

**PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF
MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh:

Tessa Afrisca Larasati

NIM 15511247014

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

2018

**PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF
MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Oleh :
Tessa Afrisca Larasati
Nim. 15511247014

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk (1) mengetahui pengembangan Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang (2) mengetahui kualitas butir soal Tes secara kualitatif dan 3) mengetahui kualitas butir soal tes secara kuantitatif.

Penelitian ini merupakan penelitian R & D dengan model pengembangan tes mengacu pada Djemari Mardapi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2016 – April 2017 di SMK N 4 Yogyakarta. Subjek penelitian adalah semua siswa kelas XI Jasa Boga sebanyak 128 siswa. Metode pengumpul data yaitu dengan metode tes dan metode non tes. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) prosedur pengembangan tes yaitu meliputi menyusun spesifikasi tes, menulis tes, menelaah tes, melakukan uji coba, menganalisis butir soal, memperbaiki tes, merakit tes, melaksanakan tes, menafsirkan hasil tes. (2) Kualitas butir Instrumen Tes secara kualitatif ditelaah dengan kaidah materi, kaidah konstruksi dan kaidah bahasa. (3) Kualitas butir Instrumen Tes secara kuantitatif ditunjukkan dengan a) tingkat kesukaran butir soal didominasi mudah yaitu sebesar 43%; b) daya pembeda soal didominasi dengan kategori baik sebesar 47%; c) instrumen tes yang valid sebesar 80%; d) reliabilitas tes 0,83. Instrumen tes tata hidang yang valid dan reliabel terdiri dari 24 soal.

Kata kunci : Pengembangan Tes Tata Hidang

**THE DEVELOPMENT INSTRUMENT TEST OF COGNITIVE ABILITY ON
FOOD AND BEVERAGE SERVICE SUBJECT AT XI JASA BOGA
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

By :
Tessa Afrisca Larasati
NIM. 15511247014

ABSTRACT

This study aims to investigate and find out (1) The development of Test of Cognitive Ability of food and beverage service subject (2) The quality of the test items qualitatively and 3) The quality of quantitative test items.

This study is designed by R & D research with test development model refers to Djemari Mardapi. This study was conducted on December 2016 - April 2017 at SMK N 4 Yogyakarta. The subjects were 128 students of XI Culinary Class. Data collecting method used test and non test method. Data analysis was done descriptively quantitative and qualitative descriptive.

The results of this study revealed that: (1) the test development procedure that includes compiling test specifications, writing tests, reviewing tests, conducting tests, analyzing items, improving tests, assembling tests, conducting tests, interpreting test results. (2) The quality of the Test Instrument item is qualitatively reviewed by material rules, construction rules and language rules. (3) The quantitative quality of the Test Instrument is indicated by a) the difficulty level of the predominantly easy item of 43%; b) the differentiating power of the problem is dominated by good category of 47%; c) a valid test instrument of 80%; d) test reliability of 0.83. A valid and reliable test instrument consists of 24 questions.

Keywords: The Development Tests Instrument of F&B Service

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF
MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:

Tessa Afrisca Larasati
NIM.15511247014

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

Yogyakarta, Februari 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001




Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF
MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA

Disusun Oleh:
Tessa Afrisca Larasati
NIM.15511247014

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 21 Februari 2018.

Nama/Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Ketua Penguji/ pembimbing		20/3/2018
Dr. Sugiyono Sekretaris		20/3/2018
Dr. Endang Mulyatiningsih Penguji		20/3/2018

Yogyakarta, Maret 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd

NIB. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tessa Afrisca Larasati

NIM : 15511247014

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta

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



Yogyakarta, Februari 2018

Yang menyatakan

Tessa Afrisca Larasati

Nim. 15511247014

MOTTO

“Barang siapa yang menghendaki kehidupan dunia maka wajib baginya memiliki ilmu, dan barang siapa yang menghendaki kehidupan akhirat, maka wajib baginya memiliki ilmu, dan barang siapa menghendaki keduanya maka wajib baginya memiliki ilmu”. (HR. Tirmidzi)

“Hanya orang-orang yang bersabarlah yang disempurnakan pahalanya tanpa batas”. (Q.S. Az-Zumar : 10)

**My success can only from Allah
(surah Hud)**

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir Skripsi ini, Penulis persembahkan kepada:

Allah SWT atas segala berkah, nikmat, dan kemudahan yang diberikan.

**Almamaterku UNY, tempat untuk menimba ilmu dan telah memberikan
banyak pengalaman yang bermanfaat.**

**Kedua orang tua yang selalu memberi dukungan baik dalam material
maupun doa yang tak henti-hentinya.**

**Keluarga yang tak henti - hentinya memberikan motivasi dan dukungan
selalu sampai saat ini.**

**Teman-teman PKS-C 2015 atas perjuangan bersama menempuh Tugas
Akhir Skripsi.**

**Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas
Akhir Skripsi ini.**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, dan inayah-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana pendidikan dengan judul Penanaman Nilai-nilai Kewirausahaan dalam Lingkungan Keluarga Siswa Kelas XII Konsentrasi Jasa Boga di Smk Negeri 1 Sewon. 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. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen pembimbing TAS yang telah memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Iswarini Indrianingrum, S.Pd dan Siti Nurjanah, S.Pd selaku Validator Instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Mutiara Nugraheni. M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan selaku Koordinator Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Laporan Tugas Akhir Skripsi ini.

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

Yogyakarta, Februari 2018

Penulis,

Tessa Afrisca Larasati

NIM. 15511247014

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan.....	5
G. Manfaat Penelitian	6
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	7
1. Instrumen Tes.....	7
2. Taksonomi Bloom Ranah Kognitif.....	15
3. Analisis Butir Soal.....	17
4. Mata Pelajaran Tata Hidang.....	25

B. Hasil Penelitian Yang Relevan.....	34
C. Kerangka Berfikir.....	35
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Model Pengembangan.....	38
B. Prosedur Pengembangan.....	40
C. Uji Coba Tes.....	41
D. Metode dan Alat Pengumpul Data.....	43
E. Teknik Analisis Data.....	44
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Kajian Soal Kemampuan Kognitif.....	51
B. Deskripsi Prosedur Pengembangan.....	51
C. Hasil Penelitian.....	57
D. Pembahasan.....	63
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	71
B. Keterbatasan Soal.....	71
C. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Jumlah Subjek Uji Coba.....	42
Tabel 2.	Kriteria Indeks Kesukaran.....	46
Tabel 3.	Kriteria Indeks Diskriminasi Item	47
Tabel 4.	Interpretasi Reliabilitas.....	50
Tabel 5.	Kisi - kisi Soal Pilihan Ganda.....	52
Tabel 6.	Hasil Analisis Tingkat Kesukaran	58
Tabel 7.	Hasil Analisis Daya Pembeda.....	59
Tabel 8.	Hasil Validitas Butir Soal.....	61
Tabel 9.	Rekapitulasi Hasil Analisis Butir Soal.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Berpikir.....	37
Gambar 2.	Prosedur Pengembangan Tes.....	39
Gambar 3.	Tampilan <i>ANATES</i>	45
Gambar 4.	Presentase Tingkat Kesukaran.....	59
Gambar 5.	Presentase Daya Pembeda.....	60
Gambar 6.	Presentase Hasil Validitas.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Instrumen Tes.....	75
Lampiran 2.	Kisi - Kisi Soal Pilihan Ganda.....	80
Lampiran 3.	Draft Soal.....	83
Lampiran 4.	Hasil ANATES.....	98
Lampiran 5.	Surat keterangan validasi.....	112
Lampiran 6.	Surat Izin Penelitian.....	119
Lampiran 7.	Dokumentasi.....	123

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penilaian atau asesmen merupakan komponen penting dalam penyelenggaraan pendidikan. Penilaian yang digunakan di kelas bisa dikategorikan menjadi dua, yaitu penilaian formatif, dan penilaian sumatif. Penilaian formatif merupakan bagian integral dari proses pembelajaran peserta didik. Penilaian ini digunakan untuk memperoleh umpan balik dari peserta didik, yang selanjutnya digunakan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran, yaitu dengan menggunakan strategi pembelajaran yang lebih tepat. Penilaian sumatif dilakukan pada akhir pelajaran untuk memberi indikasi tingkat pencapaian belajar peserta didik atau kompetensi dasar yang dicapai peserta didik (Djemari Mardapi, 2012 : 16)

Upaya meningkatkan kualitas pendidikan dapat ditempuh melalui peningkatan kualitas pembelajaran dan kualitas sistem penilaiannya. Keduanya saling terkait, sistem pembelajaran yang baik akan menghasilkan kualitas belajar yang baik. Kualitas pembelajaran ini dapat dilihat dari hasil penilaiannya. Selanjutnya sistem penilaian yang baik akan mendorong pendidik untuk menentukan strategi mengajar yang baik dan memotivasi peserta didik untuk belajar yang lebih baik (Djemari Mardapi, 2012 : 5).

Hasil penilaian siswa dapat diukur dengan tes hasil belajar. Tes dilaksanakan untuk mengetahui atau mengukur perkembangan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran sehingga tes yang digunakan untuk mengukur kemampuan siswa harus dibuat dengan tepat dan mempunyai mutu soal yang

baik. Semakin bermutu soal yang diberikan, semakin bermutu suatu tes, semakin terandalkan pula nilai yang diperoleh. Hasil tes belajar dapat melambungkan tingkah laku atau prestasi belajar peserta tes.

Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang menggunakan pendekatan saintifik yang menuntut siswa untuk berfikir kreatif dan aktif dalam pembelajaran. Siswa diharuskan berfikir kreatif dan aktif dan memberikan umpan balik kepada guru saat proses pembelajaran berlangsung dikelas. Langkah - langkah pendekatan saintifik yang digunakan guru dikelas adalah mengamati, menanya, mencoba, menalar, mencipta, mengkomunikasikan. Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang digunakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Mata pelajaran yang dipilih sebagai objek penelitian adalah Mata Pelajaran Tata Hidang.

Pemilihan Mata Pelajaran Tata Hidang sebagai obyek penelitian karena tata hidang merupakan mata pelajaran yang sangat penting pada kelompok keahlian jasa boga. Mata pelajaran tata hidang berhubungan langsung dengan tamu pada saat proses pelayanan ketika praktek pembelajaran. Mata pelajaran tata hidang sangat berguna untuk siswa pada saat pelaksanaan praktek industri karena siswa kontak langsung dengan tamu. Sehingga dalam pelajaran tata hidang siswa dituntut untuk bergerak aktif dan berfikir kreatif. Guru seharusnya tidak hanya memberikan soal yang hanya berupa ingatan. Guru harus lebih aktif dan inovatif dalam pemberian soal yang mencakup ranah mengingat hingga evaluasi dan untuk mewujudkan hal tersebut maka diperlukan sistem penilaian yang tepat dengan memperhatikan seluruh aspek kognitif di mata pelajaran tata hidang.

Pemilihan KD menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada Mata Pelajaran Tata Hidang sebagai obyek penelitian karena pada KD

menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran merupakan KD yang sangat penting atau utama pada mata pelajaran tata hidang dibandingkan dengan KD yang lain, karena pada KD ini siswa diharuskan belajar untuk melayani tamu secara langsung dan KD ini sangat menekankan pemahaman materi pelajaran atau teori pelajaran sebelum siswa melaksanakan praktek melayani pesanan makan dan minum di restoran. Pemberian soal - soal seharusnya tidak hanya ingatan hingga penerapan tetapi tidak sampai dengan analisis dan evaluasi. Dengan demikian, murid tidak hanya paham terhadap praktek tetapi juga paham pada teori yang diberikan oleh guru melalui soal - soal. Guru terkadang hanya menggunakan soal lama dan soal tersebut belum diuji validitas dan reliabilitas dan guru tidak melakukan pembaruan soal yang dapat memicu daya berpikir siswa yang meliputi seluruh ranah kognitif.

Instrumen penilaian tes mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta butuh suatu pengembangan karena soal - soal yang diberikan tidak sampai soal analisis dan evaluasi. Instrumen tes mata pelajaran Tata Hidang tersebut harus dibuat dengan baik dan benar agar dapat mengukur kemampuan siswa dengan baik. Yaitu dengan menguji validitas dan reabilitas terlebih dahulu. Namun, guru belum melakukan hal tersebut sehingga soal yang diujikan kepada murid belum diketahui validitasnya. Oleh karena itu perlu adanya pengembangan instrumen tes untuk Mata Pelajaran Tata Hidang.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Soal tes yang dibuat guru hanya meliputi aspek kognitif yaitu ingatan,

pemahaman dan penerapan.

2. Soal tes yang diberikan guru kepada siswa adalah soal - soal lama yang belum di uji validitas dan reabilitasnya.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah diatas maka penelitian ini dibatasi pada (1) pengembangan instrumen tes mencakup seluruh kemampuan kognitif dan (2) menentukan validitas reabilitas butir soal tes yang akan dikembangkan pada mata pelajaran Tata Hidang pada KD menentukan pelayanan Makan dan Minum di Restoran.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimana pengembangan Tes kemampuan kognitif di KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
2. Bagaimana kualitas butir soal Tes secara kualitatif di KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
3. Bagaimana kualitas butir soal Tes secara kuantitatif di KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka diperoleh tujuan penelitian pengembangan instrumen penilaian tes adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengembangan Tes kognitif di KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
2. Mengetahui kualitas butir soal Tes secara kualitatif di KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
3. Mengetahui kualitas butir soal Tes secara kuantitatif Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta?

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Berdasarkan latar belakang dan tujuan maka spesifikasi produk yang akan dikembangkan yaitu mencakup:

1. Aspek Kognitif

Tes yang diberikan guru SMK Negeri 4 Yogyakarta pada mata pelajaran tata hidang hanya soal yang mencakup ranah ingatan, pemahaman, penerapan dan belum adanya validitas dan reabilitas butir soal Tes sebelum diberikan kepada siswa. Pengembangan yang akan dilakukan adalah menerapkan semua aspek kognitif yaitu pengetahuan, pemahaman, aplikasi atau penerapan, analisis, sintesis, evaluasi dan melakukan validitas butir soal.

2. Variasi Bentuk Soal

Soal tes yang diberikan guru SMK Negeri 4 Yogyakarta masih kurang

mengembangkan kemampuan berpikir siswa karena hanya berupa soal pilihan ganda dengan tingkat kesukaran yang mudah yaitu hanya ingatan, penerapan dan pemahaman sehingga kurang memacu daya berfikir siswa. KD yang akan dijadikan materi soal Tes adalah KD Menentukan Pelayanan makan dan minum di Restoran.

G. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Peneliti dapat mengetahui kualitas butir soal tes yang dikembangkan
2. Peneliti dapat mengetahui keefektifan butir soal tes yang dikembangkan
3. Membantu guru membuat soal yang mencakup semua ranah kognitif pada kompetensi dasar yang menekankan pemahaman siswa
4. Sebagai alat pengukur kemampuan siswa
5. Dapat membantu guru memperbaiki instrumen tes

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Instrumen Tes

a. Pengertian Tes

Istilah tes diambil dari kata *testum*. Suatu pengertian dalam bahasa prancis kuno yang berarti piring untuk menyiiishkan logam - logam mulia.

Tes adalah merupakan alat atau prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur sesuatu dalam suasana, dengan cara dan aturan - aturan yang sudah ditentukan (Suharsimi arikunto, 2015 : 67)

Menurut Djemari Mardapi (2008 : 67) Tes merupakan sejumlah pertanyaan yang memiliki jawaban yang benar atau salah. Tes diartikan juga sebagai sejumlah pertanyaan yang harus diberikan tanggapan.

Sedangkan menurut Anas Sudijono (2015 : 67) Tes adalah cara (yang dapat dipergunakan) atau prosedur (yang perlu ditempuh) dalam rangka pengukuran dan penilaian di bidang pendidikan, yang berbentuk pemeberian tugas atau serangkaian tugas, baik berupa pertanyaan - pertanyaan (yang harus dijawab), atau perintah - perintah (yang harus dikerjakan) oleh *testee*, sehingga (atas dasar data yang diperoleh dari hasil pengukuran tersebut) dapat dihasilkan nilai yang melambangkan tingkah laku atau prestasi *testee*.

b. Fungsi tes

Menurut Anas sudijono (2015 : 67) ada dua macam fungsi yang dimiliki oleh tes, yaitu :

- 1) Sebagai alat pengukur terhadap peserta didik. Dalam hubungan ini tes berfungsi mengukur tingkat perkembangan atau kemajuan yang telah dicapai oleh peserta didik setelah mereka menempuh proses belajar

mengajar dalam jangka waktu tertentu.

- 2) Sebagai alat pengukur keberhasilan program pengajaran, sebab melalui tes tersebut akan dapat diketahui sudah seberapa jauh program pengajaran yang telah ditentukan, telah dapat dicapai.

Sedangkan Tujuan tes menurut Djemari Mardapi (2008 : 67) tes yang penting adalah untuk :

- 1) Mengetahui tingkat kemampuan peserta didik.
- 2) Mengukur pertumbuhan dan perkembangan peserta didik
- 3) Mendiagnosis kesulitan belajar peserta didik
- 4) Mengetahui hasil pengajaran
- 5) Mengetahui hasil belajar
- 6) Mengetahui pencapaian kurikulum
- 7) Mendorong peserta didik belajar
- 8) Mendorong pendidik mengajar yang lebih baik dan [eserta didik belajar lebih baik.

Tujuan tes menurut Ngalim Purwanto (2004 : 33) tes digunakan untuk menilai hasil - hasil pelajaran yang telah diberikan oleh guru kepada murid - muridnya, atau dosen kepada mahasiswa, dalam jangka waktu tertentu.

Tujuan tes menurut Sugiyono (2013 : 349) Tes digunakan untuk mengukur prestasi belajar siswa.

c. Ciri - ciri tes yang baik

Menurut Suharsimi Arikunto (2015 : 72) ciri - ciri tes yang baik adalah :

- 1) Validitas

Sebuah tes dikatakan valid apabila tes tersebut mengukur apa yang hendak diukur. Dalam bahasa indonesia "valid" disebut dengan istilah "sahih"

2) Reliabilitas

Kata reliabilitas dalam bahasa Indonesia diambil dari kata reliability dalam bahasa Inggris, berasal dari kata asal reliable yang artinya dapat dipercaya.

3) Objektivitas

Objektif berarti tidak adanya unsur pribadi yang mempengaruhi. Sebuah tes dikatakan memiliki objektivitas apabila dalam melaksanakan tes itu tidak ada faktor subjektif yang mempengaruhi.

4) Praktikabilitas (practicability)

Sebuah tes dikatakan memiliki praktikabilitas yang tinggi apabila tes tersebut bersifat praktis, mudah pengadministrasiannya.

5) Ekonomis

Bahwa pelaksanaan tes tersebut tidak membutuhkan ongkos/biaya yang mahal, tenaga yang banyak, dan waktu yang lama.

d. Bentuk - Bentuk tes

Menurut Prof. Dr. Suharsimi Arikunto (2015:177) Bentuk tes yang sering digunakan di lembaga pendidikan dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu tes objektif dan tes non objektif.

1) Tes subjektif

Tes subjektif yang pada umumnya berbentuk esai (uraian). Tes bentuk esai adalah sejenis tes kemajuan belajar yang memerlukan jawaban yang bersifat pembahasan atau uraian kata - kata.

2) Tes objektif

Tes objektif adalah tes yang dalam pemeriksaannya dapat dilakukan secara objektif. Hal ini memang dimaksudkan untuk mengatasi kelemahan -

kelemahan dari tes bentuk esai.

Berikut ini merupakan macam - macam tes objektif :

a) Tes benar - salah

Soal - soal yang berupa pernyataan - pernyataan (statement). Statement tersebut ada yang benar dan ada yang salah.

b) Tes pilihan ganda

Tes pilihan ganda terdiri atas suatu keterangan atau pemberitahuan tentang suatu pengertian yang belum lengkap. dan untuk melengkapinya harus memilih satu dari beberapa kemungkinan jawaban yang telah disediakan.

c) Tes menjodohkan

Tes menjodohkan atau disebut juga dengan tes mencocokkan, memasangkan, atau menjodohkan. Tes menjodohkan terdiri atas satu seri pertanyaan dan satu seri jawaban. Masing - masing pertanyaan mempunyai jawaban yang tercantum dalam seri jawaban.

d) Tes isian

Completion test atau dikenal dengan istilah tes isian, tes menyempurnakan atau tes melengkapi.

e. Langkah Pengembangan tes

Menurut Djemari Mardapi (2008:89) Ada delapan langkah dalam mengembangkan tes hasil atau prestasi belajar, yaitu :

1) Menyusun spesifikasi tes

Langkah awal dalam mengembangkan tes adalah menetapkan spesifikasi tes, yaitu yang berisi tentang uraian yang menunjukkan keseluruhan karakteristik yang harus dimiliki oleh suatu tes. Penyusunan spesifikasi tes mencakup kegiatan berikut ini :

a) Menentukan tujuan tes

Bahwa ditinjau dari tujuannya ada empat macam tes yang banyak digunakan di lembaga pendidikan, yaitu : tes penempatan, tes diagnostik, tes formatif.

Tes penempatan dilakukan pada awal pelajaran. Hasil tes ini berguna untuk mengetahui tingkat kemampuan yang telah dimiliki peserta didik.

Tes diagnostik berguna untuk mengetahui kesulitan belajar yang dimiliki oleh peserta didik, termasuk pemahaman konsep. Tes ini dilakukan apabila diperoleh informasi bahwa sebagian besar peserta didik gagal dalam mengikuti proses pembelajaran.

Tes formatif bertujuan untuk memperoleh masukan tentang tingkat keberhasilan pelaksanaan proses pembelajaran. Masukan ini berguna untuk memperbaiki strategi mengajar. Tes dilakukan secara periodik sepanjang semester.

Tes sumatif diberikan di akhir suatu pelajaran atau akhir semester. Hasilnya untuk menentukan keberhasilan belajar peserta didik untuk mata pelajaran tertentu.

b) Menyusun kisi - kisi

Kisi - kisi merupakan tabel matrik yang berisi spesifikasi soal - soal yang akan dibuat. Kisi - kisi merupakan acuan bagi penulis soal, sehingga siapapun yang menulis soal akan menghasilkan soal yang isi dan tingkat kesulitannya relatif sama. Matrik kisi - kisi soal terdiri dari dua jalur yaitu kolom dan baris. Kolom menyatakan tujuan pelajaran, pokok dan sub pokok bahasan, uraian materi, dan indikator. Sedang baris menyatakan tujuan yang akan diukur atau diujikan (Djemari Mardapi, 2008:90)

Ada empat langkah dalam mengembangkan kisi - kisi tes, yaitu :

- (1) Menulis tujuan umum pelajaran
 - (2) Membuat daftar pokok bahasan dan sub pokok bahasan yang akan diujikan
 - (3) Menentukan indikator
 - (4) Menentukan jumlah soal tiap pokok bahasan dan sub pokok bahasan
- c) Menentukan bentuk tes

Bentuk tes objektif yang sering digunakan adalah bentuk pilihan ganda, benar salah, menjodohkan dan uraian objektif.

Pemilihan bentuk tes yang tepat ditentukan oleh tujuan tes, jumlah peserta tes, waktu yang tersedia untuk memeriksa lembar jawaban tes, cakupan materi tes, dan karakteristik mata pelajaran yang diujikan.

Keunggulan bentuk tes ini dapat mengukur mulai dari hafalan sampai dengan evaluasi. Selain itu bentuk ini relatif mudah membuatnya.

Kelemahan dari tes ini adalah : (1) penskoran sering dipengaruhi oleh subjektivitas penilai, (2) memerlukan waktu yang lama untuk memeriksa lembar jawaban, (3) cakupan materi yang diujikan sangat terbatas.

- d) Menentukan panjang tes

Penentuan panjang tes berdasarkan pada cakupan materi dan kelelahan peserta tes. Pada umumnya tes tertulis menggunakan waktu 90 sampai 150 menit. Khusus untuk tes baku penentuan waktu berdasarkan uji coba.

Pada umumnya waktu yang dibutuhkan untuk mengerjakan tes bentuk pilihan ganda adalah 2 sampai 3 menit untuk tiap butir soal.

- e) Menulis soal tes

Penulisan tes dilakukan setelah langkah pertama. Yaitu menyusun

spesifikasi tes, dilakukan. Penulisan soal merupakan langkah menjabarkan indikator menjadi pertanyaan - pertanyaan yang karakteristiknya sesuai dengan perincian pada kisi - kisi yang telah dibuat. langkah ini perlu diperhatikan secara hati - hati agar keseluruhan tes dapat berkualitas baik.

Pedoman utama pembuatan tes bentuk pilihan ganda adalah :

- (1) pokok soal harus jelas
- (2) Pilihan jawaban homogen dalam arti isi
- (3) Panjang kalimat pilihan jawaban relatif sama
- (4) Tidak ada petunjuk jawaban benar
- (5) Hindari menggunakan pilihan jawaban : semua benar atau semua salah
- (6) Pilihan jawaban angka diurutkan
- (7) Semua pilihan jawaban logis
- (8) Jangan menggunakan negatif ganda
- (9) Kalimat yang digunakan sesuai dengan tingkat perkembangan peserta tes
- (10) Bahasa yang digunakan baku
- (11) Letak pilihan jawaban benar ditentukan secara acak

f) Menelaah soal tes

Hal ini perlu dilakukan untuk memperbaiki soal jika ternyata dalam pembuatannya masih ditemukan kekurangan dan kesalahan. Walaupun telah dipersiapkan dengan baik, kekurangan dan kesalahan pembuatan berlangsung. Sering kali kelemahan dan kekurangan, baik dari tata bahasa maupun dari substansi, tidak dapat dilihat oleh si pembuat soal. Dengan telaah soal ini diharapkan dapat semakin memperbaiki kualitas soal yang terbentuk.

g) Melakukan uji coba tes

Uji coba dilakukan untuk semakin memperbaiki kualitas soal. Uji coba ini

dapat digunakan sebagai sarana memperoleh data empirik tentang tingkat kebaikan soal yang disusun. Melalui uji coba dapat diperoleh data tentang ; reliabilitas, validitas, tingkat kesukaran, pola jawaban, efektifitas pengecoh, daya beda dan lain - lain.

h) Menganalisis butir soal

Berdasarkan hasil uji coba perlu dilakukan analisis butir soal. Dilakukan analisis terhadap masing - masing butir soal yang telah disusun. Melalui analisis butir ini dapat diketahui antara lain : tingkat kesukaran butir soal, daya pembeda, dan juga efektifitas pengecoh.

i) Memperbaiki tes

Setelah uji coba dilakukan dan kemudian dianalisis, maka langkah berikutnya adalah melakukan perbaikan - perbaikan tentang bagian soal yang masih belum sesuai dengan yang diharapkan. Langkah ini biasanya dilakukan atas butir soal, yaitu memperbaiki masing - masing butir soal yang ternyata masih belum baik. Ada kemungkinan beberapa soal sudah baik sehingga tidak perlu direvisi, beberapa butir mungkin perlu direvisi, dan beberapa yang lain mungkin harus dibuang karena tidak memenuhi standar kualitas yang diharapkan.

j) Merakit Tes

Setelah semua butir soal dianalisis dan diperbaiki, langkah berikutnya adalah merakit butir - butir soal tersebut menjadi satu kesatuan tes. Keseluruhan butir perlu disusun secara hati - hati menjadi kesatuan soal tes yang terpadu. Dalam merakit soal, hal - hal yang dapat mempengaruhi validitas soal seperti nomor urut soal, pengelompokan bentuk soal, *lay out* dan sebagainya harus diperhatikan.

k) Melaksanakan tes

Setelah langkah menyusun tes selesai dan di revisi pasca uji coba, langkah selanjutnya adalah melaksanakan tes. Tes yang telah disusun diberikan kepada testee untuk di selesaikan. Pelaksanaan tes dilakukan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

j) Menafsirkan Tes

Hasil tes menghasilkan data kuantitatif yang berupa skor. Skor ini kemudian ditafsirkan sehingga menjadi nilai, yaitu rendah, menengah atau tinggi.

Nilai merupakan alat yang berguna untuk memotivasi peserta didik belajar dan pendidik mengajar lebih baik. Nilai juga bisa berupa imbalan terhadap jerih payah atau usaha yang telah dilakukan peserta didik.

2. Taksonomi bloom ranah kognitif

Menurut Suharsimi Arikunto (2015 : 130) bahwa apa yang dikenal sebagai taksonomi bloom (1956) sebenarnya merupakan hasil kelompok penilai di universitas yang terdiri dari B.S. Bloom editor M.D. Engelheart, E. Furst, W.H. Hill, dan Krathwohl, yang kemudian didukung pula oleh Ralph W.Tyler.

Secara garis besar, bloom bersama kawan - kawan merumuskan tujuan - tujuan pendidikan pada 3 (tiga) tingkatan :

- a. Kategori tingkah laku yang masih verbal
- b. Perluasan kategori menjadi sederetan tujuan.
- c. Tingkah laku konkret yang terdiri dari tugas - tugas (task) dalam pertanyaan - pertanyaan sebagai ujian dan butir - butir soal.

Ada 3 (tiga) ranah atau domain besar, yang terletak pada tingkatan ke-2 yang selanjutnya disebut taksonomi yaitu : ranah kognitif, ranah afektif, ranah

psikomotor.

Berikut merupakan bagian dari ranah kognitif :

a. Mengenal (*recognition*) / Mengingat kembali (*recall*)

Siswa diminta untuk mengingat kembali satu atau lebih fakta - fakta yang sederhana. Mengenal dan mengungkap kembali, pada umumnya dikategorikan menjadi satu jenis, yakni ingatan. Kategori ini merupakan kategori yang paling rendah tingkatnya karena tidak terlalu banyak meminta energi.

b. Pemahaman (*comprehension*)

Dengan pemahaman, siswa diminta untuk membuktikan bahwa ia memahami hubungan yang sederhana di antara fakta - fakta atau konsep.

c. Penerapan atau aplikasi (*application*)

Untuk penerapan aplikasi ini siswa dituntut memiliki kemampuan untuk menyeleksi atau memilih suatu abstraksi tertentu (konsep, hukum, dalil, aturan, gagasan, cara) secara tepat untuk diterapkan dalam suatu situasi baru dan menerapkannya secara benar.

d. Analisis (*analysis*)

Dalam tugas analisis ini siswa diminta untuk menganalisis suatu hubungan atau situasi yang kompleks atas konsep - konsep dasar.

e. Sintesis (*synthesis*)

Apabila penyusun soal tes bermaksud meminta siswa melakukan sintesis maka pertanyaan - pertanyaan disusun sedemikian rupa sehingga meminta siswa untuk menggabungkan atau menyusun kembali (*reorganize*) hal - hal yang signifikan agar dapat mengembangkan suatu struktur baru.

f. Evaluasi (evaluation)

Apabila penyusun soal bermaksud untuk mengetahui sejauh mana siswa mampu menerapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki untuk menilai sesuatu kasus yang diajukan oleh penyusun soal. Mengevaluasi dalam aspek kognitif ini menyangkut masalah “benar/salah” yang didasarkan atas dalil, hukum, prinsip pengetahuan.

3. Analisis Butir Soal

Analisis soal (item analysis) adalah suatu prosedur yang sistematis, yang akan memberikan informasi-informasi yang sangat khusus terhadap butir soal yang kita susun (Suharsimi Arikunto, 2013: 220).

a. Analisis Kualitatif

Pada prinsipnya analisis butir soal secara kualitatif dilaksanakan berdasarkan aspek materi, aspek konstruksi dan aspek bahasa. Aspek materi terkait dengan substansi keilmuan yang ditanyakan serta tingkat berpikir yang terlibat. Aspek konstruksi berkaitan dengan teknik penulisan soal, baik obyektif, maupun yang non-obyektif. Sedangkan aspek bahasa terkait dengan kekomunikatifan / kejelasan hal yang ditanyakan (Djemari Mardapi, 2008: 137).

b. Analisis Kuantitatif

1) Derajat kesukaran

Menurut pendapat Oller yang dikutip oleh Burhan Nurgiyantoro (2009 :138) tingkat kesulitan (item difficulty) adalah pernyataan tentang seberapa mudah atau sulit butir soal yang dikenai pengukuran. Bermutu atau tidaknya butir-butir item tes hasil belajar pertama-tama dapat diketahui dari derajat kesukaran atau taraf kesulitan yang dimiliki oleh masing-masing butir item tersebut. Butir-butir tes hasil belajar dapat dinyatakan sebagai butir-butir yang baik apabila butir-butir item

tersebut tidak terlalu sukar dan tidak pula terlalu mudah dengan kata lain derajat kesukaran item itu adalah sedang atau cukup. Burhan Nurgiyantoro (2009: 138) mengutip pendapat Oller mengatakan bahwa suatu butir soal dinyatakan layak jika indeks tingkat kesukarannya berkisar antara 0,15 sampai 0,85. Cara untuk mengetahui derajat kesukaran item tes hasil belajar menurut Witherington yang dikutip oleh Anas Sudijono (2011: 371) adalah diketahui dari besar kecilnya angka yang melambangkan tingkat kesulitan dari item tersebut. Angka yang dapat memberikan petunjuk mengenai tingkat kesulitan item itu dikenal dengan istilah difficulty index (angka indeks kesukaran item). Angka indeks kesukaran item itu berkisar antara 0,00 sampai dengan 1,00. Artinya, angka indeks kesukaran itu paling rendah adalah 0,00 dan paling tinggi adalah 1,00. Angka 0,00 menunjukkan bahwa soal terlalu sukar sedangkan angka 1,00 menunjukkan bahwa tes tersebut terlalu mudah.

Setelah mencari indeks kesukaran adalah menganalisis item. Menurut Anas Sudijono (2015 : 376-377) perlakuan untuk butir soal adalah :

- a) Untuk butir-butir item yang berdasarkan hasil analisis termasuk dalam kategori baik (indeks kesukaran cukup/ sedang) dipandang layak dan dapat dicatat dalam bank soal. Selanjutnya soal-soal tersebut dapat dikeluarkan lagi dalam tes-tes mendatang.
- b) Untuk butir-butir item yang termasuk terlalu sukar, ada tiga kemungkinan tindak lanjut:
 - (1) Butir item tersebut dibuang dan tidak akan dikeluarkan lagi pada tes mendatang.
 - (2) Diteliti ulang, dilacak dan ditelusuri sehingga dapat diketahui faktor yang menyebabkan butir item yang bersangkutan sulit dijawab oleh testee. Setelah

dilakukan perbaikan kembali, butir tersebut dapat dikeluarkan lagi pada tes mendatang.

(3) Bisa digunakan untuk tes-tes mendatang yang sifatnya sangat ketat dalam arti sebagian besar dari testee tidak kan diluluskan dalam tes seleksi tersebut.

c) Untuk butir-butir item yang termasuk terlalu mudah, ada tiga kemungkinan tindak lanjut:

(1) Butir item tersebut dibuang dan tidak akan dikeluarkan lagi pada tes mendatang

(2) Diteliti ulang, dilacak dan ditelusuri sehingga dapat diketahui faktor yang menyebabkan butir item yang bersangkutan sulit dijawab oleh testee. Setelah dilakukan perbaikan kembali, butir tersebut dapat dikeluarkan lagi pada tes mendatang.

(3) Bisa digunakan untuk tes-tes mendatang yang sifatnya sangat longgar dalam arti sebagian besar dari testee dinyatakan lulus dalam tes seleksi tersebut.

2) Daya Pembeda (D)

Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 226) daya pembeda soal adalah kemampuan suatu soal untuk membedakan antara siswa yang pandai (berkemampuan tinggi) dengan siswa yang bodoh (berkemampuan rendah).

Daya pembeda item dapat diketahui melalui atau dengan melihat besar kecilnya angka indeks diskriminasi item. Indeks diskriminasi item itu umumnya diberi lambang dengan huruf D dan besarnya berkisar antara 0 sampai dengan 1,00.

Butir soal yang baik indeks daya pembeda paling tidak harus mencapai 0,25. Butir soal yang indeks daya pembedanya kurang dari 0,25 dianggap tidak layak, dan karenanya perlu direvisi atau diganti. Indeks yang kurang dari 0,25 berarti

butir soal yang bersangkutan kurang mampu membedakan antara siswa kelompok tinggi dan rendah (Burhan Nurgiyantoro, 2016 : 221).

Hal sedikit berbeda dikemukakan oleh Anas Sudijono mengenai cara menganalisis daya pembeda item tes, yaitu:

- a) Butir –butir yang sudah memiliki daya pembeda baik (satisfactory, good dan excellent) sudah dapat dipandang layak dan kualitasnya sudah cukup memadai.
- b) Butir-butir item yang daya pembedanya rendah ada dua kemungkinan tindak lanjut, yaitu:
 - (1) Diperbaiki dan kemudian dapat diajukan lagi dalam hasil tes belajar selanjutnya dan dianalisis apakah daya pembedanya meningkat atau tidak
 - (2) Dibuang (di drop) dan untuk tes hasil belajar yang akan datang tidak akan dikeluarkan lagi.
- c) Khusus butir-butir item yang angka indeks diskriminasinya bertanda negatif, sebaiknya di buang saja. Sebab butir item yang demikian itu kualitasnya sangat jelek.

3) Fungsi distraktor

Menganalisis fungsi distraktor sering dikenal dengan istilah lain, yaitu: menganalisa pola penyebaran jawaban item. Adapaun yang dimaksud dengan pola penyebaran jawaban item ialah suatu pola yang dapat menggambarkan bagaimana testee menentukan pilihan jawabannya terhadap kemungkinan-kemungkinan jawaban yang telah dipasangkan pada setiap butir item (Anas Sudijono, 2015 : 411).

Pengecoh (distractor) yang tidak dipilih sama sekali oleh testee berarti bahwa pengecoh itu jelek. Sebaliknya sebuah distraktor dapat dikatakan

berfungsi dengan baik apabila distraktor tersebut mempunyai daya tarik yang besar bagi pengikut-pengikut tes yang kurang memahami konsep atau kurang menguasai bahan (Suharsimi Arikunto, 2013 : 233 - 234).

Menurut Burhan Nurgiyantoro (2009 : 144) untuk setiap alternatif jawaban yang betul, siswa kelompok tinggi harus memilih lebih banyak daripada siswa kelompok rendah/ bawah. Sebaliknya, alternatif-alternatif jawaban yang merupakan distraktor, siswa kelompok rendah harus memilih lebih banyak. Di samping itu, semua alternatif jawaban yang disediakan harus ada siswa yang memilihnya. Setidaknya menurut Suharsimi Arikunto (2013: 234) distraktor paling sedikit dipilih oleh 5% pengikut tes supaya dapat dikatakan berfungsi baik.

Lebih lanjut menurut menurut Burhan Nurgiyantoro (2009 : 144) jika yang memilih distraktor kelompok tinggi dan rendah berjumlah sama maka distraktor tersebut masih dapat dipandang layak. Jika terjadi penyimpangan terhadap hal - hal yang dikemukakan di atas maka suatu butir soal disarankan untuk direvisi. Kegiatan revisi tidak harus mencakup butir soal dengan seluruh alternatif jawabannya, melainkan cukup dengan distraktor yang mengalami penyimpangan Saja.

4) Validitas

Menurut Sudaryono dkk, (2013: 103) validitas atau kesahihan berasal dari kata validity yang berarti sejauh mana ketetapan atau kecermatan suatu alat ukur dalam melakukan fungsi ukurnya. Validitas adalah suatu konsep yang berkaitan dengan sejauh mana tes telah mengukur apa yang seharusnya diukur.

Ada dua jenis validitas yang akan dibahas yaitu validitas yang menyangkut soal secara keseluruhan dan validitas yang menyangkut butir soal atau item dan validitas faktor yang menyangkut bagian meteri.

a. Validitas Soal Tes

Validitas soal tes dibedakan menjadi dua macam yaitu validitas logis dan validitas empiris. Menurut Sudaryono dkk (2013: 103) validitas logis sama dengan analisis kualitatif terhadap sebuah soal, yaitu untuk menentukan berfungsi tidaknya suatu soal berdasarkan kriteria yang telah ditentukan, yang menyangkut soal secara keseluruhan dan validitas yang menyangkut butir soal atau item dan validitas faktor yang menyangkut bagian materi.

dalam hal ini adalah kriteria materi, konstruksi dan bahasa. Sedangkan validitas empiris ditentukan berdasarkan data hasil ukur instrumen yang bersangkutan, baik melalui uji coba maupun melalui tes atau pengukuran yang sesungguhnya.

b. Validitas Butir Soal/ Item

Menurut Suharsimi Arikunto (2011: 90) menyatakan bahwa sebuah item dikatakan valid apabila mempunyai dukungan yang besar terhadap skor total. Skor pada item menyebabkan skor total menjadi tinggi atau rendah. Dengan kata lain dapat dikemukakan di sini bahwa sebuah item memiliki validitas yang tinggi jika skor pada item mempunyai kesejajaran dengan skor total. Kesejajaran ini dapat diartikan dengan korelasi sehingga untuk mengetahui validitas item digunakan rumus korelasi.

c. Mengukur Validitas

Tes dikatakan memiliki validitas jika hasilnya sesuai kriteria, dalam arti memiliki kesejajaran antara hasil tes tersebut dengan kriterium. Teknik yang digunakan untuk mengetahui kesejajaran adalah teknik korelasi product moment yang dikemukakan oleh Pearson (Suharsimi Arikunto, 2011).

Hasil korelasi dapat menunjukkan angka positif maupun negatif. Korelasi positif menunjukkan adanya hubungan sejajar antara dua hal. Misalnya, hal

pertama nilainya naik, hal kedua ikut naik. Sebaliknya jika hal pertama turun, yang kedua ikut turun.

Korelasi negatif menunjukkan adanya hubungan kebalikan antara dua hal. Misalnya, hal pertama nilainya naik, justru yang kedua turun. Sebaliknya jika yang pertama turun, yang kedua naik.

5) Reliabilitas

Reliabilitas berarti sejauh mana hasil suatu pengukuran dapat dipercaya. Suatu hasil pengukuran hanya dapat dipercaya apabila dalam beberapa kali pelaksanaan pengukuran terhadap kelompok subyek yang sama (Sudaryono dkk, 2013: 120)

Cara menentukan besarnya reliabilitas adalah :

a. Metode Paralel

Dengan metode bentuk paralel ini, dua buah tes yang paralel, misalnya tes Matematika Seri A yang akan dicari reliabilitasnya dan tes seri B diteskan kepada sekelompok siswa yang sama, kemudian hasilnya dikorelasikan. Koefisien korelasi dari kedua hasil tes inilah yang menunjukkan koefisien reliabilitas tes Seri A. Jika koefisiennya tinggi maka tes tersebut sudah reliabel dan dapat digunakan sebagai alat pengetes yang terandalkan (Suharsimi Arikunto (2011: 105).

b. Metode Tes ulang

Dalam menggunakan metode ini pengetes hanya memiliki satu seri tes, tetapi dicobakan dua kali. Kemudian hasil dari kedua kali tes tersebut dihitung korelasinya. Pada umumnya hasil tes yang kedua cenderung lebih baik daripada hasil tes pertama. Hal ini menurut Sudaryono dkk (2013: 124) disebabkan oleh:

- 1) Karakteristik yang diukur telah berubah
- 2) Pengalaman peserta didik dalam mengambil tes yang sama akan cukup berpengaruh terhadap perolehan skor sebenarnya. Hal ini dinamakan dengan *reactivity*.
- 3) Adanya *practice effect* dan *carry over effect* yaitu pengaruh ingatan atau pengalaman siswa terhadap perolehan skor pada kedua tes. Peserta didik bisa saja tidak dapat menjawab tes pertama, tetapi mereka dapat menjawab pada tes kedua karena adanya faktor ingatan yang telah mereka lihat pada tes pertama.

c. Metode Belah Dua (*Split Half Methods*)

Dengan menggunakan metode ini pengetes hanya menggunakan sebuah tes dan dicobakan satu kali. Oleh karena itu, disebut juga *single - test - single - trial method*. Ada dua cara membelah butir soal ini:

- 1) Membelah atas *item - item* genap dan *item - item* ganjil yang selanjutnya disebut dengan ganjil genap
- 2) Membelah atas *item - item* awal dan *item - item* akhir yaitu separo jumlah pada nomor-nomor awal dan separo pada nomor-nomor akhir yang selanjutnya disebut belahan awal-akhir.

Koefisien reliabilitas suatu tes dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Contohnya pada waktu penyelenggaraan tes-retes, interval penyelenggaraan yang terlalu dekat atau terlalu jauh akan mempengaruhi koefisien reliabilitas.

Faktor-faktor yang juga mempengaruhi reliabilitas adalah:

a. Panjang tes

Semakin panjang suatu tes evaluasi, maka banyak jumlah item materi pembelajaran yang diukur. Hal ini menunjukkan dua kemungkinan yaitu 1) tes

semakin mendekati kebenaran, dan b) dalam mengikuti tes, semakin kecil siswa menebak. Berarti akan semakin tinggi nilai koefisien reliabilitas (Sukardi, 2012: 51).

b. Penyebaran skor

Koefisien reliabilitas secara langsung dipengaruhi oleh bentuk sebaran skor dalam kelompok siswa yang diukur. Semakin tinggi sebaran, semakin tinggi estimasi koefisien reliabilitas (Sukardi, 2012: 51).

c. Kesulitan tes

Tes normatif yang terlalu mudah atau terlalu sulit untuk siswa, cenderung menghasilkan skor reliabilitas rendah. Fenomena tersebut, akan menghasilkan sebaran skor yang cenderung terbatas pada salah satu sisi (Sukardi, 2012: 51).

d. Objektivitas

Objektivitas dalam hal ini adalah derajat di mana siswa dengan kompetensi sama, mencapai hasil sama. Ketika prosedur tes evaluasi memiliki objektivitas tinggi, maka reliabilitas hasil tes tidak dipengaruhi oleh prosedur teknik penskoran. Item tes skor objektif yang dihasilkan tidak dipengaruhi pertimbangan atau opini dari seorang evaluator (Sukardi, 2012: 52).

4. Tata Hidang

Tata hidang adalah mata pelajaran Produktif di SMK yang merupakan mata pelajaran yang diajarkan di paket keahlian jasa boga.. Mata pelajaran tata hidang baru diajarkan ketika siswa naik ke kelas XI yang terbagi dalam 2 semester. Kompetensi Dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah menentukan pelayanan makan dan minum di restoran.

Berikut ini merupakan materi pokok melayani pesanan makan dan minum di restoran yang diajarkan di mata pelajaran tata hidang :

a. Tahapan melayani makan dan minum di restoran

Pengertian Pelayanan di Restoran adalah Melayani Pesanan Makanan dan Minuman di Restoran sesuai dengan Menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga Tamu merasa puas dan berkesan untuk ingin datang kembali (Direktorat pembinaan SMK, 2013)

Menurut Prihastuti dkk (2008 : 377) Berikut ini berbagai hal yang harus dipersiapkan seorang pramusaji selama restoran dibuka adalah :

- 1) Membantu supervisor dalam menerima, menjemput dan mengantarkan tamu ke tempat duduknya masing - masing bagi yang sudah pesan tempat terlebih dahulu atau tempat yang sesuai dengan keadaan tamu.
- 2) Mengambil pesanan dari bar serta makanan dari dapur untuk tamu.
- 3) Memeriksa giliran hidangan yang akan disajikan.
- 4) Melayani para tamu secara keseluruhan.
- 5) Mengadakan inventarisasi semua peralatan terutama peralatan makan dan lenan yang digunakan setiap hari.

Standar prosedur pelayanan di restoran terlihat dari cara melayani tamu, mulai tamu datang sampai tamu meninggalkan restoran. Berikut ini akan diberikan standar pelayanan di restoran secara garis besar:

- a) Pada saat tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh penerima tamu atau restaurant *receptionist*.
- b) Tamu diantar ke meja yang sudah dipesan atau meja sesuai dengan keinginan tamu bila sebelumnya tidak memesan. Bantulah tamu menarik kursi ketika duduk.
- c) Pramusaji menuangkan air es ke dalam gelas water goblet dari sebelah kanan tamu sementara pramusaji yang lainnya meletakkan napkin di atas

pangkuan tamu serta menyajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping.

- d) Captain datang untuk menawarkan minuman jenis *before meal drink* (*pre-dinner drink*).
- e) Captain datang dan memberikan menu dari sisi kanan tamu. Tunggu beberapa menit agar dibaca tamu dan selanjutnya proses taking order dilakukan, kemudian serahkan catatan tersebut kepada pramusaji.
- f) Pramusaji menyerahkan order kepada pihak-pihak yang terkait untuk diproses.
- g) Sementara makanan diproses, sommelier datang menawarkan minuman pengiring makanan (*wine*) agar tamu dapat memilihnya.
- h) Pramusaji menyajikan makanan dan melakukan clear up sesuai tahapan makan dan minum. Sommelier menyajikan wine dengan menunjukkan botol wine kepada tamu terlebih dahulu untuk disetujui, lalu dibuka dihadapan tamu selanjutnya dicicipi oleh tamu sebelum wine dituang.
- i) Setelah tamu selesai menyantap dessert, captain waiter menawarkan teh atau kopi dan sommelier menawarkan after meal drink (*after dinner drink*) sementara pramusaji menggantikan asbak agar selalu dalam keadaan bersih.
- j) Setelah tamu selesai minum teh atau kopi, captain menanyakan komentar tamu mengenai rasa makanan dan minuman serta pelayanan, untuk pengembangan dan perbaikan di masa mendatang.
- k) Berikan bill kepada tamu menggunakan check tray.
- l) Captain siap membantu menarik kursi ke belakang sewaktu-waktu tamu berdiri untuk meninggalkan restoran, sambil mengucapkan terima kasih

kepada tamu.

m) Pramusaji segera melakukan table setting kembali seperti semula.

b. Mengambil pesanan tamu di Restoran

1) Teknik mengambil pesanan tamu

a) Berdiri tegak di samping kiri atau kanan atau tempat yang memungkinkan.

Usahakan waiter bisa menatap wajah tamu di tempat ia duduk. Bawa buku slip pesanan dan bolpoin.

b) Usahakan tidak membelakangi pintu masuk ke restoran atau membelakangi meja tamu yang lainnya.

c) Tidak dibenarkan menulis pesanan di atas meja tamu.

d) Tulis dengan jelas dan sistematis mulai dari appetizer, soup, main course, dan dessert untuk kebaikan sendiri maupun pihak dapur atau bagian yang terkait pada saat mengerjakan pesanan tersebut, sesuai dengan apa yang dipesan oleh tamu.

2) Tahapan mengambil pesanan tamu

a) Pertama

Kepada tamu wanita yang berada di sebelah kanan *host* (tuan rumah atau TAMU yang akan membayar *bill* restoran)

b) Kedua

Kepada semua tamu wanita lainnya, dilakukan searah jarum jam dari tempat *host* duduk.

c) Ketiga

Kepada Semua tamu pria, dilakukan *order taking* searah jarum jam langsung dari arah *host*.

d) Terakhir

Order taking dilakukan kepada *Host*.

c. Prosedur pelayanan di restoran

Standard Operational Procedure (SOP) atau prosedur pelaksanaan dasar merupakan suatu ketetapan yang terstandar untuk mempertahankan kualitas dan hasil pekerjaan. Dampak SOP dalam *Food & Beverage Departement* merupakan suatu hal yang sangat memudahkan pekerjaan karyawan dan menciptakan suasana yang membuat para tamu menjadi nyaman dan mendapatkan apa pun yang diinginkan.

SOP *general service* yang harus dilakukan oleh bagian *service* adalah:

1) *Greeting the guest*

Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh *hostess restaurant* atau *restaurant receptionist*.

2) *Escuting and Sitting the guest*

Tamu diantar pada meja yang telah dipesan atau disukai, atau sama sekali belum memesan tempat kemudian membantu menarik kursi ketika akan duduk.

3) *Pouring ice water*

Waitress menuangkan air es ke *goblet glass* dari sebelah kanan, *waitress* yang lain membantu membuka dan meletakkan napkin di pangkuan tamu.

4) *Serving bread and butter*

Sajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping.

5) *Presenting the menu/taking order*

Captain memberikan daftar menu dari sisi kiri tamu, sambil membantu tamu jika mengalami kesulitan terhadap *menu* yang ditawarkan. Sambil menawarkan *menu Captain Waiter* mencatat pesanan tamu (*take order*) dan

diberikan pada *waitress* selanjutnya order diserahkan pada bagian terkait.

6) *Presenting the wine list*

Sambil menunggu hidangan disajikan bagian *sommelier* menawarkan wine sebagai minuman pengiring hidangan.

7) *Adjustment*

Waiter melakukan *clear up* atau mengganti peralatan makan dan disesuaikan dengan menu yang dipesan oleh tamu.

8) *Serving the food*

Menyajikan hidangan menu sesuai dengan aturan yang telah ditentukan.

9) *Serving the wine*

Cara menyajikan *wine* adalah *Sommelier* menunjukkan botol *wine* terlebih dahulu kepada tamu untuk mendapat persetujuan, kemudian tutup botol *wine* dibuka di hadapan tamu kemudian dicicipi oleh *host* atau pemesan dengan cara mencium aroma wine dari tutup botol serta mengecek apakah tutup botol dalam keadaan yang masih baik atau sudah rusak. Kemudian tuang sedikit ke dalam gelas untuk dicicipi *host* atau pemesan jika sesuai dengan keinginannya, maka wine dapat dituang ke dalam gelas tamu lainnya dan *host* terakhir, sementara jika tamu tidak menyetujuinya, maka wine dan gelas harus diganti dan lakukan prosedur yang sama mulai dari awal.

10) *Clear up*

Clear up adalah proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. Pada saat hidangan *dessert* akan dikeluarkan *waiter* mengambil peralatan yang tidak digunakan lagi seperti *ashtray*, *B&B plate*, *wine glass*.

11) *Crumbing down*

Crumbing down adalah proses membersihkan meja makan dari kotoran

setelah proses *clear up* dilakukan. Menggunakan napkin dan piring.

12) *Presenting coffee or tea*

Setelah hidangan *dessert* selesai disantap *captain waiter* menawarkan *tea or coffee* dan bagian *sommelier* menawarkan minuman setelah selesai makan (*after meal drink*).

13) *Presenting the bill*

Sebelum memberikan *bill*, *Captain Waiter* menanyakan komentar tamu mengenai pelayanan, citarasa hidangan dan minuman sebagai tolok ukur pengembangan dan perbaikan di masa depan yang disesuaikan dengan keinginan pelanggan. Kemudian *Captain Waiter* memberikan tagihan (*bill*) menggunakan *check tray* atau *bill order*.

14) *Bid Forewell*

Selesai pembayaran *Captain* siap membantu menarik kursi pada saat tamu akan berdiri sambil mengucapkan terimakasih.

15) *Table setting*

Begitu tamu meninggalkan meja makan, maka *waiter* segera melakukan *table setting* kembali agar meja dapat dipakai kembali jika ada tamu.

Prinsip dasar yang dapat mendukung *standard operational procedure*, *waiter* agar tidak ada kesalahan selama proses pelayanan adalah :

(a) Jika hidangan disajikan oleh *waiter* dengan menggunakan platter atau soup tureen dalam sistem pelayanan *Russian service*, maka pelayanan dilakukan dari sebelah kiri tamu.

(b) Peralatan bersih yang akan diletakkan di meja di depan tamu dilakukan dari sebelah kanan tamu.

- (c) Apabila hidangan telah ditata dalam piring (*ready plate*), maka pelayanan dilakukan dari sebelah kanan tamu.
- (d) Semua jenis minuman baik itu panas atau dingin, beralkohol atau non alkohol disajikan dari sebelah kanan tamu.
- (e) Penyajian *soup* dilakukan di sebelah kanan tamu.
- (f) Dahulukan tamu-tamu wanita atau anak-anak atau orang tua searah jarum jam.
- (g) *Clear up* dilakukan dari sebelah kanan tamu.
- (h) Semua jenis peralatan harus diletakkan sesuai dengan posisinya tanpa harus menyilangkan tangan di hadapan tamu. Posisi peralatan yang berada di sebelah kanan tamu harus diletakkan dari arah kanan tamu. Sebaliknya posisi peralatan yang berada di sebelah kiri tamu diletakkan dari sebelah kiri tamu.

d. Standard Operating Procedure Restoran Tutup (After Operation)

Restoran tutup sesuai dengan jam yang telah ditentukan dan setelah pelanggan meninggalkan restoran. Tahap berikutnya merupakan tahapan penyelesaian dan evaluasi pekerjaan termasuk pelayanan restoran. Kegiatan ini dapat berupa: inventaris peralatan, sauce, dan condiment, mencatat pendapatan, menghitung pengeluaran, membuat laporan tertulis, mematikan electricity yang tidak diperlukan dan menutup pintu restoran seperti semula. Adapun secara garis besar berbagai hal yang harus dipersiapkan seorang pramusaji setelah restoran tutup adalah:

- 1) Menyimpan menu, wine list, beverages list dalam rak.
- 2) Menyimpan sauce di atas side stand dengan rapi.
- 3) Menyingkirkan sisa-sisa makanan dari area restoran.
- 4) Merapikan meja, kursi, serta service cart yang masih berantakan.

- 5) Menghubungi houseman untuk membersihkan karpet dan lantainya.
- 6) Melaporkan kepada supervisor apabila terjadi complaint, saran serta pujian dari tamu.
- 7) Mengupayakan perbaikan di hari yang akan datang.
- 8) Memeriksa kembali laci, pintu apakah sudah terkunci dengan baik, sebelum meninggalkan restoran.

e. Prosedur Pelayanan di Restoran

Menurut Ardjuno Wiwoho (2008 : 35) berikut ini merupakan prosedur umum pelayanan di restoran antara lain :

- 1) Tamu masuk
 - a) Disambut oleh hostess atau headwaiter dengan ucapan salam.
 - b) Tunjukkan meja yang diinginkan atau jika mungkin tanyakan apakah sudah pesan sebelumnya.
 - c) Membantu tamu duduk dengan menggeser kursi ke belakang/ke samping.
- 2) Tunjukkan menu
 - a) Tunjukkan daftar makanan pilihan (a'la carte) dalam keadaan terbuka, utamakan wanita lebih dulu atau orang yang paling tua.
 - b) Tawarkan minuman pembuka (aperitif).
 - c) Sajikan air minum dingin, roti, dan mentega (sementara tamu memilih makanan).
- 3) Mengambil pesanan
 - a) Berdiri di sebelah kiri atau kanan tamu, dan sapa, "tuan/nyonya", apakah sudah siap memesan makanan?
 - b) Dengarkan dengan baik dan tulis pesannya pada buku pesanan (order book).

- c) Menguasai dengan baik semua jenis makanan yang terdapat pada daftar makanan dan berikan saran bila tamu merasa bingung pada pilihannya (suggestive selling).
- 4) Mengulang pesanan
 - a) Untuk menghindari kesalahan, tawari atau tunjukkan daftar minuman anggur. Bila tidak tamu tidak mau maka daftar makanan (menu list) kita ambil kembali.
 - b) Daftar pesanan dibuat dalam tiga rangkap : asli untuk ke dapur, rangkap kedua untuk kasir, dan rangkap ketiga untuk waiter bersangkutan.
- 5) Menyajikan makanan
 - a) Waiter bersangkutan yang harus menyajikan makanannya.
 - b) Perhatikan apakah makanan yang akan disajikan sesuai dengan pesanan.
- 6) Mengangkat piring kotor
Dilakukan waiter yang bersangkutan
- 7) Tawarkan dessert
Jika tamu tidak memesan dessert, tawarkan minuman teh atau kopi.
- 8) Tunjukkan bill
Alasi dengan baki kecil khusus untuk bill tagihan.
- 9) Tamu meninggalkan restoran
Ucapkan terima kasih atas kedatangannya dengan harapan semoga kembali lagi.

B. Kajian Penelitian Yang Relevan

Hasil penelitian yang relevan sebelumnya yang sesuai dengan penelitian ini adalah penelitian yang dilakukan oleh :

1. Dwi Utiya. (2012) pengembangan instrumen penilaian kognitif berbasis komputer dengan kombinasi permainan "who wants to be a chemist" pada materi pokok struktur atom untuk kelas X SMA RSBI. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data observasi, angket.

2. Dian Fatmawati (2013) Pengembangan perangkat tes hasil belajar domain kognitif yang berkualitas pada mata pelajaran geografi kelas X SMA Negeri 11 Purworejo. Metode pengumpulan data adalah dokumentasi dan tes. Teknik analisis data menggunakan ANATES dan Microsoft Excel.
3. Sridadi. (2002). Analisis Butir Soal Pilihan Ganda. *Jurnal FIK UNY*

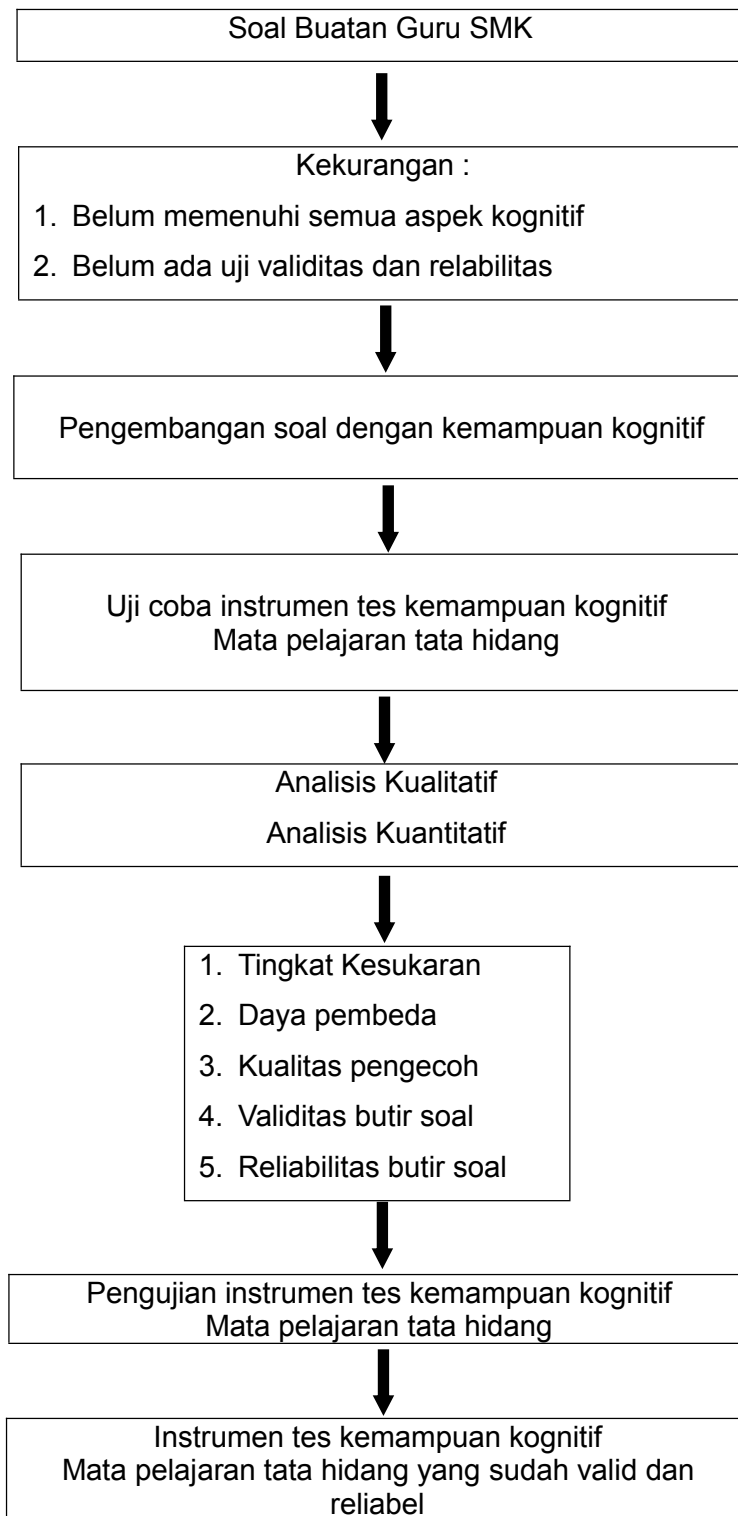
C. Kerangka Berpikir

Untuk mengetahui hasil penilaian pada siswa digunakan tes untuk mengetahui atau mengukur perkembangan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran sehingga tes yang digunakan untuk mengukur kemampuan siswa harus dibuat dengan tepat dan mempunyai mutu soal yang baik. Semakin bermutu soal yang diberikan, semakin bermutu suatu tes, semakin terandalkan pula nilai yang diperoleh. Hasil tes belajar dapat melambungkan tingkah laku atau prestasi belajar peserta tes.

Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang menggunakan pendekatan saintifik yang menuntut siswa untuk berfikir kreatif dan aktif dalam pembelajaran. Siswa diharuskan berfikir kreatif dan aktif dan memberikan umpan balik kepada guru saat proses pembelajaran berlangsung dikelas. Langkah - langkah pendekatan saintifik yang digunakan guru dikelas adalah mengamati, menanya, mencoba, menalar, mencipta, mengkomunikasikan.

Pemberian soal - soal seharusnya tidak hanya ingatan hingga penerapan tetapi tidak sampai dengan analisis dan evaluasi. Dengan demikian, murid tidak hanya paham terhadap praktek tetapi juga paham pada teori yang diberikan oleh guru melalui soal - soal. Guru terkadang hanya menggunakan soal lama dan soal tersebut belum diuji validitas dan reabilitas dan guru tidak melakukan pembaruan soal yang dapat memicu daya berpikir siswa yang meliputi seluruh ranah kognitif.

Instrumen penilaian tes mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 4 Yogyakarta butuh suatu pengembangan karena soal - soal yang diberikan tidak sampai soal analisis dan evaluasi. Instrumen tes mata pelajaran Tata Hidang tersebut harus dibuat dengan baik dan benar agar dapat mengukur kemampuan siswa dengan baik. Yaitu dengan menguji validitas dan reliabilitas terlebih dahulu. Namun, guru belum melakukan hal tersebut sehingga soal yang diujikan kepada murid belum diketahui validitasnya. Oleh karena itu perlu adanya pengembangan instrumen tes untuk Mata Pelajaran Tata Hidang.



Gambar 1. Kerangka Berpikir

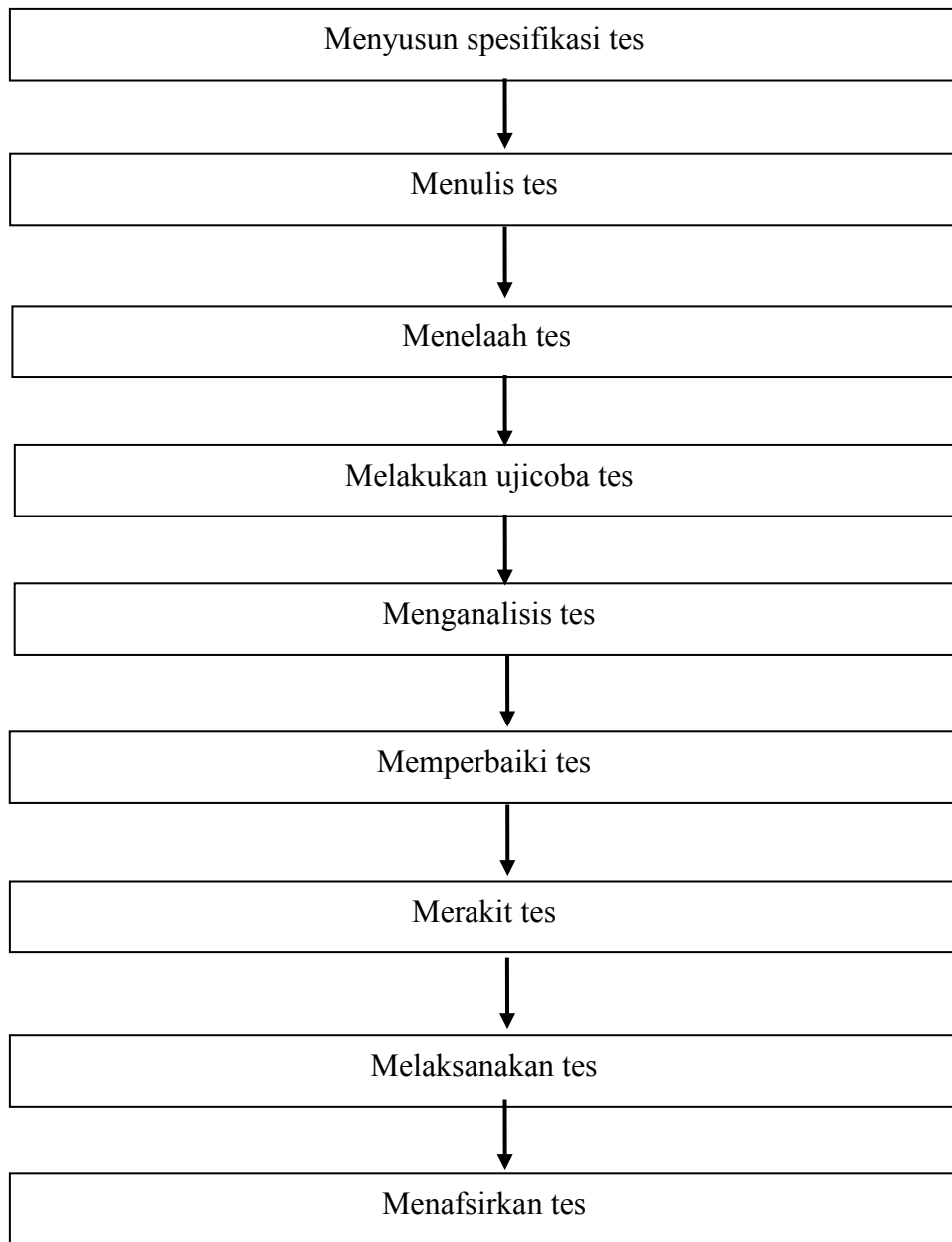
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Model Pengembangan

Tahap Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Research and Development (R&D). Research and Development bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Kegiatan penelitian ini diintegrasikan selama proses pengembangan produk, oleh sebab itu di dalam penelitian ini perlu memadukan beberapa jenis metode penelitian, antara lain jenis penelitian survei dengan eksperimen atau action research dan evaluasi (Mulyatiningsih, 2013 : 161). Model pengembangan tes penelitian ini mengacu pada teknik penyusunan tes menurut Djemari Mardapi yang terdiri dari 9 langkah penyusunan tes yaitu :

1. Menyusun spesifikasi tes
2. Menulis soal tes
3. Menelaah soal tes
4. Melakukan uji coba tes
5. Menganalisis butir soal
6. Memperbaiki tes
7. Merakit tes
8. Melaksanakan tes
9. Menafsirkan hasil tes



Gambar 2. Prosedur Pengembangan Tes

B. Prosedur Pengembangan

Berikut ini merupakan tahapan - tahapan pengembangan soal tes dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Menyusun spesifikasi tes

Tahap ini merupakan langkah awal dalam mengembangkan tes. Penyusunan tes mencakup kegiatan yaitu tujuan tes, kisi - kisi tes, bentuk tes dan panjang tes. Instrumen tes kemampuan kognitif tata hidang ini berbentuk tes sumatif karena diberikan setelah kompetensi dasar menyusun pelayanan makan dan minum berakhir. Soal ini berbentuk pilihan ganda. Soal pilihan ganda berjumlah 30 soal. Sedangkan kisi - kisi soal terdiri dari kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator.

2. Menulis tes

Setelah kisi - kisi disusun kemudian langkah selanjutnya adalah menulis tes. Penyusunan tes dilakukan dengan menggunakan seluruh aspek kognitif.

3. Menelaah tes

Telaah butir tes dilakukan untuk mengetahui valid atau tidaknya instrumen tes yang diujikan kepada siswa. Proses telaah dilakukan oleh ahli materi, ahli bahasa dan ahli konstruksi.

4. Melakukan uji coba

Uji coba dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta Kelas XI Jasa Boga sebanyak 1 kelas. Jumlah total siswa secara keseluruhan yaitu 32 siswa.

5. Menganalisis butir tes

Setelah uji coba dilakukan, maka dilanjutkan dengan menganalisis hasil yang telah dicapai siswa untuk mendapatkan data. Kemudian data tersebut dianalisis

dengan sistem *software ANATES*.

6. Memperbaiki tes

Dari hasil analisis dengan sistem *software ANATES* di dapatkan hasil butir soal tes. Jika ada butir - butir soal yang tidak memenuhi persyaratan atau tidak valid maka soal harus diperbaiki kembali atau dibuang.

7. Merakit tes

Setelah semua butir soal dianalisis dan diperbaiki, langkah berikutnya adalah merakit butir-butir soal tersebut menjadi satu kesatuan tes. Keseluruhan butir perlu disusun secara hati-hati menjadi kesatuan soal tes yang terpadu.

8. Melaksanakan tes

Tes yang telah diperbaiki diberikan kembali kepada peserta tes untuk diselesaikan.

9. Menafsirkan hasil tes

Tahap ini bertujuan untuk mengetahui pencapaian hasil tes. Hasil tes menghasilkan data kuantitatif yang berupa skor.

C. Uji Coba Tes

1. Desain uji coba

Uji coba produk pengembangan dilakukan melalui tiga tahapan yaitu uji telaah butir soal, uji coba dilakukan kepada siswa yang memiliki karakteristik yang sama dengan peserta sebenarnya dan pelaksanaan tes yang sebenarnya.

2. Subjek uji coba

a. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : objek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015 : 117)

Populasi penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 4 Yogyakarta. Jumlah populasi sebanyak 128 siswa.

b. Sampel

Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan teknik sampling jenuh. Sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Hal ini sering dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang, atau penelitian yang ingin membuat generalisasi dengan kesalahan yang sangat kecil (Sugiyono, 2015 : 124)

Instrumen yang telah divalidasi dengan pengujian validitas kontruk (*construct validity*) lalu di ujikan pada sampel dari mana populasi di ambil. Jumlah anggota yang digunakan berjumlah 30 orang (Sugiyono, 2013 : 352)

Subjek uji coba diterangkan dalam tabel berikut ini :

Tabel 1. Jumlah Subjek Uji coba

Tahap penelitian	Subjek	Jumlah
Penulisan soal	mahasiswa	1 orang
Telaah soal	guru	2 orang
Pengujian tes	siswa	30 orang

c. Tempat dan waktu penelitian

1) Tempat penelitian

Tempat penelitian dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang beralamat Jln. Sidikan No. 60 , Umbulharjo, DI Yogyakarta.

2) Waktu penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan dari bulan desember 2016 sampai bulan januari 2018.

D. Metode dan Alat Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data atau informasi dalam penelitian perlu dilakukan kegiatan pengumpulan data. Dalam proses pengumpulan diperlukan alat atau instrumen pengumpul data.

1. Metode Pengumpul Data

Menurut Endang Mulyatiningsih (2015, 24) Metode pengumpul data adalah cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data.

a. Metode non tes yaitu dengan validasi butir soal kepada ahli materi dan evaluasi.

b. Metode tes

Metode tes dilakukan dengan mengujikan soal yang telah divalidasi ahli kemudian di ujikan kepada siswa.

2. Alat Pengumpul Data

Menurut Endang Mulyatiningsih (2015, 24) alat pengumpul adalah instrumen atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data.

Alat pengumpul data pada penelitian ini adalah :

- a. Lembar atau kartu telaah untuk ahli evaluasi dan ahli materi untuk mendapatkan data kualitatif.
- b. Instrumen tes kemampuan kognitif pada mata pelajaran Tata Hidang yang diujikan kepada peserta didik untuk mendapatkan data kuantitatif.

E. Teknik Analisis Data

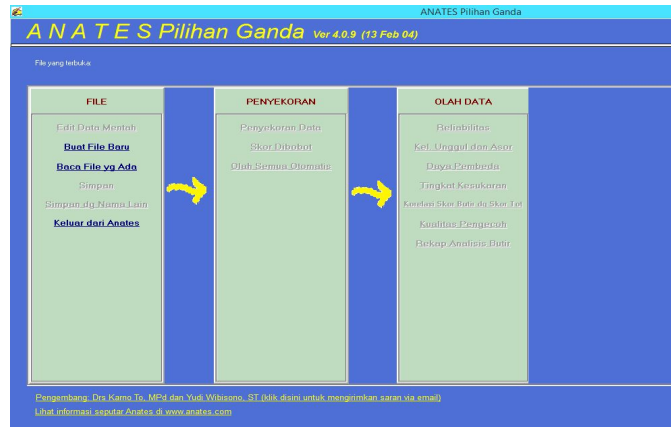
Jenis data terbagi menjadi dua yaitu data kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka sedangkan data kualitatif adalah data yang berbentuk kalimat atau gambar (Mulyatiningsih, 2015 : 37). Teknik analisis dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif.

1. Deskriptif kualitatif

Menurut Patton dalam Lexy J. Moleong yang dikutip oleh Endang Mulyatiningsih (2015 : 43) analisis data kualitatif adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan satuan uraian. Analisis data kualitatif digunakan untuk menelaah butir tes terhadap aspek materi, aspek konstruksi dan aspek bahasa (Djemari Mardapi, 2012 : 182)

2. Deskriptif kuantitatif

Analisis data kuantitatif dilaksanakan dengan mengolah lembar jawab siswa dan dianalisis dengan program *ANATES* . Berikut ini adalah tampilan *software ANATES*.



Gambar 3. Tampilan muka *software ANATES*

Analisis yang diperoleh dari program ini yaitu tingkat kesukaran soal, daya pembeda, kualitas pengecoh, validitas dan reliabilitas. Berikut ini disajikan halaman awal *software ANATES Pilihan Ganda*. Analisis kuantitatif meliputi :

a. Tingkat Kesukaran

Tingkat kesukaran adalah pernyataan tentang seberapa mudah atau sulit butir soal yang dikenai pengukuran. Bermutu atau tidaknya butir-butir item tes hasil belajar pertama-tama dapat diketahui dari derajat kesukaran atau taraf kesulitan yang dimiliki oleh masing-masing butir item tersebut.

Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 223) di dalam istilah evaluasi, indeks kesukaran ini diberi simbol P (p besar), singkatan dari kata proporsi. Rumus mencari P adalah

$$P = \frac{B}{JS}$$

Keterangan :

P = indeks kesukaran

B = banyaknya siswa yang menjawab soal itu dengan betul

JS = jumlah seluruh siswa peserta tes

Cara penafsiran terhadap angka indeks kesukaran item menurut Suharsimi

Arikunto (2013 : 225) sebagai berikut :

Tabel 2. Kriteria Indeks Kesukaran

Besarnya <i>P</i>	Interpretasi
0,00 - 0,30	Sukar
0,31 - 0,70	Cukup (Sedang)
0,71 - 1,00	Mudah

Sumber : Suharsimi Arikunto, 2013

b. Daya Pembeda

Daya pembeda adalah kemampuan suatu soal untuk membedakan antara siswa yang pandai (berkemampuan tinggi) dengan siswa yang bodoh (berkemampuan rendah). Untuk menentukan daya pembeda soal digunakan rumus :

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Dimana :

J = Jumlah peserta tes

J_A = Banyaknya peserta kelompok atas

J_B = Banyaknya peserta kelompok bawah

B_A = Banyaknya peserta kelompok atas yang menjawab benar

B_B = Banyaknya peserta kelompok bawah yang menjawab benar

P_A = Proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar

P_B = Proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar

Berikut ini adalah tabel kriteria daya pembeda :

Tabel 3. Kriteria *Indeks Diskriminasi Item*

Besarnya angka indeks diskriminasi item (D)	Klasifikasi	Interpretasi
Kurang dari 0,20	<i>Poor</i>	Butir item yang bersangkutan daya pembedanya lemah sekali (jelek), dianggap tidak memiliki daya pembeda yang baik.
0,20 - 0,40	<i>Satisfactory</i>	Butir item yang bersangkutan telah memiliki daya pembeda yang cukup (sedang)
0,40 - 0,70	<i>Good</i>	Butir item yang bersangkutan telah memiliki daya pembeda yang baik
0,70 - 1,00	<i>Excellent</i>	Butir item yang bersangkutan telah memiliki daya pembeda yang baik
Bertanda negatif	-	Butir item yang bersangkutan daya pembedanya negatif (jelek sekali)

Sumber : Anas Sudijono, 2015

c. Kualitas Pengecoh

Indeks pengecoh butir soal pada penelitian ini dihitung menggunakan *software ANATES*. Rumus yang digunakan yaitu :

$$IP_c = \frac{nP_c}{(N - nB) / (Alt - 1)} \times 100\%$$

Dimana :

IP_c = Indeks Pengecoh/Distraktor

nP_c = Jumlah siswa yang memilih pengecoh itu

N = Jumlah seluruh subyek yang ikut tes

Nb = Jumlah subyek yang menjawab benar pada butir soal itu

Alt = Banyak alternatif jawaban

d. Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan suatu instrumen. Suatu instrumen dikatakan valid apabila mempunyai validitas tinggi, sebaliknya instrumen yang kurang valid berarti memiliki validitas rendah. (Suharsimi Arikunto : 2010). Untuk mencari validitas butir soal pilihan ganda menggunakan teknik korelasi *Point Biserial* dimana angka *indeks* korelasi diberi lambang r_{pbi} dapat diperoleh dengan menggunakan rumus :

$$r_{pbi} = \frac{M_{pi} - M_t}{s_t} \sqrt{\frac{p_i}{q_i}}$$

Di mana :

r_{pbi} = koefisien korelasi point biserial yang melambangkan kekuatan korelasi antara variabel I dengan variabel II, yang dalam hal ini dianggap sebagai koefisien validitas item.

M_p = Skor rata - rata hitung yang dimiliki oleh testee, yang untuk butir item yang bersangkutan telah dijawab dengan betul.

M_t = Skor rata - rata dari skor total.

SD_t = Deviasi standar dari skor total.

P_i = Proporsi testee yang menjawab betul terhadap butir item yang sedang diuji validitas itemnya.

q_i = proporsi testee yang menjawab salah terhadap butir item yang sedang di uji validitas itemnya.

(Anas Sudijono, 2015)

Dalam pemberian interpretasi terhadap r_{pbi} untuk 30 butir soal. Kemudian dikonsultasikan kepada tabel nilai “r” product moment pada taraf signifikansi 5% dan hasil r_{tabel} atau r_t pada taraf signifikansi 5% adalah 0,361. Apabila r_{pbi} lebih besar dari r_{tabel} maka butir soal dinyatakan valid dan apabila r_{pbi} lebih kecil dari r_{tabel} maka butir soal tersebut dinyatakan tidak valid.

e. Reliabilitas

Menurut (Suharsimi Arikunto, 2012) bahwa reliabilitas berhubungan dengan masalah kepercayaan, tes dapat dikatakan mempunyai kepercayaan yang tinggi jika tes tersebut dapat memberikan hasil yang tetap. Instrumen reliabel apabila digunakan kembali dengan waktu yang berbeda akan memberikan hasil yang sama.

Reliabilitas tes yang digunakan dalam penelitian ini dihitung dengan menggunakan *software Anates*. Pada *Anates* rumus mencari reliabilitas tes menggunakan *Spearman - Brown*. Berikut ini adalah rumusnya :

$$r_i = \frac{2r_b}{1 + r_b}$$

Di Mana :

r_i = reliabilitas internal seluruh instrumen

r_b = korelasi product moment antara belahan pertama dan kedua

Cara penafsiran terhadap indeks reliabilitas tes menurut suharsimi arikunto

(2009 : 75) sebagai berikut :

Tabel 4. interpretasi reliabilitas

Koefisien korelasi	Kriteria reliabilitas
$0,81 \leq r \leq 1,00$	Sangat tinggi
$0,61 \leq r \leq 0,80$	Tinggi
$0,41 \leq r \leq 0,60$	Cukup
$0,21 \leq r \leq 0,40$	Rendah
$0,00 \leq r \leq 0,20$	Sangat Rendah

Sumber : (Suharsimi Arikunto, 2009)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Kajian Soal Kemampuan Kognitif Tata Hidang

Soal kemampuan kognitif tata hidang yang dikaji adalah soal valid yang sudah mengalami tahap uji coba, revisi, dan kembali diujikan kepada siswa. Pengkajian ditinjau dari Kompetensi Dasar, Tingkat Kesukaran, dan aspek kognitif. Berdasarkan hasil analisis butir soal dengan *ANATES* soal yang dibuang setelah uji coba dilaksanakan adalah 6 soal pilihan ganda maka yang tersisa untuk diujikan adalah 24 soal pilihan ganda.

Kelebihan soal ini daripada soal sumatif yang diujikan oleh guru kepada siswa adalah soal ini lebih valid karena telah melalui penyusunan dengan menggunakan aspek kognitif dan telah di uji valid dan reliabilitas sebelum di ujikan kepada siswa. Pengkajian Instrumen Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran yang telah valid dan Reliabel secara lengkap disajikan dalam Lampiran 1.

2. Deskripsi Prosedur Pengembangan

Penelitian pengembangan ini mengacu pada prosedur pengembangan instrumen yang dikemukakan oleh Djemari Mardapi (2008 : 88). Hasil dari prosedur pengembangan yang telah dilakukan dijabarkan di bawah ini :

a. Menyusun spesifikasi tes

Tahap awal penyusunan tes adalah menentukan spesifikasi tes. Dalam proses ini dilakukan penentuan tujuan tes, kisi - kisi tes, bentuk tes dan panjang tes.

Tujuan instrumen tes tata hidang untuk kelas XI Jasa Boga ini adalah tes sumatif. Tes sumatif ini biasanya diberikan di akhir pelajaran. Materi yang termuat dalam instrumen ini adalah Kompetensi Dasar Menentukan Pelayanan Makan dan Minum Di Restoran yang telah diberikan kepada siswa. Penyusunan soal mengacu pada KI KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran yang terdapat di dalam silabus. Silabus mata pelajaran tata hidang dilampirkan di lampiran 2.

Setelah tujuan tes terbentuk dan sudah tersedia KI KD dan silabus, maka selanjutnya dibuatlah kisi - kisi soal. Di dalam kisi - kisi soal tercantum nama sekolah, kelas, mata pelajaran, kompetensi inti, kompetensi Dasar, Indikator, jumlah soal tiap indikator dan tingkatan aspek kognitif.

Di bawah ini disajikan tabel kisi - kisi Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang kelas XI Jasa Boga.

Tabel 5. Kisi - kisi Soal Pilihan Ganda

Kompetensi Dasar	Materi Pokok/ Indikator	Aspek Kognitif	No. Soal
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran	3.6.1 Tahapan melayani makan dan minum di restoran	C1	1, 2
		C2	3, 4, 5, 6
	3.6.2 Mengambil pesanan tamu di restoran	C3	11,12,15,19, 20, 23
		C4	7, 9,11,14,17,18,30
4.6 Melayani makan dan minum di restoran	4.6.1 Prosedur pelayanan di restoran	C5	16,21,29, 22,24, 26
		C6	8, 13, 25, 27, 28

b. Menulis tes

Setelah KI dan KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran dan silabus tersedia kemudian tersusun kisi-kisi soal, maka saatnya untuk menulis tes sesuai dengan pedoman kisi - kisi. Dalam menulis soal pilihan ganda harus memperhatikan syarat - syarat penyusunan soal agar kualitas soal baik. Syarat - syarat penyusunan soal yaitu dengan memperhatikan kaidah materi yaitu 1) Soal harus sesuai indikator, 2) Pengecoh berfungsi, 3) Setiap soal harus mempunyai satu jawaban yang benar atau yang paling benar.

Selanjutnya adalah memperhatikan kaidah konstruksi yaitu 1) pokok soal harus dirumuskan secara jelas dan tegas, 2) rumusan pokok soal dan pilihan jawaban merupakan pernyataan yang diperlukan saja, 3) pokok soal jangan memberi petunjuk ke arah jawaban benar, 4) pokok soal jangan mengandung pernyataan yang bersifat negatif ganda, 5) pilihan jawaban harus homogen dan logis ditinjau dari segi materi, 6) panjang rumusan pilihan jawaban harus relatif sama, 7) pilihan jawaban jangan mengandung pernyataan “semua pilihan jawaban di atas benar”, atau “semua pilihan jawaban di atas benar”, 8) pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu harus disusun berdasarkan urutan besar kecilnya nilai angka tersebut, atau kronologis waktunya, 9) gambar, grafik, tabel, diagram, dan sejenisnya yang terdapat pada soal harus jelas dan berfungsi, 10) butir soal jangan bergantung pada jawaban soal sebelumnya.

Kaidah selanjutnya yang harus diperhatikan adalah kaidah bahasa yaitu 1) setiap soal harus menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah bahasa indonesia, 2) menggunakan bahasa yang komunikatif, sehingga mudah dimengerti, 3) jangan menggunakan bahasa yang berlaku setempat, jika soal akan digunakan untuk daerah lain atau nasional, 4) pilihan jawaban jangan

mengulang kata atau frase yang bukan merupakan satu kesatuan pengertian. Setelah memperhatikan kaidah - kaidah tersebut kemudian melakukan penyusunan soal. Soal dibuat merata antara soal yang mudah, sedang dan sukar. Aspek kognitif digunakan semua dalam pembuatan soal KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran. Soal pilihan ganda yang tersusun berjumlah 30 soal. Instrumen tes ini disebut sebagai soal *draft* 1 sebelum divalidasi oleh ahli. Soal ini *draft* 1 ini dapat dilihat di Lampiran 3.

c. Menelaah tes (Analisis kualitatif)

Setelah kisi-kisi, instrumen tes serta kunci jawaban tersusun lengkap kemudian dilakukan validasi terhadap butir-butir soal. Validator dalam penelitian ini adalah dua orang guru yaitu Iswarini Indrianingrum, S.Pd dan Siti Nurjanah, S.Pd. Proses penelaahan menggunakan angket berupa Kartu Telaah Soal.

Setelah dilakukan telaah soal, terdapat soal yang harus direvisi soal yang direvisi adalah soal nomor 8 soal tersebut direvisi dengan mengganti kunci jawaban, kunci jawaban soal tersebut menggunakan angka dan kemudian di ganti menggunakan kalimat. Hal lain yang direvisi oleh validator adalah penggunaan bahasa asing pada kalimat soal yang masih terdapat beberapa kesalahan pada saat penulisan. Revisi yang dilakukan guru selaku validator yaitu revisi pada kaidah bahasa dan kemudian butir soal diteliti dengan memperhatikan seluruh kaidah penyusunan soal yaitu kaidah materi, kaidah konstruksi dan kaidah bahasa supaya hasilnya menjadi valid. Setelah semua bidang kriteria penelaahan soal yang terdiri dari kaidah materi, kaidah konstruksi dan kaidah bahasa telah sesuai dan tidak ada revisi lagi maka soal siap diujicobakan kepada siswa. Selengkapnya hasil validasi dapat dilihat pada lampiran 5

d. Melakukan uji coba

Soal yang digunakan untuk uji coba adalah soal Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran yang sudah divalidasi guru yang kemudian disebut dengan soal *draft 2*. Soal *draft 2* terdiri dari 30 soal pilihan ganda yang telah di revisi oleh validator dengan memperhatikan seluruh kaidah penyusunan soal. Soal tersebut dapat dilihat di lampiran 3.

Uji coba produk dilaksanakan di SMK N 4 Yogyakarta pada 1 kelas yaitu pada kelas XI Jasa Boga 1 Hari Senin 17 April dengan jumlah 30 anak. Seharusnya siswa berjumlah 32, tetapi dua anak izin karena sakit.

e. Menganalisis butir soal

Analisis butir soal dilakukan menggunakan *software ANATES V4 pilihan ganda*. Melalui software ini didapatkan hasil tingkat kesukaran butir soal, daya pembeda, kualitas pengecoh, korelasi antar butir dan reliabilitas tes. Keseluruhan hasil *ANATES V4 Pilihan Ganda* dapat dilihat pada lampiran 4.

f. Memperbaiki tes

Setelah didapatkan hasil yang diinginkan maka diketahui mana soal yang sudah baik, mana yang perlu direvisi dan mana yang harus dibuang. Perbaikan bisa dilakukan secara menyeluruh pada susunan kalimat dan bahasa serta pilihan jawaban. Sebagian soal tidak harus diperbaiki secara keseluruhan namun lebih banyak perbaikan pada option - option jawaban karena kualitas pengecoh dan daya pembeda soal kurang berfungsi semua sehingga siswa tidak terkecoh dengan pilihan jawaban tersebut. Ada 6 soal yang harus dibuang karena setelah di analisis dengan menggunakan *software ANATES V4* soal tersebut tidak valid oleh karena itu soal tersebut harus dibuang. Soal yang tersisa sebanyak 24 butir dan ada beberapa soal yang hanya perlu dilakukan perbaikan di option - option

kualitas pengecoh saja dan soal - soal tersebut dinyatakan sudah valid dan siap digunakan untuk pelaksanaan tes.

g. Merakit tes

Soal tes Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran yang sudah diperbaiki kualitas pengecoh dan sudah di dapat soal tes yang valid dan reliabel kemudian soal tes disusun menjadi kesatuan soal dengan mengurutkan nomor soal tes yang telah diperbaiki.

h. Melaksanakan tes

Soal Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran yang telah direvisi berdasarkan hasil analisis butir soal maka kemudian disebut soal *draft* 3. Soal *draft* 3 inilah yang diujikan kepada siswa sebagai putaran terakhir proses pengembangan tes. Tes ini dilaksanakan di kelas XI Jasa Boga, satu minggu setelah dilaksanakan uji coba instrumen tes. Masing - masing siswa diberi satu soal kemampuan kognitif Tata Hidang beserta lembar jawabnya. Soal *draft* 3 dapat dilihat di lampiran 3.

i. Menafsirkan hasil tes

Setelah dilaksanakannya pengujian tes di kelas XI Jasa Boga maka didapatkan Instrumen Tes Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum yang telah valid dan reliabel. Soal ini terdiri dari 24 butir soal pilihan ganda.

3. Kualitas Instrumen Tes

a. Penilaian Instrumen Tes Secara Kualitatif

1) Penelaahan materi

Instrumen Tes serta kunci jawaban divalidasi oleh 2 orang *Validator*. *Validator* dalam penelitian ini adalah dua orang guru yaitu Iswarini Indrianingrum, S.Pd dan Siti Nurjanah, S.Pd. Proses penelaahan menggunakan angket berupa Kartu Telaah Soal. Kaidah yang ditelaah yaitu kaidah materi, dan setelah instrumen tes ditelaah sesuai dengan kriteria penelaahan maka instrumen tes tersebut dinyatakan soal sesuai dengan indikator, pilihan jawaban homogen dan logis dan hanya ada satu kunci jawaban yang paling tepat.

2) Penelaahan Konstruksi

Setelah kaidah materi instrumen tes ditelaah kemudian instrumen tes ditelaah dengan menggunakan angket berupa kartu telaah. Kaidah yang ditelaah adalah kaidah konstruksi. Kemudian instrumen tes ditelaah dan setelah ditelaah maka instrumen tes tersebut dinyatakan sesuai dengan kriteria penelaahan pokok soal dirumuskan dengan singkat, jelas dan tepat, rumusan pokok soal dan pilihan jawaban merupakan pernyataan yang diperlukan, pokok soal tidak memberi petunjuk ke kunci jawaban, pokok soal bebas dari pernyataan yang bersifat negatif ganda, gambar jelas dan tepat, panjang pilihan jawaban relatif sama, pilihan jawaban tidak menggunakan pernyataan yang berbunyi “semua jawaban di atas benar atau “semua jawaban di atas salah”, pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis, butir soal tidak tergantung pada jawaban soal sebelumnya. Pada penelaahan konstruksi terdapat soal yang harus direvisi soal yang direvisi adalah soal nomor 8 soal tersebut direvisi dengan mengganti kunci jawaban, kunci jawaban soal tersebut menggunakan angka dan kemudian di ganti menggunakan

kalimat agar mudah dipahami siswa pada saat pelaksanaan tes.

3) Penelaahan Bahasa

Setelah dilakukan telaah pada kaidah materi dan kaidah konstruksi kemudian instrumen tes ditelaah dengan kaidah bahasa. Kriteria penelaahan bahasa yaitu menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia, menggunakan bahasa yang komunikatif, tidak menggunakan bahasa setempat, pilihan jawaban tidak menggunakan kata yang sama. Instrumen tes yang ditelaah dengan kaidah bahasa juga harus direvisi yaitu penggunaan bahasa asing pada kalimat soal yang masih terdapat beberapa kesalahan dalam penulisan

Setelah semua bidang kriteria penelaahan soal yang terdiri dari kaidah materi, kaidah konstruksi dan kaidah bahasa telah sesuai dan tidak ada revisi lagi maka soal siap diujicobakan kepada siswa. Setelah hasil uji coba instrumen tes di analisis dengan aplikasi *ANATES* kemudian instrumen tes yang sudah valid dan reliabel siap untuk melaksanakan tes kepada siswa.

b. Penilaian Instrumen Tes Secara Kuantitatif

1) Analisis tingkat kesukaran butir soal

Di bawah ini disediakan hasil kesimpulan analisis instrumen soal kemampuan kognitif Tata Hidang untuk tingkat kesukaran butir soal :

Tabel 6. Hasil Tingkat Kesukaran Butir Soal

Keterangan	Jumlah	Nomor Butir Soal
Sangat mudah	5	1, 14, 18, 19, 22
Mudah	13	3, 7, 8, 11, 13, 15, 16, 20, 23, 24, 25, 26, 27
Sedang	10	5, 6, 9, 10, 12, 17, 21, 28, 29, 30
Sukar	2	2, 4

Menurut Suharsimi Arikunto besarnya *P* yaitu antara 0,00 – 0,30 (sukar), antara 0,31 - 0,70 (sedang) dan 0,71 – 1,00 (mudah). Namun menurut Oller seperti yang dikutip oleh Burhan Nurgiyantoro (2016 : 219) mengemukakan

bahwa batas kelayakan tingkat kesukaran butir soal adalah berkisar antara 0,15 – 0,85. Maka selanjutnya dalam penelitian ini nilai P di bawah 0,15 diinterpretasikan sebagai sangat mudah dan yang bernilai di atas 0,85 diinterpretasikan sebagai sangat sukar. Hasil Tingkat Kesukaran Butir Soal Pilihan Ganda menggunakan *software ANATES* dapat dilihat pada Lampiran 4.

Berikut ini disajikan sebuah diagram yang menggambarkan presentase tingkat kesukaran soal agar lebih mudah dipahami :



Gambar 4. Grafik Presentase Tingkat Kesukaran Butir Soal

2) Analisis Daya Pembeda

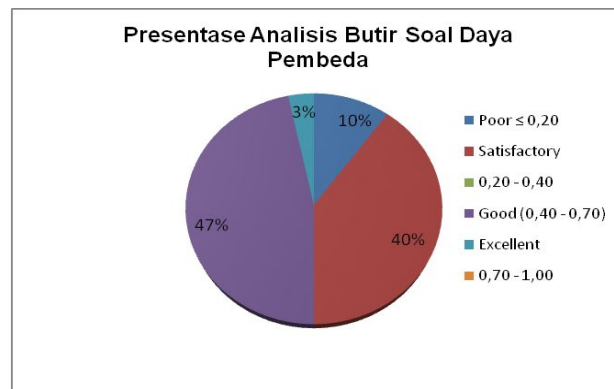
Hasil daya pembeda pilihan ganda menggunakan *software ANATES* dapat dilihat pada lampiran 4. Berikut ini disediakan tabel kesimpulan hasil analisis instrumen tes kemampuan kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang untuk Daya Pembeda Soal :

Tabel 7. Hasil Analisis Butir Soal Untuk Daya Pembeda

Keterangan	Jumlah	Nomor Butir Soal
<i>Poor</i> $\leq 0,20$	3	17, 23, 25
<i>Satisfactory</i> 0,20 - 0,40	12	1,2, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 27,
<i>Good</i> (0,40 - 0,70)	14	3, 4, 5, 7, 8, 9, 10,11, 13, 21, 26, 28, 29, 30
<i>Excellent</i> 0,70 - 1,00	1	6

Dari hasil analisis instrumen tes Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran dengan menggunakan software *ANATES V4* terdapat 3 soal kategori buruk (*poor*), 12 soal kategori sedang (*satisfactory*), 14 soal kategori baik (*Good*) dan 1 soal kategori sangat baik (*excellent*).

Berikut ini disajikan sebuah diagram yang menggambarkan presentase daya pembeda soal agar lebih mudah dipahami :



Gambar 5. Presentase Butir Soal Untuk Daya Pembeda

3) Analisis Distraktor

Butir soal yang baik, pengecohnya akan dipilih secara merata oleh siswa - siswa yang menjawab salah. Sebaliknya, butir soal yang buruk, pengecoh akan dipilih secara tidak merata. Hasil analisis distraktor menggunakan software *ANATES* dapat dilihat pada lampiran 4.

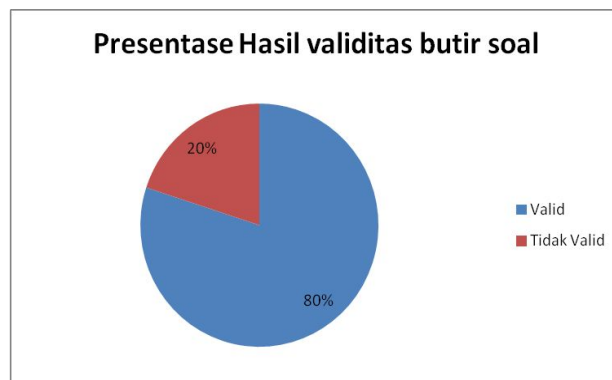
4) Analisis validitas butir/item soal

Hasil validitas butir/item soal menggunakan *software ANATES* dapat dilihat pada lampiran 4. Sedangkan di bawah ini disediakan tabel hasil analisis instrumen soal kemampuan kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang untuk validitas Butir/item soal :

Tabel 8. Hasil Validitas butir soal

Keterangan	jumlah	Nomor Butir Soal
Valid	24	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,15,16,18,19,20,21,22,24,26,27,29,30
Tidak Valid	6	11, 14, 17, 23, 25, 28

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa soal yang valid sebanyak 24 butir soal sedangkan yang tidak valid jumlahnya sebanyak 6 soal. Berikut ini disajikan sebuah diagram yang menggambarkan presentase analisis validitas :



Gambar 6. Presentase Hasil Validitas Butir Soal

5) Reliabilitas

Reliabilitas soal pada penelitian ini dihitung dengan menggunakan software ANATES dan di dapatkan hasil secara keseluruhan yaitu 0,83. Hasil reliabilitas dapat dilihat di *program ANATES* pada Lampiran 4.

6) Rekapitulasi hasil Analisis Butir Soal Pilihan Ganda

Rekapitulasi hasil Analisis Butir Soal meliputi tingkat kesukaran soal, data pembeda soal, validitas butir soal dan kualitas pengecoh.

Tabel 9. Rekapitulasi Hasil Analisis Butir Soal Pilihan Ganda

No.	Kualitas Pengecoh					P	D	Validasi	Keterangan
	A	B	C	D	E				
1.	1+	27**	1+	1+	0--	0.900	0.250	0.384	Diterima
2.	7**	10-	0--	3+	10-	0.233	0.375	0.413	Direvisi
3.	2++	2++	2++	23**	1+	0.766	0.500	0.437	Diterima
4.	6++	9-	7**	4+	4+	0.233	0.625	0.366	Diterima
5.	8---	2+	17**	3++	0--	0.566	0.500	0.363	Direvisi
6.	2++	1-	21**	6---	0--	0.700	0.750	0.379	Direvisi
7.	1+	24**	3--	1+	1+	0.800	0.500	0.448	Diterima
8.	23**	0--	3-	4--	0--	0.766	0.500	0.366	Direvisi
9.	3+	2++	21**	2++	2++	0.700	0.625	0.408	Diterima
10.	0--	3+	0--	6---	21**	0.700	0.625	0.364	Direvisi
11.	1+	4---	0--	24**	1+	0.800	0.250	-0.008	Ditolak
12.	21**	7---	2++	0--	0--	0.700	0.750	0.386	Direvisi
13.	0--	3--	3--	24**	1+	0.800	0.500	0.381	Direvisi
14.	1+	1+	0--	1+	27**	0.900	0.250	0.052	Ditolak
15.	0--	23**	4---	3-	0--	0.766	0.375	0.436	Direvisi
16.	1++	1++	25**	1++	2-	0.833	0.375	0.468	Diterima
17.	5++	11**	0--	14---	0--	0.366	0.125	0.024	Ditolak
18.	26**	3---	1++	0--	0--	0.866	0.250	0.377	Direvisi
19.	0--	0--	0--	3---	27**	0.900	0.375	0.369	Direvisi
20.	1+	0--	3-	3-	23**	0.766	0.250	0.448	Direvisi
21.	11--	0--	6+	13**	0--	0.433	0.500	0.378	Direvisi
22.	0--	27**	1+	2---	0--	0.900	0.375	0.384	Direvisi
23.	24**	4---	0--	1+	1+	0.800	0.125	0.137	Ditolak
24.	2++	23**	1+	1+	3-	0.766	0.375	0.366	Diterima
25.	2-	3---	25**	0--	0--	0.833	0.125	-0.005	Ditolak
26.	23**	2++	2++	1+	3-	0.766	0.500	0.550	Diterima
27.	2+	1+	1+	24**	2+	0.800	0.375	0.371	Diterima
28.	3++	20**	3++	3++	1-	0.666	0.500	0.127	Ditolak
29.	2++	20**	3++	3++	2++	0.666	0.625	0.374	Diterima
30.	0--	19**	5--	6---	0--	0.633	0.625	0.361	Direvisi

Keterangan :

- ** : Kunci Jawaban
 ++ : Sangat Baik
 + : Baik
 - : Kurang Baik
 -- : Buruk
 --- : Sangat Buruk

B. Pembahasan

Pembahasan berikut ini akan menjelaskan secara rinci mengenai analisis butir soal pilihan ganda dan efektifitas Tes Kemampuan Kognitif Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum di Restoran.

1. Pembahasan Pengembangan Instrumen Tes

Tes kemampuan kognitif KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran dikembangkan dengan 9 langkah penyusunan tes yaitu :

a. Menyusun spesifikasi tes

Untuk penentuan tujuan tes, kisi - kisi tes, bentuk tes dan panjang tes. Penyusunan soal mengacu pada KI KD Menentukan pelayanan makan dan minum di Restoran yang terdapat dalam silabus. Setelah tujuan tes terbentuk dan sudah tersedia KI KD dan Silabus, maka selanjutnya dibuatlah kisi - kisi soal.

b. Menulis tes

menggunakan pedoman kisi - kisi. Dalam menulis soal pilihan ganda harus memperhatikan syarat - syarat penyusunan soal dengan memperhatikan kaidah materi yaitu soal harus sesuai indikator, pengecoh berfungsi, setiap soal harus memiliki jawaban yang benar atau yang paling benar.

c. Menelaah tes

Dilakukan setelah kisi - kisi instrumen tes serta kunci jawaban tersusun lengkap kemudian dilakukan validasi terhadap butir - butir soal. Validator dalam penelitian ini adalah dua orang guru yaitu Iswarini Indrianingrum, S.Pd dan Siti Nurjanah, S.Pd. Soal yang ditelaah oleh guru sebanyak 30 soal.

d. Melakukan uji coba

menggunakan soal yang telah divalidasi guru terdiri dari 30 soal yang telah direvisi dengan memperhatikan seluruh kaidah penyusunan soal.

e. Menganalisis butir soal yaitu dilakukan dengan menggunakan *software ANATES* pilihan ganda. Melalui *software* ini didapatkan hasil tingkat kesukaran butir soal, daya pembeda, kualitas pengecoh, korelasi antar butir dan reliabilitas tes.

f. Memperbaiki tes

Dilakukan setelah mendapatkan hasil analisis butir soal dengan *software ANATES*. Sebagian soal tidak harus diperbaiki secara keseluruhan namun lebih banyak pada option - option jawaban karena kualitas pengecoh dan daya pembeda soal kurang berfungsi semua sehingga siswa tidak terkecoh dengan option - option jawaban tersebut. Ada 6 soal yang harus dibuang karena setelah dianalisis soal tersebut tidak valid oleh karena itu soal tersebut harus dibuang. Soal yang tersisa sebanyak 24 butir soal dan soal tersebut siap digunakan untuk pelaksanaan tes.

g. Merakit tes

Dilakukan setelah semua butir soal dianalisis dan diperbaiki, langkah berikutnya adalah merakit butir-butir soal tersebut menjadi satu kesatuan tes. Keseluruhan butir perlu disusun secara hati-hati menjadi kesatuan soal tes yang terpadu.

h. Melaksanakan tes

Dilaksanakan satu minggu setelah uji coba instrumen tes dilaksanakan. Tes ini dilaksanakan di kelas XI Jasa Boga 1, 2 dan 4. Masing - masing siswa diberi satu soal instrumen tes kemampuan kognitif tata hidang beserta lembar jawabnya.

i. Menafsirkan hasil tes

Dilakukan setelah pengujian instrumen tes dilaksanakan kemudian maka di dapatlah Instrumen Tes Tata Hidang KD Menentukan Pelayanan Makan dan Minum yang telah valid dan reliabel. Soal ini terdiri dari 24 butir soal pilihan ganda.

2. Pembahasan kualitas Butir Soal Pilihan Ganda secara kualitatif

Instrumen Tes Tata Hidang yang telah dibuat kemudian divalidasi oleh 2 orang guru tata hidang sebagai validator. Soal yang divalidasi berjumlah 30 butir soal. Hal ini dilakukan sebelum instrumen tes dilaksanakan ujicoba. pelaksanaan validasi instrumen tes menggunakan kartu telaah soal. Bidang kriteria penelaahan adalah kaidah materi, kaidah konstruksi dan kaidah bahasa.

Kriteria penelaahan instrumen tes berdasarkan kaidah materi adalah soal sesuai indikator, pilihan jawaban homogen dan logis, hanya ada satu kunci jawaban yang paling tepat.

Kriteria instrumen tes berdasarkan kaidah konstruksi yaitu pokok soal dirumuskan dengan singkat, jelas dan tepat, rumusan pokok soal dan pilihan jawaban merupakan pernyataan yang diperlukan, pokok soal tidak memberi petunjuk ke kunci jawaban, pokok soal bebas dari pernyataan yang bersifat negatif ganda, gambar jelas dan tepat, panjang pilihan jawaban relatif sama, pilihan jawaban tidak menggunakan pernyataan yang berbunyi "semua jawaban di atas benar atau "semua jawaban di atas salah", pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis, butir soal tidak tergantung pada jawaban soal sebelumnya. Pada penelaahan konstruksi terdapat soal yang harus direvisi soal yang direvisi adalah soal nomor 8 soal tersebut direvisi dengan mengganti kunci jawaban, kunci

jawaban soal tersebut menggunakan angka dan kemudian di ganti menggunakan kalimat agar mudah dipahami siswa pada saat pelaksanaan tes.

Kriteria penelaahan bahasa yaitu menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah bahasa indonesia, menggunakan bahasa yang komunikatif, tidak menggunakan bahasa setempat, pilihan jawaban tidak menggunakan kata yang sama. Instrumen tes yang ditelaah dengan kaidah bahasa juga harus direvisi yaitu penggunaan bahasa asing pada kalimat soal yang masih terdapat beberapa kesalahan dalam penulisan. Soal yang valid setelah dilaksanakan validasi kepada validator berjumlah 30 butir soal.

3. Pembahasan kualitas Butir Soal Pilihan Ganda secara kuantitatif

a. Analisis kualitas butir soal dengan ANATES

Analisis butir soal pilihan ganda secara kuantitatif terdiri dari 5 analisis yaitu 1) hasil analisis tingkat kesukaran butir soal didapatkan soal yang dikategorikan sangat mudah berjumlah 5 soal yaitu soal nomor 1, 14, 18, 19, 22. Soal yang dikategorikan mudah berjumlah 13 soal yaitu soal nomor 3, 7, 8, 11, 13, 15, 16, 20, 23, 24, 25, 26, 27. Soal yang dikategorikan sedang yaitu berjumlah 10 soal yaitu soal nomor 5, 6, 9, 10, 12, 17, 21, 28, 29, 30 dan soal yang dikategorikan susah berjumlah 2 soal yaitu soal nomor 2 dan 4 soal. Berdasarkan presentase tingkat kesukaran butir soal, presentase soal yang dikategorikan sangat mudah yaitu 17% , presentase soal yang dikategorikan mudah yaitu 43%, presentase soal yang dikategorikan sedang yaitu 33% dan presentase soal yang dikategorikan sukar sebanyak 7%. 2) hasil analisis daya pembeda soal dengan *software ANATES* yaitu soal yang dikategorikan *poor* berjumlah 3 soal yaitu soal nomor 17, 23 dan 25. Soal yang dikategorikan *satisfactory* berjumlah 12 soal yaitu soal nomor 1, 2, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 27. Soal yang

dikategorikan *good* berjumlah 14 soal yaitu soal nomor 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 21, 26, 28, 29, 30 dan soal yang dikategorikan *excellent* berjumlah 1 soal yaitu soal nomor 6. 3) analisis distraktor yang baik akan dipilih secara merata oleh siswa - siswa dan pengecoh soal yang buruk akan dipilih secara tidak merata oleh siswa. Hasil kualitas pengecoh terdapat pada lampiran 9. 4) analisis validitas butir soal didapatkan hasil yaitu 24 soal yang valid yaitu soal nomor 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 26, 27, 29, 30. Soal yang tidak valid berjumlah 6 soal yaitu soal nomor 11, 14, 17, 23, 25 dan 28. 5) reliabilitas soal pada penelitian ini menggunakan *ANATES* dan didapatkan hasil secara keseluruhan yaitu 0,83. Hasil reliabilitas instrumen tes dengan menggunakan *ANATES* dapat dilihat pada lampiran 4.

b. Analisis kualitas butir instrumen tes secara kuantitatif berdasarkan ranah kognitif yaitu :

1) Analisis Soal Ranah Kognitif C1 (Pengetahuan)

Soal Ranah Kognitif C1 terdiri dari 2 soal. Yaitu soal tes nomor 1 dan soal tes nomor 2. Tingkat kesukaran soal nomor 1 yaitu sangat mudah dan Tingkat kesukaran soal nomor 2 tergolong sukar. Daya pembeda soal nomor 1 dan 2 dapat dikatakan baik. Kualitas pengecoh soal masih kurang baik karena kualitas pengecoh yang berfungsi baik hanya pada soal tes nomor 1 sedangkan kualitas pengecoh soal tes nomor 2 rendah karena tidak berfungsi semua, masih terdapat tanda negatif pada kualitas pengecoh soal nomor 2. Hal ini Mungkin karena soal membingungkan siswa sehingga siswa yang pandai maupun yang siswa yang bodoh terkecoh dengan jawaban soal yang salah. Soal nomor 1 dan 2 sudah tergolong soal tes yang valid.

2) Analisis Soal Ranah Kognitif C2 (Pemahaman)

Soal Ranah Kognitif C2 terdiri dari 9 soal yaitu soal nomor 3, 4, 5, 6, 10, 12, 15, 19, 20, 23. Berdasarkan Tingkat Kesukaran soal, ada 1 soal yang tergolong sangat mudah yaitu soal nomor 19, ada 5 soal yang tergolong mudah yaitu soal nomor 3, 15, 20, 23, dan ada empat soal yang tergolong sedang yaitu soal nomor 5, 6, 10, 12 dan soal yang tergolong sukar berjumlah 1 soal yaitu soal nomor 4. Daya Pembeda soal cukup baik karena tidak ada yang bertanda negatif. Hanya Kualitas pengecoh soal nomor 3 dan 4 yang tergolong baik karena berfungsi semua, sedangkan soal nomor 5, 6, 10, 12, 15, 19, 20, 23 masih kurang baik karena di beberapa option pengecoh masih bertanda negatif. Validitas butir soal yang tidak valid hanya ada satu nomor, yaitu soal tes nomor 23. Nomor tersebut dapat bertanda negatif karena jumlah siswa yang pandai yang dapat menjawab benar lebih sedikit dibandingkan dengan siswa yang tidak pandai. Seharusnya yang terjadi adalah sebaliknya.

3) Analisis Soal Ranah Kognitif C3 (Penerapan)

Soal Ranah Kognitif C3 terdiri dari 7 soal yaitu soal nomor 7, 9, 11, 14, 17, 18, 30. Berdasarkan Tingkat Kesukaran soal, ada 2 soal yang tergolong sangat mudah yaitu soal nomor 14 dan ada satu soal yang tergolong mudah yaitu soal nomor 11, ada 1 soal yang tergolong sedang yaitu soal nomor 9. Daya Pembeda soal cukup baik karena tidak ada yang bertanda negatif. Hanya Kualitas pengecoh soal nomor 7 dan 9 yang tergolong baik karena berfungsi semua, sedangkan soal nomor 11, 14, 17, 18, 30 masih kurang baik karena di beberapa option pengecoh masih bertanda negatif. Validitas butir soal yang tidak valid ada tiga nomor, yaitu soal tes nomor 11, 14, 17. Nomor tersebut dapat bertanda negatif karena jumlah siswa yang tidak pandai yang dapat menjawab benar lebih

sedikit dibandingkan dengan siswa yang pandai. Seharusnya yang terjadi adalah sebaliknya.

4) Analisis Soal Ranah Kognitif C4 (Analisis)

Soal Ranah Kognitif C4 terdiri dari 3 soal yaitu soal nomor 16, 21, 29. Berdasarkan Tingkat Kesukaran soal, ada 1 soal yang tergolong mudah yaitu soal nomor 16 dan ada dua soal yang tergolong sedang yaitu soal nomor 21 dan 29. Daya Pembeda soal cukup baik karena tidak ada yang bertanda negatif. Hanya Kualitas pengecoh soal nomor 21 dan 29 yang tergolong baik karena pilihan pengecoh berfungsi semua dan dipilih merata oleh siswa, sedangkan soal nomor 16 masih kurang baik karena di beberapa option pengecoh masih bertanda negatif. Semua soal tergolong soal yang valid. Karena semua soal tidak bertanda negatif.

5) Analisis Soal Ranah Kognitif C5 (Sintesis)

Soal Ranah Kognitif C5 terdiri dari 3 soal yaitu soal nomor 22, 24, 26. Berdasarkan Tingkat Kesukaran soal, ada 1 soal yang tergolong sangat mudah yaitu soal nomor 22 dan ada dua soal yang tergolong mudah yaitu soal nomor 24 dan 26. Daya Pembeda soal cukup baik karena tidak ada yang bertanda negatif. Hanya Kualitas pengecoh soal nomor 24 dan 26 yang tergolong baik karena pilihan pengecoh berfungsi semua dan dipilih merata oleh siswa, sedangkan soal nomor 22 masih kurang baik karena di beberapa option pengecoh masih bertanda negatif, dan tidak pilih secara merata oleh siswa. Semua soal tergolong soal yang valid. Karena semua soal tidak bertanda negatif.

6) Analisis Soal Ranah Kognitif C6 (Evaluasi)

Soal Ranah Kognitif C6 terdiri dari 5 soal yaitu soal nomor 8, 13, 25, 27, 28. Berdasarkan Tingkat Kesukaran soal, ada 4 soal yang tergolong mudah yaitu

soal nomor 8, 13, 25, 27 dan ada satu soal yang tergolong sedang yaitu soal nomor 28. Daya Pembeda soal cukup baik karena tidak ada yang bertanda negatif. Hanya Kualitas pengecoh soal nomor 27 yang tergolong baik karena pilihan pengecoh berfungsi semua dan dipilih merata oleh siswa, sedangkan soal nomor 8, 13, 25, 28 masih kurang baik karena di beberapa option pengecoh masih bertanda negatif, dan tidak pilih secara merata oleh siswa. Validitas butir soal yang tidak valid ada satu nomor yaitu soal nomor 28. Nomor tersebut dapat bertanda negatif karena jumlah siswa pandai yang dapat menjawab benar lebih sedikit dibandingkan dengan siswa yang tidak pandai. Seharusnya yang terjadi adalah sebaliknya.

Berdasarkan analisis butir KD Melayani Makan dan Minum di Restoran secara keseluruhan yaitu terdiri dari 5 butir soal kategori sangat mudah, 13 butir soal kategori mudah, 10 butir soal kategori sedang dan 2 butir soal kategori sukar. Daya pembeda soal sangat baik karena tidak ada butir soal yang bertanda negatif. Kualitas pengecoh kurang cukup baik, karena siswa tidak terkecoh dengan beberapa pengecoh jawaban. Kualitas pengecoh yang tidak berfungsi dengan baik ada 21 soal (70%) dan kualitas pengecoh yang berfungsi dengan baik ada 9 soal (30%). Kualitas pengecoh yang berfungsi semua yaitu nomor 3, 4, 9, 16, 24, 26, 27, 28, 29. Validitas butir soal yang tidak valid ada 6 nomor yaitu nomor 11, 14, 17, 23, 25, 28. Nomor tersebut dapat bertanda negatif karena jumlah siswa pandai yang dapat menjawab benar lebih sedikit dibandingkan dengan siswa yang tidak pandai. Seharusnya yang terjadi sebaliknya.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data penelitian dan pembahasannya pada bab sebelumnya tentang analisis butir soal secara teoritis maupun empiris, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Prosedur pengembangan tes terdiri dari 9 langkah yaitu menyusun spesifikasi tes, menulis tes, menelaah tes, melakukan ujicoba, menganalisis butir tes, memperbaiki tes, merakit tes, melaksanakan tes, menafsirkan hasil tes.
2. Kualitas butir Instrumen Tes secara kualitatif ditelaah dengan kaidah materi, kaidah konstruksi dan kaidah bahasa.
3. Kualitas butir Instrumen Tes secara kuantitatif ditunjukkan dengan a) tingkat kesukaran butir soal didominasi mudah yaitu sebesar 43%; b) daya pembeda soal didominasi dengan kategori baik sebesar 47%; c) instrumen tes yang valid sebesar 80%; d) reliabilitas tes 0,83. Instrumen tes tata hidang yang valid dan reliabel terdiri dari 24 soal.

B. Keterbatasan soal

Penelitian pengembangan ini masih sangat terbatas dalam hal :

1. Butir soal masih kurang banyak menampilkan gambar baik di soal maupun pilihan jawaban.
2. Kualitas pengecoh tidak berfungsi semua. Sehingga perlu banyak perbaikan pada kualitas pengecoh.
3. Daya pembeda soal belum tergolong baik.

C. Saran

Berdasarkan hasil data penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa hal yang bisa dipertimbangkan untuk penelitian selanjutnya :

1. Berdasarkan hasil telaah soal banyak yang gugur maka saran bagi peneliti lain untuk menyiapkan soal sebanyak mungkin.
2. Saran bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian sebaiknya membuat soal dengan lebih baik lagi agar pengambilan data berjalan maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas Sudijono. (2015). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Rajagrafindo Persada
- Anomin. *Panduan Anates*. Diakses dari file.upi.edu/Direktori/FIP/JUR._PSIKOLOGI.../ANALISIS.pdf pada tanggal 16 April 2017 pada pukul 14.12
- Ardjuno Wiwoho. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : Erlangga
- Burhan Nurgiyantoro. (2016). *Penilaian pembelajaran bahasa berbasis kompetensi*. Yogyakarta. BPFE-Yogyakarta
- Dian Fatmawati. (2013). *Pengembangan perangkat tes hasil belajar domain kognitif yang berkualitas pada mata pelajaran geografi kelas X SMA Negeri 11 Purworejo*. Skripsi.
- Djemari Mardapi. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Yogyakarta : Mitra Cendekia Press
- Djemari Mardapi. (2012). *Pengukuran Penilaian dan Evaluasi Pendidikan*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Dwi Rahayu dan Utiya Azizah. (2012). *Pengembangan Instrumen Penilaian Kognitif Berbasis Komputer Dengan Kombinasi Permainan "Who Wants To Be A Chemist" Pada Materi Pokok Struktur Atom Untuk Kelas X SMA RSBI*. Jurnal. Surabaya: FMIPA Universitas Negeri Surabaya.
- Endang Mulyatiningsih. (2013). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung : ALFABETA
- Irfan Dani. (2013). *Download ANATES*. Diakses dari http://pustaka.pandani.web.id/2013_09_01_archive.html pada tanggal 16 April 2017, Jam 20.18 WIB.
- Hamzah B. Uno, Satria Koni. (2014). *Assesment Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara
- Ngalim Purwanto. (2004). *Prinsip-prinsip dan Teknik Evaluasi Pengajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Prihastuti E, Kokom K, Sutriyati P. (2008). *Restoran Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta

- Prihastuti Ekawatiningsih. (2016). Pembelajaran Konsektual Pada Mata Kuliah Restoran untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan* . 23. 1, 34-36
- Sridadi. (2002). Analisis Butir Soal Pilihan Ganda. *Jurnal FIK Uiversitas Negeri Yogyakarta*. Hlm. 26-33
- Sudaryono, Gaguk Margono & Wardani Rahayu. (2013). *Pengembangan Instrumen Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. (2013). *Dasar - dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Suharsimi Arikunto. (2007). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto.(2013). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara
- Suharsimi, Arikunto. (2009). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sukardi. (2012). *Evaluasi Pendidikan Prinsip dan Operasionalnya*. Jakarta : Bumi Aksara
- Tim Tugas Akhir Skripsi FT UNY. (2013). *Pedoman Penyusunan Tugas Akhir Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Teknik.
- Titin Hera Widi H dan Icha Cahayati. (2010). Pemanfaatan Sumber Belajar Internet untuk Meningkatkan Kreativitasan Penyajian pada Mata Kuliah Oriental. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. 19,2,41.

LAMPIRAN 1 INSTRUMEN TES

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Kelas/Semester : XI/2
Tahun Pelajaran : 2016/2017
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Jenis Soal/No. KD : Pilihan Ganda/3.6 Pelayanan Makan dan Minum di Restoran
Hari/Tanggal :
Waktu : 30 Menit

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat !

SOAL :

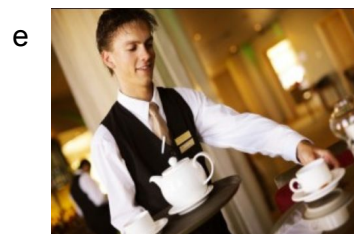
1. Pengertian pelayanan di restoran yang paling tepat adalah....
 - a. Melayani permintaan tamu restoran
 - b. Melayani pesanan makan dan minum
 - c. Melayani kritikan dari tamu di restoran
 - d. Melayani pembayaran dari tamu
 - e. Melayani pesanan *Room Service*
2. Bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan dan yang menyajikan makanan dan minuman adalah....
 - a. *Restaurant*
 - b. *Kitchen*
 - c. *Room Service*
 - d. *Banquet*
 - e. *Waiter*
3. Tugas pramusaji pada saat pelayanan (*during service*) adalah....
 - a. Menyiapkan *table accesories* di meja tamu
 - b. Meletakkan *napkin fold* di meja tamu restoran
 - c. Membantu menarik kursi tamu sebelum duduk
 - d. Menyiapkan perlengkapan di *side board*
 - e. Memasang *moulton* di meja tamu
4. Di bawah ini merupakan tugas pramusaji selain *table setting* adalah....
 - a. Memasang *cutlery*
 - b. Memasang *china ware*
 - c. Menyiapkan *meal*
 - d. Meletakkan *glass ware*
 - e. Memasang *linen*
5. Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh pramusaji restoran merupakan bentuk dari tahapan....
 - a. Pelayanan restoran
 - b. Pelayanan *room service*
 - c. Pelayanan makan dan minum
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - e. Pelayanan penyajian *menu*
6. *Greeting The Guest, Pouring water* dan *serving the bread* merupakan bentuk dari tahapan...
 - a. Perencanaan pelayanan
 - b. Pelayanan *Banquet*
 - c. Pelayanan makan dan minum
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - e. Pelayanan penyajian *menu*
7. Berikut ini merupakan tahapan pelayanan di restoran :
 1. Pada saat tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh penerima tamu.
 2. Tamu diantar ke meja yang sudah dipesan atau meja sesuai dengan keinginan tamu.

3. Pramusaji menuangkan air es ke dalam gelas *water goblet* dari sebelah kanan tamu.
4. Tamu meletakkan *napkin* di pangkuan tanpa bantuan pramusaji.
5. pramusaji datang dan memberikan *menu* dari sisi kanan tamu.

Dari tahapan - tahapan di atas yang merupakan tahapan pelayanan makan yang tepat di restoran adalah....

- a. 1, 2, 3, 4
 - b. 1, 2, 3, 5
 - c. 1, 2, 4, 5
 - d. 2, 1, 4, 5
 - e. 2, 3, 4, 5
8. Menyajikan roti atau *serving the bread* merupakan tahapan pelayanan sesudah apa...
 - a. *Adjustment*
 - b. *Pouring Water*
 - c. *Greeting*
 - d. *Serving food*
 - e. *Handling Menu*
 9. Tahapan pelayanan selanjutnya yang dilakukan pramusaji setelah menuangkan *ice water* adalah....
 - a. Memberikan *menu list* kepada tamu
 - b. Menyesuaikan alat makan tamu
 - c. Menyajikan roti kepada tamu
 - d. Menyajikan makanan untuk tamu
 - e. *Crumbing down* setelah *main course*
 10. Berikut ini penerapan pelayanan makan dan minum di restoran yang tidak tepat adalah....
 - a. *Handling Menu*
 - b. *Sitting the guest*
 - c. *Adjustment*
 - d. *Serving the wine*
 - e. *Serving the beer*
 11. Apa yang dimaksud dengan *greeting the guest* dalam tahap pelayanan makan dan minum....
 - a. Menyambut tamu dengan ramah
 - b. Memberikan roti kepada tamu
 - c. Menuangkan air minum untuk tamu
 - d. Memberikan daftar Menu untuk tamu
 - e. Membuka serbet makan tamu
 12. Dalam tahap pelayanan makan dan minum yang harus dilakukan pada saat *crumbing down* adalah....
 - a. Merapikan kursi tamu di restoran
 - b. Mnyesuaikan alat makan tamu
 - c. Menyajikan roti dan mentega
 - d. Membersihkan meja ketika kotor
 - e. Menyajikan *wine* kepada tamu
 13. Menyesuaikan peralatan makan (pisau, sendok, garpu) yang akan digunakan sesuai dengan pesanan tamu merupakan pengertian dari....
 - a. *Resetting the table*
 - b. *Adjustment*
 - c. *Crumbing down*
 - d. *Serving the food*
 - e. *Expressing Gratitude*

14. Prosedur mengambil pesanan tamu di restoran yang tidak tepat adalah....
- Pesanan makan dan minum dibuat secara terpisah oleh *waiter*
 - Pesanan satu meja dapat dicatat dalam satu lembar atau lebih
 - Catatan Pesanan makan dan minum tidak dipisah oleh *waiter*
 - Penulisan pesanan tamu harus jelas agar mudah dimengerti
 - Lembar pesanan dibuat tiga rangkap oleh *restaurant cashier*
15. Fungsi lembar ketiga bagi *waiter* pada saat mengambil pesanan tamu adalah....
- Sebagai pengingat *waiter*
 - Sebagai pengingat *cashier*
 - Sebagai pengingat tamu
 - Sebagai pengingat *Hostess*
 - Sebagai pengingat *Headwaiter*
16. Sumber data dalam membuat bon penagihan (*restaurant guest bill*) dan untuk menghindari kesalahan pada saat *waiter* menyajikan makanan pada tamu merupakan tugas dari....
- Headwaiter*
 - Hostess*
 - Captain*
 - Waiter*
 - Cashier*
17. Berikut ini merupakan fungsi dari mengambil pesanan tamu di restoran adalah....
- Mempersulit tamu memesan makanan dan minuman di restoran
 - Agar makanan yang keluar dari dapur tidak terkontrol *waiter*
 - Buku pesanan hanya digunakan untuk mencatat pesanan makana
 - Mencatat pesanan yang tidak sesuai dengan pesanan tamu restoran
 - Mencatat semua pesanan makanan dan minuman yang dipesan tamu
18. Di bawah ini prosedur mengambil pesanan makan dan minum tamu (*taking order*) yang tepat adalah....



19. Pengertian *taking order* dalam pelayanan makan dan minum di restoran yaitu....
- Menyajikan makanan
 - Mengambil pesanan
 - Menyiapkan alat
 - Menyiapkan *bill*
 - Menyiapkan alat makan

20. Berikut ini merupakan tahapan teknik mengambil pesanan tamu di restoran :
1. Berdiri tegak di samping kiri atau kanan atau tempat yang memungkinkan. Usahakan waiter bisa menatap wajah tamu di tempat ia duduk.
 2. Usahakan tidak membelakangi pintu masuk ke restoran atau membelakangi meja tamu yang lainnya.
 3. Menulis pesanan di atas meja tamu.
 4. Tulis dengan jelas dan sistematis mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.
- Dari tahapan teknik mengambil pesanan tamu di atas jawaban yang paling tepat adalah....
- a. 1, 2, 3
 - b. 1, 2, 4
 - c. 1, 3, 4
 - d. 2, 1, 3
 - e. 2, 3, 4
21. Berikut ini merupakan prosedur umum pelayanan di restoran yang benar adalah.....
- a. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang pesanan, menyajikan makanan
 - b. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, mengulang pesanan
 - c. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menunjukkan bill, menyajikan makanan
 - d. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang menu, menunjukkan bill
 - e. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, menunjukkan bill
22. Berikut ini salah satu prosedur menuangkan *iced water* dalam pelayanan makanan dan minuman yang benar adalah.....
- a. *Water jug* di pegang dengan tangan kiri
 - b. *Water jug* dituangkan dari sebelah kiri tamu
 - c. *Water jug* dipegang dengan tangan kanan
 - d. Tangan kanan memegang *service napkin*
 - e. Bergerak melawan arah jarum jam
23. Cara memberikan menu yang tidak tepat kepada tamu restoran pada saat pelayanan makan dan minum adalah....
- a. Menu diberikan dalam keadaan terbuka
 - b. Meletakkan menu di atas meja tamu
 - c. Memberikan daftar menu dari sebelah kanan
 - d. Memberikan menu dengan tangan kanan
 - e. Memberikan menu setelah tamu duduk
24. Setelah tamu memesan hidangan *dessert*, maka hal yang harus dilakukan pramusaji adalah...
- a. Menyajikan *wine & beer*
 - b. Menawarkan *coffee & tea*
 - c. Menawarkan *juice & tea*
 - d. Memberikan *bill* tagihan
 - e. Menawarkan *main course*

LAMPIRAN 2
KISI - KISI SOAL PILIHAN GANDA

Kisi-Kisi Pengembangan Tes

Jenis Sekolah : SMK
 Program Studi : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian: Jasa Boga
 Kurikulum : 2013
 Alokasi Waktu : 90 menit
 Tipe Ujian : Close Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal (Indikator Pencapaian Kompetensi)	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum	3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran	3.6.1 Tahapan Melayani makan dan minum di restoran 3.6.2 Mengambil pesanan tamu di restoran	Menyebutkan Pengertian pelayanan dan tempat untuk melayani makan dan minum	√ √						Multiple Choice	MC1 MC2	Bunyi pertanyaan	
			Menjelaskan Tugas pramusaji pada saat melayani makan dan minum di restoran		√ √								MC3 MC4
	Menguraikan Pengertian Bentuk tahapan pelayanan makan dan minum		√ √					MC5 MC6					
	Mengurutkan Tahapan pelayanan makan dan minum di restoran			√			√	MC7 MC8					

<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. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<p>Mengurutkan Tiap pelaksanaan Tahapan pelayanan makan dan minum di restoran</p>	√	√					MC9 MC10 MC11		
			<p>Menjelaskan Fungsi Tahapan Pelayanan makan dan minum di restoran</p>	√	√			√		MC12 MC13 MC14 MC15 MC16		
			<p>Menerapkan Prosedur mengambil pesanan tamu</p>	√	√	√		√		MC17 MC18 MC19 MC20 MC21 MC22		
			<p>Menyimpulkan Teknik mengambil pesanan tamu</p>	√			√	√		MC23 MC24 MC25 MC26		
			<p>Menyimpulkan Prosedur pelayanan makan dan minum</p>					√	√	MC27 MC28		
			<p>Memilih Tahapan prosedur Pelayanan makan dan minum</p>		√	√				MC29 MC30		

LAMPIRAN 3 DRAFT SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Kelas/Semester : XI/2
Tahun Pelajaran : 2016/2017
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Jenis Soal/No. KD : Pilihan Ganda/3.6 Pelayanan Makan & Minum di Restoran
Hari/Tanggal :
Waktu : 30 Menit

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat !

SOAL :

1. Pengertian pelayanan di restoran yang paling tepat adalah....
 - a. Melayani permintaan tamu restoran
 - b. Melayani pesanan makan dan minum
 - c. Melayani kritikan dari tamu di restoran
 - d. Melayani pembayaran dari tamu
 - e. Melayani pesanan *Room Service*
2. Bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan, membuat dan menyajikan makanan dan minuman adalah....
 - a. *Restaurant*
 - b. *Kitchen*
 - c. *Bar*
 - d. *Banquet*
 - e. *Waiter*
3. Tugas pramusaji pada saat pelayanan (*during service*) adalah....
 - a. Menyiapkan *table accesories* di meja tamu
 - b. Meletakkan *napkin fold* di meja tamu restoran
 - c. Membantu menarik kursi tamu sebelum duduk
 - d. Menyiapkan perlengkapan di *side board*
 - e. Memasang *moulton* di meja tamu
4. Di bawah ini merupakan tugas pramusaji selain *table setting* adalah....
 - a. Memasang *cutlery*
 - b. Memasang *china ware*
 - c. Menyiapkan *meal*
 - d. Memasang *glass ware*
 - e. Memasang *linen*
5. Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh pramusaji restoran merupakan bentuk dari tahapan....
 - a. Perencanaan pelayanan
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - d. Pelayanan *room service*
 - e. Pelayanan perencanaan *menu*
 - e. Pelayanan makan dan minum
6. *Greeting The Guest, Pouring water* dan *serving the bread* merupakan bentuk dari tahapan...
 - d. Perencanaan pelayanan
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - b. Pelayanan *room service*
 - e. Pelayanan perencanaan *menu*
 - c. Pelayanan makan dan minum
7. Berikut ini merupakan tahapan pelayanan di restoran :
 1. Pada saat tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh penerima tamu.
 2. Tamu diantar ke meja yang sudah dipesan atau meja sesuai dengan keinginan tamu.
 3. Pramusaji menuangkan air es ke dalam gelas *water goblet* dari sebelah

kanan tamu.

4. Tamu meletakkan *napkin* di pangkuan tanpa bantuan pramusaji.
5. pramusaji datang dan memberikan *menu* dari sisi kanan tamu.

Dari tahapan - tahapan di atas yang merupakan tahapan pelayanan makan yang tepat di restoran adalah....

- a. 1, 2, 3, 4
 - b. 1, 2, 3, 5
 - c. 1, 2, 4, 5
 - d. 2, 1, 4, 5
 - e. 2, 3, 4, 5
8. Menyajikan roti atau *serving the bread* merupakan tahapan pelayanan ke...
 - a. 1
 - b. 2
 - c. 3
 - d. 4
 - e. 5
 9. Tahapan pelayanan selanjutnya yang dilakukan pramusaji setelah menuangkan *ice water* adalah....
 - a. Memberikan *menu list* kepada tamu
 - b. Menyesuaikan alat makan tamu
 - c. Menyajikan roti kepada tamu
 - d. Menyajikan makanan untuk tamu
 - e. *Crumbing down* setelah *main course*
 10. Berikut ini penerapan pelayanan makan dan minum di restoran yang tidak tepat adalah....
 - a. *Greeting the guest*
 - b. *Sitting the guest*
 - c. *Pouring ice water*
 - d. *Serving the wine*
 - e. *Serving the beer*
 11. Berikut ini yang dimaksud dengan *expressing gratitude* adalah....
 - a. Membersihkan dan menata meja tamu
 - b. Mengangkat piring kotor dari atas meja
 - c. Menyajikan makanan kepada tamu
 - d. Mengucapkan terima kasih kepada tamu
 - e. Menyajikan roti kepada tamu restoran
 12. Apa yang dimaksud dengan *greeting the guest* dalam tahap pelayanan makan dan minum....
 - a. Menyambut tamu dengan ramah
 - b. Mempersilahkan tamu duduk
 - c. Menuangkan air minum untuk tamu
 - d. Menyajikan roti dan mentega
 - e. Menyajikan minuman *wine*
 13. Dalam tahap pelayanan makan dan minum yang harus dilakukan pada saat *crumbing down* adalah....
 - a. Mempersilahkan tamu duduk
 - b. Menuangkan air minum untuk tamu
 - c. Menyajikan roti dan mentega
 - d. Membersihkan meja sebelum *dessert*
 - e. Menyajikan *wine* kepada tamu

14. Berikut ini fungsi dari *adjustment* yang kurang tepat adalah....
- Menambahkan alat makan jika terdapat kekurangan
 - Mengurangi peralatan yang sudah ditata tetapi tidak digunakan
 - Alat makan tidak sesuai dengan makanan yang disajikan
 - Mengganti alat makan jika tidak sesuai dengan pesanan tamu
 - Alat makan sesuai dengan makanan yang di pesan tamu
15. Menyesuaikan peralatan makan (pisau, sendok, garpu) yang akan digunakan sesuai dengan pesanan tamu merupakan pengertian dari....
- Handing menu list*
 - Adjustment*
 - Crumbing down*
 - Serving the food*
 - Clearing the table*
16. Prosedur mengambil pesanan tamu di restoran yang tidak tepat adalah....
- Pesanan makan dan minum dibuat secara terpisah oleh *waiter*
 - Pesanan satu meja dapat dicatat dalam satu lembar atau lebih
 - Catatan Pesanan makan dan minum tidak dipisah oleh *waiter*
 - Penulisan pesanan tamu harus jelas agar mudah dimengerti
 - Lembar pesanan dibuat tiga rangkap oleh *restaurant cashier*
17. Semua pesanan di buat dalam 3 rangkap, lembar asli untuk mengambil makanan atau minuman, lembar kedua untuk kasir, lembar ketiga untuk *waiter*. Kegiatan tersebut merupakan pelayanan restoran pada prosedur....
- Menulis pesanan tamu
 - Mengambil pesanan tamu
 - Menyajikan pesanan tamu
 - Pembuatan *bill* untuk tamu
 - Pemberian *bill* kepada tamu
18. Fungsi lembar ketiga bagi *waiter* pada saat mengambil pesanan tamu adalah....
- Sebagai pengingat *waiter*
 - Untuk membuat *bill* tamu
 - Sebagai pengingat tamu
 - Daftar menu pesanan tamu
 - Daftar pesanan tamu
19. Sumber data dalam membuat bon penagihan (*restaurant guest bill*) dan untuk menghindari kesalahan pada saat *waiter* menyajikan makanan pada tamu merupakan tugas dari....
- Restaurant Manager*
 - Restaurant Supervisor*
 - Restaurant Bartender*
 - Restaurant Waiter*
 - Restaurant Cashier*
20. Berikut ini merupakan fungsi dari mengambil pesanan tamu di restoran adalah....
- Mempersulit tamu memesan makanan dan minuman di restoran
 - Agar makanan yang keluar dari dapur tidak terkontrol waiter
 - Buku pesanan hanya digunakan untuk mencatat pesanan makana
 - Mencatat pesanan yang tidak sesuai dengan pesanan tamu restoran
 - Mencatat semua pesanan makanan dan minuman yang dipesan tamu

21. Di bawah ini prosedur mengambil pesanan makan dan minum tamu (taking order) yang tepat adalah....



22. Pengertian *taking order* dalam pelayanan makan dan minum di restoran yaitu....

- a. Menyiapkan bahan
- b. Mengambil pesanan
- c. Menyiapkan alat
- d. Menyiapkan *bill*
- e. Mencari konsumen

23. Berikut ini merupakan teknik mengambil pesanan tamu yang tidak tepat di restoran....

- a. Menulis pesanan di atas meja tamu
- b. Menulis pesanan tamu dengan sistematis
- c. Berdiri di samping kanan atau kiri tamu
- d. Tidak membelakangi pintu masuk restoran
- e. Menatap wajah tamu di tempat tamu duduk

24. Berikut ini merupakan tahapan teknik mengambil pesanan tamu di restoran :

1. Berdiri tegak di samping kiri atau kanan atau tempat yang memungkinkan. Usahakan waiter bisa menatap wajah tamu di tempat ia duduk.
2. Usahakan tidak membelakangi pintu masuk ke restoran atau membelakangi meja tamu yang lainnya.
3. Menulis pesanan di atas meja tamu.
4. Tulis dengan jelas dan sistematis mulai dari *appetizer, soup, main course*, dan *dessert*.

Dari tahapan teknik mengambil pesanan tamu di atas jawaban yang paling tepat adalah....

- a. 1, 2, 3
- b. 1, 2, 4
- c. 1, 3, 4
- d. 2, 1, 3
- e. 2, 3, 4

25. *Appetizer, soup, main course* dan *dessert* yang telah di pesan tamu harus ditulis dengan jelas dan sistematis merupakan tahapan dari teknik....
- Teknik penyajian makanan tamu
 - Teknik mengecek pesanan tamu
 - Teknik mengambil pesanan tamu
 - Teknik sebelum pelayanan tamu
 - Teknik sebelum makanan diantar
26. Berikut ini merupakan prosedur umum pelayanan di restoran yang benar adalah.....
- Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang pesanan, menyajikan makanan
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, mengulang pesanan
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menunjukkan bill, menyajikan makanan
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang menu, menunjukkan bill
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, menunjukkan bill
27. Berikut ini salah satu prosedur menuangkan *iced water* dalam pelayanan makanan dan minuman yang benar adalah....
- Water jug* di pegang dengan tangan kiri
 - Tangan kanan memegang *service napkin*
 - Water jug* dituangkan dari sebelah kiri tamu
 - Water jug* dipegang dengan tangan kanan
 - Bergerak melawan arah jarum jam
28. Bagaimana urutan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran yang benar....
- Greeting the guest, unfolding napkin, pouring iced water*
 - Greeting the guest, unfolding napkin, handing menu list*
 - Greeting the guest, pouring iced water, serving bread*
 - Greeting the guest, pouring iced water, adjustment*
 - Greeting the guest, unfolding napkin, serving bread*
29. Cara memberikan menu yang tidak tepat kepada tamu restoran pada saat pelayanan makan dan minum adalah....
- Menu diberikan dalam keadaan terbuka
 - Meletakkan menu di atas meja tamu
 - Memberikan daftar menu dari sebelah kanan
 - Memberikan menu dengan tangan kanan
 - Memberikan menu setelah tamu duduk
30. Setelah tamu memesan hidangan *dessert*, maka hal yang harus dilakukan pramusaji adalah...
- Menyajikan *wine & beer*
 - Menawarkan *coffee & tea*
 - Menawarkan *juice & tea*
 - Memberikan *bill* tagihan
 - Menawarkan *main course*

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Kelas/Semester : XI/2
Tahun Pelajaran : 2016/2017
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Jenis Soal/No. KD : Pilihan Ganda/3.6 Pelayanan Makan & Minum di Restoran
Hari/Tanggal :
Waktu : 30 Menit

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat !

SOAL :

1. Pengertian pelayanan di restoran yang paling tepat adalah....
 - a. Melayani permintaan tamu restoran
 - b. Melayani pesanan makan dan minum
 - c. Melayani kritikan dari tamu di restoran
 - d. Melayani pembayaran dari tamu
 - e. Melayani pesanan *Room Service*
2. Bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan, membuat dan menyajikan makanan dan minuman adalah....
 - a. *Restaurant*
 - b. *Kitchen*
 - c. *Bar*
 - d. *Banquet*
 - e. *Waiter*
3. Tugas pramusaji pada saat pelayanan (*during service*) adalah....
 - a. Menyiapkan *table accesories* di meja tamu
 - b. Meletakkan *napkin fold* di meja tamu restoran
 - c. Membantu menarik kursi tamu sebelum duduk
 - d. Menyiapkan perlengkapan di *side board*
 - e. Memasang *moulton* di meja tamu
4. Di bawah ini merupakan tugas pramusaji selain *table setting* adalah....
 - a. Memasang *cutlery*
 - b. Memasang *china ware*
 - c. Menyiapkan *meal*
 - d. Meletakkan *glass ware*
 - e. Memasang *linen*
5. Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh pramusaji restoran merupakan bentuk dari tahapan....
 - a. Perencanaan pelayanan
 - b. Pelayanan *room service*
 - c. Pelayanan makan dan minum
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - e. Pelayanan perencanaan *menu*
6. *Greeting The Guest, Pouring water* dan *serving the bread* merupakan bentuk dari tahapan...
 - a. Perencanaan pelayanan
 - b. Pelayanan *room service*
 - c. Pelayanan makan dan minum
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - e. Pelayanan perencanaan *menu*
7. Berikut ini merupakan tahapan pelayanan di restoran :
 1. Pada saat tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh penerima tamu.
 2. Tamu diantar ke meja yang sudah dipesan atau meja sesuai dengan keinginan tamu.
 3. Pramusaji menuangkan air es ke dalam gelas *water goblet* dari sebelah

kanan tamu.

4. Tamu meletakkan *napkin* di pangkuan tanpa bantuan pramusaji.
5. pramusaji datang dan memberikan *menu* dari sisi kanan tamu.

Dari tahapan - tahapan di atas yang merupakan tahapan pelayanan makan yang tepat di restoran adalah....

- a. 1, 2, 3, 4
 - b. 1, 2, 3, 5
 - c. 1, 2, 4, 5
 - d. 2, 1, 4, 5
 - e. 2, 3, 4, 5
8. Menyajikan roti atau *serving the bread* merupakan tahapan pelayanan sesudah apa...
 - a. *Adjustment*
 - b. *Laying napkin*
 - c. *Greeting*
 - d. *Serving food*
 - e. *Laying cover*
 9. Tahapan pelayanan selanjutnya yang dilakukan pramusaji setelah menuangkan *ice water* adalah....
 - a. Memberikan *menu list* kepada tamu
 - b. Menyesuaikan alat makan tamu
 - c. Menyajikan roti kepada tamu
 - d. Menyajikan makanan untuk tamu
 - e. *Crumbing down* setelah *main course*
 10. Berikut ini penerapan pelayanan makan dan minum di restoran yang tidak tepat adalah....
 - a. *Greeting the guest*
 - b. *Sitting the guest*
 - c. *Pouring ice water*
 - d. *Serving the wine*
 - e. *Serving the beer*
 11. Berikut ini yang dimaksud dengan *expressing gratitude* adalah....
 - a. Membersihkan dan menata meja tamu
 - b. Mengangkat piring kotor dari atas meja
 - c. Menyajikan makanan kepada tamu
 - d. Mengucapkan terima kasih kepada tamu
 - e. Menyajikan roti kepada tamu restoran
 12. Apa yang dimaksud dengan *greeting the guest* dalam tahap pelayanan makan dan minum....
 - a. Menyambut tamu dengan ramah
 - b. Mempersilahkan tamu duduk
 - c. Menuangkan air minum untuk tamu
 - d. Menyajikan roti dan mentega
 - e. Menyajikan minuman *wine*
 13. Dalam tahap pelayanan makan dan minum yang harus dilakukan pada saat *crumbing down* adalah....
 - a. Mempersilahkan tamu duduk
 - b. Menuangkan air minum untuk tamu
 - c. Menyajikan roti dan mentega
 - d. Membersihkan meja ketika kotor
 - e. Menyajikan *wine* kepada tamu

14. Berikut ini fungsi dari *adjustment* yang kurang tepat adalah....
- Menambahkan alat makan jika terdapat kekurangan
 - Mengurangi peralatan yang sudah ditata tetapi tidak digunakan
 - Alat makan tidak sesuai dengan makanan yang disajikan
 - Mengganti alat makan jika tidak sesuai dengan pesanan tamu
 - Alat makan sesuai dengan makanan yang di pesan tamu
15. Menyesuaikan peralatan makan (pisau, sendok, garpu) yang akan digunakan sesuai dengan pesanan tamu merupakan pengertian dari....
- Handing menu list*
 - Adjustment*
 - Crumbing down*
 - Serving the food*
 - Clearing the table*
16. Prosedur mengambil pesanan tamu di restoran yang tidak tepat adalah....
- Pesanan makan dan minum dibuat secara terpisah oleh *waiter*
 - Pesanan satu meja dapat dicatat dalam satu lembar atau lebih
 - Catatan Pesanan makan dan minum tidak dipisah oleh *waiter*
 - Penulisan pesanan tamu harus jelas agar mudah dimengerti
 - Lembar pesanan dibuat tiga rangkap oleh *restaurant cashier*
17. Semua pesanan di buat dalam 3 rangkap, lembar asli untuk mengambil makanan atau minuman, lembar kedua untuk kasir, lembar ketiga untuk *waiter*. Kegiatan tersebut merupakan pelayanan restoran pada prosedur....
- Menulis pesanan tamu
 - Mengambil pesanan tamu
 - Menyajikan pesanan tamu
 - Pembuatan *bill* untuk tamu
 - Pemberian *bill* kepada tamu
18. Fungsi lembar ketiga bagi *waiter* pada saat mengambil pesanan tamu adalah....
- Sebagai pengingat *waiter*
 - Untuk membuat *bill* tamu
 - Sebagai pengingat tamu
 - Daftar menu pesanan tamu
 - Daftar pesanan tamu
19. Sumber data dalam membuat bon penagihan (*restaurant guest bill*) dan untuk menghindari kesalahan pada saat *waiter* menyajikan makanan pada tamu merupakan tugas dari....
- Restaurant Manager*
 - Restaurant Supervisor*
 - Restaurant Bartender*
 - Restaurant Waiter*
 - Restaurant Cashier*
20. Berikut ini merupakan fungsi dari mengambil pesanan tamu di restoran adalah....
- Mempersulit tamu memesan makanan dan minuman di restoran
 - Agar makanan yang keluar dari dapur tidak terkontrol waiter
 - Buku pesanan hanya digunakan untuk mencatat pesanan makana
 - Mencatat pesanan yang tidak sesuai dengan pesanan tamu restoran
 - Mencatat semua pesanan makanan dan minuman yang dipesan tamu

21. Di bawah ini prosedur mengambil pesanan makan dan minum tamu (taking order) yang tepat adalah....



22. Pengertian *taking order* dalam pelayanan makan dan minum di restoran yaitu....

- a. Menyiapkan bahan
- b. Mengambil pesanan
- c. Menyiapkan alat
- d. Menyiapkan *bill*
- e. Mencari konsumen

23. Berikut ini merupakan teknik mengambil pesanan tamu yang tidak tepat di restoran....

- a. Menulis pesanan di atas meja tamu
- b. Menulis pesanan tamu dengan sistematis
- c. Berdiri di samping kanan atau kiri tamu
- d. Tidak membelakangi pintu masuk restoran
- e. Menatap wajah tamu di tempat tamu duduk

24. Berikut ini merupakan tahapan teknik mengambil pesanan tamu di restoran :

1. Berdiri tegak di samping kiri atau kanan atau tempat yang memungkinkan. Usahakan waiter bisa menatap wajah tamu di tempat ia duduk.
2. Usahakan tidak membelakangi pintu masuk ke restoran atau membelakangi meja tamu yang lainnya.
3. Menulis pesanan di atas meja tamu.
4. Tulis dengan jelas dan sistematis mulai dari *appetizer, soup, main course, dan dessert.*

Dari tahapan teknik mengambil pesanan tamu di atas jawaban yang paling tepat adalah....

- a. 1, 2, 3
- b. 1, 2, 4
- c. 1, 3, 4
- d. 2, 1, 3
- e. 2, 3, 4

25. *Appetizer, soup, main course* dan *dessert* yang telah di pesan tamu harus ditulis dengan jelas dan sistematis merupakan tahapan dari teknik....
- Teknik penyajian makanan tamu
 - Teknik mengecek pesanan tamu
 - Teknik mengambil pesanan tamu
 - Teknik sebelum pelayanan tamu
 - Teknik sebelum makanan diantar
26. Berikut ini merupakan prosedur umum pelayanan di restoran yang benar adalah.....
- Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang pesanan, menyajikan makanan
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, mengulang pesanan
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menunjukkan bill, menyajikan makanan
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang menu, menunjukkan bill
 - Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, menunjukkan bill
27. Berikut ini salah satu prosedur menuangkan *iced water* dalam pelayanan makanan dan minuman yang benar adalah.....
- Water jug* di pegang dengan tangan kiri
 - Tangan kanan memegang *service napkin*
 - Water jug* dituangkan dari sebelah kiri tamu
 - Water jug* dipegang dengan tangan kanan
 - Bergerak melawan arah jarum jam
28. Bagaimana urutan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran yang benar....
- Greeting the guest, unfolding napkin, pouring iced water*
 - Greeting the guest, unfolding napkin, handing menu list*
 - Greeting the guest, pouring iced water, serving bread*
 - Greeting the guest, pouring iced water, adjustment*
 - Greeting the guest, unfolding napkin, serving bread*
29. Cara memberikan menu yang tidak tepat kepada tamu restoran pada saat pelayanan makan dan minum adalah....
- Menu diberikan dalam keadaan terbuka
 - Meletakkan menu di atas meja tamu
 - Memberikan daftar menu dari sebelah kanan
 - Memberikan menu dengan tangan kanan
 - Memberikan menu setelah tamu duduk
30. Setelah tamu memesan hidangan *dessert*, maka hal yang harus dilakukan pramusaji adalah...
- Menyajikan *wine & beer*
 - Menawarkan *coffee & tea*
 - Menawarkan *juice & tea*
 - Memberikan *bill* tagihan
 - Menawarkan *main cours*

Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Kelas/Semester : XI/2
Tahun Pelajaran : 2016/2017
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Jenis Soal/No. KD : Pilihan Ganda/3.6 Pelayanan Makan & Minum di Restoran
Hari/Tanggal :
Waktu : 30 Menit

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat !

SOAL :

1. Pengertian pelayanan di restoran yang paling tepat adalah....
 - a. Melayani permintaan tamu restoran
 - b. Melayani pesanan makan dan minum
 - c. Melayani kritikan dari tamu di restoran
 - d. Melayani pembayaran dari tamu
 - e. Melayani pesanan *Room Service*
2. Bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan dan yang menyajikan makanan dan minuman adalah....
 - a. *Restaurant*
 - b. *Kitchen*
 - c. *Room Service*
 - d. *Banquet*
 - e. *Waiter*
3. Tugas pramusaji pada saat pelayanan (*during service*) adalah....
 - a. Menyiapkan *table accesories* di meja tamu
 - b. Meletakkan *napkin fold* di meja tamu restoran
 - c. Membantu menarik kursi tamu sebelum duduk
 - d. Menyiapkan perlengkapan di *side board*
 - e. Memasang *moulton* di meja tamu
4. Di bawah ini merupakan tugas pramusaji selain *table setting* adalah....
 - a. Memasang *cutlery*
 - b. Memasang *china ware*
 - c. Menyiapkan *meal*
 - d. Meletakkan *glass ware*
 - e. Memasang *linen*
5. Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh pramusaji restoran merupakan bentuk dari tahapan....
 - a. Pelayanan restoran
 - b. Pelayanan *room service*
 - c. Pelayanan makan dan minum
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - e. Pelayanan penyajian *menu*
6. *Greeting The Guest, Pouring water* dan *serving the bread* merupakan bentuk dari tahapan...
 - a. Perencanaan pelayanan
 - b. Pelayanan *Banquet*
 - c. Pelayanan makan dan minum
 - d. Pelayanan menyambut tamu
 - e. Pelayanan penyajian *menu*
7. Berikut ini merupakan tahapan pelayanan di restoran :
 1. Pada saat tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh penerima tamu.
 2. Tamu diantar ke meja yang sudah dipesan atau meja sesuai dengan keinginan tamu.
 3. Pramusaji menuangkan air es ke dalam gelas *water goblet* dari sebelah

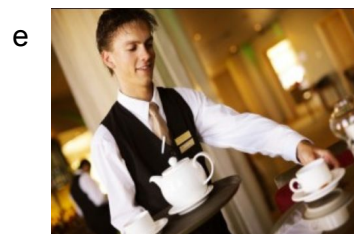
kanan tamu.

4. Tamu meletakkan *napkin* di pangkuan tanpa bantuan pramusaji.
5. pramusaji datang dan memberikan *menu* dari sisi kanan tamu.

Dari tahapan - tahapan di atas yang merupakan tahapan pelayanan makan yang tepat di restoran adalah....

- a. 1, 2, 3, 4
 - b. 1, 2, 3, 5
 - c. 1, 2, 4, 5
 - d. 2, 1, 4, 5
 - e. 2, 3, 4, 5
8. Menyajikan roti atau *serving the bread* merupakan tahapan pelayanan sesudah apa...
 - a. *Adjustment*
 - b. *Pouring Water*
 - c. *Greeting*
 - d. *Serving food*
 - e. *Handling Menu*
 9. Tahapan pelayanan selanjutnya yang dilakukan pramusaji setelah menuangkan *ice water* adalah....
 - a. Memberikan *menu list* kepada tamu
 - b. Menyesuaikan alat makan tamu
 - c. Menyajikan roti kepada tamu
 - d. Menyajikan makanan untuk tamu
 - e. *Crumbing down* setelah *main course*
 10. Berikut ini penerapan pelayanan makan dan minum di restoran yang tidak tepat adalah....
 - a. *Handling Menu*
 - b. *Sitting the guest*
 - c. *Adjustment*
 - d. *Serving the wine*
 - e. *Serving the beer*
 11. Apa yang dimaksud dengan *greeting the guest* dalam tahap pelayanan makan dan minum....
 - a. Menyambut tamu dengan ramah
 - b. Memberikan roti kepada tamu
 - c. Menuangkan air minum untuk tamu
 - d. Memberikan daftar Menu untuk tamu
 - e. Membuka serbet makan tamu
 12. Dalam tahap pelayanan makan dan minum yang harus dilakukan pada saat *crumbing down* adalah....
 - a. Merapikan kursi tamu di restoran
 - b. Mnyesuaikan alat makan tamu
 - c. Menyajikan roti dan mentega
 - d. Membersihkan meja ketika kotor
 - e. Menyajikan *wine* kepada tamu
 13. Menyesuaikan peralatan makan (pisau, sendok, garpu) yang akan digunakan sesuai dengan pesanan tamu merupakan pengertian dari....
 - a. *Resetting the table*
 - b. *Adjustment*
 - c. *Crumbing down*
 - d. *Serving the food*
 - e. *Expressing Gratitude*

14. Prosedur mengambil pesanan tamu di restoran yang tidak tepat adalah....
- Pesanan makan dan minum dibuat secara terpisah oleh *waiter*
 - Pesanan satu meja dapat dicatat dalam satu lembar atau lebih
 - Catatan Pesanan makan dan minum tidak dipisah oleh *waiter*
 - Penulisan pesanan tamu harus jelas agar mudah dimengerti
 - Lembar pesanan dibuat tiga rangkap oleh *restaurant cashier*
15. Fungsi lembar ketiga bagi *waiter* pada saat mengambil pesanan tamu adalah....
- Sebagai pengingat *waiter*
 - Sebagai pengingat *cashier*
 - Sebagai pengingat tamu
 - Sebagai pengingat *Hostess*
 - Sebagai pengingat *Headwaiter*
16. Sumber data dalam membuat bon penagihan (*restaurant guest bill*) dan untuk menghindari kesalahan pada saat *waiter* menyajikan makanan pada tamu merupakan tugas dari....
- Headwaiter*
 - Hostess*
 - Captain*
 - Waiter*
 - Cashier*
17. Berikut ini merupakan fungsi dari mengambil pesanan tamu di restoran adalah....
- Mempersulit tamu memesan makanan dan minuman di restoran
 - Agar makanan yang keluar dari dapur tidak terkontrol *waiter*
 - Buku pesanan hanya digunakan untuk mencatat pesanan makana
 - Mencatat pesanan yang tidak sesuai dengan pesanan tamu restoran
 - Mencatat semua pesanan makanan dan minuman yang dipesan tamu
18. Di bawah ini prosedur mengambil pesanan makan dan minum tamu (*taking order*) yang tepat adalah....



19. Pengertian *taking order* dalam pelayanan makan dan minum di restoran yaitu....
- Menyajikan makanan
 - Mengambil pesanan
 - Menyiapkan alat
 - Menyiapkan *bill*
 - Menyiapkan alat makan

20. Berikut ini merupakan tahapan teknik mengambil pesanan tamu di restoran :
1. Berdiri tegak di samping kiri atau kanan atau tempat yang memungkinkan. Usahakan waiter bisa menatap wajah tamu di tempat ia duduk.
 2. Usahakan tidak membelakangi pintu masuk ke restoran atau membelakangi meja tamu yang lainnya.
 3. Menulis pesanan di atas meja tamu.
 4. Tulis dengan jelas dan sistematis mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.
- Dari tahapan teknik mengambil pesanan tamu di atas jawaban yang paling tepat adalah....
- a. 1, 2, 3
 - b. 1, 2, 4
 - c. 1, 3, 4
 - d. 2, 1, 3
 - e. 2, 3, 4
21. Berikut ini merupakan prosedur umum pelayanan di restoran yang benar adalah.....
- a. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang pesanan, menyajikan makanan
 - b. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, mengulang pesanan
 - c. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menunjukkan bill, menyajikan makanan
 - d. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, mengulang menu, menunjukkan bill
 - e. Tunjukkan menu, mengambil pesanan, menyajikan makanan, menunjukkan bill
22. Berikut ini salah satu prosedur menuangkan *iced water* dalam pelayanan makanan dan minuman yang benar adalah.....
- a. *Water jug* di pegang dengan tangan kiri
 - b. *Water jug* dituangkan dari sebelah kiri tamu
 - c. *Water jug* dipegang dengan tangan kanan
 - d. Tangan kanan memegang *service napkin*
 - e. Bergerak melawan arah jarum jam
23. Cara memberikan menu yang tidak tepat kepada tamu restoran pada saat pelayanan makan dan minum adalah....
- a. Menu diberikan dalam keadaan terbuka
 - b. Meletakkan menu di atas meja tamu
 - c. Memberikan daftar menu dari sebelah kanan
 - d. Memberikan menu dengan tangan kanan
 - e. Memberikan menu setelah tamu duduk
24. Setelah tamu memesan hidangan *dessert*, maka hal yang harus dilakukan pramusaji adalah...
- a. Menyajikan *wine & beer*
 - b. Menawarkan *coffee & tea*
 - c. Menawarkan *juice & tea*
 - d. Memberikan *bill* tagihan
 - e. Menawarkan *main course*

LAMPIRAN 4 HASIL ANATES

SKOR DATA DIBOBOT

=====

Jumlah Subyek = 30
 Butir soal = 30
 Bobot utk jwban benar = 1
 Bobot utk jwban salah = 0

No Urt	No. Subyek	Kode/Nama	Benar	Salah	Ksong	Skr Asli	Skr Bbot
1	1	Agusti...	24	6	0	24	24
2	2	Andriana	11	19	0	11	11
3	3	Arfian...	19	11	0	19	19
4	4	Atika ...	15	15	0	15	15
5	5	Averin...	25	5	0	25	25
6	6	Elfa R...	25	5	0	25	25
7	7	Halima...	27	3	0	27	27
8	8	Imam K...	25	5	0	25	25
9	9	Bayu N...	14	16	0	14	14
10	10	Clara ...	13	17	0	13	13
11	11	Devi I...	15	15	0	15	15
12	12	Diana ...	11	19	0	11	11
13	13	Dinta ...	21	9	0	21	21
14	14	Dwi Va...	19	11	0	19	19
15	15	Erlind...	27	3	0	27	27
16	16	Fransi...	22	8	0	22	22
17	17	Jaka B...	25	5	0	25	25
18	18	Liza N...	15	15	0	15	15
19	19	Lulu M...	25	5	0	25	25
20	20	Muklis...	26	4	0	26	26
21	21	Nurul ...	21	9	0	21	21
22	22	Oktavi...	25	5	0	25	25
23	23	Prastiyo	30	0	0	30	30
24	24	Refita...	20	10	0	20	20
25	25	Rizal ...	27	3	0	27	27
26	26	Salsab...	17	13	0	17	17
27	27	Septia...	25	5	0	25	25
28	28	Tanvie...	26	4	0	26	26
29	29	Tata B...	19	11	0	19	19
30	30	Tiara ...	26	4	0	26	26

RELIABILITAS TES

=====

Rata2= 21.33

Simpang Baku= 5.36

KorelasiXY= 0.72

Reliabilitas Tes= 0.83

No.Urut	No. Sub	Kode/Nama Sub	Skor Gnjl	Skor Gnap	Skor Ttal
1	1	Agustina Debb	12	12	24
2	2	Andriana	9	2	11
3	3	Arfian Mahendra	8	11	19
4	4	Atika Ayu Pra...	9	6	15
5	5	Averina Yolan...	14	11	25
6	6	Elfa Rahmawati	13	12	25
7	7	Halimah Arum ...	14	13	27
8	8	Imam Kurniawan	13	12	25
9	9	Bayu Noven In...	7	7	14
10	10	Clara Christy...	8	5	13
11	11	Devi Ismawati...	8	7	15
12	12	Diana Ratna Sari	4	7	11
13	13	Dinta Rosela ...	11	10	21
14	14	Dwi Vany Milyani	10	9	19
15	15	Erlinda Farik...	14	13	27
16	16	Fransisca San...	12	10	22
17	17	Jaka Bagus	14	11	25
18	18	Liza Nugrahani	8	7	15
19	19	Lulu Majid	12	13	25
20	20	Muklis Sholihin	12	14	26
21	21	Nurul Fatimah	8	13	21
22	22	Oktaviani Yus...	12	13	25
23	23	Prastiyo	15	15	30
24	24	Refita Linda ...	10	10	20
25	25	Rizal Nugrata...	13	14	27
26	26	Salsabila Alv...	9	8	17
27	27	Septiara Wula...	12	13	25
28	28	Tanvie Dinuta...	13	13	26
29	29	Tata Bunga Sa...	10	9	19
30	30	Tiara Eka Rah...	13	13	26

KELOMPOK UNGGUL & ASOR

=====

Kelompok Unggul

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	1	2	3	4	5	6	7
1	23	Prastiyo	30	1	1	1	1	1	1	1
2	7	Halimah Arum	27	1	-	1	-	1	1	1
3	15	Erlinda Farik	27	1	-	1	-	-	1	1
4	25	Rizal Nugrata	27	1	-	1	1	1	1	1
5	20	Muklis Sholihin	26	1	1	1	1	-	1	1
6	28	Tanvie Dinuta	26	1	-	1	1	1	1	1
7	30	Tiara Eka Rah...	26	1	1	1	1	1	1	1
8	5	Averina Yolan...	25	1	-	1	-	1	-	1
Jml Jwb Benar				8	3	8	5	6	7	8

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	8	9	10	11	12	13	14
1	23	Prastiyo	30	1	1	1	1	1	1	1
2	7	Halimah Arum ...	27	1	1	1	1	1	1	1
3	15	Erlinda Farik...	27	1	1	1	1	1	1	1
4	25	Rizal Nugrata...	27	1	1	1	1	1	1	1
5	20	Muklis Sholihin	26	1	-	1	1	1	1	1
6	28	Tanvie Dinuta...	26	1	1	1	1	1	1	1
7	30	Tiara Eka Rah...	26	1	1	-	-	1	1	1
8	5	Averina Yolan...	25	1	1	1	1	1	1	1
Jml Jwb Benar				8	7	7	7	8	8	8

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	15	16	17	18	19	20	21
1	23	Prastiyo	30	1	1	1	1	1	1	1
2	7	Halimah Arum	27	1	1	-	1	1	1	1
3	15	Erlinda Farik.	27	1	1	1	1	1	1	1
4	25	Rizal Nugrata..	27	1	1	-	1	1	1	1
5	20	Muklis Sholihin	26	1	1	-	1	1	1	1
6	28	Tanvie Dinuta..	26	1	1	-	1	1	-	-
7	30	Tiara Eka Rah..	26	1	1	1	1	1	1	-
8	5	Averina Yolan..	25	-	1	1	1	1	1	1
Jml Jwb Benar				7	8	4	8	8	7	6

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	22	23	24	25	26	27	28
1	23	Prastiyo	30	1	1	1	1	1	1	1
2	7	Halimah Arum	27	1	1	1	1	1	1	1
3	15	Erlinda Farik	27	1	1	1	1	1	1	1
4	25	Rizal Nugrata	27	1	1	1	1	1	-	1
5	20	Muklis Sholihin	26	1	1	1	1	1	1	1
6	28	Tanvie Dinuta	26	1	1	1	1	1	1	1
7	30	Tiara Eka Rah	26	1	1	1	1	1	1	-
8	5	Averina Yolan	25	1	1	1	1	-	1	1
Jml	Jwb Benar			8	8	8	8	7	7	7

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	29	30
1	23	Prastiyo	30	1	1
2	7	Halimah Arum ...	27	1	1
3	15	Erlinda Farik...	27	1	1
4	25	Rizal Nugrata...	27	1	1
5	20	Muklis Sholihin	26	1	-
6	28	Tanvie Dinuta...	26	1	1
7	30	Tiara Eka Rah...	26	1	1
8	5	Averina Yolan...	25	1	1
Jml	Jwb Benar			8	7

Kelompok Asor

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	1	2	3	4	5	6	7
1	26	Salsabila Alv...	17	1	-	1	-	1	-	1
2	4	Atika Ayu Pra...	15	1	-	1	-	1	1	1
3	11	Devi Ismawati...	15	1	-	-	-	-	-	1
4	18	Liza Nugrahani	15	-	-	1	-	-	-	-
5	9	Bayu Noven In...	14	1	-	1	-	-	-	-
6	10	Clara Christy...	13	1	-	-	-	-	-	-
7	2	Andriana	11	1	-	-	-	-	-	1
8	12	Diana Ratna Sari	11	-	-	-	-	-	-	-
Jml Jwb Benar				6	0	4	0	2	1	4

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	8	9	10	11	12	13	14
1	26	Salsabila Alv...	17	1	-	-	-	-	-	1
2	4	Atika Ayu Pra...	15	-	1	1	-	-	-	1
3	11	Devi Ismawati...	15	1	-	-	1	-	1	-
4	18	Liza Nugrahani	15	-	-	1	1	1	-	-
5	9	Bayu Noven In...	14	-	-	-	1	-	1	1
6	10	Clara Christy...	13	1	-	-	1	-	-	1
7	2	Andriana	11	-	1	-	1	1	1	1
8	12	Diana Ratna Sari	11	1	-	-	-	-	1	1
Jml Jwb Benar				4	2	2	5	2	4	6

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	15	16	17	18	19	20	21
1	26	Salsabila Alv...	17	1	1	-	1	1	1	-
2	4	Atika Ayu Pra...	15	1	-	-	1	1	1	-
3	11	Devi Ismawati...	15	-	1	1	1	-	1	1
4	18	Liza Nugrahani	15	1	1	-	1	1	1	-
5	9	Bayu Noven In...	14	-	-	-	1	1	1	-
6	10	Clara Christy...	13	1	1	-	-	1	-	1
7	2	Andriana	11	-	-	1	-	-	-	-
8	12	Diana Ratna Sari	11	-	1	1	1	-	-	-
Jml Jwb Benar				4	5	3	6	5	5	2

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	22	23	24	25	26	27	28
1	26	Salsabila Alv...	17	1	1	1	1	1	1	-
2	4	Atika Ayu Pra...	15	-	1	-	1	-	-	1
3	11	Devi Ismawati...	15	1	1	1	1	1	-	-
4	18	Liza Nugrahani	15	1	1	-	1	1	1	-
5	9	Bayu Noven In...	14	1	-	1	1	-	-	1
6	10	Clara Christy...	13	-	1	1	-	-	1	-
7	2	Andriana	11	-	1	-	1	-	1	-
8	12	Diana Ratna Sari	11	1	1	1	1	-	-	1
Jml Jwb Benar				5	7	5	7	3	4	3

No.Urut	No Subyek	Kode>Nama Subyek	Skor	29	30
1	26	Salsabila Alv...	17	-	-
2	4	Atika Ayu Pra...	15	-	-
3	11	Devi Ismawati...	15	-	-
4	18	Liza Nugrahani	15	1	-
5	9	Bayu Noven In...	14	1	1
6	10	Clara Christy...	13	1	1
7	2	Andriana	11	-	-
8	12	Diana Ratna Sari	11	-	-
Jml Jwb Benar				3	2

DAYA PEMBEDA

=====

Jumlah Subyek= 30

Klp atas/bawah(n)= 8

Butir Soal= 30

No Butir Baru	No Butir Asli	Kel. Atas	Kel. Bawah	Beda	Indeks DP (%)
1	1	8	6	2	25.00
2	2	3	0	3	37.50
3	3	8	4	4	50.00
4	4	5	0	5	62.50
5	5	6	2	4	50.00
6	6	7	1	6	75.00
7	7	8	4	4	50.00
8	8	8	4	4	50.00
9	9	7	2	5	62.50
10	10	7	2	5	62.50
11	11	7	5	2	25.00
12	12	8	2	6	75.00
13	13	8	4	4	50.00
14	14	8	6	2	25.00
15	15	7	4	3	37.50
16	16	8	5	3	37.50
17	17	4	3	1	12.50
18	18	8	6	2	25.00
19	19	8	5	3	37.50
20	20	7	5	2	25.00
21	21	6	2	4	50.00
22	22	8	5	3	37.50
23	23	8	7	1	12.50
24	24	8	5	3	37.50
25	25	8	7	1	12.50
26	26	7	3	4	50.00
27	27	7	4	3	37.50
28	28	7	3	4	50.00
29	29	8	3	5	62.50
30	30	7	2	5	62.50

TINGKAT KESUKARAN

=====

Jumlah Subyek= 30

Butir Soal= 30

No Butir Baru	No Butir Asli	Jml Betul	Tkt.Kesukaran(%)	Tafsiran
1	1	27	90.00	Sangat Mudah
2	2	7	23.33	Sukar
3	3	23	76.67	Mudah
4	4	7	23.33	Sukar
5	5	17	56.67	Sedang
6	6	21	70.00	Sedang
7	7	24	80.00	Mudah
8	8	23	76.67	Mudah
9	9	21	70.00	Sedang
10	10	21	70.00	Sedang
11	11	24	80.00	Mudah
12	12	21	70.00	Sedang
13	13	24	80.00	Mudah
14	14	27	90.00	Sangat Mudah
15	15	23	76.67	Mudah
16	16	25	83.33	Mudah
17	17	11	36.67	Sedang
18	18	26	86.67	Sangat Mudah
19	19	27	90.00	Sangat Mudah
20	20	23	76.67	Mudah
21	21	13	43.33	Sedang
22	22	27	90.00	Sangat Mudah
23	23	24	80.00	Mudah
24	24	23	76.67	Mudah
25	25	25	83.33	Mudah
26	26	23	76.67	Mudah
27	27	24	80.00	Mudah
28	28	20	66.67	Sedang
29	29	20	66.67	Sedang
30	30	19	63.33	Sedang

KORELASI SKOR BUTIR DG SKOR TOTAL

=====

Jumlah Subyek= 30

Butir Soal= 30

No Butir Baru	No Butir Asli	Korelasi	Signifikansi
1	1	0.401	Signifikan
2	2	0.429	Signifikan
3	3	0.439	Signifikan
4	4	0.534	Sangat Signifikan
5	5	0.438	Signifikan
6	6	0.718	Sangat Signifikan
7	7	0.554	Sangat Signifikan
8	8	0.424	Signifikan
9	9	0.483	Sangat Signifikan
10	10	0.566	Sangat Signifikan
11	11	0.269	-
12	12	0.649	Sangat Signifikan
13	13	0.380	Signifikan
14	14	0.274	-
15	15	0.529	Sangat Signifikan
16	16	0.385	Signifikan
17	17	0.070	-
18	18	0.397	Signifikan
19	19	0.569	Sangat Signifikan
20	20	0.319	-
21	21	0.430	Signifikan
22	22	0.527	Sangat Signifikan
23	23	0.127	-
24	24	0.364	Signifikan
25	25	0.249	-
26	26	0.529	Sangat Signifikan
27	27	0.427	Signifikan
28	28	0.340	-
29	29	0.407	Signifikan
30	30	0.481	Sangat Signifikan

Catatan: Batas signifikansi koefisien korelasi sebagaai berikut:

df (N-2)	P=0,05	P=0,01	df (N-2)	P=0,05	P=0,01
10	0,576	0,708	60	0,250	0,325
15	0,482	0,606	70	0,233	0,302
20	0,423	0,549	80	0,217	0,283
25	0,381	0,496	90	0,205	0,267
30	0,349	0,449	100	0,195	0,254
40	0,304	0,393	125	0,174	0,228
50	0,273	0,354	>150	0,159	0,208

Bila koefisien = 0,000 berarti tidak dapat dihitung.

KUALITAS PENGECOH

=====

Jumlah Subyek= 30

Butir Soal= 30

No Butir Baru	No Butir Asli	a	b	c	d	e	*
1	1	1+	27**	1+	1+	0--	0
2	2	7**	10-	0--	3+	10-	0
3	3	2++	2++	2++	23**	1+	0
4	4	6++	9-	7**	4+	4+	0
5	5	8---	2+	17**	3++	0--	0
6	6	2++	1-	21**	6---	0--	0
7	7	1+	24**	3--	1+	1+	0
8	8	23**	0--	3-	4---	0--	0
9	9	3+	2++	21**	2++	2++	0
10	10	0--	3+	0--	6---	21**	0
11	11	1+	4---	0--	24**	1+	0
12	12	21**	7---	2++	0--	0--	0
13	13	0--	3--	3--	24**	0--	0
14	14	1+	1+	0--	1+	27**	0
15	15	0--	23**	4---	3-	0--	0
16	16	1++	1++	25**	1++	2-	0
17	17	5++	11**	0--	14---	0--	0
18	18	26**	3---	1++	0--	0--	0
19	19	0--	0--	0--	3---	27**	0
20	20	1+	0--	3-	3-	23**	0
21	21	11---	0--	6+	13**	0--	0
22	22	0--	27**	1+	2---	0--	0
23	23	24**	4---	0--	1+	1+	0
24	24	2++	23**	1+	1+	3-	0
25	25	2-	3---	25**	0--	0--	0
26	26	23**	2++	2++	1+	2++	0
27	27	2+	1+	1+	24**	2+	0
28	28	3++	20**	3++	3++	1-	0
29	29	2++	20**	3++	3++	2++	0
30	30	0--	19**	5--	6---	0--	0

Keterangan:

** : Kunci Jawaban

++ : Sangat Baik

+ : Baik

- : Kurang Baik

-- : Buruk

---: Sangat Buruk

REKAP ANALISIS BUTIR

=====

Rata2= 21.33

Simpang Baku= 5.36

KorelasiXY= 0.72

Reliabilitas Tes= 0.83

Butir Soal= 30

Jumlah Subyek= 30

Btr Baru	Btr Asli	D.Pembeda(%)	T. Kesukaran	Korelasi	Sign. Kor
1	1	25.00	Sangat Mudah	0.401	Signifikan
2	2	37.50	Sukar	0.429	Signifikan
3	3	50.00	Mudah	0.439	Signifikan
4	4	62.50	Sukar	0.534	Sangat Sign
5	5	50.00	Sedang	0.438	Signifikan
6	6	75.00	Sedang	0.718	Sangat Sign
7	7	50.00	Mudah	0.554	Sangat Sign
8	8	50.00	Mudah	0.424	Signifikan
9	9	62.50	Sedang	0.483	Sangat Sign
10	10	62.50	Sedang	0.566	Sangat Sign
11	11	5.00	Mudah	0.269	-
12	12	75.00	Sedang	0.649	Sangat Sign
13	13	50.00	Mudah	0.380	Signifikan
14	14	25.00	Sangat Mudah	0.274	-
15	15	37.50	Mudah	0.529	Sangat Sign
16	16	37.50	Mudah	0.385	Signifikan
17	17	12.50	Sedang	0.070	-
18	18	25.00	Sangat Mudah	0.397	Signifikan
19	19	37.50	Sangat Mudah	0.569	Sangat Sign
20	20	25.00	Mudah	0.319	-
21	21	50.00	Sedang	0.430	Signifikan
22	22	37.50	Sangat Mudah	0.527	Sangat Sign
23	23	12.50	Mudah	0.127	-
24	24	37.50	Mudah	0.364	Signifikan
25	25	12.50	Mudah	0.249	-
26	26	50.00	Mudah	0.529	Sangat Sign
27	27	37.50	Mudah	0.427	Signifikan
28	28	50.00	Sedang	0.340	-
29	29	62.50	Sedang	0.407	Signifikan
30	30	62.50	Sedang	0.481	Sangat Sign

HASIL VALIDITAS

Nomor Item	Mp	Mt	SDt	p	q	Mp-Mt	Mp / SDt	p/q	Akar	rpb	Interpretasi
1	24	21.33333333	20.82	0.9	0.1	2.666666667	0.128081972	9	3	0.384245917	VALID
2	24.2	21.33333333	20.82	0.9	0.1	2.866666667	0.13768812	9	3	0.413064361	VALID
3	27.3	21.33333333	20.82	0.7	0.3	5.966666667	0.286583413	2.333333333	1.527525232	0.437763395	VALID
4	25.5	21.33333333	20.82	0.77	0.23	4.166666667	0.200128082	3.347826087	1.829706558	0.366175664	VALID
5	27.9	21.33333333	20.82	0.57	0.43	6.566666667	0.315401857	1.325581395	1.151338958	0.363134445	VALID
6	26.5	21.33333333	20.82	0.7	0.3	5.166666667	0.248158822	2.333333333	1.527525232	0.379068862	VALID
7	26	21.33333333	20.82	0.8	0.2	4.666666667	0.224143452	4	2	0.448286904	VALID
8	25.5	21.33333333	20.82	0.77	0.23	4.166666667	0.200128082	3.347826087	1.829706558	0.366175664	VALID
9	26.9	21.33333333	20.82	0.7	0.3	5.566666667	0.267371118	2.333333333	1.527525232	0.408416128	VALID
10	26.3	21.33333333	20.82	0.7	0.3	4.966666667	0.238552674	2.333333333	1.527525232	0.364395228	VALID
11	21	21.33333333	20.82	0.23	0.77	-0.333333333	-0.016010247	0.298701299	0.546535725	-0.008750172	INVALID
12	26.6	21.33333333	20.82	0.7	0.3	5.266666667	0.252961896	2.333333333	1.527525232	0.386405678	VALID
13	25.3	21.33333333	20.82	0.8	0.2	3.966666667	0.190521934	4	2	0.381043868	VALID
14	23	21.33333333	20.82	0.30	0.7	1.666666667	0.080051233	0.428571429	0.654653671	0.052405833	INVALID
15	26.3	21.33333333	20.82	0.77	0.23	4.966666667	0.238552674	3.347826087	1.829706558	0.436481391	VALID
16	25.1	21.33333333	20.82	0.87	0.13	3.766666667	0.180915786	6.692307692	2.586949496	0.468020002	VALID
17	22	21.33333333	20.82	0.37	0.63	0.666666667	0.032020493	0.587301587	0.766356045	0.024539098	INVALID
18	24	21.33333333	20.82	0.87	0.1	2.666666667	0.128081972	8.7	2.949576241	0.377787543	VALID
19	23.9	21.33333333	20.82	0.9	0.1	2.566666667	0.123278898	9	3	0.369836695	VALID
20	26	21.33333333	20.82	0.8	0.2	4.666666667	0.224143452	4	2	0.448286904	VALID

21	24.9	21.33333333	20.82	0.83	0.17	3.566666667	0.171309638	4.882352941	2.209604702	0.378526582	VALID
22	24	21.33333333	20.82	0.9	0.1	2.666666667	0.128081972	9	3	0.384245917	VALID
23	22.9	21.33333333	20.82	0.77	0.23	1.566666667	0.075248159	3.347826087	1.829706558	0.13768205	INVALID
24	25.5	21.33333333	20.82	0.77	0.23	4.166666667	0.200128082	3.347826087	1.829706558	0.366175664	VALID
25	21.2	21.33333333	20.82	0.43	0.57	-0.133333333	-0.006404099	0.754385965	0.86855395	-0.005562305	INVALID
26	27.6	21.33333333	20.82	0.77	0.23	6.266666667	0.300992635	3.347826087	1.829706558	0.550728199	VALID
27	25.2	21.33333333	20.82	0.8	0.2	3.866666667	0.18571886	4	2	0.37143772	VALID
28	23.2	21.33333333	20.82	0.67	0.33	1.866666667	0.089657381	2.03030303	1.424887024	0.127751638	INVALID
29	26.8	21.33333333	20.82	0.67	0.33	5.466666667	0.262568044	2.03030303	1.424887024	0.374129798	VALID
30	27.1	21.33333333	20.82	0.63	0.37	5.766666667	0.276977265	1.702702703	1.304876509	0.361421127	VALID

LAMPIRAN 5
SURAT KETERANGAN VALIDASI

HAL : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Iswarini Indrianingrum, S.Pd
Guru Mata Pelajaran Tata Hidang
Di SMK Negeri 4 Yogyakarta

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

Nama : Tessa Afrisca Larasati

NIM : 15511247014

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata
Pelajaran Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga Di Sekolah
Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta

Dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama
ini saya lampirkan: (1) Proposal TAS, (2) Kisi - kisi instrumen penelitian TAS, dan
(3) Draf instrumen penelitian TAS.

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

Yogyakarta, Maret 2017

Pemohon,



Tessa Afrisca Larasati

15511247014

Mengetahui,

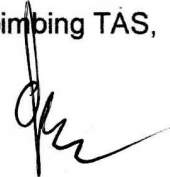
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Iswarini Indriangrum, S.Pd
NIP : 19680831 199702 2 002
Jurusan : Guru Mata Pelajaran Tata Hidang

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tessa Afrisca Larasati
NIM : 15511247014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 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, 11 Maret 2017

Validator,



Iswarini Indriangrum, S.Pd

NIP.19680831 199702 2 002

Catatan:

Beri tanda

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Tessa Afrisca Larasati

NIM : 15511247014

Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	ISTILAH ASING	DICETAK MIRING
	Komentar Umum/Lain-lain	

Yogyakarta, Maret 2017

Validator,



Iswarini Indrianingrum, S.Pd

NIP. 19680831 199702 2 002

HAL : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu...SITI HURJAH
Guru Mata Pelajaran Tata Hidang
Di SMK Negeri 4 Yogyakarta

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

Nama : Tessa Afrisca Larasati
NIM : 15511247014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata
Pelajaran Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga Di Sekolah
Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta

Dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama
ini saya lampirkan: (1) Proposal TAS, (2) Kisi - kisi instrumen penelitian TAS, dan
(3) Draf instrumen penelitian TAS.

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

Yogyakarta, Maret 2017
Pemohon,


Tessa Afrisca Larasati
15511247014

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



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

Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : SITI NURJANAH
NIP : 19770718 200604 2 005
Jurusan : Guru Mata Pelajaran Tata Hidang

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Tessa Afrisca Larasati
NIM : 15511247014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 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, 11 Maret 2017

Validator,



Siti Nurjanah.....

NIP. 19770718 200604 2 005

Catatan:

Beri tanda

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Tessa Afrisca Larasati

NIM : 15511247014

Judul TAS : Pengembangan Instrumen Tes Kemampuan Kognitif Mata Pelajaran Tata Hidang Kelas XI Jasa Boga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/Lain-lain	

Yogyakarta, Maret 2017

Validator,



S.H. Nurjanah

NIP. 19770718 200604 2005

LAMPIRAN 6

SURAT PENELITIAN



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, 14 Maret 2017

Kepada Yth. :

Nomor : 074/2547/Kesbangpol/2017
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas DIKPORA DIY
di Yogyakarta

Memperhatikan surat :

Dari : Wakil Dekan I Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 448/H34/PL/2017
Tanggal : 14 Maret 2017
Perihal : Ijin 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 : **"PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA"** kepada:

Nama : TESSA AFRISCA LARASATI
NIM : 15511247014
No.HP/Identitas : 081297678716/6471035204940005
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana/ Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta
Waktu Penelitian : 16 Maret 2017 s.d 20 April 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 Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.

KEPALA
BADAN KESBANGPOL'DIY

AGUNG SUPRIYONO, SH
NIP. 19601026 199203 1 004

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

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



PEMERINTAH DAERAH, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telpn 541322, Fax. 541322
web : www.dikpora.jogjaprovo.go.id | email : dikpora@jogjaprovo.go.id

Yogyakarta, 15 Maret 2017

Nomor: 070/ **04259**

Lamp :

Hal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth.

Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/2547/Kesbangpol/2017 tanggal 14 Maret 2017 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga DIY memberikan ijin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : TESSA AFRISCA LARASATI
NIM : 15511247014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga Busana
Judul : PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA
Lokasi : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Waktu : 16 Maret 2017 s.d 20 April 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.

a.n 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 OLAHRAGA
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta KodePos : 55162 Telp (0274) 372238, 419973 Fax (0274) 372238
Website : www.smkn4jogja.sch.id Email : info@smkn4jogja.sch.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070/381

Yang bertanda tangan di bawah ini :

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

Menerangkan bahwa Mahasiswa :

Nama : Tessa Afrisca Larasati
NIM : 15511247014
Program Studi / Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Kampus / Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta

Berdasarkan surat dari Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Yogyakarta dan Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta No. 074/2547/Kesbangpol/2017 tanggal 14 Maret 2017, telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan judul "PENGEMBANGAN INSTRUMEN TES KEMAMPUAN KOGNITIF MATA PELAJARAN TATA HIDANG KELAS XI JASA BOGA DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 4 YOGYAKARTA", dari 16 Maret sampai dengan 20 April 2017.

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



Yogyakarta, 12 Mei 2017
Kepala

SETYO BUDI SUNGKOWO, S.Pd
NIP. 19670325 199006 1 001

LAMPIRAN 7 DOKUMENTASI

DOKUMENTASI



Pelaksanaan Uji Coba pada siswa kelas XI Boga 3



Pelaksanaan tes pada siswa kelas XI Boga 1



Pelaksanaan tes pada siswa kelas XI Boga 2