penyajian

Makanan kontinental : Pelayanan bertahap sesuai giliran makan

Makanan Indonesia : Lebih *simple*, dihidangkan sekaligus

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban

2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci jawaban

3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban

4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Nilai KD = Jumlah peroleh skor/jumlah skor maksimal x nilai maksimal

Contoh Pengolahan Nilai

| No soal | Skor | Nilai |
|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 4 | Nilai perolehan KD pegetahuan : rerata dari nilai IPK (22/28)x100 = 78,57 (jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks) |
| 2 | 3 | |
| 3 | 3 | |
| 4 | 3 | |
| 5 | 4 | |
| Jumlah | 17 | |

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial tutor sebaya: siswa yang prestasinya bagus diminta membimbing siswa yang masih harus remedi dengan arahan guru.

Pengayaan: Bagi siswa yang sudah tuntas diminta untuk browsing/ mencari di internet makanan Kontinental dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya jika memungkinkan.

I. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Gambar / foto, Internet, Buku
- Alat/Bahan : LCD, Laptop
- Sumber Belajar :

1. Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.FT. UNY.

Yogyakarta, 22 Juli 2016

Mengetahui

Kepala Sekolah

Guru Bidang Studi

Drs. Rustamaji

NIP 19631025 198903 1 007

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No.2)

| | | |
|------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------|
| Satuan Pendidikan | : | SMK Negeri 6 Yogyakarta |
| Program Keahlian | : | Jasa Boga |
| Mata Pelajaran | | Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental |
| Kelas / Semester | : | XI / Gasal |
| Matri Ajar / Topik / Tema | : | 3.2. Menganalisis Kaldu (<i>stock</i>) 4.2. Membuat Kaldu (<i>stock</i>) |
| Alokasi Waktu | : | 2 x 7 x 45 menit |
| Pertemuan ke | : | 2 dan 3 |

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 3.2. Menganalisis kaldu (*stock*).
- 4.2. Membuat Kaldu (*stock*).

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.2. Menganalisis kaldu (*stock*).
- 3.2.1 Dapat menjelaskan pengertian kaldu (*stock*).
- 3.2.2 Dapat menjelaskan fungsi kaldu (*stock*).
- 3.2.3 Dapat menyebutkan bahan pembuat kaldu (*stock*).

3.2.4 Dapat menjelaskan macam-macam kaldu (*stock*).

3.2.5 Dapat menjelaskan teknik pembuatan kaldu (*stock*).

4.2. Membuat Kaldu (*stock*).

4.2.1 Melakukan menyiapkan alat untuk pembuatan kaldu (*stock*).

4.2.2 Melakukan menyiapkan bahan untuk pembuatan kaldu (*stock*).

4.2.3 Melaksanakan proses pembuatan kaldu (*stock*).

D. Tujuan Pembelajaran :

KD 3.1

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat :dapat menjelaskan pengertian kaldu (*stock*) sesuai buku teks dengan santun.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akandapat menjelaskan fungsi kaldu (*stock*) sesuai buku teks dengan santun.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menyebutkan bahan pembuat *stock* sesuai buku teks dengan santun.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan macam-macam *stock* sesuai buku teks secara mandiri.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menjelaskan teknik pembuatan *stock* sesuai buku teks secara mandiri.

KD 4.1

1. Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu menyiapkan alat untuk pembuatan kaldu (*stock*) dengan baik dan bertanggungjawab .
2. Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu menyiapkan bahan untuk pembuatan kaldu (*stock*) dengan baik dan bertanggungjawab.
3. Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu melaksanakan proses pembuatan kaldu (*stock*) dengan baik dan bertanggungjawab.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian kaldu (*stock*)
2. Fungsi kaldu (*stock*)
3. Bahan pembuat kaldu (*stock*)
4. Macam-macam kaldu (*stock*)
5. Teknik pengolahan kaldu (*stock*)
6. Alat dan bahan yang digunakan dalam membuat kaldu (*stock*)
7. Cara penyimpanan kaldu (*stock*)
8. Cara membuat kaldu (*stock*)
9. Kriteria hasil kaldu (*stock*) yang baik

Materi lebih lengkap dapat dibaca/ dipelajari dari :

(Diklat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.FT. UNY).

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Model Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
3. Metode Pembelajaran : Ceramah Plus dan diskusi.

G. Kegiatan Pembelajaran :

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Pertemuan 1 Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ bersama-sama menjawab salam dari guru2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan materi kaldu (<i>stock</i>).4. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan materi kaldu (<i>stock</i>).5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru | 20 ' |

| | | |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| | <p>tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan</p> <p>6. Peserta didik dibagi dalam kelompok 2 orang per kelompok.</p> | |
| Kegiatan Inti | <p>3. Stimulasi/ Pemberian Rangsangan</p> <p>a. Mengamati</p> <p>1) Guru meminta peserta didik untuk melihat/ mengamati berbagai jenis gambar dan Video tentang kaldu (<i>stock</i>) melalui bahan tayangan yang disajikan oleh guru.</p> <p>2) Guru menugaskan peserta didik membaca buku untuk mengidentifikasi pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan, alat, untuk membuat kaldu (<i>stock</i>).</p> <p>3) Peserta didik melihat bahan tayang yang disajikan oleh Guru.</p> <p>4) Peserta membaca buku berkaitan dengan berbagai jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan, alat, untuk membuat kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>4. Identifikasi Masalah</p> <p>a. Peserta didik berdiskusi dalam kelompok tentang pengertian kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>b. Peserta didik membaca buku untuk menemukan berbagai informasi tentang pengertian kaldu (<i>stock</i>).</p> <p>c. Peserta didik mengidentifikasi ciri-ciri produk kaldu (<i>stock</i>) dari hasil diskusi dan buku.</p> <p>d. Peserta didik menentukan kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>e. Guru menugaskan siswa untuk</p> | 190' |

| | | |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | <p>mengidentifikasi masalah utama apa dalam membuat kaldu (<i>stock</i>), karakteristik, kriteria hasil cake.</p> <p>f. Peserta didik mengidentifikasi masalah-masalah.</p> <p>g. Peserta didik membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>h. Peserta didik mendiskusikan perbandingan kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>).</p> <p>i. Peserta didik berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi dapat merumuskan hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam membuat kaldu (<i>stock</i>).</p> | |
| Penutup | <ul style="list-style-type: none"> • Selanjutnya peserta didik diberi tugas untuk menyiapkan praktik/eksperimen pada pertemuan berikutnya • Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup. | 15' |
| Pertemuan 2 Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Peserta didik dipresensi oleh guru. 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan materi pembuatan kaldu (<i>stock</i>). 4. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan 5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok) | 15' |

| | | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <p>Kegiatan Inti</p> | <p>5. Pengumpulan data</p> <p>a. Mengumpulkan Informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) sesuai yang diperoleh melalui buku siswa dan diskusi 2) Peserta didik menggali informasi prosedur pembuatan kaldu (<i>stock</i>), guru memberi penjelasan 3) Peserta didik mendiskusikan dengan guru untuk menentukan prosedur pembuatan kaldu (<i>stock</i>). <p>6. Pembuktian</p> <p>a. Menalar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Guru meminta peserta didik secara berkelompok untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) (<i>Chicken stock, Beef stock, Fish stock dan Brown stock</i>) 2) Peserta didik membuat produk kaldu (<i>stock</i>) (<i>Chicken stock, Beef stock, Fish stock dan Brown stock</i>) 3) Guru menugaskan peserta didik untuk menilai hasil praktik (menganalisis kriteria hasil) menggunakan format analisis. 4) Peserta didik menganalisis menggunakan format analisis. 5) Peserta didik diminta membandingkan hasil analisis dengan kriteria hasil yang diperoleh dalam pengumpulan data (dari buku, diskusi dan hasil eksperimen) | <p>190'</p> |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

| | | |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | <p>7. Menarik Kesimpulan</p> <p>a. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan produk kaldu (<i>stock</i>) serta kesimpulan yang didapat. 2) Peserta didik membuat bahan presentasi tentang produk dan kesimpulan dari analisis. 3) Peserta didik menyajikan produk dan kesimpulan analisis. 4) Peserta didik lain memberikan tanggapan terhadap presentasi. 5) Peserta didik menerima tanggapan dari siswa lain dan guru. 6) Peserta didik memperbaiki hasil presentasi dan membuat simpulan. 7) Peserta didik diberikan soal dan mengerjakan soal | |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari. 2. Selanjutnya peserta didik diberi tugas untuk menyiapkan materi saus untuk pertemuan berikutnya 3. Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup. | 20' |

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan dan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

| Kompetensi Dasar | Indikator | Indikator Soal | Jenis Soal | Soal |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>) | 3.1.1 Mengemukakan kembali fungsi kaldu (<i>stock</i>) | 1. Siswa dapat menyebutkan pentingnya <i>stock</i> dalam makanan kontinental | Tes tulis | 1. Mengapa <i>stock</i> sangat penting dalam pengolahan makanan kontinental ! |
| | 3.1.2 Menentukan bahan pembuat kaldu (<i>stock</i>) | 2. Siswa dapat menyebutkan bahan untuk membuat <i>mirepoix</i> | | 2. Apa saja bahan untuk membuat <i>mirepoix</i> ? |
| | 3.1.3 Menjelaskan teknik pembuatan kaldu (<i>stock</i>) | 3. Siswa dapat menyebutkan pentingnya proses <i>skimming</i> 4. Siswa dapat menyebutkan kriteria kaldu (<i>stock</i>) yang baik | | 3. Mengapa pada saat membuat <i>stock</i> harus dilakukan proses <i>skimming</i> ?Jelaskan ! 4. Bagaimana kriteria <i>stock</i> yang baik (<i>white stock</i> dan <i>brown stock</i>) ? |

| | | | | |
|--|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 3.1.4 Menentukan bahan pembuat kaldu (<i>stock</i>) | 5. Siswa dapat menyebutkan perbedaan <i>mirepoix</i> dan <i>bouquet garni</i> | | 5. Sebutkan perbedaan <i>mirepoix</i> dan <i>bouquet garni</i> ! Apa fungsi keduanya ? |
|--|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|

Kunci Jawaban :

1. *Stock* sangat penting dalam pengolahan makanan kontinental karena *stock* merupakan hasil olah dasar yang nantinya akan digunakan untuk membuat menu lain. Dengan kata lain, *stock* adalah bahan pembuat menu yang lain dalam makanan kontinental.
2. Bahan untuk membuat *mirepoix*: *carrot, onion, celery dan leek*.
3. Proses *skimming* perlu dilakukan dalam proses pembuatan *stock* karena *skimming* bertujuan untuk menghilangkan lemak serta kotoran yang dihasilkan oleh rebusan bahan pembuat *stock* pada saat *stock* di *simmer*. Sehingga pada saat *stock* sudah mulai siap untuk digunakan maka *stock* akan tampak bersih, jernih, dan tidak ada gumpalan kotoran ataupun lemak yang ada di permukaan *stock*.
4. Kriteria *stock* yang baik :
White stock : jernih/tidak keruh, bersih/bening, tidak berlemak
Brown stock: warna kecoklatan seperti teh, jernih, bening/bersih, tidak berlemak
5. *Mirepoix* adalah campuran sayuran yang terdiri dari bawang bombay, wortel, daun bawang dan seledri yang pada saat akan dimasukkan dalam *stock* harus dipotong-potong terlebih dahulu. Sedangkan *bouquet garni* adalah satuan bahan yang terdiri dari *leek, celery, bay leaf* yang diikat menjadi satu kemudian ditambah dengan *spice* dan *herb* yaitu *thyme, pepper, oregano* dan garam.
Fungsi dari *mirepoix* dan *bouquet garni* adalah untuk menambahkan aroma dalam pembuatan *stock*, sehingga *stock* tidak hanya berbau daging atau tulang saja namun juga kaya akan aroma.

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

5. Nilai 4 : jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban

| 6. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci jawaban | | |
|----------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban | | |
| 8. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban | | |
| Nilai KD = Jumlah peroleh skor/jumlah skor maksimal x nilai maksimal | | |
| Contoh Pengolahan Nilai | | |
| No soal | Skor | Nilai |
| 1 | 4 | Nilai perolehan KD pegetahuan : rerata dari nilai IPK $(22/28) \times 100 = 78,57$ (jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks) |
| 2 | 3 | |
| 3 | 4 | |
| 4 | 3 | |
| 5 | 4 | |
| Jumlah | 18 | |

b. Keterampilan

1) Instrumen Penilaian Keterampilan

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

KD 4.2Membuatkaldu (*stock*).

| IPK | Kategori | | | |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| | 90 – 100 | 80 - 79 | 70 - 79 | 60 - 69 |
| 4.1.1 Membuat kaldu (<i>stock</i>). | Jika bahan, alat , prosedur dan hasil sesuai. | Jika sebagian bahan, alat dan prosedur kurang sesuai | Jika alat bahan , prosedur dan hasil kurang sesuai | Jika alat dan bahan, prosedur dan hasil tidak sesuai |
| 4.1.2 Mengidentifikasi kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>). | Jika dapat mengidentifikasi 6 kriteria hasil yang sesuai dan benar | Jika dapat mengidentifikasi 5 kriteria hasil yang sesuai dengan benar | Jika dapat mengidentifikasi 4 kriteria hasil yang sesuai dengan benar | Jika dapat mengidentifikasi kurang dari 4 kriteria hasil yang sesuai. |

| IPK | Kategori | | | |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| | 90 – 100 | 80 - 79 | 70 - 79 | 60 - 69 |
| 4.1.3 Mengemas kaldu (<i>stock</i>) | Jika dapat mengemas produk dengan tepat sesuai SOP | Jika dapat mengemas produk dengan benar kurang sesuai SOP | Jika dapat mengemas produk kurang sesuai SOP | Jika dapat mengemas produk tidak sesuai SOP |
| 4.1.4 Menjelaskan cara penyimpanan kaldu (<i>stock</i>) | Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk dengan tepat sesuai SOP | Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk sesuai SOP | Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk kurang sesuai SOP | Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk tidak sesuai SOP |

Lembar Penilaian Praktek

| No | NAMA SISWA | NAMA PRODUK | PER SIAPAN | PROSES | HASIL | SIKAP | WAKTU | TOTAL SKOR | Ket. |
|----|------------------|---------------|------------|--------|-------|-------|-------|------------|------|
| | | | 10 | 50 | 20 | 10 | 10 | 100 | |
| 1 | Erlina Fajarwati | Chicken stock | 9 | 45 | 18 | 9 | 10 | 91 | |
| 2 | Febri Aningsih | Brown stock | 8 | 43 | 16 | 9 | 9 | 85 | |
| 3 | Fitri Aisyiah | Fish stock | 9 | 45 | 18 | 9 | 8 | 89 | |
| 4 | Heri Kurniawan | Chicken stock | 8 | 40 | 16 | 8 | 8 | 80 | |
| 5 | Miftahul Janah | Brown stock | 9 | 45 | 15 | 9 | 9 | 87 | |
| 6 | Rapsanjani | Fish stock | 9 | 45 | 15 | 9 | 8 | 86 | |

Pedoman Penskoran

| No | Komponen Penilaian | Indikator | Skor |
|-----------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I | Persiapan Kerja | | |
| | | Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi | 9,0 - 10 |
| | | Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan | 8,0 – 8,9 |
| | | Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu | 7,0 – 7,9 |
| | | Pakaian kerja tidak lengkap, perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu | Tidak |
| II | Proses | | |
| | | Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif | 40,0 - 50 |
| | | Bekerja secara sistematis, efisien | 30,0 – 39,9 |
| | | Bekerja secara sistematis | 20,0 – 29,9 |
| | | Bekerja tidak sistematis | Tidak |

| | | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| III | Hasil Kerja (Produk) | | |
| | | Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil | 15 - 20 |
| | | Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil | 10 – 14,9 |
| | | Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil | 5,0 – 9,9 |
| | | Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil | Tidak |
| IV | Sikap Kerja | | |
| | | Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja | 9,0 - 10 |
| | | Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat | 8,0 – 8,9 |
| | | Sesuai prosedur kerja | 7,0 – 7,9 |
| | | Tidak sesuai prosedur kerja | Tidak |
| V | Waktu | | |
| | | Selesai sebelum batas waktu yang telah ditentukan | 9,0 – 10 |
| | | Selesai tepat sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan | 8,0 – 8,9 |
| | | Selesai lebih dari 30 menit dari batas waktu yang telah ditentukan | 7,0 – 7,9 |
| | | Selesai lebih dari 1 jam dari batas waktu yang telah ditentukan | Tidak |

Lembar Analisis Hasil Praktik
LEMBAR ANALISIS HASIL PRAKTIK

Kelompok :

Nama :

1. Nama Produk :

2. Bahan :

3. Metode Pembuatan :

4. Karakteristik produk :

➤ Tekstur :

➤ Warna :

➤ Rasa :

5. Kriteria hasil :

6. Cara Mengemas :

7. Cara Menyimpan :

8. Lain-lain

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. **Pembelajaran Remedial** tutor sebaya: siswa yang prestasinya bagus diminta membimbing siswa yang masih harus remedi dengan arahan guru.
- b. **Pengayaan**: Bagi siswa yang sudah tuntas diminta untuk browsing/ mencari di internet variasi kaldu (*stock*) dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya jika memungkinkan.

I. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Gambar / foto, Internet, Buku
- Alat/Bahan : LCD, Laptop, alat untuk pembuatan kaldu (*stock*), bahan untuk membuat cake
- Sumber Belajar :
 1. Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.FT. UNY.

Yogyakarta, 05 Agustus 2016

Mengetahui

Kepala Sekolah

Guru Bidang Studi

Drs. Rustamaji

NIP 19631025 198903 1 007

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/ Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> | <p>Makanan Kontinental</p> | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/ film/ gambar/ atau membaca tentang makanan kontinental <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> | <p>1 minggu</p> | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/ gambar Buku referensi |
| <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap</p> | | <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber | <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------|----------------|
| profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja | | Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok • Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan | Tes Kinerja membuat salad Indonesia | | |
| 3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental | | Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok | | | |
| 4.1 Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya | | <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> • kaldu (<i>stock</i>) • Pembuatan kaldu (<i>stock</i>) | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | | <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang kaldu • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik | <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kaldu</p> | | |
| 3.2 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>) | | | | | |
| 4.2. Membuat kaldu (<i>stock</i>) | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> • Saus dan turunannya • Pembuatan Saus dan turunannya | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/ film/ gambar/ atau membaca tentang saus dan turunannya <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karaktertik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat saus dan turunannya</p> | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> • foto/film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi |
| <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasaingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikanmakanan Kontinental</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p> | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>sebagai bagiandari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | | <ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya | | | |
| 3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya | | | | | |
| 4.3 Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya | | | | | |
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan | <ul style="list-style-type: none"> makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Pembuatan | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------|
| <p>Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud</p> | <p>makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> | <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (<i>appetizer</i>) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (<i>appetizer</i>) seperti pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat | <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p> | | <ul style="list-style-type: none"> Buku referensi |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| implementasi sikap kerja | | data untuk menjawab pertanyaan | | | |
| 3.4. Menganalisis makanan pembuka (appetizer) | | Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka | | | |
| • Membuat makanan pembuka (appetizer) | | | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan | <ul style="list-style-type: none"> <i>Salad</i> Pembuatan <i>Salad</i> | Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>salad</i> Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <p>Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud</p> | | <p>pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>salad</i> serta apakah ada perbedaan antara <i>salad</i> Indonesia dan kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik <i>salad</i> dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil | <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad</p> | | referensi |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| implementasi sikap kerja | | diskusi dan praktik membuat <i>salad</i> | | | |
| 3.5. Menganalisis <i>salad</i> | | <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i> | | | |
| 4.5. Menyiapkan <i>salad</i> | | <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>salad</i> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i> | | | |
| 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> <i>Sandwich</i> Pembuatan <i>Sandwich</i> | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i>serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i> | <p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> | 2 minggu | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi |
| 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | | <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> • <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i> | <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat <i>Sandwich</i></p> | | |
| 3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i> | | <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> | | | |
| 4.6. Membuat <i>Sandwich</i> | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari sayuran dan telur • Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau • membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan kontinental | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> • foto/film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi |
| <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian</p> | | <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja | | dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur | Tes Kinerja membuat hidangan dari sayuran dan telur | | |
| 3.7 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur | | | | | |
| 4.7 Membuat hidangan dari sayuran dan telur | | Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah | <ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari pasta • Pembuatan hidangan dari pasta | Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> • foto/film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------|
| <p>dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> | | <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan continental | <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • Buku referensi |
| <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p> | | <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil | <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat hidangan dari pasta | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja | | diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta | | | |
| 3.8 Mendeskripsikan hidangan dari pasta | | | | | |
| 4.8 Membuat hidangan dari pasta | | Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari unggas Pembuatan hidangan dari unggas | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/ film/ gambar/ atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan</p> | <p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/ gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi |
| 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | | <p>dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari unggas Indonesia dan kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas | <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat hidangan dari unggas | | |
| <p>3.9 Mendeskripsikan hidangan dari unggas</p> | | <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.9. Membuat hidangan dari unggas | | dan praktik membuat hidangan dari unggas <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. | <ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari daging Pembuatan hidangan dari daging | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> | 3 minggu | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi |
| 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental | | | | | |
| 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <p>awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | | <p>berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging | <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat hidangan dari daging</p> | | |
| <p>3.10 Mendeskripsikan hidangan dari daging</p> | | <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging | | | |
| <p>4.10. Membuat hidangan dari daging</p> | | | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari <i>sea food</i> • Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i> | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i> Indonesia dan kontinental | <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat hidangan dari <i>sea food</i></p> | <p>2 minggu</p> | <ul style="list-style-type: none"> • foto/film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi |
| <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p> | | <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat | | | |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | | <p>praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> | | | |
| 3.11 Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i> | | <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> | | | |
| 4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i> | | | | | |
| 1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan | <ul style="list-style-type: none"> makanan penutup (<i>dessert</i>) Pembuatan makanan penutup | <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>) | Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung | 4 minggu | <ul style="list-style-type: none"> foto/film/ gambar Bahan praktik Alat praktik Buku |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| <p>Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> | <p><i>(dessert)</i></p> | <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup <i>(dessert)</i> serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup <i>(dessert)</i></p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat makanan penutup <i>(dessert)</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan | <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat makanan penutup <i>(dessert)</i></p> | | <p>referensi</p> |

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Pembelajaran | Penilaian | Alokasi Waktu | Sumber Belajar |
|------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|----------------|
| 3.12 Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>) | | penutup (<i>dessert</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) | | | |
| 4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) | | | | | |

DAFTAR RUANG/AREA KERJA di SMKN 6 YOGYAKARTA

| No | Nama Ruang/Area Kerja | Jumlah |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 1. | Ruang Kepala Sekolah dan Wakil | 1 |
| 2. | Ruang Guru | 1 |
| 3. | Ruang Pelayanan Administrasi | 1 |
| 4. | Ruang Perpustakaan | 1 |
| 5. | Ruang Unit Produksi | 4 |
| 6. | Ruang Ibadah | 1 |
| 7. | Ruang Bersama | 2 |
| 8. | Ruang Kantin Sekolah | 1 |
| 9. | Ruang Toilet | 36 |
| 10. | Ruang Gudang | 6 |
| 11. | Ruang BP/BK | 1 |
| 12. | Ruang OSIS | 1 |
| 13. | Ruang KOPERASI | 1 |
| 14. | Ruang UKS | 1 |
| 15. | Ruang Pramuka | 1 |
| 16. | Ruang Penjaga Sekolah | 1 |
| 17. | Ruang Kelas | 21 |
| 18. | Ruang Praktik | 5 |
| 19. | Ruang Lab. Bahasa | 1 |
| 20. | Ruang Praktik Komputer | 1 |
| 21. | Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata | 1 |
| 22. | Ruang Praktik Jasa Boga | 2 |
| 23. | Ruang Praktik Patiseri | 1 |
| 24. | Ruang Praktik Kecantikan Kulit | 1 |
| 25. | Ruang Praktik Kecantikan Rambut | 1 |
| 26. | Ruang Praktik Busana Butik | 1 |
| 27. | Ruang Meeting | 1 |

**KEGIATAN PENELITIAN EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 6 YOGYAKARTA**

