

**PENINGKATAN KOMPETENSI MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN
BANTUAN VIDEO PADA SISWA KELAS XI PATISERI
SMK N 6 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

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



**Disusun Oleh :
Rira Zahrotul Mujahidah
NIM. 13511241039**

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PENINGKATAN KOMPETENSI MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN BANTUAN VIDEO PADA SISWA KELAS XI PATISERI SMK N 6 YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Rira Zahrotul Mujahidah

NIM: 13511241039

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian
Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, Juni 2017

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pendidikan
Teknik Boga dan Busana



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

Disetujui,
Dosen Pembimbing
Tugas Akhir Skripsi



Dr. Siti Hamidah
NIP. 19530820 197903 2 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rira Zahrotul Mujahidah

NIM : 13511241039

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul Tugas Akhir Skripsi : Peningkatan Kompetensi Membuat Kue Dari Sagu dengan Bantuan Video pada Siswa Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

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

Yogyakarta, Juni 2017

Yang menyatakan,



Rira Zahrotul Mujahidah
NIM. 13511241039

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENINGKATAN KOMPETENSI MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN BANTUAN VIDEO PADA SISWA KELAS XI PATISERI SMK N 6 YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Rira Zahrotul Mujahidah

NIM. 13511241039

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi

Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 13 Juli 2017

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Dr. Siti Hamidah</u> Ketua Penguji/Pembimbing		18 Juli 2017
<u>Wika Rinawati, M.Pd</u> Sekretaris		18 Juli 2017
<u>Dr. Marwanti</u> Penguji		18 Juli 2017

Yogyakarta, Juli 2017

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd
NIP. 19631230 198812 1 001

MOTTO

*“Karena sesungguhnya setelah kesulitan ada kemudahan,
Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.”
(Q.S. Al-Insyirah : 5-6)*

*“Apabila Dia menghendaki sesuatu maka hanya berkata ‘Jadilah!’,
Maka terjadilah sesuatu itu”(Q.S. Yaasiin : 82)*

“Berbaik sangka dan Bersyukurlah”

PERSEMBAHAN

*Sebagai wujud rasa syukur dan ucapan terima kasih,
Karya ini saya persembahkan kepada :*

*Allah SWT atas curahan nikmat dan rahmat-Nya,
Serta Rasulullah SAW atas perjuangan dan harapan selalu akan syafaatnya.*

*Ibu, Bapak, Kakak, dan seluruh keluarga atas doa,
kasih sayang, motivasi dan dukungan sepenuhnya.*

*Guru-Guruku yang selalu mengajarku tentang
kebaikan dan ilmu yang bermanfaat.*

Semua teman dan sahabatku atas dukungan, bantuan, dan kerjasamanya.

*Semua jajaran dosen dan karyawan Jurusan PT.Boga dan Busana FT UNY,
teman-teman kelas A PT.Boga angkatan 2013, dan
teman-teman UKM Musik Sicma UNY dan UKMF Matriks,
yang telah membantu dan mendoakan hingga selesainya skripsi ini.*

**PENINGKATAN KOMPETENSI MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN
BANTUAN VIDEO PADA SISWA KELAS XI PATISERI
SMK N 6 YOGYAKARTA**

Oleh:

Rira Zahrotul Mujahidah
NIM. 13511241039

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Pengembangan video “Kue Indonesia dari Sagu” sebagai bagian perencanaan penelitian untuk mata pelajaran kue Indonesia (2) Kelayakan video “Kue Indonesia dari Sagu” untuk mata pelajaran Kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta, (3) Pelaksanaan pembelajaran kue dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta, dan (4) Besarnya peningkatan kompetensi siswa yang terjadi pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas dengan menerapkan video yang dikembangkan sebagai bantuan media dalam pembelajaran. Subjek penelitian adalah siswa XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta sebanyak 28 orang yang ditentukan dengan *purposive sampling*. Data dikumpulkan dengan angket, tes, praktik, dan observasi selama pembelajaran.

Hasil Penelitian diketahui bahwa : (1) Dihasilkannya media video pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu” dengan kelayakan berdasarkan ahli media dan ahli materi yaitu layak, (2) Kelayakan video “Kue Indonesia dari Sagu” menurut hasil uji pemakaian oleh siswa di SMK N 6 Yogyakarta mendapatkan kategori “sangat baik”, (3) Pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia dari sagu berjalan atas rancangan pembelajaran, dan menghasilkan peningkatan data amatan pada aktivitas oleh siswa dengan bantuan video, (4) Peningkatan kompetensi siswa pada siklus I, skor *PreTest* dan *PostTest* memiliki peningkatan sebesar 20,23 dari. Sedangkan pada siklus II meningkat sebesar 25,47. Ketuntasannya meningkat dari 21 siswa menjadi 26 siswa. Sedangkan nilai siswa pada kelas praktik pada siklus I yaitu 76,00 meningkat menjadi 83,00 pada siklus II. Ketuntasan nilai pada kelas praktik meningkat dari 22 siswa menjadi 26 siswa.

Kata kunci: kompetensi, kue dari sagu, video

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat, nikmat, karunia-Nya sehingga penulisan laporan Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Peningkatan Kompetensi Membuat Kue Dari Sagu dengan Bantuan Video pada Siswa Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta “ ini dapat diselesaikan dengan baik. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, dan umat yang senantiasa mengikutinya.

Penulis menyadari bahwa terselesaikannya penulisan Tugas Akhir Skripsi ini tidak lepas dari dukungan semua pihak yang telah membantu. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini, yaitu :

1. Dr. Siti Hamidah selaku dosen pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Nurul Lestari S.Pd, selaku guru pembimbing di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Drs. Rustamaji, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai selesainya TAS ini.
5. Dr Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Seluruh teman-teman Pendidikan Teknik Boga kelas A 2013.
7. Semua pihak yang telah membantu dan telah memberikan dorongan, doa, serta bantuan demi terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kemajuan dalam pembuatan Tugas Akhir Skripsi selanjutnya. Semoga laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Februari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	12
C. Batasan Masalah	13
D. Rumusan Masalah	13
E. Tujuan Penelitian	14
F. Spesifikasi Produk	14
G. Manfaat Penelitian	15
BAB II. KAJIAN TEORI	16
A. Kajian Teori	16
1. Pembelajaran	16
2. Media Pembelajaran	20
3. Video Pembelajaran	24
4. Model Pembelajaran dengan Video.....	30
5. Kompetensi Kue Indonesia dari Sagu.....	31
B. Penelitian yang Relevan	37
C. Kerangka Pikir	38
D. Hipotesis	42
BAB III. METODE PENELITIAN	43
A. Jenis Penelitian	43

B. Desain Penelitian	43
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	48
D. Subjek Penelitian	48
E. Jenis Tindakan	49
F. Instrumen Penelitian.....	52
G. Teknik Analisis Data	58
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
A. Hasil Penelitian	61
B. Pembahasan	103
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	118
A. Simpulan	118
B. Implikasi	119
C. Keterbatasan Penelitian	120
D. Saran	121
DAFTAR PUSTAKA	122
LAMPIRAN	124

DAFTAR TABEL

No. Tabel	Keterangan	Hlm.
Tabel 1.	Langkah-langkah rancangan pembelajaran dengan video (kelas teori)	33
Tabel 2.	Langkah-langkah rancangan pembelajaran dengan video (kelas praktik)	33
Tabel 3.	Kompetensi Dasar Kue Indonesia dari Sagu	37
Tabel 4.	Kisi-kisi instrumen kelayakan video pembelajaran ditinjau dari ahli media, ahli materi, dan siswa	53
Tabel 5.	Lembar observasi pengamatan pembelajaran kelas teori	54
Tabel 6.	Lembar observasi pengamatan pembelajaran kelas praktik	54
Tabel 7.	Kisi-Kisi Instrumen Soal Tes	55
Tabel 8.	Rubrik Penilaian Teori	56
Tabel 9.	Rubrik Penilaian Unjuk Kerja (Praktik)	57
Tabel 10.	Kategori Kelayakan Media.....	58
Tabel 11.	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Ahli Media	66
Tabel 12.	Rekapitulasi Hasil Validasi Media Video oleh Ahli Materi ..	67
Tabel 13.	Rekapitulasi Hasil Validasi oleh Siswa kelas XII Patiseri	68
Tabel 14.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	69
Tabel 15.	Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori (Siklus I)	74
Tabel 16.	Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Praktik (Siklus I)	79
Tabel 17.	Rancangan Pembelajaran Siklus II (Kelas Teori)	85
Tabel 18.	Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori (Siklus II)	89
Tabel 19.	Perbandingan Data Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori Siklus I dan Siklus II	91
Tabel 20.	Perbandingan Data pada Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori Siklus I dan Siklus II	91
Tabel 21.	Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Praktik (Siklus II)	95
Tabel 22.	Perbandingan Aktivitas Pembelajaran Kelas Praktik Siklus I dan Siklus II	96
Tabel 23.	Perbandingan data pada Siklus I dan Siklus II (Kelas Praktik)	97
Tabel 24.	Nilai Pre-Test dan Post-Test pada siklus I (kelas teori)	99
Tabel 25.	Nilai Pre-Test dan Post-Test pada siklus II (kelas teori)	100
Tabel 26.	Perbandingan pre-test dan post-tes pada siklus I dan siklus II	100
Tabel 27.	Nilai siswa pada siklus I (kelas praktik)	101
Tabel 28.	Nilai siswa pada siklus II (kelas praktik)	102
Tabel 29.	Nilai siswa pada siklus I dan siklus II (kelas praktik)	102

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Keterangan	Hlm.
Gambar 1.	Analisis Belajar Observasional	17
Gambar 2.	Pola-pola pembelajaran	19
Gambar 3.	Kerangka Berpikir	41
Gambar 4.	Desain Penelitian Tindakan Kelas Model Kemmis & Mc.Taggart.	47
Gambar 5.	Bagan siklus satu	51
Gambar 6.	Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Teori Siklus I	77
Gambar 7.	Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Praktik Siklus I	82
Gambar 8.	Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Teori Siklus II	92
Gambar 9.	Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Praktik Siklus II	98
Gambar 10.	Diagram Perbandingan Data pada Siklus I dan Siklus II (Kelas Teori)	113
Gambar 11.	Diagram Perbandingan Skor Data pada Siklus I dan Siklus II (Kelas Praktik)	115
Gambar 12.	Diagram Perbandingan Pre-test dan Post-test Siklus II (Kelas Teori)	116
Gambar 13.	Diagram Perbandingan Nilai Siklus I dan Siklus II (Kelas Teori)	117

DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Keterangan	Hlm.
	Kurikulum	
Lampiran 1.	Silabus Pembelajaran	124
Lampiran 2.	Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran Siklus I	126
Lampiran 3.	Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran Siklus II	134
	Instrumen Penelitian	
Lampiran 4.	Lembar Observasi	145
Lampiran 5.	Soal Pre Test / Post Test Siklus I	152
Lampiran 6.	Soal Pre Test / Post Test Siklus II	158
Lampiran 7.	Rubrik Penilaian	168
Lampiran 8.	Lembar Validasi Video Pembelajaran	173
	Video Kue Indonesia dari Sagu	
Lampiran 9.	Resep	194
Lampiran 10.	Lembar Checklist Resep	197
Lampiran 11.	Skrip Video	206
Lampiran 12.	Storyboard Video	218
	Data Hasil Penelitian	
Lampiran 13.	Hasil Validasi Media Video	231
Lampiran 14.	Hasil Observasi Kelas Teori	233
Lampiran 15.	Hasil Observasi Kelas Praktik	235
Lampiran 16.	Hasil Nilai Pre Test dan Post Test	237
Lampiran 17.	Hasil Nilai Praktik	239
	Foto Dokumentasi Penelitian	
Lampiran 18.	Foto Dokumentasi Penelitian	243
	Kartu Bimbingan TAS	
Lampiran 19.	Kartu Bimbingan Tugas Akhir Skripsi	249
	Surat Izin Penelitian	
Lampiran 20.	Halaman Persetujuan Proposal Tugas Akhir Skripsi	251
Lampiran 21.	Surat Keputusan Dekan Fakultas Teknik UNY	252
Lampiran 22.	Surat Izin Penelitian Fakultas Teknik	253
Lampiran 23.	Surat Izin Penelitian Kesbangpol	254
Lampiran 24.	Surat Izin Penelitian Dinas Perizinan Pemerintah Kota Yogyakarta	255
Lampiran 25.	Surat Bukti Telah Melaksanakan Penelitian di SMK N 6 Yogyakarta	256

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembelajaran adalah proses komunikasi antara pembelajar, pengajar, dan bahan ajar (Hujair, 2013:3). Dalam proses pembelajaran tidak selalu berjalan lancar, disitu akan ada banyak kendala yang ditemui selama proses pembelajaran berlangsung. Masalah dalam pembelajaran yang membuat peserta didik tidak dapat secara maksimal menyerap ilmu yang telah disampaikan oleh tenaga didik. Saat ini terjadi berbagai masalah pembelajaran yang mana pembelajaran tersebut akan diatasi dengan memanfaatkan hasil teknologi. Teknologi sangat berpengaruh kepada pengembangan kreativitas dalam pendidikan baik kreativitas guru dan peserta didik.

Bidang ilmu pendidikan vokasi terus mengalami perkembangan seiring dengan perubahan ilmu dan teknologi yang menuntut adanya inovasi dan kreativitas. Menurut Dwi Siswoyo (2013:21), Dunia pendidikan telah semakin berkembang seiring berjalannya waktu. Kualitas pendidikan selalu ditingkatkan melalui berbagai pembaharuan, baik dari segi perubahan kurikulum hingga dilakukan inovasi pembelajaran. Keadaan ini yang mendorong berkembangnya segala media maupun metode pembelajaran demi meningkatkan kualitas pendidikan.

Kualitas pendidikan untuk era saat ini mampu didukung dengan adanya teknologi. Oleh karena itu, kini saatnya orang beralih pada media berbasis teknologi. Hal ini jika dilihat dari segi efisiensi, efektif, relevansi, dan produktif saling berkaitan. Pembelajaran yang efisien yaitu pembelajaran yang dilakukan dengan benar dan cepat, dana yang murah, serta mudah dipelajari. Dikatakan

media tercepat, yaitu mampu diakses setiap saat ketika akan dibutuhkan, dan mampu digunakan oleh orang banyak. Dikatakan sebagai media termurah, yaitu karena biaya pembuatannya memang mahal, namun dilihat dari jangka penggunaannya akan terlihat murah. Awalnya memang dana dalam pembuatan media mahal, namun dilihat dari segi pemanfaatan teknologi dalam penggunaan jangka panjang menjadi murah karena mampu diakses/ digunakan berkali-kali dan menjaga konsistensi standar kompetensi dasar yang ingin dicapai. Kemudian, mampu menjadi media yang termudah karena dalam penggunaan media tersebut mampu dicoba berkali-kali, dan diulang bagian-bagian mana saja yang materinya perlu diperdalam lagi. Ketiga aspek tersebut memperkuat bahwa media ini mampu mendukung efisiensi pembelajaran.

Selain efisiensi pembelajaran, suatu efektifitas pembelajaran juga perlu diperhatikan guna meningkatkan kualitas pendidikan. Efektifitas yang dilihat yaitu seberapa pencapaian target dan bagaimana mampu melakukan sesuatu dengan benar. Dalam hal ini siswa diharapkan mampu melakukan tugas atau pekerjaannya dengan prosedur yang benar. Oleh karena itu, diperlukan media yang mendukung agar siswa mampu melakukan pekerjaan dengan benar dan mencapai kompetensi. Berdasarkan pernyataan tersebut, maka efektivitas pembelajaran dapat dikatakan sebagai suatu pembelajaran yang mampu mencapai target dari suatu tindakan yang benar.

Pembelajaran yang efektif dimulai dengan memberi pemahaman yang sesuai standar kompetensi dasar kepada siswa. Efektifnya suatu pembelajaran akan terwujud jika ditunjang dengan pemanfaatan teknologi berupa media yang tepat. Karena media pendidikan memegang peran penting dalam proses pembelajaran. Media pembelajaran dapat membantu guru dalam menyampaikan materi.

Selain efisiensi dan efektifitas pembelajaran, suatu relevansi pembelajaran juga perlu diperhatikan dalam pelaksanaannya. Relevansi erat kaitannya dengan ketenagaan, kebutuhan kompetensi, dan tuntutan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. Sehingga siswa harus diajak untuk melihat peluang teknologi untuk meningkatkan motivasinya dalam belajar. Media yang terkait teknologi ini diharapkan mampu meningkatkan motivasi siswa dalam belajar. Relevansi pembelajaran juga menyangkut keterkaitan antara materi yang disampaikan dengan tujuan pembelajaran.

Relevansi dalam pembelajaran juga dilihat dari kesesuaian antara materi dengan media yang digunakan. Selama beberapa kali pertemuan kelas teori, video pembelajaran merupakan media yang paling menarik perhatian siswa dari sekian media yang diterapkan. Pendidik mencari video dari internet dengan berbagai sumber, namun perlu dijelaskan kembali apabila ada perbedaan konsep dengan teori yang sudah diajarkan sebelumnya. Sayangnya tidak semua produk memiliki video proses pembuatan. Padahal video tersebut merupakan media penunjang untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Tujuan pembelajaran yang dicapai mampu mewujudkan suatu produktivitas pembelajaran. Produktivitas dalam pembelajaran memiliki hubungan antara proses pembelajaran dengan hasil pembelajaran. Misalnya, ketika siswa belajar kompetensi kue Indonesia, mereka akan menghasilkan produk kue Indonesia. Produktivitas juga bisa dilihat dari bagaimana pencapaian jumlah siswa yang sesuai standar kompetensi. Hal ini bisa dilihat dari jumlah siswa yang mencapai suatu kompetensi, sehingga dapat dilihat apakah jumlah yang menguasai itu sesuai atau tidak. Ketika kita melakukan suatu tindakan, diharapkan akan meningkatkan kompetensi siswa. Kompetensi yang dilihat yaitu dari segi sikap, ketrampilan, dan hasil akhir nilainya sesuai harapan. Suatu sekolah vokasi harus menguasai kompetensi afektif, kognitif, dan psikomotorik.

Afektif yaitu nilai yang berkaitan dengan nilai, kognitif yaitu adalah nilai yang berkaitan dengan kemampuan berfikir yang mencakup kemampuan intelektual, sedangkan psikomotorik adalah nilai yang berkaitan dengan ketrampilan atau kemampuan bertindak setelah seseorang menerima pengalaman belajar tertentu. Segala aspek penilaian tersebut mampu memberikan suatu kesimpulan terhadap hasil produktivitas pembelajaran.

Produktivitas pembelajaran dalam hal ini erat kaitannya dengan jumlah siswa yang mampu menguasai materi dan mencapai standar kompetensi dasar. Salah satu kompetensi yang belum maksimal yaitu pada mata pelajaran kue Indonesia, kompetensi dasar kue Indonesia dari sagu di SMK N 6 Yogyakarta. Berdasarkan kurikulum yang diterapkan pada SMK N 6 Yogyakarta, kue Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran yang diajarkan pada program keahlian patiseri kelas XI. Mata pelajaran Kue Indonesia diajarkan pada semester ganjil dan genap sesuai dengan setiap kompetensi dasar pada silabus. Berdasarkan observasi, mata pelajaran Kue Indonesia di kelas XI Patiseri SMK N 6, banyak ditemukan beberapa masalah saat proses pembelajaran sehingga menyebabkan kompetensi siswa kurang maksimal.

Masalah yang sering terjadi yaitu pemahaman teori yang kurang, sehingga membuat pembelajaran praktik memiliki hasil yang kurang maksimal. Saat praktik, siswa cenderung belum memahami materi resep dengan baik, sehingga siswa melakukan beberapa kesalahan yang menjadi titik kritis pada proses pembuatan kue dari sagu. Salah satu kesalahan yang paling sering terjadi pada pembelajaran kue dari sagu adalah saat siswa membuat kue bika ambon. Pada proses pembuatan kue bika ambon banyak tahap yang menjadi kunci keberhasilan. Siswa terkadang kurang tepat dalam proses pengadukan, dan pemanggangan. Pengadukan harus dilakukan dalam waktu yang tepat, sehingga akan mempengaruhi hasil fermentasi yang dilakukan. Saat proses

pemanggangan kue, ada trik tersendiri dalam proses pembuatan bika ambon. Pemanggangan harus dilakukan dengan api bawah pada suhu 160°C selama 45-60 menit dengan pintu oven sedikit terbuka, setelah itu baru ditutup dan dipanggang dengan api atas pada suhu 170°C dengan pintu tertutup selama 10 menit. Hal ini dilakukan agar produk yang dihasilkan memiliki kriteria hasil yang baik. Kesalahan siswa sering terjadi pada tahap tersebut, sehingga menyebabkan kegagalan dan kompetensinya menjadi tidak maksimal.

Dalam waktu 2 tahun terakhir, saat pembelajaran teori kue Indonesia dari sagu, biasanya guru hanya terpaku pada media *handout*, *jobsheet*, dan *power point*. Pada bagian teori proses pembuatan, guru hanya membagikan resep kemudian menjelaskannya kepada siswa. Mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta belum memiliki media khusus yang sesuai dengan standar kompetensi yang digunakan. Pada pembelajaran kue Indonesia untuk kompetensi dasar yang lain, sudah ada beberapa media yang sesuai dengan kebutuhan kompetensi sekolah. Contoh beberapa video yang sudah dimiliki yaitu video kue Indonesia dari ketan dan beras ketan. Video tersebut juga merupakan video yang didapatkan dari *YouTube*, karena produk yang dibuat masih banyak dikenal masyarakat, sehingga sumber informasi tersedia banyak.

Beberapa materi pada mata pelajaran kue Indonesia memang sudah memiliki sumber informasi dan media yang mampu mendukung pembelajaran. Namun berbeda dengan produk pada materi kue Indonesia dari sagu. Produk kue dari sagu yang menjadi materi pembelajaran masih minim sumber informasi yang tepat dan sesuai dengan standar kompetensi sekolah. Sehingga, dalam penyampain materi kue dari sagu, guru belum menggunakan media pendukung yang tepat. Keterbatasan media ini membuat siswa kurang paham dengan teori, sehingga nilai hasil praktik menjadi kurang maksimal. Pada waktu 2 tahun terakhir, terdapat beberapa siswa memiliki nilai yang kurang memuaskan pada

kompetensi dasar membuat kue Indonesia dari sagu. Pada tahun ajaran 2014-2015 terdapat 20% siswa memiliki nilai tidak tuntas, sedangkan pada tahun 2015-2016 terdapat 13% siswa memiliki nilai tidak tuntas.

Peningkatan suatu kualitas pendidikan harus dilakukan dengan perbaikan masalah-masalah pembelajaran yang ada. Masalah pembelajaran terkait efisiensi, efektifitas, relevansi, dan produktifitas harus diatasi. Dalam mengatasi masalah pembelajaran yang ada, maka diperlukan media yang mendukung ketercapaian kompetensi pada siswa. Media berperan sebagai salah satu alat teknologi yang digunakan dalam mengatasi segala masalah pembelajaran yang sudah dialami. Media video dipilih peneliti untuk meningkatkan kompetensi yang dimiliki siswa.

Masalah pembelajaran sebenarnya adalah masalah yang klasik, yaitu ada setiap saat. Pembelajaran menyangkut siswa, guru, dan materi. Setiap pergantiannya pasti akan menimbulkan masalah baru. Cara menghadapi setiap siswa perlu cara yang berbeda-beda, sehingga harus dicari jalan keluarnya agar siswa mampu memahami materi. Masalah yang paling sering muncul adalah mengenai kesulitan memahami materi karena keterbatasan sumber informasi, sehingga siswa menjadi sulit dalam melakukan persiapan, proses, dan menghasilkan produk saat melalui proses pembelajaran. Salah satu masalah yang sering dijumpai adalah siswa kurang fokus saat proses pembelajaran teori berlangsung. Kelas teori kue Indonesia berlangsung selama 5 jam pelajaran. Hal ini yang menyebabkan siswa terkadang merasa bosan ketika waktu mulai terasa lama. Segala permasalahan dalam pembelajaran teori inilah yang menyebabkan kompetensi pada kelas praktik menjadi kurang maksimal, dan terjadi kesalahan karena kurang memahami materi yang disampaikan saat kelas praktik. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi agar siswa lebih menarik dalam belajar.

Beberapa produk kue Indonesia belum disertai media pendukung yang sesuai dengan standar kompetensi sekolah. Kesesuaian antara materi pembelajaran, resep yang akan di praktikkan, dan media yang diterapkan harus menjadi satu kesatuan agar mempermudah siswa dalam memahami proses pembuatan produk kue Indonesia. Hal tersebut belum dimiliki oleh sekolah sehingga siswa memiliki pemahaman yang kurang. Kurangnya pemahaman siswa saat pembelajaran teori mampu mempengaruhi kinerja siswa saat praktik berlangsung. Siswa yang kurang memahami teori, maka akan kesulitan saat praktik berlangsung.

Media pembelajaran adalah sebuah alat yang berfungsi dan dapat digunakan untuk menyampaikan pesan pembelajaran (Hujair, 2013:3). Pernyataan tersebut menjadi alasan kuat bahwa peran media penting dalam usaha menyampaikan materi yang merupakan suatu pesan pembelajaran. Oleh karena itu, peneliti bermaksud untuk membuat media pembelajaran yang diterapkan dalam proses pembelajaran sebagai inovasi pembelajaran agar dapat mengoptimalkan kompetensi siswa sehingga kualitas pembelajaran dapat meningkat.

Sebuah media pembelajaran dapat membantu pembelajaran kue Indonesia, pada kompetensi dasar membuat kue Indonesia dari sagu, sehingga standar kompetensi tersebut terpenuhi dan diharapkan terdapat peningkatan kompetensi yang dimiliki oleh siswa. Hal yang menarik perhatian peneliti adalah untuk mata pelajaran kue Indonesia belum memiliki media pembelajaran yang menunjang pemahaman siswa saat penyampaian materi mengenai proses pembuatan kue Indonesia dari sagu.

Pertimbangan media yang akan digunakan dalam proses pembelajaran harus dilakukan dalam penentuan media agar tepat saat digunakan. Keterkaitan antara media pembelajaran dengan tujuan pembelajaran,

materi, metode, dan kondisi pembelajar, harus menjadi perhatian dan pertimbangan pengajar dalam memilih dan menggunakan media dalam proses pembelajaran di kelas, sehingga media yang digunakan lebih efektif dan efisien untuk mencapai tujuan pembelajaran (Hujair, 2013: 7). Video memiliki beberapa *features* yang sangat bermanfaat untuk digunakan dalam proses pembelajaran. Menurut Hujair (2013:123) kelebihan media video adalah mampu menyajikan objek belajar secara konkret atau pesan pembelajaran secara realistik, sehingga sangat baik untuk menambah pengalaman belajar. Sehingga media video pembelajaran yang akan dibuat mampu menjadi menyampaikan materi dengan optimal kepada peserta didik. Berdasarkan pernyataan tersebut, media yang akan dipilih dalam upaya peningkatan kompetensi kue dari sagu adalah video.

Video menjadi jenis media yang dipilih karena dilihat dari tujuan pembelajaran kue Indonesia dari sagu, yaitu siswa mampu memahami materi dan membuat kue Indonesia dari sagu dengan baik dan benar. Sehingga media yang dirasa tepat dalam mewujudkan tujuan pembelajaran harus mampu membuat siswa lebih paham teorinya terlebih dahulu, sehingga akan memiliki pemahaman yang baik ketika pembelajaran praktik membuat kue dari sagu. Video digunakan sebagai media sumber informasi yang diharapkan mampu membangun persepsi siswa sebelum praktik. Video yang dibuat diharapkan mampu memudahkan siswa dalam memahami materi yang awalnya abstrak menjadi konkrit, runtut, dan tertib

Materi pada silabus kue dari sagu yaitu 1) menganalisis kue dari sagu, dan 2) membuat kue dari sagu. Kedua sub indikator materi tersebut harus disertai dengan adanya media pendukung yang bisa digunakan dalam penyampaian. Video mampu menambah daya tahan ingatan atau retensi tentang objek belajar yang dipelajari pembelajaran (Hujair: 2013:124). Hal ini bisa terjadi karena dalam video, akan ditayangkan materi yang membantu siswa

dalam mengatasi keterbatasan fakta. Selama ini terdapat hambatan pada siswa yaitu tidak memiliki bayangan seperti apa produk yang akan dibuat. Keterbatasan fakta makanan tersebut, yaitu makanan yang akan dibuat saat ini jarang muncul di masyarakat, sehingga siswa jarang melihat. Diharapkan setelah siswa memiliki bayangan, maka mereka akan lebih mudah dalam mengerjakan suatu tugas serta mampu melakukan pekerjaan dengan benar dengan meminimalisir kesalahan-kesalahan yang ada. Media pembelajaran tersebut berbentuk video proses pembuatan produk, yang telah disesuaikan dengan kebutuhan pihak sekolah sehingga mampu mencapai standar kompetensi yang diharapkan.

Metode yang diterapkan dalam pembelajaran masih terpusat pada guru, karena belum terdapat media pendukung dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu. Oleh karena itu, video dipilih menjadi media yang digunakan karena sesuai dalam usaha memperbaiki metode pembelajaran yang digunakan oleh guru, yaitu guru menyampaikan dengan metode ceramah, namun disertai dengan media video. Sehingga pembelajaran tidak hanya terpusat pada guru saja, namun juga terpusat pada media. Video dapat mengurangi kejenuhan belajar, terutama jika dikombinasikan dengan teknik mengajar secara ceramah dan diskusi persoalan yang ditayangkan.

Kondisi pembelajar juga menjadi pertimbangan yang penting dalam pemilihan media. Media video dipilih karena kondisi pembelajar atau siswa yang kurang fokus saat proses pembelajaran, sehingga membuat siswa menjadi tidak paham materi yang disampaikan. Ketika guru menyampaikan materi tanpa media pendukung yang tepat, maka siswa akan cenderung tidak tertarik dengan pembelajaran. Dengan adanya video, diharapkan mampu membuat siswa tertarik dan senang saat proses pembelajaran. Karena video merupakan media audio-visual yang menarik karena mampu menyampaikan materi melalui gambar bergerak, yang disertai dengan unsur suara. Video mampu menayangkan pesan

pembelajaran secara realistis/ nyata. Video diharapkan mampu membuat kondisi pembelajar menjadi lebih baik lagi karena akan menarik perhatian siswa, serta menjadi pemicu atau memotivasi siswa untuk belajar.

Sebagai seorang pendidik, tugas guru tidak hanya sekedar mengembangkan ilmu pengetahuan saja, tetapi juga harus mampu melaksanakan proses pembelajaran yang menarik sehingga bermakna bagi siswa. Salah satu upaya guru untuk mendukung proses pembelajaran yang menarik, yaitu dengan melakukan suatu inovasi pembelajaran. Tujuan dilakukannya inovasi pembelajaran yaitu agar materi pembelajaran yang disampaikan mampu diserap dan dimengerti oleh peserta didik. Inovasi pembelajaran dapat didukung dengan adanya perkembangan informasi dan teknologi. Pemanfaatan informasi dan teknologi tersebut bisa diupayakan untuk membuat sebuah media pembelajaran. Media pembelajaran diharapkan mampu membuat peserta didik fokus pada proses pembelajaran, sehingga mereka mampu mendapatkan pengalaman belajar yang bermakna.

Demi mewujudkan suatu kualitas pendidikan yang meningkat, guru dituntut untuk membuat pembelajaran menjadi lebih inovatif. Pembelajaran yang inovatif diharapkan mampu meningkatkan kompetensi siswa dalam mempelajari suatu hal. Oleh karena itu, peneliti dan guru mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta dalam hal ini akan menjadi tim dalam pembuatan video yang disesuaikan dengan standar kompetensi yang dibutuhkan sekolah.

Proses persiapan pembuatan video dimulai dari pemilihan materi yang disesuaikan dengan kebutuhan kompetensi yang diharapkan sekolah. Kemudian, dilanjutkan dengan pembuatan naskah dan *storyboard* video. Sebelum *shooting* harus dilakukan percobaan pembuatan produk, untuk memastikan bahwa resep yang digunakan adalah resep yang tepat. Selain itu perlu dilakukan pemilihan

tempat dan survei terlebih dahulu, agar hasil video memiliki tempat yang baik dan menarik.

Setelah semua persiapan sudah siap, dilakukan proses *shooting* video. Proses *shooting* video dilakukan sesuai naskah yang telah dibuat. Materi mentah pada video kemudian diolah lagi pada proses *editing* yang disesuaikan dengan *story board*. Setelah menjadi suatu kesatuan video, lalu dilakukan rekaman suara (*take audio*) berupa narasi sesuai pada naskah. Audio tersebut kemudian dimasukkan dan disesuaikan pada video. Setelah proses *editing* selesai, video dikemas dengan cover yang menarik, kemudian dilakukan uji validasi. Jika uji validasi menyatakan video telah layak digunakan, maka video siap diterapkan pada proses pembelajaran kue Indonesia dari sagu.

Dengan adanya media yang membantu, diharapkan mampu mendorong siswa agar mampu belajar secara optimal, baik dalam pembelajaran di kelas maupun belajar mandiri. Pembelajaran yang inovatif dapat dibantu dengan media video yang membantu penyampaian materi agar terjadi suatu peningkatan kompetensi pada siswa dalam membuat kue Indonesia dari sagu.

Berdasarkan uraian yang telah dituliskan maka peningkatan pencapaian kompetensi siswa dalam membuat kue Indonesia dari sagu diperlukan salah satu usaha yaitu melakukan pembelajaran dengan berbantuan media video. Dengan latar belakang tersebut peneliti terdorong untuk meneliti masalah tersebut, dengan mengambil judul “Peningkatan Kompetensi Membuat Kue Dari Sagu dengan Bantuan Video pada Siswa Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta” yang memiliki masalah terkait rendahnya kompetensi siswa dalam membuat kue Indonesia dari sagu.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan antara lain sebagai berikut :

1. Terdapat masalah pembelajaran meliputi efisiensi, efektifitas, dan produktivitas pembelajaran.
2. Peserta didik kesulitan dalam memahami materi karena keterbatasan media
3. Adanya keterbatasan fakta dalam masyarakat bahwa produk yang dibuat jarang ditemui siswa.
4. Metode pembelajaran yang digunakan pada mata pelajaran kue Indonesia masih berpusat kepada guru.
5. Kurangnya perhatian dan konsentrasi siswa dalam mengikuti proses belajar mengajar pada mata pelajaran kue Indonesia.
6. Belum ada media yang mampu menarik perhatian siswa, serta menjadi pemicu atau memotivasi siswa dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu.
7. Saat praktik siswa melakukan beberapa kesalahan yang menjadi titik kritis pada proses pembuatan kue dari sagu karena pemahaman materi yang kurang.
8. Di SMK N 6 Yogyakarta belum terdapat video kue Indonesia dari sagu yang diterapkan dalam mata pelajaran kue Indonesia.
9. Media video yang digunakan SMK N 6 Yogyakarta pada mata pelajaran Kue Indonesia masih kurang sesuai dengan standar kompetensi karena adanya perbedaan resep dan teknik yang berbeda.
10. Hasil belajar yang kurang maksimal pada kompetensi pembuatan kue dari sagu selama 2 tahun terakhir.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan banyaknya permasalahan yang teridentifikasi, maka permasalahan dibatasi sebagai berikut:

1. Belum dilakukan suatu pengembangan video “Kue Indonesia dari Sagu” sebagai bagian perencanaan penelitian untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta
2. Belum diketahuinya tingkat kelayakan media video “Kue Indonesia dari Sagu” untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta
3. Belum dilaksanakannya suatu pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan media video di SMK N 6 Yogyakarta.
4. Belum diketahui seberapa besar peningkatan kompetensi siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan media video di SMK N 6 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah, maka dapat dirumuskan permasalahan untuk dicari pemecahannya rumusan masalah tersebut antara lain :

1. Bagaimana mengembangkan video “Kue Indonesia dari Sagu” sebagai bagian perencanaan penelitian untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana tingkat kelayakan video “Kue Indonesia dari Sagu” untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta?
3. Bagaimana pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan media video di SMK N 6 Yogyakarta?
4. Seberapa besar peningkatan kompetensi siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan media video di SMK N 6 Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini memiliki beberapa tujuan antara lain untuk mengetahui :

1. Pengembangan video “Kue Indonesia dari Sagu” sebagai bagian perencanaan penelitian untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta
2. Tingkat kelayakan media video “Kue Indonesia dari Sagu” untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta
3. Pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta.
4. Besarnya peningkatan kompetensi siswa yang terjadi pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta.

F. Spesifikasi Produk

Spesifikasi produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Produk yang dibuat adalah media pembelajaran berbentuk video dengan judul “Kue Indonesia dari Sagu”
2. Video tersebut berisi tentang 4 produk kue dari sagu, materinya adalah persiapan diri, persiapan bahan, persiapan alat, proses pembuatan, penyajian, dan karakteristik hasil produk.
3. Media pembelajaran ini ditujukan untuk siswa kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta dalam usaha peningkatan kompetensi pada kompetensi kue Indonesia dari sagu, mata pelajaran kue Indonesia.

G. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi peneliti
 - a. Penelitian ini diharapkan mampu menambah dan meningkatkan wawasan, serta pengetahuan teori yang pernah dipelajari di bangku kuliah.
 - b. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi media mengajar bagi peneliti apabila kelak menjadi tenaga pengajar.
 - c. Penelitian ini membuat peneliti menjadi tahu bagaimana penerapan pembelajaran dengan bantuan video dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu di SMK N 6 Yogyakarta
2. Bagi sekolah
 - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam rangka peningkatan kualitas pendidikan dengan memaksimalkan proses pembelajaran siswa.
 - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan motivasi siswa untuk lebih giat belajar karena kemudahan yang didapat dalam mempelajari materi kue Indonesia dari sagu.
 - c. Hasil penelitian ini diharapkan mampu merangsang kreativitas guru dalam mengembangkan media pembelajaran.
 - d. Media yang dihasilkan dari penelitian ini diharapkan mampu digunakan dalam penyampaian materi kue Indonesia dari sagu pada tahun ajaran berikutnya.
 - e. Hasil penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan kompetensi siswa dalam membuat kue Indonesia dari sagu.

BAB II

Kajian Teori

A. Kajian Teori

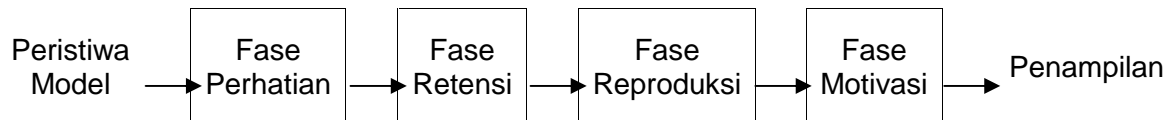
1. Pembelajaran

Sebelum membahas tentang pembelajaran, perlu diketahui mengenai belajar terlebih dahulu. Belajar adalah suatu proses yang kompleks terjadi pada diri setiap orang sepanjang hidupnya. Proses belajar terjadi karena adanya interaksi seseorang dengan lingkungannya. Oleh karena itu, belajar dapat terjadi dimana saja dan kapan saja. Interaksi ini membentuk pengalaman belajar yang juga akan berpengaruh terhadap pembentukan kemampuan.

Belajar adalah pengembangan pengetahuan, ketrampilan atau sikap akibat interaksi dengan informasi, lingkungan dan pengalaman belajar sebelumnya. Lingkungan belajar menyangkut lingkungan fisik dan non fisik, teknologi pembelajaran, metode-metode, dan media yang dipergunakan. (Pujriyanto, 2012:4) Belajar dapat didefinisikan sebagai suatu proses dimana suatu organisasi berubah perilakunya sebagai akibat pengalaman (Gagne, 1984 dikutip oleh Ratna Wilis, 2011:2).

Perubahan tersebut antara lain : (1) Perubahan Perilaku : Belajar menyangkut perubahan dalam suatu organisme. Hal ini berarti bahwa belajar membutuhkan waktu. Selanjutnya, yang akan terjadi ialah perubahan perilaku dalam proses belajar. (2) Perilaku Terbuka : Hal yang menjadi perhatian utama ialah perilaku verbal manusia sebab dari tindakan menulis dan berbicara manusia, kita dapat tentukan apakah perubahan-perubahan dalam perilaku telah terjadi. (3) Belajar dan Pengalaman : Komponen terakhir dalam definisi belajar ialah “sebagai suatu hasil pengalaman”. (4) Belajar dan Kematangan : Perubahan perilaku yang disebabkan oleh kematangan terjadi bila perilaku itu

disebabkan oleh perubahan-perubahan yang berlangsung dalam proses pertumbuhan dan pengembangan organisme-organisme secara fisiologis. (Ratna Wilis, 2011:2-3). Berikut merupakan fase dari belajar :



(Gambar 1. Analisis Belajar Observasional, Gage, 1984, dikutip oleh Ratna Wilis, 2011)

Diagram tersebut menandakan bahwa suatu proses belajar memiliki beberapa fase, yaitu fase perhatian, fase retensi, fase reproduksi, dan fase motivasi. Sehingga bisa dikatakan bahwa belajar harus mampu menarik perhatian siswa, hingga menyebabkan siswa memiliki motivasi yang tinggi dalam mempelajari sesuatu hal. Usaha dalam mewujudkan suatu lingkungan belajar yang baik adalah dengan adanya pembelajaran yang baik pula. Pembelajaran dan belajar memiliki keterkaitan, namun beda penafisiran. Belajar merupakan perubahan yang terjadi, apabila pembelajaran adalah bagaimana komunikasi antara pengajar, dan bahan ajar mampu menyebabkan perubahan perilaku pada pembelajar atau peserta didik.

Pembelajaran adalah proses komunikasi antara pembelajar, pengajar, dan bahan ajar (Hujair, 2013:3). Proses pembelajaran adalah sebuah proses yang melibatkan beberapa unsur, diantaranya guru sebagai faisilitator belajar, siswa sebagai subyek belajar, dan sarana/ prasarana sebagai salah satu fasilitas dalam proses pembelajaran (Martubi, 2009:89). Proses pembelajaran pada hakikatnya adalah proses komunikasi, yaitu proses penyampaian pesan dari sumber pesan ke penerima pesan melaluisaluran atau media tertentu. Proses komunikasi harus diciptakan dan diwujudkan melalui kegiatan penyampaian

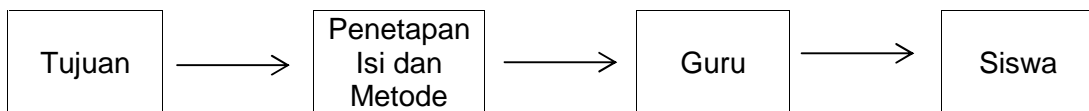
pesan, tukar menukar pesan atau informasi dari setiap pengajit kepada pembelajar atau sebaliknya. Pesan atau informasi yang disampaikan dapat berupa pengetahuan, keahlian, skill, ide, pengalaman, dan sebagainya.

Suatu pembelajaran terkait prosedur atau langkah pembuatan suatu produk masih menjadi kendala apabila penjelasan kurang menarik perhatian, dan media yang digunakan kurang mendukung. Suatu pembelajaran pengetahuan prosedural perlu diketahui terlebih dahulu untuk memperlancar perolehan pengetahuan ini. Prosedur belajar terdiri dari 2 hal, yaitu prosedur pengenalan-pola dan urutan-aksi. Prosedur pengenalan-pola mendasari kemampuan untuk mengenal dan mengklasifikasikan pola-pola stimulus internal dan eksternal. Prosedur urutan-aksi mendasari kemampuan untuk melakukan urutan operasi terhadap simbol-simbol. (Ratna Wilis, 2011: 54).

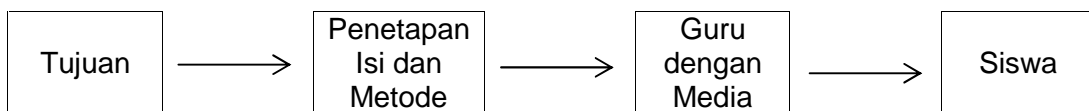
Suatu pembelajaran terkait cara pembuatan produk termasuk pada jenis belajar prosedur urutan-aksi karena akan dipelajari tentang urutan proses yang benar dengan aksi yang ditampilkan, lalu akan ditiru dalam wujud suatu aksi oleh pembelajar atau peserta didik. Peserta didik akan lebih memahami suatu materi terkait proses pembuatan produk apabila disertai dengan suatu alat ajar atau media yang mendukung materi tersebut, sehingga siswa tidak hanya membayangkan proses yang terjadi. Dalam pembelajaran di kelas, media, alat, sarana/ fasilitas dapat digunakan untuk memperlancar proses komunikasi pembelajaran yang disebut media pembelajaran. (Hujair, 2013:11). Mutu pendidikan dapat terwujud jika proses pembelajaran diselenggarakan secara efektif, artinya proses belajar mengajar (PBM) dapat berlangsung secara lancar, terarah dan sesuai dengan tujuan pembelajaran (Prihastuti E, 2016:68).

Barry Morris (1963:11) dalam Rusman (2011:135) mengklasifikasi empat pola pembelajaran yang digambarkan dalam bentuk bagan sebagai berikut.

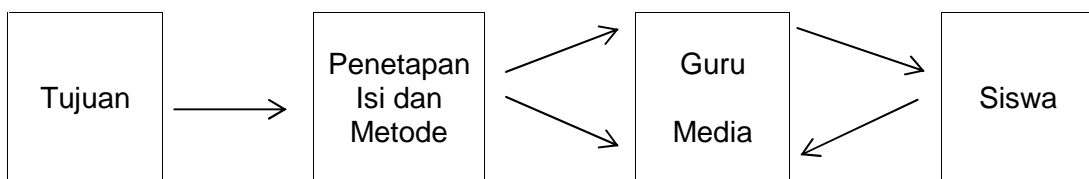
a. Pola Pembelajaran Tradisional 1



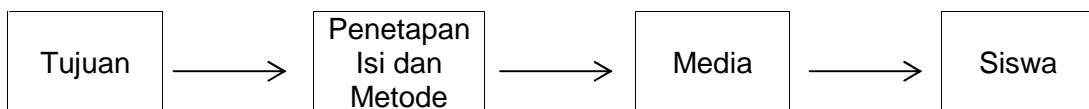
b. Pola Pembelajaran Tradisional 2



c. Pola Pembelajaran Guru dan Media



d. Pola Pembelajaran Bermedia



(Gambar 2. Pola-pola pembelajaran)

Sumber : Borry Morris (1963:11) dalam Rusman (2011:135)

Jika dilihat dari empat pola tersebut, pola yang paling sesuai untuk diterapkan dalam penelitian ini adalah pola pembelajaran guru dan media. Sehingga dalam pelaksanaannya akan menggunakan suatu metode pembelajaran dengan sumber daya media, yang digunakan oleh guru dan siswa dalam memahami materi dan mencapai tujuan pembelajaran berjalan secara efektif dan efisien.

2. Media Pembelajaran

Kata media berasal dari bahasa Latin *medius* secara harfiah berarti tengah, perantara, atau pengantar. Dalam bahasa arab media adalah perantara atau pengantar pesan dari pengirim ke penerima pesan. Gerach & Ely (1971), yang dikutip oleh Pujriyanto (2012:19) mengatakan bahwa media apabila dipahami secara garis besar adalah manusia, materi, atau kejadian yang membangun kondisi yang membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan keterampilan, atau sikap. Media adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk merangsang pikiran, perasaan, perhatian, dan kemauan siswa sehingga dapat mendorong terjadinya proses belajar pada diri pembelajar. Secara umum dapat dikatakan bahwa media adalah sarana atau alat bantu yang digunakan dalam proses pembelajaran (Yusuf Hadi M, dikutip oleh Hujair, 2013:4).

Berdasarkan beberapa pengertian tentang media, bisa diperoleh gambaran sebagai pemahaman bahwa:

- 1) Media pendidikan adalah media yang dipergunakan dalam proses pendidikan untuk mencapai tujuan pendidikan. Media pendidikan juga merupakan media komunikasi, karena pendidikan adalah proses komunikasi. Media yang dipergunakan dalam rangkacomunikasi dan interaksi guru siswa dalam proses pembelajaran dapat dikatakan sebagai media pembelajaran. Media pembelajaran merupakan segala sesuatu yang dapat menyalurkan pesan dan informasi, serta mengansung materi instruksional dalam proses pembelajaran sehingga dapat merangsang siswa untuk belajar.
- 2) Sumber belajar memiliki cakupan lebih luas dari media pembelajaran bisa berupa pesan, bahan, orang, alat, teknik, dan lingkungan. Apa yang dinamakan media sebenarnya bahan dan alat belajar, bahan seringkali disebut *software* dan alat disebut *hardware*.

- 3) Alat peraga merupakan alat atau benda yang dipergunakan untuk memperagakan fakta, konsep, prinsip, prosedur maupun proses tertentu agar lebih nyata atau kongkrit.
- 4) Alat bantu belajar dipergunakan untuk mempermudah tugas guru dalam mengajar, AVA penekanannya pada audio dan visual, sedang alat bantu belajar penekanannya lebih pada pihak yang belajar. (Pujriyanto, 2012:20-21)

Penggunaan media selalu dianggap bisa meningkatkan efektivitas pembelajaran, sehingga peserta didik mampu menyerap materi pembelajarn dengan baik. Pembelajaran adalah proses komunikasi antara pembelajar, pengajar, dan bahan ajar (Hujair, 2013:3). Media yang sebelumnya banyak difungsikan dalam sistem penyampaian akan mengalami perluasan fungsi dan peningkatan kemampuan sehingga terintegrasi sebagai suatu program media pembelajaran secara keseluruhan. (Pujriyanto, 2012:18). Berikut adalah klasifikasi alat pelajaran menurut Hujair (2013, 24-25), yaitu :

a. Alat pelajaran

Alat pelajaran digunakan secara langsung oleh pengejar maupun pembelajar dalam proses pembelajaran

b. Alat peraga

Alat-alat yang digunakan pengajar untuk memperagakan atau memperjelas pelajaran atau alat bantu pendidikan dan pengajaran yang berupa perbuatan-perbuatan dan benda-benda yang memudahkan memberi pengertian kepada pembelajar dari perbuatan yang abstrak sampai kepada yang sangat konkrit.

c. Media pembelajaran

Media pembelajaran adalah sarana atau alat yang digunakan untuk menampilkan, menyampaikan informasi atau materi pelajaran dari pemberi pesan kepada penerima pesan. Media pembelajaran adalah sebuah alat yang berfungsi dan dapat digunakan untuk menyampaikan pesan pembelajaran. Maka dapat dikatakan bahwa, bentuk komunikasi tidak akan berjalan tanpa bantuan sarana untuk menyampaikan pesan. Bentuk-bentuk stimulus dapat dipergunakan sebagai media, diantaranya adalah hubungan atau interaksi manusia, realitas, gambar bergerak atau tidak, tulisan dan suara yang direkam. Dengan kelima bentuk stimulus ini, akan membantu pembelajar mempelajari bahan pelajaran. Atau dapat disimpulkan bahwa bentuk-bentuk stimulus dapat dipergunakan sebagai media adalah suara, lihat, dan gerakan. (Hujair, 2013:3-4).

Dari keseluruhan pengertian di atas, dapat dikatakan bahwa substansi dari media pembelajaran adalah: (1) bentuk saluran, yang digunakan untuk menyalurkan pesan, informasi, atau bahan pelajaran kepada penerima pesan atau pembelajar; (2) berbagai jenis komponen dalam lingkungan pembelajar yang dapat merangsang pembelajar untuk belajar; (3) bentuk alat fisik yang dapat menyajikan pesan serta merangsang pembelajar untuk belajar; dan (4) bentuk-bentuk komunikasi dan metode yang dapat merangsang pembelajar untuk belajar, baik cetak maupun audio, visual, dan audio-visual

Media pembelajaran memiliki tujuan sebagai alat bantu pembelajaran untuk :

- a. Mempermudah proses pembelajaran di kelas
- b. Membantu konsentrasi pembelajar dalam proses pembelajaran
- c. Menjaga relevansi antara materi pelajaran dengan tujuan belajar
- d. Meningkatkan efisiensi proses pembelajaran (Hujair, 2013:4-5).

Manfaat media pembelajaran baik secara umum maupun khusus sebagai alat bantu pembelajaran bagi pengajar dan pembelajar. Jadi, manfaat media pembelajaran adalah :

- a. Manfaat media pembelajaran bagi pengajar
 - a) Memberikan pedoman, arah untuk mencapai tujuan pembelajaran
 - b) Menjelaskan struktur dan urutan pengajaran secara baik
 - c) Memberikan kerangka sistematis mengajar secara baik
 - d) Memudahkan kendali pengajar terhadap materi pembelajaran
 - e) Membantu kecermatan, ketelitian dalam penyajian materi pelajaran
 - f) Membangkitkan rasa percaya diri seorang pengajar
 - g) Meningkatkan kualitas pengajaran
 - h) Memberikan dan meningkatkan variasi belajar
 - i) Menyajikan inti informasi, pokok-pokok secara sistematis, sehingga memudahkan penyampaian, dan
 - j) Menciptakan kondisi dan situasi belajar yang menyenangkan dan tanpa tekanan.
- b. Manfaat media pembelajaran bagi pembelajar, adalah:
 - a) Meningkatkan motivasi pembelajar
 - b) Memberikan dan meningkatkan variasi belajar bagi pembelajar
 - c) Memudahkan pembelajar untuk belajar
 - d) Merangsang pembelajar untuk berfikir dan beranalisis
 - e) Pembelajaran dalam kondisi dan situasi belajar yang menyenangkan dan tanpa tekanan
 - f) Pembelajar dapat memahami materi pelajaran secara sistematis yang disajikan (Hujair, 2013:6)

Peran pengajar dan media pembelajaran sangatlah kuat dalam penyampaian suatu materi pembelajaran. Oleh karena itu, diperlukan suatu kreatifitas guru dalam membuat media sesuai dengan materi yang akan diberikan pada siswa. Pengajar lebih baik apabila bisa menggunakan media pembelajaran yang baik demi penyampaian materi kepada siswa saat proses kegiatan belajar mengajar berlangsung.

Penyajian pembelajaran di kelas disertai penyajian media-media yang kaya rangsangan dan bersifat interaktif memberikan peluang pengembangan dimensi belajar kognitif, afektif, dan psikomotorik. Konferensi melalui video, konferensi melalui web, kenyataan yang dimayakan (virtual reality), hypermedia, streaming video dan streaming audio dari internet, DVD yang bisa dikontrol untuk menyajikan detail tertentu, dan sebagainya akan hadir sebagai format media yang saling melengkapi. Interaksi multi-arah dengan mediasi teknologi bisa menjembatani keterbatasan ruang, jarak, dan waktu. (Pujriyanto, 2012:35)

3. Video Pembelajaran

a. Pengertian Video Pembelajaran

Dilihat dari sisi jenis, media pembelajaran dibagi menjadi 3, yaitu (a) media audio, yaitu media yang digunakan dengan mengandalkan pendengaran. Bahan pelajaran yang diterima pembelajar melalui media yang mengandalkan pengalaman pendengaran. (b) Media visual, yaitu media yang digunakan dengan mengandalkan penglihatan. Bahan pelajaran yang diterima pembelajar melalui media yang mengandalkan pengalaman penglihatan. (c) Media audio-visual, yaitu media yang digunakan dengan mengandalkan penglihatan dan pendengaran. Bahan pelajaran yang diterima pembelajar melalui media yang mengandalkan pengalaman penglihatan dan pendengaran sekaligus (Hujair, 2013:25-26).

Konsep media erat hubungannya dengan alat peraga, alat bantu mengajar (teaching aids), audio visual aids (AVA), atau alat bantu belajar. Menurut Aristo Rahardi (2003:10) yang dikutip oleh Pujriyanto (2012:19) semua istilah tersebut pada dasarnya bisa dimasukkan ke dalam konsep media, karena merupakan perkembangan lanjut dari konsep-konsep tersebut. Alat peraga merupakan alat yang dipergunakan untuk memperagakan fakta, konsep, prinsip atau prosedur tertentu agar lebih nyata dan menarik. Alat bantu mengajar digunakan untuk mempermudah tugas guru dalam mengajar. AVA penekanannya pada peralatan audio dan visual.

Media audio-visual yang biasa disebut dengan media video erat kaitannya dengan gambar bergerak yang direkam. Video memiliki fleksibilitas yang tinggi dalam pembelajaran. Guru bisa memanfaatkan video secara fokus pada segmen tertentu saja dalam rentang pemutaran yang pendek, atau memutar balik (flashback) pada satu arah tertentu yang dijadikan topik pembelajaran. Beragam skenario pembelajaran bisa mengintegrasikan video dan beragam tipe belajar dan bidang studi bisa difasilitasi menggunakan media video.

Teknologi DVD menawarkan kemampuan untuk melihat suatu obyek yang divisualkan dalam beberapa sudut pandang berbeda sesuai yang dikehendaki pengguna. Video bisa meningkatkan hasil belajar pada ranah kognitif, afektif, psikomotorik dan ketrampilan interpersonal. Pada ranah kognitif misalnya siswa siswa bisa mengamati beragam kehidupan sosial yang ada. Pada ranah sikap video berpengaruh khususnya dalam pembentukan sikap sosial dan kepribadian melalui penyajian kisah-kisah dan peran model secara dramatis. Pada aspek psikomotorik video mampu mendemonstrasikan beragam jenis ketrampilan terkait dengan proses, ruang, dan waktu. Pada bagian tertentu yang perlu mendapatkan penekanan dan pengamatan detail guru bisa memperlambat pemutaran dan meminta siswa fokus pada hal-hal yang harus

dipelajari. Siswa bisa langsung mempraktekkan meniru suatu gerakan dan mengulangnya beberapa kali sampai kemudian menguasai jenis ketrampilan yang diajarkan.

Video bisa menjadi media penyajian umpan balik yang sangat otentik dan nyata bagi siswa dengan merekam unjuk kerja atau aktivitas dalam latihan untuk disaksikan dan dievaluasi. Ketrampilan interpersonal dapat dikembangkan melalui tayangan video. Pertama video bisa ditayangkan untuk merangsang proses diskusi tentang topik tertentu dari kelompok siswa yang berbeda-beda. Tayangan video bisa membangun adanya common sense sebagai pengalaman yang bisa mengkatalis proses diskusi lanjut. Pada proses diskusi inilah ketrampilan interpersonal bisa dikembangkan karena adanya basis pengalaman (Pujriyanto. 2012: 162-164).

b. Bentuk-Bentuk Video

Video dapat dimanfaatkan dalam pembelajaran dengan menyajikan pengalaman dalam beragam bentuk yaitu ;

- a) Virtual field trips yang tidak bisa diperoleh dengan mendatangi obyek secara langsung.
- b) Dokumenter; Video bisa mendokumentasikan peristiwa penting sehingga dikenal sebagai dokumenter.
- c) Video strorytelling; Siswa bisa dilatih kreativitasnya terintegrasi dengan latihan produksi video yaitu mengekspresikan gagasan dan ide, mengembangkan melek visual, dan ketrampilan menulis.
- d) Dramatisasi; beberapa peristiwa dalam kehidupan bisa disajikan dalam drama yang bisa mempengaruhi emosi siswa. (Pujriyanto, 2012: 164)

Video memiliki kemampuan memanipulasi waktu baik memperpendek maupun memperpanjang suatu proses. Semua peristiwa bisa tetap tersaji dalam

urutan kejadian namun segmen yang tidak perlu digambarkan bisa diedit atau dihilangkan apabila tidak diperlukan. Video juga memiliki kemampuan memanipulasi ruang. Video bisa menyajikan suatu peristiwa yang sangat kecil dan sangat dekat (micro view), dan sesuatu yang besar dan jauh untuk diamati (macro view). (Pujriyanto, 2012: 164-165).

Video ada yang berformat digital dan ada yang berformat analog. Video dengan format digital lebih mudah dikopi, dipindahkan, dimanipulasi dan disimpan dalam beragam media dengan kualitas tidak berkurang. Video dapat di transmisikan pada jarak jauh menggunakan kabel, satelit, televisi, sirkuit tertutup maupun transmisi gelombang mikro. Format video yang populer dipergunakan saat ini adalah DVD (digital video disk) dengan kapasitas penyimpanan besar, berkecepatan tinggi, mudah dipergunakan, murah harganya, memenuhi standar dunia, dan merupakan perangkat self contained. (Pujriyanto, 2012: 165)

Memproduksi video memberikan pengalaman berharga dalam memecahkan masalah, menyusun jadwal, merencanakan kerja tim, menganalisis, meneliti, berimajinasi, dan berkomunikasi. (Pujriyanto, 2012, 166)

Mengedit video bukan hal sulit karena beberapa kamera video sudah dilengkapi fasilitas untuk mengedit langsung. Hasilnya juga bisa langsung dilihat dan dihubungkan dengan monitor televisi atau komputer sebelum diedit. Hasil rekaman bisa ditransfer ke dalam komputer dan disimpan di hardisk. Format penyimpanan misalnya dalam quick time. Beberapa software bisa mendukung untuk aktivitas produksi seperti iMovie, Cinema and Videoshop, Pinnacle dan sebagainya. (Pujriyanto, 2012: 166)

Salah satu modalitas belajar adalah mendengarkan, dan aktivitas mendengar memiliki porsi terbesar dalam kegiatan pembelajaran di kelas terutama di tingkat sekolah dasar dan menengah. Artinya media-media berbasis audio memegang peranan penting, mendengar (hearing) berbeda dengan

menyimak (listening), mendengar lebih merupakan proses fisiologis sementara menyimak lebih merupakan proses psikologis. Kualitas proses komunikasi sangat dipengaruhi oleh komponen yang terlibat seperti pengiriman pesan, penerima pesan, kualitas media yang digunakan, gangguan (noise), dan gangguan fisik dengan banyak variabel yang berpengaruh pula untuk setiap komponen. Misalnya dari sisi pengirim ketrampilan pemilihan kosakata, kejelasan suara, intonasi, dan pengaturan penekanan sangat mempengaruhi kualitas komunikasi. Proses mendengar dan menyimak melewati empat tahap utama yaitu encoding, hearing, listening, dan decoding dan di setiap tahapnya bisa terjadi proses pengurangan makna dari pesan yang disampaikan. Hal ini bisa dianalogikan dengan pesan berantai bisa saja informasi yang disampaikan oleh komunikator pertama menjadi berbeda ditafsirkan penerima pertama sekaligus sebagai komunikator kedua dan seterusnya bisa salah diterima oleh penerima pesan terakhir (Pujriyanto, 2012: 167).

Oleh karena itu, video pembelajaran akan lebih baik apabila disertai dengan audio. Materi yang dijelaskan akan menjadi pesan yang tersampaikan pada siswa apabila audio yang direkam dapat didengarkan dengan jelas. Pengambilan video dan audio bisa dilakukan secara terpisah, disesuaikan dengan kebutuhan materi yang akan disampaikan.

c. Cara membuat video

1. Perencanaan

a. Menentukan kebutuhan dan tujuan

Analisis kebutuhan dilakukan terlebih dahulu untuk mengetahui media apa yang dibutuhkan dan alasan yang mendasari sehingga media ini dibutuhkan. Dengan tujuannya untuk memenuhi kebutuhan akan media yang diinginkan.

b. Mengumpulkan sumber

Sumber yang dikumpulkan didapat dari jobsheet yang resmi dari sekolah.

c. Menghasilkan gagasan

Gagasan didapat dari beberapa ahli media dan materi baik teman maupun dosen yang dikumpulkan dan ditelaah sebelum memulai pembuatan perangkat video.

2. Membuat *story boards* dan skrip

a. Membuat *story boards* secara tertulis

Dimulai dari merencanakan, kemudian pembuatan *storyboard* beserta tampilan, dan musik, kemudian direvisi dan divalidasi oleh ahli materi dan media.

b. Mempersiapkan skrip

Tahap ini diawali dengan perencanaan narasi, instrumen, dan audio

3. Produksi video

a. Memproduksi video dan audio

Dalam tahap ini selain pembuatan video pembuatan tampilan, musik, narasi, dan instrumen yang dapat mendukung dikembangkan sesuai dengan kebutuhan.

b. Meyiapkan komponen pendukung

Berjalannya media ini tentu tidak terlepas dari program-program aplikasi yang mampu mendukung berjalannya media ini. Pada tahap ini komponen-komponen yang dimaksud adalah program aplikasi yang mendukung.

c. Mengevaluasi dan meninjau kembali (pengujian dan pengesahan).

Prosedur ini disebut juga tinjauan ulang. Setelah media dikembangkan selanjutnya pengembang akan menentukan kualitas media

pembelajaran ini dengan memvalidasi dengan ahli materi kue Indonesia dari sagu yaitu guru mata pelajaran, dan ahli media pembelajaran. Pengembang akan mengetahui layak tidaknya media pembelajaran ini dengan melihat pendapatan yang diberikan siswa. Tahap ini meliputi pengujian dan pengesahan.

4. Model Pembelajaran dengan Video

Model pembelajaran merupakan landasan praktik pembelajaran hasil penurunan teori psikologi pendidikan dan teori belajar yang dirancang berdasarkan analisis terhadap implementasi kurikulum dan implikasinya pada tingkat operasional di kelas. Model pembelajaran dapat diartikan pula sebagai pola yang digunakan untuk penyusunan kurikulum, mengatur materi, dan memberi petunjuk kepada guru di kelas. Model pembelajaran ialah pola yang digunakan sebagai pedoman dalam merencanakan pembelajaran di kelas maupun tutorial. (Agus Suprijono, 2015:64-65). Menurut Kemp (1995) dalam Rusman (2011: 132) strategi pembelajaran atau model pembelajaran adalah suatu kegiatan pembelajaran yang harus dikerjakan guru dan siswa agar tujuan pembelajaran dapat dicapai secara efektif dan efisien.

Beberapa beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa model pembelajaran adalah kerangka terkonsep yang menggambarkan suatu pola atau prosedur secara sistematis dalam merencanakan dan melaksanakan pembelajaran di kelas dalam mewujudkan tujuan pembelajaran yang optimal.

Model pembelajaran mempunyai empat ciri yaitu sebagai berikut:

- 1) Rasional teoritis logis yang disusun oleh para pencipta atau pengembangnya
- 2) Landasan pemikiran tentang apa dan bagaimana siswa belajar (tujuan pembelajaran yang akan dicapai)

- 3) Tingkah laku mengajar yang diperlukan agar model tersebut dapat dilaksanakan dengan berhasil
- 4) Lingkungan belajar yang diperlukan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai.

Dalam mengajarkan suatu pokok bahasan atau materi tertentu harus dipilih model pembelajaran yang paling sesuai dengan tujuan yang akan dicapai. Oleh karena itu, dalam memilih suatu model pembelajaran harus memiliki pertimbangan-pertimbangan, misalnya materi pelajaran, tingkat pengembangan kognitif siswa dan sarana atau fasilitas yang tersedia, sehingga tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan dapat tercapai.

Setiap model pembelajaran tidak ada yang paling baik, karena setiap model pembelajaran memiliki kelebihan dan kekurangan. Pemilihan model pembelajaran harus disesuaikan dengan rumusan tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan, analisis kebutuhan dan karakteristik peserta didik yang dihasilkan dan jenis materi yang akan diajarkan. Model pembelajaran dapat dikatakan efektif dan efisien jika guru merancang proses pembelajaran yang dapat mencapai tujuan kurikulum. Menurut Rusman (2011: 133-134), dalam mempertimbangkan suatu pemilihan model pembelajaran didasarkan pada hal-hal berikut:

- a. Pertimbangan terhadap tujuan yang hendak dicapai.
- b. Pertimbangan yang berhubungan dengan bahan atau materi pembelajaran.
- c. Pertimbangan dari sudut peserta didik atau siswa
- d. Pertimbangan lainnya yang bersifat nonteknis.

Strategi pembelajaran berbeda dengan metode pembelajaran. Strategi pembelajaran menunjukkan pada sebuah perencanaan untuk mencapai sesuatu, sedangkan metode pembelajaran adalah cara yang dapat digunakan untuk melaksanakan strategi pembelajaran. (Rusman:2011, 132). Dalam proses pembelajaran perlu menerapkan strategi pembelajaran yang sesuai. Kesesuaian

dapat dilihat dari materi ajar, siswa yang belajar dan kondisi lingkungan belajar.
(Tiwan, 2010:262)

Alat-alat audio-visual baru ada faedahnya kalau yang menggunakannya telah memiliki keahlian dan ketrampilan yang lebih memadai dalam penggunaannya. Hal itu menimbulkan kepercayaan dirinya, oleh karena itu membuatnya sanggup menyampaikan pelajaran, penyuluhan atau penerangan dengan baik. Dia harus tau bagaimana menyajikan pelajaran atau menyampaikan informasi dengan alat yang digunakannya. Adapun langkah-langkah penggunaan media audio-visual adalah sebagai berikut :

- a) Merumuskan tujuan pengajaran dengan memanfaatkan media audio-visual sebagai media pembelajaran
- b) Persiapan guru. Pada fase ini guru memilih dan menetapkan media yang dipakai guna mencapai tujuan. Dalam hal ini prinsip pemilihan dan dasar pertimbangannya patut diperhatikan.
- c) Persiapan kelas. Pada fase ini siswa atau kelas harus mempunyai persiapan sebelum mereka menerima pelajaran dengan menggunakan media ini.
- d) Langkah penyajian pelajaran dan pemanfaatan media. Penyajian bahan pelajaran dengan memanfaatkan media pengajaran maka keahlian guru dituntut disini.
- e) Langkah kegiatan belajar siswa. Pada fase ini siswa belajar dengan memanfaatkan media pengajaran yang ada. Pemanfaatan media disini siswa sendiri siswa sendiri mempraktekkannya ataupun guru pangsung memanfaatkannya, baik di kelas atau di luar kelas.
- f) Langkah evaluasi pengajaran. Pada langkah ini kegiatan belajar dievaluasi, sampai sejauh mana tujuan pengajaran yang dicapai, sekaligus dapat dinilai sejauh mana pengaruh media sebagai alat bantu dapat menunjang keberhasilan proses belajar siswa (Syaiful,dkk. 2002:154)

Kehadiran media sangat membantu mereka dalam memahami konsep tertentu, yang tidak atau kurang mampu dijelaskan dengan bahasa.

Ketidakmampuan gurumenjelaskan sesuatu bahan itulah yang dapat diwakili dengan penerapan media dalam pembelajaran. Berikut merupakan langkah-langkah rancangan pembelajaran dengan video:

Tabel 1. Langkah-langkah rancangan pembelajaran dengan video (kelas teori)

Tahap	Deskripsi Kegiatan	
	Guru	Siswa
Pendahuluan	Guru memulai pembelajaran dengan pendahuluan, dan melakukan apresepsi tentang pengenalan materi	Siswa memperhatikan penjelasan guru
Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati : Guru menyampaikan materi pembuka sebelum menayangkan video. kemudian guru menayangkan video "kue Indonesia dari sagu"</p> <p>b. Menanya : Guru memantau siswa mengamati video, dan bertanya apakah masih ada yang belum jelas</p> <p>c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau siswa dalam menyimak video</p> <p>d. Mengkomunikasikan Guru mengulas materi yang telah disampaikan melalui video</p>	<p>a. Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi pembuka</p> <p>b. Peserta didik menyimak</p> <p>c. Peserta didik bertanya kepada guru, dan menjawab pertanyaan guru.</p> <p>d. Peserta didik menyimak video dengan resep yang ada, Peserta didik aktif bertanya</p>
Penutup	Guru membagikan soal post-test	Siswa mengerjakan post-test
	Guru menyimpulkan materi, dan memberi tahu siswa materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya	Siswa memperhatikan penjelasan guru

Tabel 2. Langkah-langkah rancangan pembelajaran dengan video (kelas praktik)

Tahap	Deskripsi Kegiatan	
	Guru	Siswa
Pendahuluan	Guru mengondisikan siswa	Siswa berbaris, pengecekan kelengkapan diri
	Guru menayangkan video dan membahas materi yang harus diperhatikan saat praktik	Siswa memperhatikan penjelasan guru
Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue Indonesia dari sagu menggunakan media video</p> <p>b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas</p> <p>c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia dari sagu</p> <p>d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.</p>	<p>a. Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari sagu.</p> <p>b. Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.</p> <p>c. Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.</p> <p>d. Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.</p>
Penutup	Evaluasi oleh guru	Siswa memperhatikan penjelasan guru

5. Kompetensi Kue Indonesia dari Sagu

Berbagai ilmu dipelajari untuk dapat menyajikan makanan dengan kualitas yang baik. Saat ini pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan tidak hanya mempelajari bagaimana makanan itu bisa tersaji dan dapat dinikmati, tapi juga harus memerlukan sentuhan teknologi dan seni. "Patiseri" merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinenl, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue-kue tradisional maupun modern. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, juga kue berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan. (Anni Faridah, 2008:2). Sehingga dapat dikatakan bahwa program keahlian patiseri merupakan salah satu program keahlian/ jurusan di SMK kejuruan, yang mempelajari tentang pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue.

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah. Setiap Negara mempunyai kekhasan makanan kecil atau kue kuenya, seperti "English cake" adalah kue yang berasal

dari Inggris, kue donat berasal dari Amerika, sedangkan dodol dari Indonesia. Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing masing daerah. (Anni Faridah, 2008: 447).

Pada silabus kue Indonesia untuk SMKA/ SMKA, mata pelajaran ini terdiri dari 11 materi pokok. Berdasarkan observasi yang telah dilaksanakan di SMK N 6 Yogyakarta, mata pelajaran kue Indonesia diajarkan pada semester gasal dan semester genap. Materi pokok yang dipelajari pada semester gasal yaitu kue Indonesia, kue Indonesia dari agar dan hunkwe, kue Idonesia dari beras, kue Indonesia dari tepung beras, kue Indonesia dari beras ketan, kue Indonesia dari tepung beras ketan, dan kue Indonesia dari tepung terigu. Sedangkan pada semester genap, materi pokok yang dipelajari yaitu kue Indonesia dari umbi-umbian, kue Indonesia dari kacang-kacangan, dan kue Indonesia dari sagu. Setiap materi pokok diawali dengan pembelajaran teori terlebih dahulu. Setelah itu baru diadakan praktek dengan membuat produk yang telah ditentukan oleh guru.

Kue Indonesia dari sagu merupakan salah satu materi pokok pada mata pelajaran kue Indonesia. Proses pembelajarannya sesuai dengan kurikulum 2013, proses pembelajarannya meliputi dari mengamati, menanya, mengumpulkan data, mengasosiasi, dan mengomunikasikan. Saat proses pembelajaran teori, siswa pada awalnya mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya yang berkaitan dengan kue Indonesia dari sagu. Setelah siswa mengamati, diharapkan mereka mampu mengajukan pertanyaan terkait dengan materi mengenai kue Indonesia dari sagu. Setelah itu, guru memberi kesempatan kepada siswa untuk memecahkan suatu masalah dengan cara diskusi, dan

mengumpulkan data dari berbagai sumber. Siswa menyimpulkan hasil diskusi, kemudian menyampaikannya pada saat presentasi berlangsung.

Kegiatan tersebut diharapkan mampu membuat siswa aktif dalam mencari materi pembelajaran. Walaupun siswa sudah urut aktif dalam mencari materi, guru tetap harus mengarahkan siswa pada sumber dan ilmu yang benar. Guru juga harus menyampaikan materi agar suasana pembelajaran terjalin menjadi satu pemahaman yang benar. Ketika proses pembelajaran praktik, guru mengoordinasi siswa dalam melakukan kegiatan praktik mengolah produk kue Indonesia dari sagu. Kegiatan ini berlangsung secara kooperatif/ secara kelompok. Satu kelompok maksimal terdiri dari 2 orang, dan bertanggung jawab dalam membuat satu jenis produk. Produk yang telah jadi kemudian disajikan dan dinilai oleh guru..

Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan, dan nilai-nilai dasar yang direfleksikan dalam kebiasaan berpikir dan bertindak (Depdiknas: 2003). Arti lain dari kompetensi adalah spesifikasi dari pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang dimiliki seseorang serta penerapannya di dalam pekerjaan, sesuai dengan standar kinerja yang dibutuhkan di lapangan (Sri Waluyowati, 2010:126-127). Keluhan dari pemakai lulusan lembaga pendidikan termasuk Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan (LPTK) terutama adalah lulusan yang masih belum sesuai dengan harapan dan tuntutan dunia kerja. (Prihastuti E, 2016:68). Sehingga kompetensi sangat perlu dilakukan upaya peningkatannya selain memperbaiki kualitas pendidikan, juga menjadikan bekal baik untuk siswa yang nantinya lulus agar sesuai dengan harapan dunia kerja.

Berikut merupakan tabel dari silabus kue Indonesia yang berisi kompetensi dasar, pembelajaran, penilaian, serta sumber belajar pada materi pokok kue Indonesia dari sagu.

Tabel 3. Kompetensi Dasar Kue Indonesia dari Sagu.

	Kompetensi Dasar	Pembelajaran	Penilaian
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari sagu 	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik Kue Indonesia dari sagu; dan apakah ada perbedaan antara berbagai jenis kue Indonesia dari sagu di wilayah Indonesia 	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	Mengumpulkan data : <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan sumber informasi. Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan. Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan jawaban pertanyaan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari sagu
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.		
3.1	Menganalisis kue Indonesia dari sagu		
4.1	Membuat kue-kue Indonesia dari sagu		

(sumber : silabus kue Indonesia SMK/SMAK)

B. Penelitian yang Relevan

1. Peningkatan Kompetensi Siswa pada Pembelajaran Membuat Pola Lengan Melalui Model Cooperative Learning Berbantuan Media Jobsheet di SMK Karya Rini Sleman. Skripsi ini ditulis oleh Laila Nurul Himmah, mahasiswa Pendidikan Teknik Busana angkatan 2007. Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan : dalam pembelajaran membuat pola dengan menggunakan model cooperative learning tipe jigsaw berbantuan media jobsheet dapat membantu siswa memahami serta adanya peningkatan kompetensi membuat pola lengan yang dibuktikan dengan tidak adanya siswa yang memperoleh nilai < 70.

2. Peningkatan Kompetensi Membuat Pola Kemeja Anak Melalui Pembelajaran dengan Media Animasi pada Siswa Kelas X Busana Butik SMK Dipenegoro Depok. Skripsi ini ditulis oleh Estri Wiyani, Mahasiswa Pendidikan Teknik Busana angkatan 2008. Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan : aktivitas belajar siswa dalam pembelajaran meningkat, serta adanya peningkatan hasil belajar praktik membuat pola kemeja anak berdasarkan KKM.

C. Kerangka Pikir

Proses pembelajaran pada hakikatnya adalah proses komunikasi, yaitu proses penyampaian pesan dari sumber pesan ke penerima pesan melaluisaluran atau media tertentu. Suatu pembelajaran terkait prosedur atau langkah pembuatan suatu produk masih menjadi kendala apabila penjelasan kurang menarik perhatian, dan media yang digunakan kurang mendukung. Pembelajaran bertujuan untuk menciptakan perubahan secara terus-menerus dalam peprilaku dan pemikiran siswa pada suatu lingkungan belajar. Keberhasilan proses pembelajaran tidak lepas dari ketepatan pemilihan model pembelajaran yang berdampak pada peningkatan kompetensi siswa.

Pada pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia dari sagu di SMK N 6 yogyakarta masih belum maksimal, hal tersebut dilihat pada kurangnya kompetensi siswa dalam pembelajaran. Oleh karena itu, perlu adanya upaya peningkatan kompetensi siswa dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu. Kualitas proses pembelajaran ditentukan oleh komponen di dalamnya yang saling berhubungan satu sama lain. Komponen-komponen pembelajaran terdiri dari peserta didik, guru, tujuan, isi pelajaran, metode, media, dan evaluasi. Pemilihan dan penerapan metode dan media pembelajaran yang tepat, dalam

arti efektif dan efisien disesuaikan dengan tujuan, karakteristik mata pelajaran serta kondisi siswa, sehingga dapat meningkatkan kompetensi siswa.

Upaya peningkatan kompetensi siswa dalam penelitian ini dilakukan melalui penerapan model dan media pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik mata pelajaran kue Indonesia. Model pembelajaran adalah bentuk pembelajaran yang tergambar dari awal sampai akhir yang disajikan secara khas oleh guru di kelas. Media pembelajaran atau alat bantu yang digunakan pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu adalah video, karena pada materi tersebut diperlukan proses-proses pembuatannya.

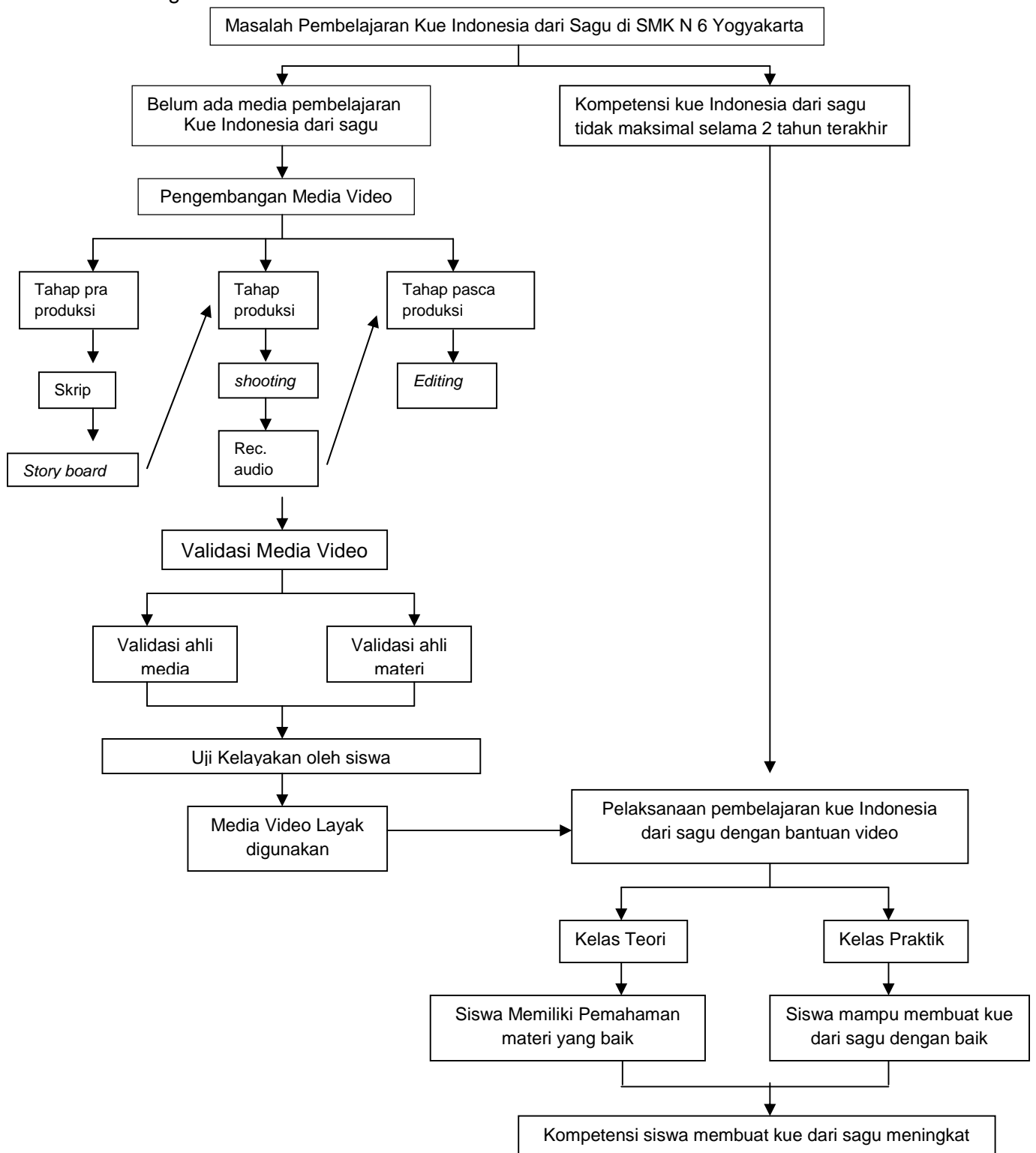
Prosedur penelitian tindakan kelas pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video dilakukan dalam empat tahap, yaitu: 1) perencanaan, menyusun rencana tindakan, 2) tindakan, rancangan strategi dan skenario penerapan pembelajaran yang akan diterapkan, 3) pengamatan, kegiatan pengamatan dilakukan oleh pengamat pada waktu tindakan berlangsung, 4) refleksi, mengkaji secara menyeluruh tindakan yang telah dilakukan dari data yang telah terkumpul.

Pelaksanaan pembelajaran berbantuan media video pada mata diklat kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video diawali dengan memberi pendahuluan tentang apersepsi materi kue Indonesia dari sagu. Setelah materi selesai, maka dilanjutkan pembelajaran dengan bantuan video. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok, untuk berdiskusi memecahkan masalah terkait video yang sudah ditayangkan. Dalam kegiatan tersebut ada diskusi dan saling bekerja sama dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu. Peran guru disini adalah sebagai fasilitator, memberikan dukungan dan mengarahkan.

Pembelajaran dapat dikatakan berhasil apabila sebagian besar siswa (80 %) siswa sudah mencapai hasil belajar di atas KKM yang telah ditetapkan. Ketercapaian kompetensi siswa dapat dikatakan sempurna apabila memenuhi 3 aspek terdiri dari aspek kognitif, afektif, dan psikomotor yang penilaiannya dapat dilakukan saat proses belajar mengajar dan penilaian pada kompetensi siswa. Penilaian materi kue Indonesia dari sagu yang digunakan untuk mengukur kemampuan siswa tentang apa yang dipelajari selama pelajaran berlangsung dengan test essay. Penilaian aspek afektif pada materi kue Indonesia dari sagu dapat dilihat saat proses pembelajaran berlangsung melalui lembar observasi. Sedangkan penilaian untuk psikomotor dapat dilihat dari produk kerja berdasarkan hasil praktik yang dilakukan peserta didik dengan menggunakan acuan kriteria.

Pelaksanaan pembelajaran berbantuan video diharapkan dapat mempermudah siswa menguasai materi secara maksimal. Pelaksanaan pembelajaran dengan bantuan video pada proses belajar mengajar di kelas, guru tidak lagi hanya memberikan ceramah dan berdiri di depan kelas, sehingga proses pembelajaran menjadi lebih baik. Selain itu, adanya interaksi yang baik akan dapat mencairkan suasana kelas dan siswa tidak lagi menunjukkan sikap pasif selama mengikuti pembelajaran. Terciptanya proses belajar mengajar yang lebih baik maka diharapkan dapat meningkatkan kompetensi siswa ketika melaksanakan praktik pembuatan produk pada pertemuan berikutnya.

Kerangka berfikir yang diuraikan di atas dapat digambarkan pada bagan sebagai berikut:



Gambar 3. Kerangka Berpikir

D. Hipotesis Tindakan

Berdasarkan teori pembelajaran dan hasil penelitian yang telah dipaparkan pada latar belakang penelitian sebelumnya, peneliti dapat menyusun hipotesis tindakan sebagai berikut :

1. Dilakukan Pengembangan video “Kue Indonesia dari Sagu” sebagai bagian perencanaan penelitian untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta
2. Media video “Kue Indonesia dari Sagu” yang dikembangkan untuk mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 6 Yogyakarta layak digunakan
3. Pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta dapat berlangsung dengan baik.
4. Terdapat peningkatan kompetensi siswa yang terjadi pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian yang akan dilaksanakan ini termasuk dalam bentuk penelitian tindakan kelas (*Classroom Action Research*). Penelitian Tindakan Kelas ini merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran yaitu dengan melakukan tindakan sebagai upaya meningkatkan kompetensi membuat kue Indonesia dari sagu pada siswa kelas XI Patiseri di SMK N 6 Yogyakarta. Penelitian dikatakan ilmiah jika dilaksanakan dengan prosedur penelitian secara sistematis. Bab ini menguraikan metode pelaksanaan penelitian tindakan kelas (PTK) yang beruntutan tentang desain penelitian, setting PTK, subyek dan obyek PTK, rancangan PTK. instrumen penelitian, analisis dan interpretasi data.

B. Desain Penelitian

Penelitian ini bermaksud melakukan pembuatan media video, kemudian diterapkan pada pembelajaran sehingga diharapkan mampu meningkatkan kompetensi siswa dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu. Sehingga desain penelitiannya adalah sebagai berikut :

1. Pengembangan Media Video “Kue Indonesia dari Sagu”

Sebelum dilaksanakan suatu penelitian tindakan kelas, peneliti akan membuat media terlebih dahulu. Media yang dibuat telah disesuaikan dengan kebutuhan sekolah berdasarkan observasi yang telah dilakukan. Pada penelitian ini akan menghasilkan suatu produk media video pembelajaran membuat kue Indonesia dari sagu pada mata pelajaran kue Indonesia. Langkah-langkah yang dilakukan yang dilakukan dalam pembuatan video, yaitu:

a. *Planning* (Perencanaan)

- 1) Menentukan kebutuhan dan tujuan, kebutuhan dan tujuan meliputi apa yang akan diketahui atau bisa dilakukan siswa setelah menyelesaikan pembelajaran.
- 2) Mengumpulkan sumber, sumber yang dimaksud seperti buku teks, buku referensi, materi materi sumber asli, film maupun pengetahuan dari orang lain dibidang tersebut yang mendukung pembuatan program.
- 3) Menghasilkan gagasan, tahap ini merupakan curah pendapat (*brainstorming*) untuk menghasilkan gagasan kreatif dalam pengembangan.

b. *Design* (tujuan)

- 1) Membuat *storyboard* secara tertulis, tahap ini meliputi merencanakan (*drafting*), menulis dan merivisi *storyboard* beserta tampilan, animasi, grafik, dan musik, kemudian memvalidasinya.
- 2) Mempersiapkan skrip, tahap ini meliputi perencanaan narasi, instrumen, animasi pada video.

c. *Development* (Pengembangan)

- 1) Memproduksi video dan audio, dalam tahap ini pembuatan tampilan, animasi, grafik, musik, narasi, dan instrumen yang dapat mendukung pengembangan.
- 2) Memprogram materi, tahap ini merupakan tahap penggabungan semua materi yang dikembangkan termasuk aplikasi program yang akan digunakan.
- 3) Meyiapkan komponen pendukung.
- 4) Mengevaluasi dan meninjau kembali (pengujian dan pengesahan).

Instrumen yang digunakan untuk ahli media, ahli materi, dan siswa berupa angket tertutup yaitu angket yang berisikan pernyataan yang mengharapkan responden untuk memilih salah satu alternatif jawaban dari setiap pernyataan yang telah tersedia. Setelah media yang dibuat sudah valid, barulah dilakukan suatu penelitian tindakan kelas.

2. Penelitian Tindakan Kelas dengan Bantuan Video

Pada penelitian tindakan kelas ini bermaksud untuk melakukan suatu pengamatan terhadap kegiatan belajar mengajar dengan melihat perubahan-perubahan siswa. Perubahan ini berfungsi sebagai indikator peningkatan. Peningkatan dalam hal ini adalah peningkatan kompetensi siswa dalam pembelajaran membuat kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video di SMK N 6 Yogyakarta.

Desain penelitian ini mengacu pada proses pelaksanaan penelitian tindakan kelas model Kemmis&Mc.Taggart dalam Kunandar (2012: 71-76). Dalam model penelitian tindakan ini terdapat empat komponen dalam setiap langkah yaitu perencanaan, tindakan, observasi, dan refleksi. Dalam langkah pertama, kedua dan seterusnya berbentuk spiral yang saling terkait. Penelitian ini direncanakan dalam 3 tahap yaitu 1 tahap pra siklus dan dua siklus. Setiap siklus terdiri dari tahapan-tahapan sebagai berikut : (1) perencanaan, (2) tindakan, (3) refleksi.

Menurut Kemmis dan Mc Taggart dalam Kunandar (2012: 71-76), penelitian tindakan kelas dilakukan melalui proses yang dinamis dan komplementari yang terdiri dari empat “momentum” esensial, yaitu sebagai berikut.

1. Penyusunan rencana

Perencanaan adalah mengembangkan rencana tindakan yang secara kritis untuk meningkatkan apa yang telah terjadi. Rencana peneilitan tindakan kelas hendaknya tersusun dan dari segi definisi harus prospektif pada tindakan, rencana itu harus memandang ke depan. Rencana PTK hendaknya cukup fleksibel untuk dapat di adaptasikan dengan pengaruh yang tidak dapat diduga dan kendala yang belum kelihatan. Perencanaan disusun berdasarkan masalah dan hipotesis tindakan yang diuji secara empirik sehingga perubahan yang diharapkan dapat mengidentifikasi aspek dan hasil PBM, sekaligus mengungkap faktor pendukung dan penghambat pelaksanaan tindakan.

2. Tindakan (Acting)

Tindakan yang dimaksud disini adalah tindakan yang dilakukan secara sadar dan terkendali, yang merupakan variasi praktik yang cermat dan bijaksana. Praktik ini diakui sebagai gagasan dalam tindakan dan tindakan itu digunakan sebagai pijakan bagi pengembangan tindakan-tindakan berikutnya, yaitu tindakan yang disertai niat untuk memperbaiki keadaan. Salah satu perbedaan antara peneliti tindakan dan penelitian biasa adalah bahwa penelitian tindakan diamati. Pelakunya mengumpulkan bukti tentang tindakan mereka agar dapat sepenuhnya menilainya.

3. Observasi

Observasi berfungsi untuk mendokumentasikan pengaruh tindakan terkait. Observasi itu berorientasi ke masa yang akan datang, memberikan dasar bagi refleksi sekarang, lebih-lebih lagi ketika putaran sekarang ini berjalan. Observasi yang cermat diperlukan karena tindakan selalu akan dibatasi oleh keadaan realitas, dan semua kendala itu belum pernah dapat terlihat dengan jelas pada waktu yang lalu. Observasi perlu direncanakan dan juga didasarkan dengan keterbukaan dan pikiran serta bersifat responsif. Objek observasi adalah

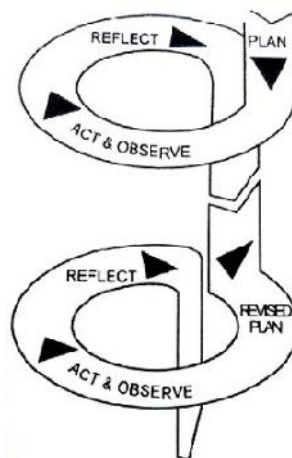
seluruh proses tindakan terkait, pengaruhnya (yang disengaja dan tidak disengaja), keadaan dan kendala tindakan direncanakan dan pengaruhnya, serta persoalan lain yang timbul dalam konteks terkait. Observasi dalam PTK adalah kegiatan pengumpulan data yang berupa proses perubahan kinerja PBM.

4. Refleksi (reflecting)

Refleksi adalah mengingat dan merenungkan suatu tindakan persis seperti yang telah dicatat dalam observasi. Refleksi berusaha memahami proses, masalah, persoalan dan kendala yang nyata dalam tindakan strategis. Refleksi mempertimbangkan ragam perspektif yang mungkin ada dalam suatu situasi dan memahami persoalan serta keadaan tempat timbulnya persoalan itu. Refleksi biasanya dibantu oleh diskusi diantara peneliti dan kolaborator. Dalam refleksi ada beberapa kegiatan penting seperti :

- a. Merenungkan kembali mengenai kelebihan dan kekurangan dari tindakan yang dilakukan
- b. Menjawab tentang penyebab situasi dan kondisi yang terjadi selama pelaksanaan tindakan
- c. Memperkirakan solusi atas keluhan yang muncul

Secara visual tahapan pada setiap siklus dapat digambarkan seperti dibawah ini:



Gambar 4 : Desain Penelitian Tindakan Kelas Model Kemmis & Mc.Taggart.
(Sumber : Suharsimi Arikunto. 2013:132)

Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 137-140), adapun model PTK yang dimaksud menggambarkan adanya empat langkah (dan pengulangannya), yang disajikan dalam bagan berikut ini. Keempat langkah tersebut merupakan satu siklus putaran, artinya sesudah langkah ke-4, lalu kembali ke-1 dan seterusnya.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian tindakan kelas ini dilaksanakan di SMK N 6 Yogyakarta, tepatnya terhadap siswa kelas XI program keahlian Patiseri semester gasal. SMK N 6 Yogyakarta beralamat di Jalan Kenari 4, Semaki, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55166.

2. Waktu Penelitian

Dalam penelitian ini, waktu penelitian adalah pada saat pemberian tindakan dengan menggunakan video sebagai bantuan media pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu. Waktu pelaksanaan penelitian yaitu Januari – Juni 2017, dengan waktu pengambilan data disesuaikan dengan jadwal dan materi pembelajaran mata pelajaran kue Indonesia.

D. Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah pihak yang terlibat penuh serta cukup lama dan intensif menyatu dalam proses pelaksanaan penelitian. Penentuan subjek dalam penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Sampling purposive adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2012: 85). *Purposive sampling* yang dilakukan yaitu pemilihan subjek penelitian secara sengaja oleh peneliti yang didasarkan atas kriteria dan pertimbangan tertentu. Di SMK N 6 Yogyakarta pada bidang keahlian patiseri terdapat 1 kelas pada tiap

angkatannya. Untuk menentukan kelas yang akan diberi tindakan dalam penelitian ini, yakni dengan menyesuaikan kurikulum terkait materi dan mempertimbangkan kompetensi siswa yang sedang bermasalah. Oleh karena itu yang dijadikan subjek penelitian adalah kelas XI Patiseri, karena berdasarkan kurikulum yang diterapkan pada mata pelajaran kue Indonesia ditempuh oleh siswa kelas XI Patiseri.

E. Jenis Tindakan

Dalam penelitian tindakan kelas ini, melakukan inovasi baru dalam penyajian materi di kelas sehingga lebih bervariasi, melalui pembelajaran dengan berbantuan video diharapkan pelaksanaan belajar mengajar lebih baik sehingga dapat meningkatkan kompetensi siswa pada materi kue Indonesia dari sagu. Sebelum dilakukan penelitian tindakan kelas, akan dibuat media video terlebih dahulu sebelum diterapkan pada tindakan. Setelah media video selesai dibuat dan sudah layak digunakan, lalu dilakukan suatu proses penelitian tindakan kelas.

Penelitian tindakan kelas dilakukan dengan menggunakan model Kemmis dan Mc Taggart. Model Kemmis dan Mc Taggart pada hakekatnya berupa perangkat-perangkat atau untaian-untaian dengan satu perangkat terdiri dari empat komponen, yaitu perencanaan (*planning*), tindakan (*action*), pengamatan (*observing*), dan refleksi (*reflecting*). Keempat komponen yang berupa untaian tersebut dipandang dalam satu siklus. Dalam pelaksanaannya, komponen tindakan (*acting*) dan pengamatan (*observing*) dijadikan dalam satu kesatuan. Disatukannya kedua komponen tersebut disebabkan oleh adanya kenyataan bahwa antara implementasi tindakan (*acting*) dan pengamatan (*observing*) merupakan dua kegiatan dalam satu kesatuan waktu. Begitu berlangsungnya suatu tindakan, begitu pula observasi juga harus dilaksanakan. Sesuai dengan

model penelitian yang dilakukan oleh peneliti yaitu Kemmis dan Mc Taggart/ tahapan penelitian tindakan kelas dalam penelitian ini terdiri dari empat komponen, yaitu perencanaan (*planning*), tindakan (*acting*), pengamatan (*observing*) dan refleksi (*reflecting*) yang terangkai dalam satu siklus. Adapun penjelasan tentang keempat komponen tersebut adalah sebagai berikut:

1. Perencanaan (*plan*)

Peneliti dan guru pelajaran berkolaborasi mempersiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan pembelajaran dan mempersiapkan model pembelajaran dan media pembelajaran berupa video, dan instrumen berupa soal tes. Selain itu peneliti juga mempersiapkan lembar observasi untuk mencatat aktivitas siswa.

2. Pelaksanaan (*act*)

Pelaksanaan penelitian tindakan kelas berlangsung berdasarkan jadwal pelajaran dan setiap siklus berlangsung selama 5 jam pelajaran. Kriteria keberhasilan penelitian tindakan penelitian adalah 80% dari seluruh siswa dalam satu kelas mendapatkan nilai lebih dari sama dengan 76. Berikut merupakan rencana siklus satu:

- 1) Materi yang disampaikan adalah pembuatan produk kue dari sagu, yaitu kue sagu keju, kue bagiak.
- 2) Melaksanakan kegiatan pembelajaran sesuai dengan rencana pembelajaran yaitu dengan menggunakan bantuan media video pembelajaran.
- 3) Siswa diminta untuk menyimak video dengan mengisi lembar checklist resep
- 4) Melakukan observasi untuk memperoleh data selama proses pembelajaran.
- 5) Melakukan penilaian terhadap hasil belajar siswa.

- 6) Melakukan refleksi setelah selesai proses pembelajaran sebagai acuan untuk melaksanakan tindakan selanjutnya.

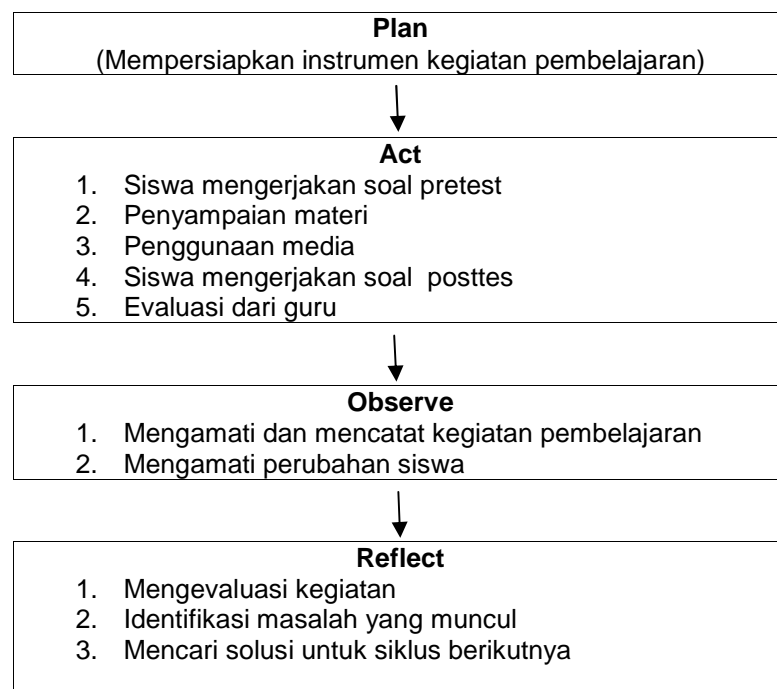
3. Observasi (*observe*)

- a. Mengamati dan mencatat aktivitas siswa selama proses belajar mengajar dikelas.
- b. Mengamati perubahan sikap siswa akibat tindakan yang digunakan.

4. Refleksi (*reflect*)

- a. Mengevaluasi kegiatan belajar mengajar yang telah berlangsung.
- b. Mengidentifikasi permasalahan yang muncul akibat perlakuan atau tindakan yang diberikan kepada siswa.
- c. Mencari solusi dari permasalahan yang dihadapi.

Berikut merupakan bagan dari siklus satu :



Gambar 5 . Bagan siklus satu

Siklus ini akan berhenti ketika hasil dari setiap siklus sudah konstan, tujuan dari pembelajaran sudah tercapai, siswa sudah mengalami kejenuhan

artinya dalam proses pembelajaran sudah konsisten atau siswa sudah terbiasa dengan pembelajaran yang diajarkan dan memenuhi kriteria standar kelulusan minimal untuk mata pembelajaran produktif yaitu dengan nilai minimal 76.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah di olah. Variasi jenis instrumen penelitian adalah: angket, ceklis (*check-list*) atau daftar centang, pedoman wawancara, pedoman pengamatan. (Suharsimi Arikunto, 2013:203).

Di dalam penelitian ini ada dua bagian instrumen yang digunakan, yaitu instrumen uji kelayakan media dan instrumen penelitian tindakan kelas. Instrumen uji kelayakan media berupa angket validasi kepada ahli materi (guru mata pelajaran) , angket validasi kepada ahli media, dan angket uji kelayakan pada siswa.

1. Instrumen Uji Kelayakan Media Video

Angket/ Kuosioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui.(Suharsimi Arikunto:2013, 196). Angket digunakan untuk mengungkap pendapat, persepsi, dan tanggapan responden suatu permasalahan. Angket ini berisi pertanyaan dilengkapi dengan jawaban berskala likert. Setiap butir pertanyaan dilengkapi dengan alternatif jawaban yaitu: Baik Sekali (4), Baik (3), Kurang Baik (2), dan Tidak Baik (1). Berikut merupakan kisi-kisi angket yang digunakan untuk uji kelayakan media video :

Tabel 4. Kisi-kisi instrumen kelayakan video pembelajaran ditinjau dari ahli media, ahli materi, dan siswa.

No	Aspek	Butir
1	Suara	1,2,3,4,5,6
2	Musik	7,8,9
3	Narasi	9, 10, 11
4	Materi	12,13,14,15,16,17,18
5	Tulisan	19
6	Warna	20
7	Penyajian Video	21,22,23
8	Kemanfaatan	24,25

2. Instrumen Penelitian Tindakan Kelas

Instrumen yang digunakan dalam penelitian tindakan kelas terdiri dari beberapa instrumen penelitian yang digunakan yaitu media pembelajaran, lembar pengamatan observasi, soal tes, dan lembar penilaian. Jenis observasi yang dilakukan yaitu observasi sistematis. Observasi sistematis yaitu observasi yang dilakukan oleh pengamat dengan menggunakan pedoman sebagai instrumen pengamatan.

Dalam melakukan observasi, peneliti menggunakan pedoman observasi. Menurut Suharsimi Arikunto (2013:200), pedoman observasi berisi sebuah daftar jenis kegiatan yang mungkin timbul dan akan diamati. Dalam proses observasi, obsevator (pengamat) tinggal memberikan tanda atau *tally* pada kolom tempat peristiwa muncul. Itulah sebabnya maka cara bekerja seperti ini disebut sistem tanda (*sign system*). *Sign system* digunakan sebagai instrumen pengamatan situasi pengajaran sebagai sebuah potret selintas. Instrumen tersebut berisi sederetan sub-variabel. Dengan demikian akan diperoleh gambar tentang apa kejadian yg muncul dalam situasi pengajaran. Observator yang digunakan adalah yang sudah terlatih, yaitu yang sudah diberi pengarahan terlebih dahulu sebelum terjun pengamatan dalam penelitian.

1. Lembar Observasi

Lembar observasi disusun berdasarkan masalah yang muncul selama observasi awal. Kegiatan siswa yang akan diteliti dalam penelitian ini telah tertulis pada lembar observasi. Secara terperinci lembar observasi tindakan kelas yang digunakan terdapat dalam tabel berikut:

a. Lembar observasi pengamatan pelaksanaan pembelajaran kelas teori

Tabel 5. Lembar observasi pengamatan pembelajaran kelas teori

No	Kegiatan yang diamati	Skor	
		Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan media video yang ditayangkan oleh guru		
2	Siswa memperhatikan guru yang sedang mengajar		
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar ceklist resep		
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung		
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan		
6	Siswa mengerjakan <i>pre-test</i>		
7	Siswa mengerjakan <i>post-test</i>		
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan		

b. Lembar observasi pengamatan pembelajaran kelas praktik

Tabel 6. Lembar observasi pengamatan pembelajaran kelas praktik

No	Kegiatan yang diamati	Skor	
		Ya	Tidak
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat		
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat		
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan		
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat		
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik		
6	Siswa mampu menghasilkan produk yang sesuai kriteria hasil		
7	Siswa melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan		
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai dengan jumlah hasil pada resep		

2. Tes

Tes adalah serentetan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur ketrampilan, pengetahuan inteligensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok. Dalam menggunakan metode tes, peneliti menggunakan instrumen berupa tes/ soal-soal tes. Soal tes terdiri dari banyak butir tes (item) yang masing-masing mengukur satu jenis variabel. (Suharsimi Arikunto:2013, 193-194).

Jenis test yang dipakai adalah *pre-test* dan *post-test*, yaitu tes yang diberikan pada setiap awal dan akhir program suatu pembelajaran dan bertujuan untuk mengetahui sampai dimana pencapaian siswa terhadap bahan pembelajaran setelah mengalami suatu kegiatan belajar. Kisi-kisi instrumen soal tes adalah sebagai berikut :

Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Soal Tes

Kompetensi dasar	Indikator	No Soal	Sebaran Aspek Kognitif	Banyak Soal
Kue Indonesia dari sagu	Siswa mampu menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu	1	C1	5
	Siswa mampu menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu	2		
	Siswa mampu menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu	12		
	Siswa mampu menyebutkan karakteristik kue dari sagu	14,15		
	Siswa mampu memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu	3	C2	2
	Siswa mampu memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu	4		
	Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu	5, 6 7, 8, 9	C3	5
	Siswa mampu memilih cara penyajian kue dari sagu	10	C4	3
	Siswa mampu menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu	11, 13		
TOTAL				15

Setiap soal tes terdiri dari 15 butir soal, terdiri atas 8 indikator soal dan 4 aspek kognitif. Instrumen soal yang dibuat harus disesuaikan dengan kisi-kisi yang telah ditentukan.

3. Rubrik penilaian

Tes yang telah diberikan kepada siswa akan menjadi nilai pengetahuan pada kelas teori. Berikut merupakan tabel pedoman penilaian pengetahuan siswa :

Tabel 8. Rubrik Penilaian Teori

Nomor soal	Skor
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
Jumlah skor	15

$$nilai = \frac{\text{jumlah skor jawaban benar} \times 2}{3}$$

Pada mata pelajaran produktif seperti membuat kue Indonesia, untuk mengetahui kompetensi siswa adalah dengan penilaian unjuk kerja. Hal ini dilakukan dengan cara mengamati unjuk kerja siswa selama mengerjakan tugas yang diberikan. Penilaian unjuk kerja dalam pembelajaran membuat kue Indonesia dari sagu meliputi persiapan, proses, hasil, sikap kerja, dan waktu pelaksanaan. Berikut merupakan rubrik yang digunakan dalam penilaian unjuk kerja.

Tabel 9. Rubrik Penilaian Unjuk Kerja (Praktik)

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
I	Persiapan Kerja	Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan	8
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	7
II	Proses	Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	40
		Bekerja secara sistematis	30
		Bekerja tidak sistematis	20
III	Hasil Kerja (Produk)	Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	15
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	10
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur tidak memenuhi kriteria hasil	5
IV	Sikap Kerja	Menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	10
		Menjaga keamanan kerja	9
		Menjaga kebersihan lingkungan kerja	8
		Tidak menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	7
V	Waktu	Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	8
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	7

Sebelum menggunakan instrumen dalam mengambil data penelitian, terlebih dahulu dilakukan uji validasi. Hal ini dilakukan agar instrumen valid dan bisa digunakan sebagai alat pengambil data penelitian. Menurut Sugiyono (2015:348), instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur. Dengan menggunakan instrumen yang valid dalam pengumpulan data, maka diharapkan hasil penelitian akan menjadi valid. Jadi instrumen yang valid merupakan syarat untuk mendapatkan hasil penelitian yang valid.

G. Teknik Analisis Data

1. Teknik Analisis Data Uji Kelayakan Media

Data uji kelayakan didapatkan dari pengisian angket oleh yang bersangkutan, yaitu ahli media, ahli materi, dan sejumlah siswa. Dengan demikian, maka analisis data dilakukan dengan mencermati banyaknya centangan dalam setiap kolom yang berbeda nilainya tersebut. Untuk mengetahui peringkat nilai akhir untuk butir yang bersangkutan, jumlah nilai tersebut harus dibagi dengan banyaknya responden yang menjawab angket tersebut. (Surhasimi Arikunto, 2013: 285)

Data yang didapatkan diolah dengan *rating-scale* data mentah yang diperoleh berupa angka kemudian ditafsirkan dalam pengertian kualitatif. Berikut merupakan kategori kelayakan berdasarkan *rating-scale*

Tabel 10. Kategori Kelayakan Media

No	Skor dalam persen	Kategori Kelayakan
1	0% - 25%	Tidak Baik
2	>25% - 50%	Kurang Baik
3	>50% - 75%	Baik
4	>75% - 100%	Sangat Baik

Dengan adanya kategori kelayakan media tersebut, maka rekapitulasi data validasi dapat disimpulkan berdasarkan kategori yang telah ditetapkan. Sehingga indikator penilaian pada video dapat disimpulkan tingkat kelayakannya.

2. Teknik Analisis Data Penelitian Tindakan Kelas

Analisis data dalam penelitian tindakan diwakili oleh momen refleksi tiap putaran penelitian tindakan. Dengan melakukan refleksi peneliti akan memiliki wawasan otentik yang akan membantu menafsirkan datanya. Penelitian tindakan memang sangat rawan dengan ancaman subjektivitas peneliti. Untuk

menghindari seminim mungkin sikap subjektivitas peneitian dapat dilakukan dengan beberapa cara, misalnya adalah dengan meminta orang lain untuk meakukan observasi. Peneliti juga dapat membuka forum diskusi untuk membahas catatan data-data yang telah terkumpul. (Kunandar, 2012 : 100).

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Data-data yang dihasilkan selama tindakan berlangsung disajikan dalam bentuk deskripsi. Sedangkan data-data kuantitatif berupa angka-angka yang disajikan akan dideskripsikan kemudian dianalisis secara kualitatif. Kunandar (2012 :101) menegaskan bahwa akan lebih bagus jika dalam menganalisis data yang kompleks peneliti menggunakan teknik analisis kualitatif, yang salah satu modelnya adalah teknik analisis interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman (1984). Analisis interaktif tersebut terdiri atas 3 komponen kegiatan yang saling terkait satu sama lain.

1. Reduksi data

Merupakan proses menyeleksi, menentukan fokus, menyederhanakan, meringkas, dan mengubah bentuk data mentah yang ada dalam catatan lapangan. Dalam proses ini dilakukan penajaman, pemilahan, pemfokusan, penyisihan data yang kurang bermakna dan menatanya sedemikian rupa sehingga kesimpulan akhir dapat ditarik.

Reduksi data yang dilakukan pada penelitian tindakan kelas ini yaitu penyederhanaan data dengan melakukan suatu tabulasi data. Pada penelitian ini terdapat 2 tabulasi data, yaitu data nilai, dan data observasi aktivitas siswa. data tersebut dianalisis secara deskriptif dengan cara : 1) menghitung jumlah, 2) menghitung rata-rata, 3) menghitung nilai persentase, dan 4) membuat grafik.

2. Beberan (*display*) data

Pembeberan data dilakukan secara sistematis dan interaktif akan memudahkan pemahaman terhadap apa yang telah terjadi sehingga memudahkan penarikan kesimpulan atau menentukan tindakan yang akan dilakukan selanjutnya.

Pembeberan data pada penelitian tindakan kelas yaitu menjelaskan hasil dari olah data yang sudah disederhanakan pada tahap reduksi. Data nilai dibahas melalui analisis pada nilai rata-rata, nilai terendah, dan nilai tertinggi yang nantinya akan dibandingkan dengan melihat selisih data setiap siklus. Sedangkan untuk data amatan dibahas melalui analisis pada frekuensi siswa yang melakukan aktivitas pembelajaran. Data setiap siklus akan menjadi perbandingan yang dianalisis untuk bisa ditarik kesimpulan.

3. Penarikan kesimpulan

Penarikan kesimpulan dilakukan secara bertahap mulai dari kesimpulan sementara yang ditarik pada siklus satu, pada kesimpulan seterusnya dan kesimpulan terakhir pada siklus terakhir. Kompetensi siswa akan ditarik kesimpulan dari ketuntasan nilai siswa. KKM untuk mata pelajaran kue Indonesia adalah 76. Kompetensi siswa ditunjukkan dari pencapaian ketuntasan belajar per siswa berdasarkan KKM yang ditentukan yaitu 76 yang dicapai minimal 80% siswa.

Setelah data di analisis, didapatkan kesimpulan mengenai keberhasilan penelitian. Kriteria keberhasilan Penelitian Tindakan kelas (PTK) ini dikelompokkan kedalam dua aspek, yaitu indikator keberhasilan proses (*process oriented*) dan indikator keberhasilan produk (*product oriented*). Kedua kelompok ini yang menjadi indikator keberhasilan tercapainya peningkatan kompetensi siswa XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta dalam membuat kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Peningkatan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta.

A. Hasil Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Tindakan Kelas dengan menggunakan tes, dan lembar observasi sebagai instrumen penelitian. Penelitian ini dilakukan pada siswa kelas XI SMK N 6 Yogyakarta pada mata pelajaran Kue Indonesia. Sasaran pada penelitian ini adalah siswa kelas XI program keahlian Patiseri. Program keahlian Patiseri di SMK N 6 hanya memiliki 1 kelas saja pada tiap angkatan. Siswa pada kelas XI Patiseri terdiri dari 28 siswa. Penentuan subjek dalam penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Purposive sampling yang dilakukan yaitu pemilihan subjek penelitian secara sengaja oleh peneliti yang didasarkan atas kriteria dan pertimbangan tertentu. Di SMK N 6 Yogyakarta pada bidang keahlian patiseri terdapat 1 kelas pada tiap angkatannya. Untuk menentukan kelas yang akan diberi tindakan dalam penelitian ini, yakni dengan menyesuaikan kurikulum terkait materi dan mempertimbangkan kompetensi siswa yang sedang bermasalah. Oleh karena itu yang dijadikan subjek penelitian adalah kelas XI Patiseri, karena berdasarkan kurikulum yang diterapkan pada mata pelajaran kue Indonesia ditempuh oleh siswa kelas XI Patiseri.

Sebelum melakukan penelitian tindakan kelas, dibuat media video “Kue Indonesia dari Sagu” terlebih dahulu. Berikut merupakan pembahasan mengenai hasil uji kelayakan media video pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”:

1. Hasil Pengembangan Media Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”

Pengembangan produk merupakan proses pembuatan Media Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”. Adapun tahapan yang dilakukan dalam pembuatan me

dia tersebut meliputi :

a. *Planning* (Perencanaan)

1) Menentukan kebutuhan dan tujuan

Materi pokok yang dibahas adalah Kue Indonesia dari Sagu, dengan kompetensi dasar sebagai berikut : 3.7) Menganalisis kue Indonesia dari Sagu, 4.10) Membuat kue Indonesia dari sagu.

Dari indikator tersebut, dibuat materi yang akan dituangkan dalam media video pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”. Materi yang akan ditampilkan dalam media tersebut adalah :

- a) Persiapan Diri
- b) Persiapan Bahan,
- c) Persiapan Alat,
- d) Proses Pembuatan,
- e) Penyajian, dan
- f) Karakteristik Hasil.

2) Mengumpulkan sumber

Sumber yang menjadi bahan materi pada pembuatan video adalah resep standar yang digunakan. Analisis produk dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang materi yang akan dituangkan dalam Media Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu” agar memenuhi

Kompetensi Dasar yang digunakan sekolah sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai. Resep yang digunakan diambil dari data resep yang sudah digunakan selama beberapa tahun terakhir pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu.

3) Menghasilkan gagasan

tahap ini merupakan curah pendapat (*brainstorming*) untuk menghasilkan gagasan kreatif dalam pengembangan. Setelah sumber yang didapat telah lengkap kemudian peneliti berkonsultasi dengan beberapa para ahli materi dan media. Selain itu peneliti juga bertukar pendapat dengan guru dan teman sejawat sehingga menghasilkan gagasan untuk selanjutnya dikembangkan menjadi media video pembelajaran.

b. *Design* (tujuan)

1) Membuat *storyboard*

Pada tahap ini *storyboard* dibuat secara tertulis. Tahap ini meliputi merencanakan (*drafting*), menulis dan merivisi *storyboard* beserta tampilan, narasi, dan musik, kemudian memvalidasi ide yang ada agar lebih tertata. Setelah mendapat validasi dari ahli media dilanjutkan dengan tahap pengembangan atau produksi video. *Storyboard* bisa dilihat pada lampiran.

2) Mempersiapkan skrip

Pada saat pembuatan *storyboard* diikuti dengan penulisan skrip. Skrip disusun menggunakan format 3 kolom yang berisi skenario, narasi, dan posisi. Skenario menggambarkan tipe *shoot* yang digunakan dalam

proses pembuatan video, serta tambahan keterangan yang harus diperhatikan saat proses *shooting*. Skrip bisa dilihat pada lampiran.

c. *Development* (Pengembangan)

1) Memproduksi video dan audio

Proses produksi dimulai dari *video shooting*. *Video shooting* dilaksanakan di dapur sebuah rumah yang memiliki desain ruang yang menarik. Terdapat beberapa tempat yang dijadikan sebagai lokasi shooting sehingga hasil video akan menarik. Dapur yang digunakan harus sesuai standar baik dari segi alat, dan lingkungan yang mendukung.

Pengambilan gambar merupakan tahap yang menerjemahkan skrip menjadi tampilan yang sebenarnya. Setelah *shooting* video dilakukan, kemudian dilanjutkan dengan merekam suara narator yang dilakukan dengan teknik *dubbing*. *Audio recording* dilakukan di sebuah *home studio recording*, hal ini dilakukan agar kualitas audio yang dihasilkan maksimal dan memperjelas materi yang disampaikan pada media pembelajaran yang akan dibuat. Untuk proses pengambilan video dilakukan menggunakan camera DSLR, sedangkan untuk merekam suara menggunakan *mic condensor*.

2) Memprogram materi

Pada tahap ini merupakan tahap penggabungan semua materi yang dikembangkan termasuk aplikasi program yang akan digunakan. Setelah itu digabungkan dengan urutan sesuai dengan *storyboard* dan skrip video. Proses ini dinamakan dengan proses *editing* dan *mixing*. Pada proses *editing* kegiatan yang dilakukan adalah memilih hasil *shooting* yang terbaik kemudian memotong dan membuang bagian yang

tidak diperlukan. Pengaturan pencahayaan dan animasi seperti tulisan dan transisi antar video juga dilakukan pada saat proses *editing* ini.

Setelah proses editing selesai dilanjutkan dengan *mixing*, proses *mixing* dilakukan untuk menggabungkan rekaman narator dengan video yang telah diedit sebelumnya. Setelah menggabungkan antara narasi, musik, dan video kemudian dilakukan proses penyesuaian suara terhadap instrumen agar suara narator terdengar jelas dan instrumen musik tidak mengganggu jalannya video. Kemudian langkah selanjutnya yaitu menrubah video menjadi kesatuan video yang disimpan dalam format mp4 atau avi agar mempermudah proses selanjutnya.

3) Meyiapkan komponen pendukung.

Komponen pendukung pada proses pengembangan video ini yaitu aplikasi pendukung yang digunakan dalam produksi video. Proses *editing* dan *mixing* video pada penelitian ini dilakukan dengan aplikasi *wondershare filmora*. Aplikasi ini yang dipilih karena mudah digunakan serta memiliki fitur menarik yang membuat video bisa dibuat dengan maksimal.

4) Mengevaluasi dan meninjau kembali (pengujian dan pengesahan).

Setelah menghasilkan produk berupa video pembelajaran, maka sebelum melakukan uji coba kelayakan pada siswa, terlebih dahulu dilakukan validasi oleh ahli media dan ahli materi. Jika sudah layak digunakan, baru selanjutnya dilakukan uji coba kelayakan pada siswa kelas XII Patiseri SMK N 6 Yogyakarta.

Tujuan pembuatan Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu” ini diantaranya untuk menyeragamkan presepsi siswa saat proses pembelajaran, memberi bekal materi yang cukup untuk siswa sebelum melaksanakan praktik,

dan membuat siswa lebih tertarik dalam pembelajaran dengan menampilkan video yang telah dibuat. Tujuan utamanya yaitu untuk meningkatkan kompetensi siswa terhadap materi kue Indonesia dari sagu dengan adanya bantuan dari media video tersebut.

2. Tingkat Kelayakan Media Video “Kue Indonesia dari Sagu”

Validasi dilakukan untuk menguji kelayakan video agar nantinya bisa digunakan dalam penelitian tindakan kelas dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu pada kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta. Validasi yang pertama yaitu pada ahli media, selanjutnya pada ahli materi. Setelah dinyatakan layak oleh ahli media dan ahli materi, baru dilanjutkan uji kelayakan pada siswa. Sehingga video yang dikembangkan sudah terbukti layak digunakan. Berikut merupakan hasil rekapitulasi data validasi media Video :

a. Validasi Media Pembelajaran oleh Ahli Media

Pada tahap validasi ini, ahli media memberikan penilaian, komentar dan saran terhadap media dilihat dari aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan, warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut.

Hasil perhitungan validasi ahli media dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 11. Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Hasil Skor	Skor Max	Persentase	Tingkat Kelayakan
1	Suara	3,8	23	24	95,8 %	Sangat baik
2	Musik	4	8	8	100 %	Sangat baik
3	Narasi	4	12	12	100 %	Sangat baik
4	Materi	3,8	27	28	96,4 %	Sangat baik
5	Tulisan	4	4	4	100 %	Sangat baik
6	Warna	3	3	4	75 %	Baik
7	Penyajian Video	3,6	11	12	91,6 %	Sangat baik
8	Kemanfaatan media	4	8	8	100 %	Sangat baik

Berdasarkan tabel diatas, menurut ahli media video “Kue Indonesia dari Sagu” tersebut memiliki tingkat kelayakan tiap indikator yaitu : dari segi suara, musik, narasi, materi, tulisan, penyajian video dan kemanfaatan media tergolong pada tingkat kelayakan “sangat baik”. Sedangkan dari segi warna tergolong pada tingkat kelayakan “baik”. Sehingga video dinyatakan sudah layak digunakan.

b. Validasi Media Pembelajaran oleh Ahli Materi

Pada tahap validasi ini, ahli materi memberikan penilaian, komentar dan saran terhadap media dilihat dari aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan, warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi dapat dilihat pada tabel berikut ini

Tabel 12. Rekapitulasi Hasil Validasi Media Video oleh Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Hasil Skor	Skor Max	Persentase	Tingkat Kelayakan
1	Suara	3,33	20	24	83,3 %	Sangat baik
2	Musik	3	6	8	75 %	Baik
3	Narasi	3,33	10	12	83,3 %	Sangat baik
4	Materi	3,14	22	28	78,5 %	Sangat baik
5	Tulisan	3	3	4	75 %	Baik
6	Warna	3	3	4	75 %	Baik
7	Penyajian Video	3,33	10	12	83,3 %	Sangat baik
8	Kemanfaatan media	3,5	7	8	87,5 %	Sangat baik

Berdasarkan tabel diatas, menurut ahli materi video “Kue Indonesia dari Sagu” tersebut memiliki tingkat kelayakan tiap indikator yaitu : dari segi suara, narasi, materi, penyajian video dan kemanfaatan media tergolong pada tingkat kelayakan “sangat baik”. Sedangkan dari segi musik, tulisan, dan warna tergolong pada tingkat kelayakan “baik”. Sehingga video dinyatakan sudah layak digunakan.

c. Uji Tingkat Kelayakan Media Pembelajaran oleh Siswa Kelas XII Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Pada tahap validasi ini, 30 siswa kelas XII Patiseri memberikan dan saran terhadap media dilihat dari aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan, warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 13. Rekapitulasi Hasil Validasi oleh Siswa kelas XII Patiseri

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Hasil Skor	Skor Max	Persentase	Tingkat Kelayakan
1	Suara	3,44	619	720	85,97 %	Sangat baik
2	Musik	3,33	200	240	83,33 %	Sangat baik
3	Narasi	3,54	319	360	88,61 %	Sangat baik
4	Materi	3,48	731	840	87,02 %	Sangat baik
5	Tulisan	3,33	100	120	83,33 %	Sangat baik
6	Warna	3,40	102	120	85,00 %	Sangat baik
7	Penyajian Video	3,42	308	360	85,56 %	Sangat baik
8	Kemanfaatan Media	3,67	360	330	91,67 %	Sangat baik

Berdasarkan tabel diatas, menurut rekapitulasi data validasi uji coba oleh siswa terhadap video “Kue Indonesia dari Sagu” tersebut memiliki tingkat kelayakan sangat baik pada tiap indikator. Sehingga video dinyatakan sudah layak digunakan sebagai media pembelajaran yang mendukung pada mata pelajaran kue Indonesia, kompetensi dasar kue Indonesia dari sagu di SMK N 6 Yogyakarta.

3. Pelaksanaan Pembelajaran Kue Indonesia dari Sagu dengan Bantuan Video

Pembelajaran Kue Indonesia kelas XI Patiseri di SMK N 6 Yogyakarta dijadwalkan satu kali dalam seminggu. Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan dalam 4 kali pertemuan. Jadwal pelaksanaan kegiatan pembelajaran Kue Indonesia selama pembelajaran adalah sebagai berikut .

Tabel 14. Jadwal Pelaksanaan Penelitian

Siklus ke-	Tanggal	Materi
I	26 April 2017	Analisis kue Indonesia dari sagu, kategori kue kering (sagu keju dan bagiak)
	3 Mei 2017	Pembuatan kue Indonesia dari sagu, kategori kue kering (sagu keju dan bagiak)
II	10 Mei 2017	Analisis kue Indonesia dari sagu, kategori kue basah (bika ambon dan monte)
	17 Mei 2017	Pembuatan kue Indonesia dari sagu, kategori kue basah (bika ambon dan monte)

Penelitian tindakan kelas dilakukan dengan bantuan media video pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu” yang pembelajarannya dilaksanakan dengan metode ceramah yang biasa dilakukan di kelas. Berikut merupakan penjabaran kegiatan-kegiatan pembelajaran Kue Indonesia materi pokok Kue Indonesia dari sagu.

a. Pelaksanaan Tindakan Siklus 1

Tindakan siklus I dilaksanakan dengan materi kue Indonesia dari sagu, kategori kue kering. Pada penelitian tindakan kelas dalam setiap siklusnya terdiri atas empat tahapan, yaitu perencanaan, tindakan, observasi dan refleksi. Adapun hasil penelitian siklus I sebagai berikut:

1) Pertemuan 1

a) Perencanaan

Perencanaan yang dilakukan sebelum melakukan tindakan pada siklus 1 terdiri dari beberapa hal, yaitu :

- (1) Diskusi penentuan materi dengan guru,
- (2) Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP),
- (3) Membuat media sesuai kebutuhan materi,
- (4) Membuat Instrumen Pembelajaran
- (5) Diskusi dengan tim observer. Dengan persiapan yang dilakukan secara matang, maka bisa dilanjutkan pada proses pelaksanaan tindakan. Berikut merupakan penjelasan dari persiapan-persiapan yang dilakukan :

(1) Diskusi Penentuan Materi dengan guru :

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan diperoleh hasil bahwa Pada waktu 2 tahun terakhir, terdapat beberapa siswa memiliki nilai yang kurang memuaskan pada kompetensi dasar membuat kue Indonesia dari sagu. Pada tahun ajaran 2014-2015 terdapat 20% siswa memiliki nilai tidak tuntas, sedangkan pada tahun 2015-2016 terdapat 13% siswa memiliki nilai tidak tuntas. Pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu, guru dalam menyampaikan materi hanya menggunakan resep dan presentasi materi berupa *power point* yang dibuat oleh guru. Metode yang digunakan oleh guru untuk menyampaikan adalah metode ceramah, sehingga dengan media pembelajaran yang kurang mengakibatkan kejenuhan pada siswa. Berdasarkan hasil observasi analisis kebutuhan yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran sangat dibutuhkan pada proses pembelajaran teori dan praktik pada kompetensi dasar Kue Indonesia dari Sagu. Media yang akan dibuat penulis untuk di terapkan pada mata pelajaran Kue Indonesia dari Sagu yang bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peningkatan hasil belajar siswa pada kelas XI Patiseri.

Pada tahap perencanaan, untuk melakukan pembelajaran dengan bantuan video kepada siswa, peneliti melakukan kegiatan penentuan materi yang akan digunakan dalam penelitian bersama guru mata pelajaran Kue Indonesia. Setelah berdiskusi dengan guru Kue Indonesia, maka ditetapkan materi Kue Indonesia dari Sagu yang digunakan dalam penelitian ini adalah sagu keju, bagiak, bika ambon, dan monte. Materi yang akan dibahas yaitu 4 produk, dengan klasifikasi kue dari sagu kategori kering dan basah. Pada pembelajaran kelas teori siklus I, materi yang dibahas adalah kue Indonesia dari sagu kategori kue kering.

(2) Membuat RPP

Tahapan persiapan dilakukan dengan konsultasi terlebih dahulu terhadap guru mata pelajaran kue Indonesia mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan selama penelitian. Tahap selanjutnya peneliti menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dengan bantuan video pembelajaran. Siklus I diselesaikan dengan 2 kali tatap muka, yaitu tatap muka I yaitu kelas teori, kemudian tatap muka II yaitu kelas praktik. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dibuat merupakan berbasis video, karena media utama yang digunakan adalah media video pembelajaran. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) terlampir pada Lampiran 2.

(3) Menyiapkan media sesuai kebutuhan materi

Berdasarkan materi yang telah ditetapkan dalam diskusi materi, maka media yang disiapkan adalah video “Kue Indonesia dari Sagu” yaitu video pembuatan kue sagu keju, dan pembuatan kue bagiak.

(4) Membuat Instrumen Pembelajaran

Selain itu, peneliti juga menyiapkan instrumen pembelajaran yang akan digunakan dalam kelas selama pembelajaran Kue Indonesia dari Sagu, yaitu lembar *checklist* resep (Lampiran 10), dan soal *pretest* dan *posttest* (Lampiran 5).

(5) Diskusi dengan tim observer

Pada pelaksanaan penelitian, dibutuhkan bantuan observer dalam mengamati aktivitas pembelajaran siswa. Oleh karena itu, sebelum dilaksanakan penelitian perlu dilakukan diskusi yaitu terkait pengamatan yang akan dilakukan. Aktivitas yang diamati sudah terlampir pada Lampiran 4. Diharapkan setelah diadakan diskusi dengan tim observer, nantinya saat pengamatan akan berjalan maksimal dengan data yang akurat.

b) Tindakan

Pada pertemuan siklus I kelas teori, guru membuka pembelajaran dengan salam dilanjutkan mengecek daftar hadir peserta didik. Kemudian, guru menyampaikan kepada siswa bahwa pada pertemuan tersebut akan dibahas mengenai kue Indonesia dari sagu, kategori kue kering. Setelah itu, guru memberi soal pre-test untuk mengetahui kemampuan awal peserta didik. Kemudian setelah siswa mengerjakan *pre-test*, guru memberikan apresepsi tentang materi yang akan disampaikan. Guru melakukan apresepsi singkat dengan metode ceramah, dan sedikit tanya jawab dengan siswa.

Pada kegiatan inti pembelajaran, Guru menyampaikan materi lebih mendalam lagi. Pada kelas teori pertemuan pertama, materi yang dibahas adalah kue Indonesia dari sagu, kategori kue kering. Produk yang dibahas adalah sagu keju, dan bagiak. Materi yang disampaikan meliputi analisis kue Indonesia dari sagu, meliputi: persiapan bahan, persiapan alat, proses pembuatan, penyajian, serta karakteristik produk. Pembelajaran dilakukan sesuai dengan perencanaan

yaitu dengan menggunakan bantuan media video. Guru menjelaskan materi dengan menayangkan video. Sebelum video ditayangkan, guru membagikan lembar *check list* resep, bertujuan agar siswa benar-benar menyimak video yang ditayangkan sambil menyimak resep yang ada.

Pada tahap perencanaan, di awal pembelajaran ditayangkan video sebanyak 1 kali, sambil siswa menyimak dengan mengerjakan *check list* pada lembar resep. Namun, pada pelaksanaannya siswa merasa bahwa masih kurang jelas terhadap materi yang diajarkan. Sehingga penayangan video diulang 1 kali. Setelah itu, diharapkan siswa sudah lebih memahami materi yang disampaikan melalui media video. Untuk mempertegas materi yang disampaikan, guru menjelaskan materi yang tertera pada video mulai dari persiapan hingga karakteristik produk. Setelah melaksanakan rangkaian pembelajaran, guru melakukan evaluasi mengenai materi yang telah dibahas. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya mengenai materi yang belum mereka pahami.

Pada akhir pembelajaran, guru mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan soal pot-test sebagai tolak ukur pemahaman peserta didik terhadap materi. Post-tes dilaksanakan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta didik setelah adanya pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video. Setelah siswa mengerjakan soal post-test, guru menutup pembelajaran dengan menyimpulkan materi, dan memberi tahu siswa tentang materi pada pertemuan selanjutnya. Pertemuan selanjutnya yaitu praktik kue dari sagu kategori kue kering. Kelompok 1 – 7 ditugaskan membuat kue sagu keju, dan kelompok 8 - 14 ditugaskan membuat kue bagiak. Siswa diminta untuk melakukan persiapan bahan yaitu menyangrai tepung sagu dan kelapa parut, agar saat praktik waktu yang digunakan lebih efektif.

Pelaksanaan pembelajaran dengan bantuan video pada siklus I mengalami berbagai kendala, diantara adalah saat pengondisian peserta didik. Pada saat penyampaian materi juga dirasa kurang efektif karena masih ada beberapa peserta didik yang tidak memperhatikan penjelasan guru. Saat guru menjelaskan materi masih ada beberapa peserta didik yang mengantuk dan berbicara dengan temannya.

Dalam pelaksanaan pembelajaran dengan bantuan video, peneliti dibantu observer dalam mengamati jalannya proses pembelajaran tersebut. Berdasarkan pembelajaran kue Indonesia yang telah berlangsung, berikut merupakan data amatan aktivitas pembelajaran kelas teori pada siklus I :

Tabel 15. Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori (Siklus I)

No	Indikator yang diamati	Jumlah Siswa	
		Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan media video ketika ditayangkan	26	2
2	Siswa memperhatikan guru ketika mengajar	17	11
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar check list resep	24	4
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung	15	13
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan	16	12
6	Siswa mengerjakan pre-test	28	0
7	Siswa mengerjakan post-test	28	0
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan	22	6

Hasil pengamatan menunjukkan proses pembelajaran Kue Indonesia dengan bantuan video belum terlaksana secara maksimal pada prosesnya. Awalnya, siswa masih bingung ketika pertama kali diberikan lembar check list resep sebelum video ditayangkan. Namun, seiring berjalannya waktu siswa mampu menyimak materi dalam video dengan mengisi lembar check list resep walaupun ada beberapa siswa yang tidak mengisi lembar tersebut. Sebagian siswa juga masih tidak tenang ketika video ditayangkan dalam proses pembelajaran. Siswa terlihat bercanda dengan temannya saat pembelajaran berlangsung. Selain itu, siswa juga banyak yang mengantuk. Sehingga perhatian siswa terhadap guru yang menyampaikan materi dengan bantuan video masih

kurang. Secara keseluruhan, masalah yang terjadi adalah tentang pengondisian siswa saat berlangsungnya proses pembelajaran dengan video.

Jika dilihat dari tabel diatas, terdapat beberapa indikator yang jumlah siswa masih kurang, yaitu indikator (2) : Siswa memperhatikan guru ketika mengajar (17 siswa), Indikator (4) : Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung (15 siswa), dan indikator (5) : Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan (16 siswa).

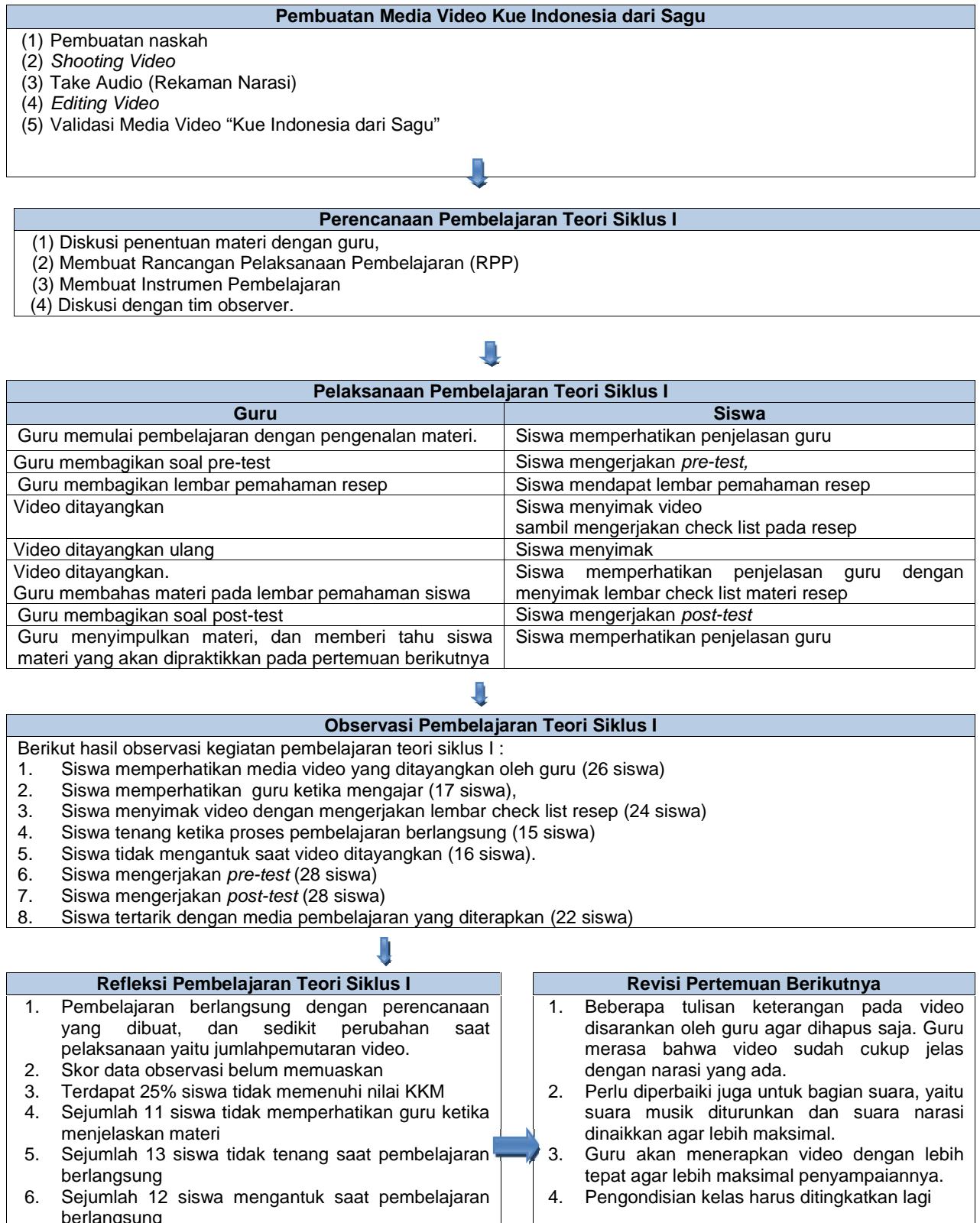
c) Refleksi

Refleksi dilakukan sesuai hasil observasi. Keberhasilan dan kelemahan dalam siklus I pertemuan pertama (kelas teori) adalah sebagai berikut :

- (1) Secara keseluruhan guru dan siswa telah mampu melaksanakan pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video berdasar rancangan pembelajaran, dengan adanya sedikit perubahan yaitu jumlah pemutaran video.
- (2) Meskipun telah berjalan sesuai rancangan pembelajaran, namun beberapa indikator pengamatan menunjukkan skor yang belum menunjukkan hasil memuaskan dalam upaya peningkatan kompetensi peserta didik melalui bantuan video dalam pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia.
- (3) Hasil belajar siswa menunjukkan bahwa ada 25,00% siswa tidak memenuhi nilai KKM pada pengerjaan posttest.
- (4) Sebagian besar siswa sudah memperhatikan materi yang disampaikan melalui tayangan video. Namun siswa yang memperhatikan guru hanya sejumlah 17 siswa, sedangkan 11 siswa masih ada yang tidak memperhatikan guru saat menyampaikan atau mengulas materi yang dari video.

- (5) Pada penayangan video pertama kali, siswa cenderung tenang dan memperhatikan sambil menyimak lembar check list resep di hadapannya. Namun, saat seluruh materi yang dikemas dalam video, siswa masih ada yang belum paham, sehingga disepakati untuk mengulang tayangan video sebanyak satu kali. Beberapa siswa menjadi tidak tenang sehingga membuat kelas menjadi kurang kondusif dalam proses pembelajarannya. Siswa yang tenang saat pembelajaran berlangsung adalah 15 siswa, dan yang tidak tenang sejumlah 13 siswa.
- (6) Video yang ditayangkan saat pembelajaran diharapkan mampu membuat siswa lebih baik dalam belajar, namun ternyata ada 12 siswa yang mengantuk saat proses pembelajaran, dan yang tidak mengantuk sejumlah 16 siswa. Hal ini bisa saja terjadi karena penyampaian materi masih kurang maksimal, atau karena pembelajaran kurang membuat siswa aktif sehingga ada yang mengantuk.
- (7) Beberapa tulisan keterangan pada video disarankan oleh guru agar dihapus saja. Guru merasa bahwa video sudah cukup jelas dengan narasi yang ada. Namun perlu diperbaiki juga untuk bagian suara, yaitu suara musik diturunkan dan suara narasi dinaikkan agar lebih maksimal.

Setelah tahap refleksi maka keberhasilan dan kelemahan yang telah diuraikan di atas sebagai dasar pertimbangan penyusunan rencana tindakan yang akan dilakukan pada siklus II. Harapannya adalah kekurangan pada kelas teori siklus I tidak terulang kembali pada siklus II. Untuk mempermudah dalam memahami pembelajaran siklus I kelas teori, berikut disajikan skema rangkuman proses dan hasil PTK pada pembelajaran teori siklus I.



Gambar 6. Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Teori Siklus I

2) Pertemuan 2

a) Perencanaan

Pertemuan kedua yaitu kelas praktik. Persiapan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

- (1) Diskusi penentuan materi dengan guru.

Pada pertemuan sebelumnya, guru memberi tahu siswa tentang materi yang akan dipraktikkan pada pertemuan kedua ini. Pertemuan kedua yaitu praktik kue dari sagu kategori kue kering, yaitu sagu keju dan bagiak. Kelompok 1 – 7 ditugaskan membuat kue sagu keju, dan kelompok 8 - 14 ditugaskan membuat kue bagiak.

- (2) Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dibuat beberapa hari sebelum penelitian berlangsung, dengan persetujuan bersama guru pembimbing. RPP terlampir pada Lampiran 5, halaman 124.

- (3) Menyiapkan media sesuai kebutuhan materi.

Media yang disiapkan untuk pertemuan kedua adalah video kue indonesia dari sagu yaitu kue sagu keju dan bagiak.

- (4) Diskusi dengan tim observer.

Sebelum dilaksanakan penelitian perlu dilakukan diskusi yaitu terkait pengamatan yang akan dilakukan. Aktivitas yang diamati sudah terlampir pada Lampiran 4. Diharapkan setelah diadakan diskusi dengan tim observer, nantinya saat pengamatan akan berjalan maksimal dengan data yang diambil.

b) Tindakan

Pelaksanaan kelas praktik berlangsung dengan lancar. Siswa berbaris di depan lab untuk dilakukan pengecekan kelengkapan diri, kemudian siswa dikondisikan untuk tenang didalam kelas untuk penyampaian materi secara

singkat dengan bantuan video yang ditayangkan seperlunya pada bagian materi yang penting. Pada saat penyampaian materi, video tidak ditayangkan secara penuh. Video hanya ditayangkan pada materi-materi yang penting saja, seperti bagian proses pembuatan dan perlakuan terhadap bahan. Setelah itu dilanjutkan dengan persiapan alat dan bahan oleh siswa. Kegiatan selanjutnya yaitu siswa melakukan proses pembuatan kue sagu keju dan bagiak. Saat proses pembelajaran, peneliti dibantu oleh observer dalam mengamati tiap kelompok.

Setelah siswa selesai membuat kue dari sagu, siswa menyajikan produk di meja. Guru melakukan penilaian untuk produk yang dihasilkan oleh setiap kelompok. Kegiatan selanjutnya dilanjutkan dengan berberes, kemudian evaluasi oleh guru. Pelajaran ditutup dengan berdoa bersama diluar lab.

Pelaksanaan pembelajaran praktik pada siklus I mengalami berbagai kendala, diantaranya adalah saat pengondisian peserta didik untuk lebih cekatan lagi pada kegiatan proses pembuatan. Sebagian siswa juga masih belum maksimal dalam menjaga kebersihan. Selain itu, sebagian siswa juga masih ada yang melampaui batas waktu dalam penyelesaian pekerjaannya.

Berdasarkan pembelajaran kue Indonesia yang telah berlangsung, berikut merupakan data amatan aktivitas pembelajaran kelas praktik pada siklus I :

Tabel 16. Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Praktik (Siklus I)

No	Indikator yang diamati	Jumlah kelompok siswa	
		Ya	Tidak
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat	11	3
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat	10	4
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan	6	8
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat	10	4
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik	8	6
6	Siswa mampu menghasilkan produk dengan kriteria yang baik	12	2
7	Siswa mampu melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan	6	8
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai standar resep	9	5

Hasil pengamatan menunjukkan proses pembelajaran Kue Indonesia , yaitu pembuatan kue dari sagu belum terlaksana dengan baik pada prosesnya. Terdapat 8 kelompok siswa masih belum cekatan dalam bekerja. Sebagian siswa masih ada yang bingung, dan belum paham apa yang harus dilakukan dalam proses pembuatan kue dari sagu kategori kue kering ini. Faktor dari masalah ini mungkin karena siswa belum paham betul tentang materi yang akan dibahas, sehingga menghambat kecekatan siswa dalam bekerja. Kebersihan lingkungan serta ketepatan waktu saat praktik masih belum baik. Terdapat 6 kelompok siswa tidak menjaga kebersihan, dan 8 kelompok siswa masih melampaui batas waktu dalam penyelesaian praktik. Dalam hal ini, guru berperan besar dalam proses pengondisian kelas praktik.

c) Refleksi

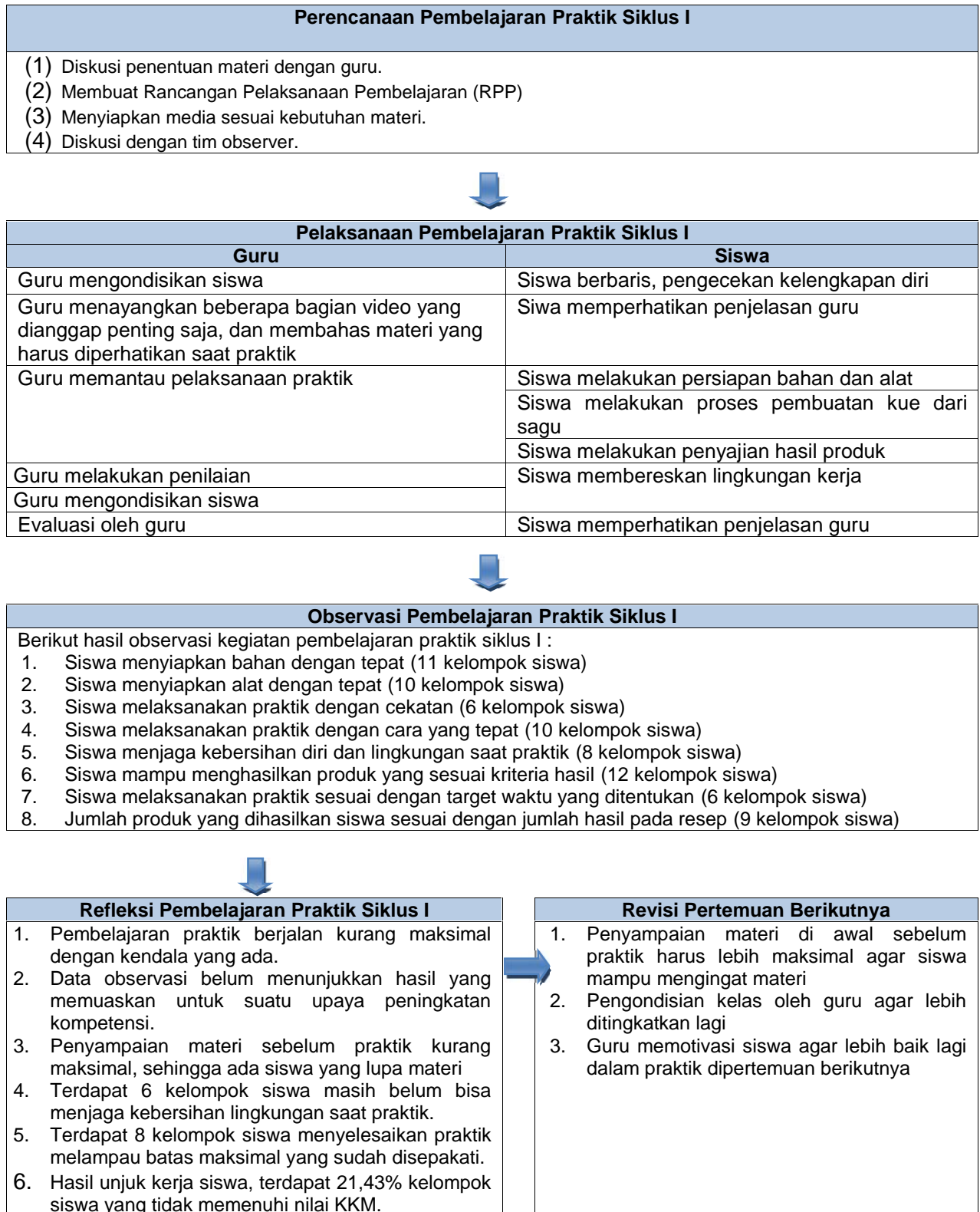
Refleksi dilakukan sesuai hasil observasi. Keberhasilan dan kelemahan dalam siklus I pertemuan kedua (kelas praktik) adalah sebagai berikut :

- (1) Secara keseluruhan guru dan siswa telah mampu melaksanakan pembelajaran Kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video secara baik walaupun belum maksimal dengan kendala yang ada.
- (2) Beberapa indikator pengamatan masih ada kelompok yang aktivitas pembelajaran nya belum sesuai harapan dan kurang maksimal. Hal ini belum menunjukkan hasil yang memuaskan untuk suatu upaya peningkatan kompetensi peserta didik melalui bantuan video dalam pelaksanaan praktik pembelajaran kue Indonesia.
- (3) Tidak ada kendala saat penyampaian materi sebelum pelaksanaan praktik. Sebisa mungkin guru menyampaikan secara singkat karena materi dirasa sudah cukup diulas dalam pertemuan berikutnya. Namun, pada pelaksanaan

nya siswa ternyata masih ada yang belum paham atau lupa dengan materi, sehingga terdapat 8 kelompok siswa kurang cekatan dalam bekerja.

- (4) Terdapat 6 kelompok siswa masih belum bisa menjaga kebersihan lingkungan saat praktik.
- (5) Terdapat 8 kelompok siswa menyelesaikan praktik melampaui batas maksimal yang sudah disepakati.
- (6) Hasil unjuk kerja siswa, terdapat 21,43% (3 kelompok) siswa yang tidak memenuhi nilai KKM.

Setelah tahap refleksi maka keberhasilan dan kelemahan yang telah diuraikan di atas sebagai dasar pertimbangan penyusunan rencana tindakan yang akan dilakukan pada siklus II. Untuk mempermudah dalam memahami pembelajaran siklus I kelas praktik, berikut disajikan skema rangkuman proses dan hasil PTK pada pembelajaran praktik siklus I.



Gambar 7.
Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Praktik Siklus I

b. Pelaksanaan Tindakan Siklus 2

Tindakan siklus II dilaksanakan dengan materi kue Indonesia dari sagu, kategori kue basah. Pada penelitian tindakan kelas siklus II, seperti siklus sebelumnya yaitu terdiri atas empat tahapan, yaitu perencanaan, tindakan, observasi dan refleksi. Adapun hasil penelitian siklus II sebagai berikut:

1) Pertemuan 3

a) Perencanaan

Perencanaan dan tindakan pada siklus II disusun berdasarkan pada hasil refleksi siklus I. Pada siklus I kelas teori, siswa masih belum terkondisikan sehingga sebagian siswa masih tidak tenang, serta ada siswa yang mengantuk. Perhatian siswa terhadap guru juga masih belum optimal. Hal ini dikarenakan dalam penggunaan media, guru masih belum bisa menggunakannya secara baik.

Perencanaan tindakan dilakukan oleh peneliti berkolaborasi dengan guru, perencanaan rencana pada siklus II antara lain :

(1) Diskusi penentuan materi dengan guru

Diskusi bersama guru terkait penentuan materi yang akan dibahas pada pembelajaran telah dilakukan. Materi yang akan dibahas pada pertemuan ketiga, adalah kue Indonesia kategori kue basah yaitu bika ambon dan monte.

(2) Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dibuat beberapa hari sebelum penelitian berlangsung, dan telah dikonsultasikan dengan guru pembimbing. Perencanaan pada siklus II ini diperbaiki dengan cara peneliti harus memberi tahu kepada siswa hingga mereka paham apa tujuan dari pengisian lembar check list resep, agar siswa nantinya lebih sungguh-sungguh lagi dalam belajar. Selain itu, juga dilakukan perubahan tahap penggunaan

media, agar penyampaian materi lebih maksimal. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) terlampir pada Lampiran 3.

(3) Menyiapkan media video sesuai kebutuhan materi

Sebelum melakukan tindakan, perlu menyiapkan media video terlebih dahulu. Video yang digunakan adalah materi bika ambon dan monte. Video yang digunakan telah diperbaiki sebelum digunakan, dengan sesuai permintaan guru. Beberapa tulisan pada video ada yang dihapus, karena dirasa sudah cukup jelas dengan narasi berupa suara. Pengaturan volume juga dilakukan lagi, yaitu volume musik diturunkan, dan volume narasi dinaikkan. Hal ini dilakukan agar suara narasi lebih jelas lagi, dan suara musik dikecilkan agar tidak mengganggu konsentrasi siswa.

(4) Menyiapkan Instrumen Pembelajaran

Instrumen pembelajaran yang digunakan pada siklus II meliputi soal pre-test dan post-test (Lampiran 6), lembar *checklist* resep (Lampiran 10), dan lembar catatan.

(5) Diskusi dengan tim observer.

Pada pelaksanaan penelitian, dibutuhkan bantuan observer dalam mengamati aktivitas pembelajaran siswa. Oleh karena itu, sebelum dilaksanakan penelitian perlu dilakukan diskusi yaitu terkait pengamatan yang akan dilakukan. Lembar observasi terlampir pada lampiran 4, halaman 139.

Pada siklus I, masih banyak siswa yang tidak tenang ketika proses pembelajaran berlangsung. Kemudian, guru nantinya akan memberikan penguatan, motivasi dan arahan agar peserta didik dalam proses pembelajaran lebih semangat dan sadar bahwa materi ini penting untuk bekal pemahaman sebelum praktik dilakukan pada pertemuan berikutnya. Diharapkan siswa akan lebih tenang ketika proses pembelajaran jika guru lebih sering menegur siswa yang tidak tenang dengan memberi nasehat dan motivasi.

Pada siklus I, masih banyak siswa yang tidak memperhatikan Guru ketika menjelaskan materi dengan video. kemudian, pada siklus II guru akan lebih baik dalam menggunakan video dalam penyampaian materi. Audio pada video akan di minimalkan agar penjelasan guru bisa di dengarkan oleh siswa dengan baik.

Pada siklus I, masih banyak siswa yang mengantuk. Kemudian, guru dan peneliti sepakat untuk memberi tugas tambahan dalam proses pembelajaran. Tugas tambahannya yaitu diberikan lembar catatan tentang materi yang disampaikan melalui video. Hal ini dilakukan untuk memancing siswa agar aktif memahami materi dalam proses pembelajaran, dan diharapkan mereka menjadi tidak mengantuk ketika sudah diberi tugas tambahan berupa lembar catatan.

Berdasarkan hasil refleksi tersebut, tahap perencanaan ini membahas pemecahan masalah yang ada di siklus I, kelemahan harus diminimalisir.

Perencanaan pada siklus II untuk kelas teori disajikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 17. Rancangan Pembelajaran Siklus II (Kelas Teori)

Tahap	Deskripsi Kegiatan	
	Guru	Siswa
Pendahuluan	Guru memulai pembelajaran dengan pendahuluan, dan melakukan apresepsi tentang pengenalan materi	Siswa memperhatikan penjelasan guru
Kegiatan Inti	<p>a. Mengamati : Guru menyampaikan materi pembuka sebelum menayangkan video. kemudian guru menayangkan video “kue Indonesia dari sagu”</p> <p>b. Menanya : Guru memantau siswa mengamati video, dan bertanya apakah masih ada yang belum jelas</p> <p>c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau siswa dalam menyimak video</p> <p>d. Mengkomunikasikan Guru mengulas materi yang telah disampaikan melalui video</p>	<p>a. Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi pembuka</p> <p>b. Peserta didik menyimak, dan mencatat materi yang penting</p> <p>c. Peserta didik bertanya kepada guru, dan menjawab pertanyaan guru.</p> <p>d. Peserta didik menyimak video dengan resep yang ada, Peserta didik aktif bertanya</p>
Penutup	Guru membagikan soal post-test	Siswa mengerjakan post-test
	Guru menyimpulkan materi, dan memberi tahu siswa materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya	Siswa memperhatikan penjelasan guru

b) Tindakan

Pada pertemuan siklus II kelas teori, guru membuka pembelajaran dengan salam dilanjutkan mengecek daftar hadir peserta didik. Kemudian, guru sedikit mengulas mengenai materi yang sudah di praktikkan pada Minggu sebelumnya. Guru menyampaikan beberapa kesalahan siswa saat praktik, dan menghimbau siswa untuk tidak mengulangi kesalahannya lagi. Guru juga menasehati siswa untuk lebih serius lagi dalam pemahaman materi di kelas teori, agar ketika praktik nantinya mereka lebih paham apa saja yang harus dikerjakan. Hal ini dilakukan siswa termotivasi oleh nasehat guru, sehingga lebih baik nantinya dalam proses pembelajaran kelas teori.

Guru menyampaikan kepada siswa bahwa pada pertemuan tersebut akan dibahas mengenai kue Indonesia dari sagu, kategori kue basah. Setelah itu, guru memberi soal pre-test untuk mengetahui kemampuan awal peserta didik. Kemudian setelah siswa mengerjakan *pre-test*, guru memberikan apresepsi tentang materi yang akan disampaikan. Guru melakukan apresepsi singkat dengan metode ceramah, dan sedikit tanya jawab dengan siswa.

Pada kegiatan inti pembelajaran, Guru menyampaikan materi lebih mendalam dengan bantuan video. Produk yang dibahas adalah bika ambon, dan monte. Materi yang disampaikan adalah analisis kue Indonesia dari sagu, meliputi: persiapan bahan, persiapan alat, proses pembuatan, penyajian, serta karakteristik produk. Pembelajaran dilakukan sesuai dengan perencanaan yaitu dengan menggunakan bantuan media video. Guru menjelaskan materi dengan menayangkan video. Sebelum video ditayangkan, guru membagikan lembar *check list* resep, bertujuan agar siswa benar-benar menyimak video yang ditayangkan sambil menyimak resep yang ada. Sebelum ditayangkan, peneliti menjelaskan kepada siswa tujuan pengisian lembar *check list* resep tersebut kepada siswa. Setelah siswa paham, peneliti juga menjelaskan bahwa setelah

mengisi lembar *check list*, nantinya juga akan ada tugas membuat catatan. Guru menjelaskan kepada siswa, tujuan dari tugas mencatat ini adalah agar siswa lebih paham tentang materi yang akan dibahas pada pertemuan tersebut.

Penayangan video pertama dilakukan sambil siswa menyimak dengan mengerjakan *check list* pada lembar resep. Setelah itu, guru menyampaikan bahwa ada beberapa materi yang harus benar-benar dipahami terutama pada proses pembuatan. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk menonton video pada penayangan kedua kali. Pada penayangan untuk kedua kalinya, siswa dikondisikan untuk menyimak video. Siswa diperbolehkan mencatat saat video ditayangkan maupun di saat video selesai ditayangkan.

Untuk memperdalam pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan, guru menjelaskan materi yang tertera pada video mulai dari persiapan hingga karakteristik produk. Guru menjelaskan dengan metode ceramah, dan disertai tanya jawab dengan siswa. Saat menjawab pertanyaan siswa, guru menayangkan bagian video yang mencakup materi tersebut. Guru menayangkan video dengan mematikan volume video, sambil menerangkan materi. Sehingga dalam proses pembelajaran ini, siswa mampu memperhatikan guru dengan seksama.

Guru memanggil salah satu siswa yang terlihat bercanda, untuk maju ke depan teman-temannya, dan menjelaskan apa yang telah dicatat. Guru menghimbau siswa untuk memperhatikan apa yang disampaikan temannya tersebut. Siswa memperhatikan penjelasan temannya yang berada di depan. Beberapa lelucon dilontarkan guru saat siswa menjelaskan, suasana kelas menjadi lebih senang dan ramai namun tetap terkondisikan oleh guru. Hal ini dilakukan guru, sebagai pembelajaran kepada siswa bahwa apapun penjelasan yang disampaikan di depan harus diperhatikan.

Dalam pelaksanaan pembelajaran dengan bantuan video, peneliti dibantu observer dalam mengamati jalannya proses pembelajaran tersebut. Setelah melaksanakan rangkaian pembelajaran, guru melakukan evaluasi mengenai materi yang telah dibahas. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya mengenai materi yang belum mereka pahami.

Pada akhir pembelajaran, guru mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan soal post-test sebagai tolak ukur pemahaman peserta didik terhadap materi. Post-test dilaksanakan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta didik setelah adanya pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video. Setelah siswa mengerjakan soal post-test, guru menutup pembelajaran dengan menyimpulkan materi, dan memberi tahu siswa tentang materi pada pertemuan selanjutnya. Pertemuan selanjutnya yaitu praktik kue dari sagu kategori kue basah. Kelompok 1 – 7 ditugaskan membuat kue bika ambon, dan kelompok 8 - 14 ditugaskan membuat kue monte.

Pelaksanaan pembelajaran dengan bantuan video pada siklus II berlangsung lebih baik daripada siklus I. Kendala utama adalah saat pengondisian peserta didik, namun hal ini berhasil diatasi dengan baik oleh guru dalam usaha pengondisian kelas. Pada saat penyampaian materi juga dirasa sudah lebih baik karena perhatian siswa kepada media dan guru sudah baik. Beberapa siswa masih ada yang tidak tenang, namun tetap mampu dikondisikan oleh guru.

Berdasarkan pembelajaran kue Indonesia yang telah berlangsung, berikut merupakan data amatan aktivitas pembelajaran kelas teori pada siklus II :

Tabel 18. Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori (Siklus II)

No	Indikator yang diamati	Jumlah siswa	
		Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan media video ketika ditayangkan	28	0
2	Siswa memperhatikan guru ketika mengajar	25	3
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar check list resep	27	1
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung	23	5
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan	25	3
6	Siswa mengerjakan pre-test	28	0
7	Siswa mengerjakan post-test	28	0
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan	26	2

Hasil pengamatan menunjukkan aktivitas dalam proses pembelajaran Kue Indonesia dengan bantuan video sudah terlaksana dengan baik pada prosesnya. Peserta didik lebih paham ketika diberikan lembar check list resep dan lembar catatan sebelum video ditayangkan. Namun, seiring berjalannya waktu siswa masih ada yang tidak tenang ketika proses pembelajaran. Siswa terlihat bercanda dengan temannya saat pembelajaran berlangsung. Namun hal ini mampu dikondisikan oleh guru agar suasana kelas kembali tenang. Selain itu, jumlah siswa yang mengantuk juga telah berkurang.

Pada siklus II, perhatian siswa terhadap guru yang menyampaikan materi dengan bantuan video sudah lebih baik karena cara penggunaan media yang lebih sesuai.

c) Refleksi

Refleksi dilakukan sesuai hasil observasi. Keberhasilan dan kelemahan dalam siklus II pertemuan ketiga (kelas teori) adalah sebagai berikut :

- (1) Secara keseluruhan guru dan siswa telah mampu melaksanakan pembelajaran Kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video sesuai rancangan pembelajaran yang dibuat. Hal ini dapat dilihat dari data hasil observasi amatan saat kelas teori. Peningkatan skor data amatan aktivitas siswa dapat dilihat pada grafik yang disajikan.

- (2) Peningkatan skor data amatan pada tiap indikator telah menunjukkan hasil yang memuaskan untuk suatu upaya peningkatan kompetensi peserta didik melalui bantuan video dalam pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia.
- (3) Sebagian besar siswa sudah memperhatikan materi yang disampaikan melalui tayangan video. Sebagian besar siswa memperhatikan guru saat menjelaskan materi yang dari video. Pada saat guru menjelaskan materi, guru lebih tepat dalam penggunaan video. Sehingga siswa memperhatikan guru saat menjelaskan materi.
- (4) Pada penayangan video pertama kali, siswa cenderung tenang dan memperhatikan sambil menyimak lembar check list resep di hadapannya. Pada penayangan video kedua kalinya, siswa diminta fokus terhadap video sambil mencatat materi yang dirasa penting. Tugas tambahan berupa lembar catatan tersebut membuat siswa menjadi lebih tenang dan terkondisikan.
- (5) Beberapa hal yang menjadi kelemahan dalam siklus I sudah mampu dikurangi pada siklus II. Pembelajaran lebih baik dan penyampaian materi pun dirasa lebih mudah disampaikan oleh guru, dan diterima oleh siswa dengan baik.
- (6) Nilai posttest yang dikerjakan siswa pada siklus II menunjukkan bahwa yang memenuhi nilai KKM adalah 92,86%, dan yang tidak memenuhi sejumlah 7,14% siswa.

Berdasarkan hasil analisis dan hasil refleksi pada siklus II, maka dinyatakan ada peningkatan dari siklus I ke siklus II. Target penelitian dari penelitian sudah terpenuhi dengan adanya peningkatan kompetensi dan hasil belajar sehingga penelitian dihentikan pada siklus II, untuk kelas teori.

Tabel 19. Perbandingan Data Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori Siklus I dan Siklus II

No	Indikator yang diamati	Jumlah Siswa			
		SIKLUS I		SIKLUS II	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan media video ketika ditayangkan	26	2	28	0
2	Siswa memperhatikan guru ketika mengajar	17	11	25	3
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar check list resep	24	4	27	1
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung	15	13	23	5
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan	16	12	25	3
6	Siswa mengerjakan pre-test	28	0	28	0
7	Siswa mengerjakan post-test	28	0	28	0
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan	22	6	26	2

Berdasarkan data tabel diatas, dapat disajikan adanya kenaikan skor pada siklus I dibandingkan dengan siklus II pada tabel berikut :

Tabel 20. Perbandingan Data pada Aktivitas Pembelajaran Kelas Teori Siklus I dan Siklus II

No	Indikator yang diamati	Jumlah siswa		Keterangan
		Siklus I	Siklus II	
1	Siswa memperhatikan media video ketika ditayangkan	26	28	Meningkat
2	Siswa memperhatikan guru ketika mengajar	17	25	Meningkat
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar check list resep	24	27	Meningkat
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung	15	23	Meningkat
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan	16	25	Meningkat
6	Siswa mengerjakan pre-test	28	28	Tetap
7	Siswa mengerjakan post-test	28	28	Tetap
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan	22	26	Meningkat

Untuk mempermudah dalam memahami pembelajaran siklus II kelas teori, berikut disajikan skema rangkuman proses dan hasil PTK pada pembelajaran teori siklus II.

Perencanaan Pembelajaran Teori Siklus II
(1) Diskusi penentuan materi dengan guru (2) Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) (3) Menyiapkan media video sesuai kebutuhan materi (4) Menyiapkan Instrumen Pembelajaran (5) Diskusi dengan tim observer.



Pelaksanaan Pembelajaran Teori Siklus II	
Guru	Siswa
Guru memulai pembelajaran	Siswa memperhatikan penjelasan guru
Guru menyampaikan indikator materi tentang kue dari sagu	Siswa memperhatikan penjelasan guru
Guru membagikan soal pre-test	Siswa mengerjakan Pre-test,
Guru membagikan lembar pemahaman resep dan lembar catatan.	Siswa mendapat lembar pemahaman resep
Guru menjelaskan cara dan tujuan lembar check list dan catatan, dan meminta siswa membacanya sebelum video ditayangkan	Siswa membaca lembar check list resep
Video ditayangkan	Siswa menyimak video sambil mengerjakan check list pada resep
Video ditayangkan	Siswa menyimak video sambil membuat catatan
Video ditayangkan	Siswa memperhatikan penjelasan guru dengan menyimak lembar check list materi resep
Guru membahas materi pada lembar pemahaman siswa	Siswa memperhatikan penjelasan guru dan temannya.
Guru meminta salah satu siswa maju menjelaskan apa yang telah dicatat	
Guru membagikan soal post-test	Siswa mengerjakan post-test
Guru menyimpulkan materi, dan memberi tahu siswa materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya	Siswa memperhatikan penjelasan guru



Observasi Pembelajaran Teori Siklus II
1. Siswa memperhatikan media video ketika ditayangkan (28 siswa) 2. Siswa memperhatikan guru ketika mengajar (25 siswa) 3. Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar check list resep (27 siswa) 4. Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung (23 siswa) 5. Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan (25 siswa) 6. Siswa mengerjakan pre-test (28 siswa) 7. Siswa mengerjakan post-test (28 siswa) 8. Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan (26 siswa)



Refleksi Pembelajaran Teori Siklus II
1. Peningkatan skor data amatan pada tiap indikator telah menunjukkan hasil yang memuaskan untuk suatu upaya peningkatan kompetensi 2. Beberapa hal yang menjadi kelemahan dalam siklus I sudah mampu dikurangi pada siklus II. Pembelajaran lebih baik dan penyampaian materi pun dirasa lebih mudah disampaikan oleh guru, dan diterima oleh siswa dengan baik. 3. Nilai posttest yang dikerjakan siswa pada siklus II menunjukkan bahwa yang memenuhi nilai KKM adalah 92,86%, dan yang tidak memenuhi sejumlah 7,14% siswa.

Gambar 8.

Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Teori Siklus II

2) Pertemuan 4

a) Perencanaan

Pertemuan keempat yaitu kelas praktik. Persiapan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

(1) Diskusi penentuan materi dengan guru.

Pada pertemuan sebelumnya, guru memberi tahu siswa tentang materi yang akan dipraktikkan pada pertemuan keempat ini. Pertemuan keempat yaitu praktik kue dari sagu kategori kue basah, yaitu bika ambon dan monte. Kelompok 1 – 7 ditugaskan membuat kue bika ambon, dan kelompok 8 - 14 ditugaskan membuat kue monte.

(2) Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dibuat beberapa hari sebelum penelitian berlangsung, dengan persetujuan bersama guru pembimbing. RPP terlampir pada Lampiran 3, halaman 132.

(3) Menyiapkan media sesuai kebutuhan materi.

Media yang disiapkan untuk pertemuan keempat adalah video kue indonesia dari sagu yaitu kue bika ambon dan monte.

(4) Diskusi dengan tim observer.

Sebelum dilaksanakan penelitian perlu dilakukan diskusi yaitu terkait pengamatan yang akan dilakukan. Aktivitas yang diamati sudah terlampir pada Lampiran 4, halaman 140. Diharapkan setelah diadakan diskusi dengan tim observer, nantinya saat pengamatan akan berjalan maksimal dengan data yang diambil.

b) Tindakan

Pelaksanaan kelas praktik berlangsung dengan lancar. Siswa berbaris di depan lab untuk dilakukan pengecekan kelengkapan diri, kemudian siswa dikondisikan untuk tenang didalam kelas untuk penyampaian materi dari guru. Pada pertemuan keempat, guru menjelaskan kepada siswa selama 15 menit. Pada siklus II, video ditayangkan penuh. Hal ini dilakukan agar siswa mengingat kembali materi yang telah diajarkan minggu lalu. Guru menayangkan video sambil menjelaskan. Volume audio pada video dimatikan, sehingga guru lah yang menjelaskan materi bersamaan dengan penayangan video. Guru juga mengingatkan siswa tentang apa saja yang menjadi titik kritis pada setiap proses pembuatan produk kue basah dari sagu. Setelah itu dilanjutkan dengan persiapan alat dan bahan oleh siswa. Kegiatan selanjutnya yaitu siswa melakukan proses pembuatan kue bika ambon dan monte. Saat kegiatan pada proses pembelajaran berlangsung, peneliti dibantu oleh observer dalam mengamati tiap kelompok.

Setelah siswa selesai membuat kue dari sagu, siswa menyajikan produk di meja. Guru melakukan penilaian untuk produk yang dihasilkan oleh setiap kelompok. Kegiatan selanjutnya dilanjutkan dengan berberes, kemudian evaluasi oleh guru. Pelajaran ditutup dengan berdoa bersama diluar lab.

Beberapa kendala atau kelemahan yang terjadi pada siklus I mampu diatasi di siklus II. Pengondisian guru terhadap peserta didik dengan penekanan materi di awal sebelum praktik, dan pengondisian saat berjalannya praktik berhasil membuat siswa lebih cekatan lagi pada kegiatan proses pembuatan. Siswa yang menjaga kebersihan lingkungannya jumlahnya sudah meningkat. Selain itu, jumlah siswa yang mampu menyelesaikan pembuatan produk sesuai batas waktu juga meningkat.

Berdasarkan pembelajaran kue Indonesia yang telah berlangsung, berikut merupakan data amatan aktivitas pembelajaran kelas praktik pada siklus II :

Tabel 21. Data Amatan Aktivitas Pembelajaran Kelas Praktik (Siklus II)

No	Indikator yang diamati	Jumlah kelompok siswa	
		Ya	Tidak
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat	13	1
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat	13	1
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan	12	2
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat	13	1
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik	11	3
6	Siswa mampu menghasilkan produk dengan kriteria yang baik	13	1
7	Siswa mampu melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan	12	2
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai standar resep	13	1

Hasil pengamatan menunjukkan proses pembelajaran Kue Indonesia, yaitu pembuatan kue dari sagu sudah terlaksana dengan baik pada prosesnya. Sebagian besar kelompok sudah cekatan dalam bekerja. Faktor masalah dari siklus I yaitu karena siswa belum paham betul tentang materi yang akan dibahas, sehingga menghambat kecekatan siswa dalam bekerja, sudah mampu teratasi dengan pembekalan materi yang baik diawal pembelajaran praktik. Kebersihan lingkungan kerja sudah lebih baik dari siklus I, pada ketepatan waktu saat praktik juga sudah baik. Dalam hal ini, guru berperan besar dalam proses pengondisian kelas praktik.

c) Refleksi

Refleksi dilakukan sesuai hasil observasi. Keberhasilan dan kelemahan dalam siklus II pertemuan keempat (kelas praktik) adalah sebagai berikut :

- (1) Proses pembelajaran praktik sudah berjalan sesuai rancangan pembelajaran yang dirancang berdasar refleksi pada siklus I. Data observasi menunjukkan hasil yang memuaskan untuk suatu upaya peningkatan kompetensi peserta

didik melalui bantuan video dalam pelaksanaan praktik pembelajaran kue Indonesia.

- (2) Pada siklus II, guru menyampaikan secara lebih jelas dengan penayangan video secara penuh dengan volume yang dimatikan. Guru juga mengingatkan kembali kepada siswa apa saja hal yang harus diperhatikan agar berhasil membuat produk. Pada pelaksanaannya siswa menjadi lebih paham dan mengingat materi, sehingga siswa menjadi cekatan dalam bekerja.
- (3) Siswa lebih baik dalam menjaga kebersihan lingkungan saat praktik
- (4) Siswa lebih baik dalam menyelesaikan praktik sesuai batas maksimal saat praktik.
- (5) Terdapat 92,86% siswa (13 kelompok) memiliki nilai yang memenuhi KKM, sedangkan yang tidak memenuhi KKM sejumlah 7,14% (1 kelompok).

Berdasarkan data pada siklus I dan siklus II kelas praktik, dapat disajikan perbandingan amatan aktivitas sebagai berikut:

Tabel 22. Perbandingan Aktivitas Pembelajaran Kelas Praktik Siklus I dan Siklus II

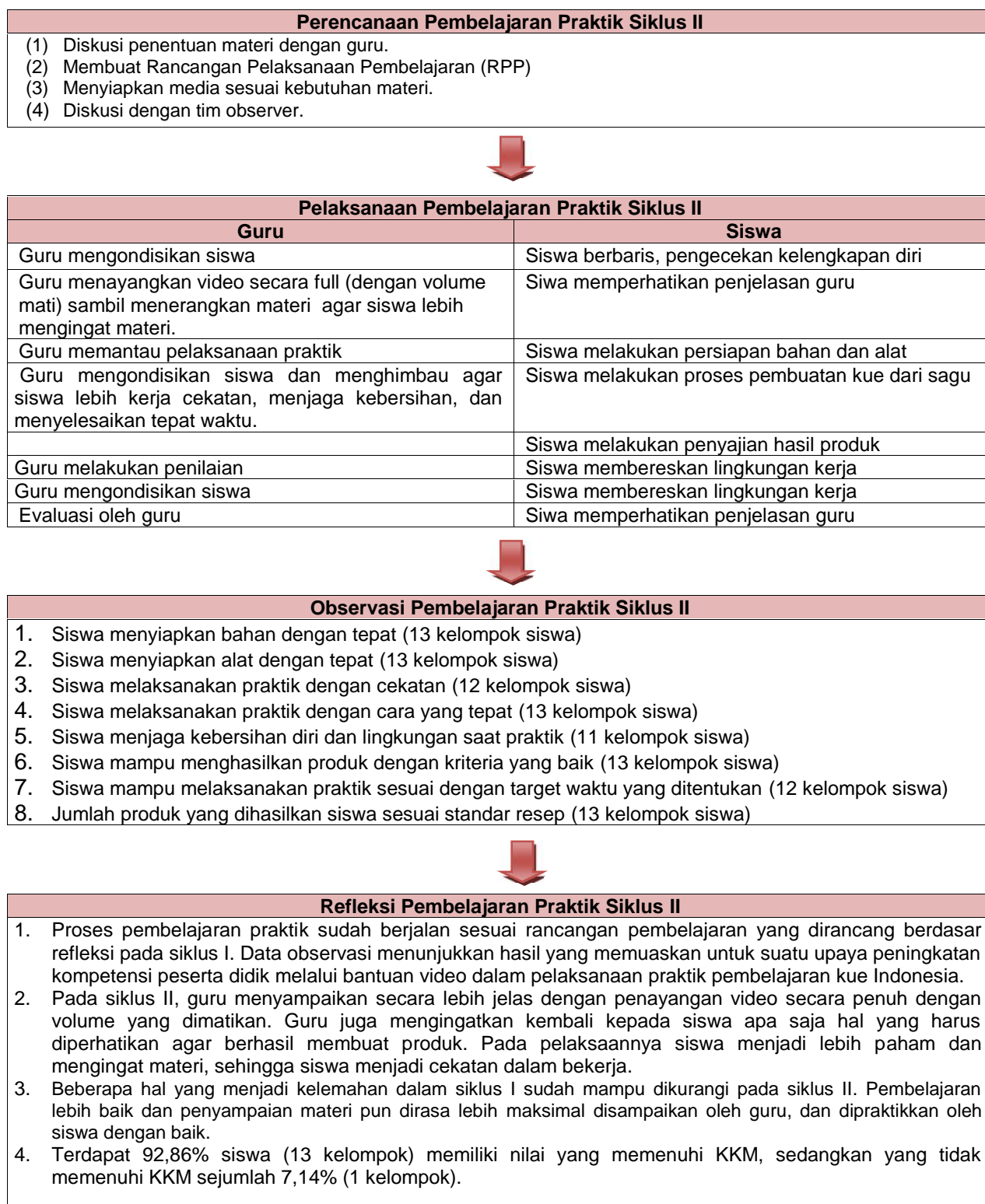
No	Indikator yang diamati	Siklus I		Siklus II	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat	11	3	13	1
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat	10	4	13	1
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan	6	8	12	2
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat	10	4	13	1
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik	8	6	11	3
6	Siswa mampu menghasilkan produk dengan kriteria yang baik	12	2	13	1
7	Siswa mampu melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan	6	8	12	2
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai standar resep	9	5	13	1

Berikut merupakan perbandingan yang menunjukkan perbedaan data pada siklus I dan siklus II kelas praktik :

Tabel 23. Perbandingan data pada Siklus I dan Siklus II (Kelas Praktik)

No	Indikator yang diamati	Banyaknya kelompok		Keterangan
		Siklus I	Siklus II	
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat	11	13	Meningkat
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat	10	13	Meningkat
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan	6	12	Meningkat
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat	10	13	Meningkat
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik	8	11	Meningkat
6	Siswa mampu menghasilkan produk dengan kriteria yang baik	12	13	Meningkat
7	Siswa mampu melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan	6	12	Meningkat
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai standar resep	9	13	Meningkat

Berdasarkan hasil analisis dan hasil refleksi pada siklus II, maka dinyatakan ada peningkatan yang signifikan dari siklus I ke siklus II. Target penelitian dari penelitian sudah terpenuhi dengan adanya peningkatan kompetensi psikomotrik dan hasil belajar sehingga penelitian dihentikan pada siklus II. Untuk mempermudah dalam memahami pembelajaran siklus II kelas praktik, berikut disajikan skema rangkuman proses dan hasil PTK pada pembelajaran praktik siklus II.



Gambar 9.
Skema Rangkuman Proses dan Hasil PTK pada Pembelajaran Praktik Siklus II

4. Peningkatan Kompetensi Peserta Didik pada Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu dengan Bantuan Video.

a. Data Hasil Belajar Kelas Teori

1) Data Hasil Belajar Siklus I

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

Tabel 24. Nilai Pre-Test dan Post-Test pada siklus I (kelas teori)

Indikator	Pretest	Posttest	Selisih	Keterangan
Rata-rata	58,1	78,33	20,23	Meningkat
Nilai tertinggi	80,00	86,67	6,67	Meningkat
Nilai terendah	40,00	60,00	20,00	Meningkat
Memenuhi KKM	3,57%	75,00%	71,43%	Meningkat
	1 siswa	21 siswa		
Tidak Memenuhi KKM	96,43%	25,00%	-71,43%	Menurun
	27 siswa	7 siswa		

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa tindakan yang dilakukan pada siklus I menunjukkan peningkatan kompetensi dalam wujud hasil belajar pada siswa kelas XI Patiseri. Nilai rata-rata mengalami peningkatan 20,23 dari rata-rata awal 58,10 meningkat menjadi 78,33. Siswa yang memenuhi KKM juga meningkat 71,43% dari 3,57%. Akan tetapi adanya peningkatan di atas belum dapat memenuhi target. Meskipun nilai rata-rata kelas sudah mencapai indikator pencapaian, namun siswa yang memiliki nilai di atas KKM masih kurang dari 80% jumlah siswa di kelas.

2) Data Hasil Belajar Siklus II

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

Tabel 25. Nilai Pre-Test dan Post-Test pada siklus II (kelas teori)

Indikator	Pretest	Posttest	Selisih	Keterangan
Rata-rata	60,48	85,95	25,47	Meningkat
Nilai tertinggi	80,00	93,33	6,66	Meningkat
Nilai terendah	46,67	66,67	20,00	Meningkat
Memenuhi KKM	7,14%	92,86%	85,71%	Meningkat
	2 siswa	26 siswa		
Tidak Memenuhi KKM	92,86%	7,14%	-85,71%	Menurun
	26 siswa	2 siswa		

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa tindakan yang dilakukan pada siklus II menunjukkan peningkatan hasil belajar siswa kelas XI Patiseri. Nilai rata-rata mengalami peningkatan 25,47 dari rata-rata 60,48 menjadi 85,95. Siswa yang memenuhi KKM juga meningkat 85,71% dari 7,14% menjadi 92,86%. Dengan demikian indikator pencapaian sudah terpenuhi yaitu rata-rata kelas 76 dan siswa yang memenuhi KKM diatas 80%.

3) Perbandingan Hasil Belajar Siklus I dan Siklus II (Kelas Teori)

Tabel 26. Perbandingan pre-test dan post-test pada siklus I dan siklus II

Indikator	Siklus I			Siklus II		
	Pretest	Posttest	Selisih	Pretest	Posttest	Selisih
Rata-rata	58,1	78,33	20,23	60,48	85,95	25,47
Nilai tertinggi	80,00	86,67	6,67	80,00	93,33	6,66
Nilai terendah	40,00	60,00	20,00	46,67	66,67	20,00
Memenuhi KKM	3,57%	75,00%	71,43%	7,14%	92,86%	85,71%
	1 siswa	21 siswa		2 siswa	26 siswa	
Tidak Memenuhi KKM	96,43%	25,00%	-71,43%	92,86%	7,14%	-85,71%
	27 siswa	7 siswa		26 siswa	2 siswa	

Pada pembelajaran siklus I, hasil belajar siswa mengalami peningkatan nilai rata-rata 20,23 dari 58,1 menjadi 78,33. Meskipun nilai rata-rata sudah 76, namun masih ada 25% siswa yang nilainya belum memenuhi KKM. Oleh karena itu, dilakukan perbaikan proses pembelajaran dengan bantuan video berdasarkan refleksi yang ada.

Pembelajaran siklus II memberikan suatu perubahan hasil belajar yaitu adanya peningkatan rata-rata 25,47 dari 60,48 menjadi 85,95. Dengan demikian indikator pencapaian sudah terpenuhi yaitu rata-rata kelas 76 dan siswa yang memenuhi KKM diatas 80%.

b. Data Hasil Belajar Kelas Praktik

1) Data Hasil Belajar Siklus I

Berdasarkan hasil yang diperoleh siswa dalam praktik pembuatan kue Indonesia dari sagu pada siklus I, dapat diperoleh hasil setelah melakukan tindakan sebagai berikut :

Tabel 27. Nilai siswa pada siklus I (kelas praktik)

Indikator	Praktik I
Rata-rata	76,00
Nilai tertinggi	83,00
Nilai terendah	51,00
Memenuhi KKM	78,57%
	11 kelompok (22 siswa)
Tidak Memenuhi KKM	21,43%
	3 kelompok (6 siswa)

Pada pembelajaran kelas praktik siklus I, nilai rata-rata pada kelas XI Patiseri mencapai 76,00. Rata-rata dengan nilai tersebut dirasa belum maksimal untuk pencapaian kompetensi nya. Berdasarkan data di atas, terdapat 21,43% siswa yang nilainya tidak memenuhi KKM, karena indikator keberhasilannya adalah 80% siswa memenuhi nilai KKM yaitu 76.

2) Data Hasil Belajar Siklus II

Berdasarkan hasil yang diperoleh siswa dalam praktik pembuatan kue Indonesia dari sagu pada siklus II, dapat diperoleh hasil setelah melakukan tindakan sebagai berikut :

Tabel 28. Nilai siswa pada siklus II (kelas praktik)

Indikator	Praktik II
Rata-rata	83,00
Nilai tertinggi	90,00
Nilai terendah	63,00
Memenuhi KKM	92,86%
	13 kelompok (26 siswa)
Tidak memenuhi KKM	7,14%
	1 kelompok (2 siswa)

Pada pembelajaran kelas praktik siklus II, nilai rata-rata pada kelas XI Patiseri mencapai 83,00. Jumlah siswa yang nilainya memenuhi KKM sejumlah 92,86%, dan belum memenuhi KKM sejumlah 7,14%.

3) Perbandingan Hasil Belajar Siklus I dan Siklus II

Setelah dilaksanakan praktik pada siklus I dan siklus II, didapatkan perbandingan hasil belajar siswa sebagai berikut :

Tabel 29. Nilai siswa pada siklus I dan siklus II (kelas praktik)

Indikator	Praktik I	Praktik II	Selisih	Keterangan
Rata-rata	76,00	83,00	7,00	Meningkat
Nilai tertinggi	83,00	90,00	7,00	Meningkat
Nilai terendah	51,00	63,00	12,00	Meningkat
Memenuhi KKM	78,57%	92,86%	14,29%	Meningkat
	11 kelompok (22 siswa)	13 kelompok (26 siswa)		
Tidak memenuhi KKM	21,43%	7,14%	-14,29%	Menurun
	3 kelompok (6 siswa)	1 kelompok (2 siswa)		

Pada pembelajaran kelas praktik siklus I, nilai rata-rata siswa yaitu 76,00. Meskipun nilai rata-rata sudah 76, namun masih ada 21,43% siswa yang nilainya belum memenuhi KKM. Oleh karena itu, dilakukan perbaikan proses pembelajaran dengan bantuan video berdasarkan refleksi yang ada.

Pembelajaran siklus II, nilai rata-rata siswa pada kelas praktik sejumlah 83. Hal ini menunjukkan adanya suatu perubahan hasil belajar yaitu adanya peningkatan rata-rata 7, dari 76,00 pada siklus I menjadi 83,00 pada siklus II. Dengan demikian indikator pencapaian sudah terpenuhi yaitu rata-rata kelas 76 dan siswa yang memenuhi KKM diatas 80%.

B. Pembahasan

1. Hasil Pengembangan Media Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”

Proses pengembangan video pembelajaran ini melalui beberapa tahap sesuai dengan prosedur pengembangan yaitu tahap perencanaan, tahap design, dan tahap pengembangan.

a. *Planning* (Perencanaan)

1) Menentukan kebutuhan dan tujuan

Materi pokok yang dibahas adalah Kue Indonesia dari Sagu, dengan kompetensi dasar sebagai berikut : 3.7) Menganalisis kue Indonesia dari Sagu, 4.10) Membuat kue Indonesia dari sagu.

Dari indikator tersebut, dibuat materi yang akan dituangkan dalam media video pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”. Materi yang akan ditampilkan dalam media tersebut adalah : (a) Persiapan Diri, (b) Persiapan Bahan, (c) Persiapan Alat, (d) Proses Pembuatan, (e) Penyajian, dan (f) Karakteristik Hasil. Materi yang akan ditayangkan pada

video merupakan materi yang sudah lengkap dan disesuaikan dengan standar kompetensi yang ada. Hal ini dilakukan untuk memaksimalkan kebutuhan, sehingga nantinya akan menjadi media yang sangat berguna dalam mempermudah penyampaian materi dari guru ke siswa.

2) Mengumpulkan sumber

Sumber yang menjadi bahan materi pada pembuatan video adalah resep standar yang digunakan. Analisis produk dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang materi yang akan dituangkan dalam Media Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu” agar memenuhi Kompetensi Dasar yang digunakan sekolah sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai. Resep yang digunakan diambil dari data resep yang sudah digunakan selama beberapa tahun terakhir pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu.

3) Menghasilkan gagasan

tahap ini merupakan curah pendapat (*brainstorming*) untuk menghasilkan gagasan kreatif dalam pengembangan. Setelah sumber yang didapat telah lengkap kemudian peneliti berkonsultasi dengan beberapa para ahli materi dan media. Selain itu peneliti juga bertukar pendapat dengan guru dan teman sejawat sehingga menghasilkan gagasan untuk selanjutnya dikembangkan menjadi media video pembelajaran. Dari semua gagasan tersebut akan disatukan menjadi suatu konsep video yang maksimal dalam proses produksi video pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”.

b. *Design* (tujuan)

1) Membuat *storyboard*

Pada tahap ini *storyboard* dibuat secara tertulis. Tahap ini meliputi merencanakan (*drafting*), menulis dan merivisi *storyboard* beserta tampilan, narasi, dan musik, kemudian memvalidasikan ide yang ada agar lebih tertata. Setelah mendapat validasi dari ahli media dilanjutkan dengan tahap pengembangan atau produksi video. *Storyboard*. Pembuatan *storyboard* yaitu per produk, karena setiap produk terdiri atas 1 video. Sehingga pada penelitian ini dibuat 4 *storyboard*, yaitu pada produk sagu keju, bagiak, bika ambon, dan monte.

2) Mempersiapkan skrip

Pada saat pembuatan *storyboard* diikuti dengan penulisan skrip. Skrip disusun menggunakan format 3 kolom yang berisi skenario, narasi, dan posisi. Skenario menggambarkan tipe *shoot* yang digunakan dalam proses pembuatan video, serta tambahan keterangan yang harus diperhatikan saat proses *shooting*. Skrip digunakan sebagai dasar produksi video, sehingga nantinya saat proses produksi menjadi terarah.

c. *Development* (Pengembangan)

1) Memproduksi video dan audio

Proses produksi dimulai dari *video shooting*. *Video shooting* dilaksanakan di dapur sebuah rumah yang memiliki desain ruang yang menarik. Terdapat beberapa tempat yang dijadikan sebagai lokasi shooting sehingga hasil video akan menarik. Dapur yang digunakan harus sesuai standar baik dari segi alat, dan lingkungan yang mendukung.

Pengambilan gambar merupakan tahap yang menerjemahkan skrip menjadi tampilan yang sebenarnya. Setelah *shooting* video dilakukan, kemudian dilanjutkan dengan merekam suara narator yang dilakukan dengan teknik *dubbing*. *Audio recording* dilakukan di sebuah *home studio recording*, hal ini dilakukan agar kualitas audio yang dihasilkan maksimal dan memperjelas materi yang disampaikan pada media pembelajaran yang akan dibuat. Untuk proses pengambilan video dilakukan menggunakan camera DSLR, sedangkan untuk merekam suara menggunakan *mic condensor*.

2) Memprogram materi

Pada tahap ini merupakan tahap penggabungan semua materi yang dikembangkan termasuk aplikasi program yang akan digunakan. Setelah itu digabungkan dengan urutan sesuai dengan *storyboard* dan skrip video. Proses ini dinamakan dengan proses *editing* dan *mixing*. Pada proses *editing* kegiatan yang dilakukan adalah memilih hasil *shooting* yang terbaik kemudian memotong dan membuang bagian yang tidak diperlukan. Pengaturan pencahayaan dan animasi seperti tulisan dan transisi antar video juga dilakukan pada saat proses *editing* ini.

Setelah proses editing selesai dilanjutkan dengan *mixing*, proses *mixing* dilakukan untuk menggabungkan rekaman narator dengan video yang telah diedit sebelumnya. Setelah menggabungkan antara narasi, musik, dan video kemudian dilakukan proses penyesuaian suara terhadap instrumen agar suara narator terdengar jelas dan instrumen musik tidak mengganggu jalannya video. Kemudian langkah selanjutnya yaitu menrubah video menjadi kesatuan video yang disimpan dalam format mp4 atau avi agar mempermudah proses selanjutnya.

3) Meyiapkan komponen pendukung.

Komponen pendukung pada proses pengembangan video ini yaitu aplikasi pendukung yang digunakan dalam produksi video. Proses *editing* dan *mixing* video pada penelitian ini dilakukan dengan aplikasi *wondershare filmora*. Aplikasi ini yang dipilih karena mudah digunakan serta memiliki fitur menarik yang membuat video bisa dibuat dengan maksimal.

4) Mengevaluasi dan meninjau kembali (pengujian dan pengesahan).

Setelah menghasilkan produk berupa video pembelajaran, maka sebelum melakukan uji coba kelayakan pada siswa, terlebih dahulu dilakukan validasi oleh ahli media dan ahli materi. Jika sudah layak digunakan, baru selanjutnya dilakukan uji coba kelayakan pada siswa kelas XII Patiseri SMK N 6 Yogyakarta.

2. Hasil Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran “Kue Indonesia dari Sagu”

Pada tahap validasi ini, ahli media memberikan penilaian, komentar dan saran terhadap media dilihat dari aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan, warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut. Data penilaian ahli media ditinjau dari aspek suara mendapatkan persentase sebesar 95,8 % (sangat baik), ditinjau dari aspek musik 100% (sangat baik), ditinjau dari aspek narasi 100 % (sangat baik), ditinjau dari aspek materi 100 % (sangat baik), ditinjau dari aspek tulisan 100% (sangat baik), ditinjau dari aspek warna 75% (baik), ditinjau dari aspek penyajian video 91,6% (sangat baik), dan ditinjau dari aspek kemanfaatan media 100% (sangat baik).

Pada tahap validasi ini, ahli materi memberikan penilaian, komentar dan saran terhadap media dilihat dari aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan,

warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut Data penilaian ahli media ditinjau dari aspek suara mendapatkan persentase sebesar 83,30 % (sangat baik), ditinjau dari aspek musik 75% (baik), ditinjau dari aspek narasi 83,30 % (sangat baik), ditinjau dari aspek materi 78,50 % (sangat baik), ditinjau dari aspek tulisan 75% (baik), ditinjau dari aspek warna 75% (baik), ditinjau dari aspek penyajian video 83,30% (sangat baik), dan ditinjau dari aspek kemanfaatan media 87,50% (sangat baik).

Pada tahap validasi ini, 30 siswa kelas XII Patiseri memberikan dan saran terhadap media dilihat dari aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan, warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut. Data ditinjau dari aspek suara mendapatkan persentase sebesar 85,97% (sangat baik), ditinjau dari aspek musik 83,33% (sangat baik), ditinjau dari aspek narasi 88,61% (sangat baik), ditinjau dari aspek materi 87,02% (sangat baik), ditinjau dari aspek tulisan 83,33% (sangat baik), ditinjau dari aspek warna 85,00% (sangat baik), ditinjau dari aspek penyajian video 85,56% (sangat baik), dan ditinjau dari aspek kemanfaatan media 91,67% (sangat baik). Secara keseluruhan tingkat validasi media pembelajaran video “Kue Indonesia dari Sagu” dari penilaian siswa, memperoleh rata-rata persentase sebesar 86,31% sehingga masuk pada kategori sangat baik.

Berdasarkan hasil uji kelayakan terhadap siswa, maka media pembelajaran video dengan judul “Kue Indonesia dari Sagu” dapat digunakan sebagai media yang diterapkan sebagai bantuan dalam usaha peningkatan kompetensi siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu pada siswa kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta.

3. Proses Pembelajaran pada Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu dengan Bantuan Video

Penerapan media video diharapkan dapat meningkatkan kompetensi siswa. Video Pembelajaran yang digunakan yaitu video pembuatan kue Indonesia dari sagu. Materi yang terdapat di dalam video tersebut yaitu kue dari sagu kategori kering yaitu sagu keju dan bagiak, serta kue dari sagu kategori basah yaitu bika ambon dan monte. Materi yang dibahas di dalam video tersebut adalah persiapan diri, persiapan bahan, persiapan alat, proses pembuatan, penyajian hasil, serta karakteristik hasil produk. Video tersebut diharapkan mampu membantu pemahaman siswa terkait materi yang akan dibahas, dan mampu memberi bekal kepada siswa untuk melaksanakan praktik. Sehingga siswa nantinya akan lebih berkompeten dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu.

Secara keseluruhan pelaksanaan tindakan kelas yang telah dilakukan dengan menggunakan bantuan video berjalan sesuai perencanaan yang telah dibuat, sehingga media video ini dapat meningkatkan kompetensi siswa dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu.

Penelitian berlangsung selama 2 siklus. Setiap satu siklus terdiri dari 2 kali tatap muka, yaitu kelas teori dan kelas praktik. Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan yang telah diuraikan pada setiap siklusnya, maka hasil dari penerapan video pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dapat diuraikan sebagai berikut :

a. Proses Pembelajaran Kelas Teori

Proses pembelajaran kelas teori pada tiap siklus berjalan sesuai rancangan pembelajaran. Sebelum penyampaian materi, siswa diminta untuk mengerjakan pre-test terlebih dahulu. Setelah itu, penyampaian materi dilakukan

oleh guru dengan menerapkan media video yang telah disiapkan. Guru menyampaikan materi dengan bantuan media video. Kemudian, di akhir pembelajaran siswa diminta untuk mengerjakan post-test. Beberapa kendala yang dibahas di refleksi siklus I, menjadi bahan dalam pembuatan rancangan pembelajaran pada siklus II.

Pada pertemuan siklus I kelas teori pertemuan pertama, materi yang dibahas adalah kue Indonesia dari sagu, kategori kue kering. Produk yang dibahas adalah sagu keju, dan bagiak. Sebelum memulai penjelasan materi oleh guru, siswa diminta untuk mengerjakan pretest terlebih dahulu. Pembelajaran dilakukan sesuai dengan perencanaan yaitu dengan menggunakan bantuan media video. Guru menjelaskan materi dengan menayangkan video. Sebelum video ditayangkan, guru membagikan lembar *check list* resep, bertujuan agar siswa lebih mudah dalam memahami materi yang dibahas.

Pada pelaksanaan siklus I, pada perencanaan penayangan video dilakukan 1 kali sambil siswa menyimak dengan lembar check list resep. Namun pada pelaksanaannya video ditayangkan ulang, hal ini dilakukan berdasarkan permintaan siswa yang merasa belum paham. Untuk memperjelas materi yang disampaikan, guru menjelaskan materi yang tertera pada video mulai dari persiapan hingga karakteristik produk dengan menayangkan video lagi. Setelah materi disampaikan, siswa diminta untuk mengerjakan soal post-test.

Setelah melaksanakan rangkaian pembelajaran, guru melakukan evaluasi mengenai materi yang telah dibahas. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya mengenai materi yang belum mereka pahami.

Pelaksanaan pembelajaran dengan bantuan video pada siklus I mengalami berbagai kendala, diantara adalah saat pengondisian peserta didik. Pada saat penyampaian materi juga dirasa kurang efektif karena masih ada

beberapa peserta didik yang tidak memperhatikan penjelasan guru. Saat guru menjelaskan materi masih ada beberapa peserta didik yang mengantuk dan berbicara dengan temannya. Oleh karena itu, perlu dilakukan perbaikan di siklus II.

Pada pertemuan siklus II kelas teori, Guru menasehati siswa untuk lebih serius lagi dalam pemahaman materi di kelas teori, agar ketika praktik nantinya mereka lebih paham apa saja yang harus dikerjakan. Hal ini dilakukan siswa termotivasi oleh nasehat guru. Sebelum memulai penjelasan materi oleh guru, siswa diminta untuk mengerjakan pretest terlebih dahulu.

Pada kegiatan inti pembelajaran, Guru menyampaikan materi lebih mendalam dengan bantuan video. Produk yang dibahas adalah bika ambon, dan monte. Seperti pada saat pembelajaran siklus I, sebelum video ditayangkan, guru membagikan lembar *check list* sambil menjelaskan tujuan dari pengisian lembar *check list* resep tersebut. Berbeda dengan siklus sebelumnya, pada siklus II ditambahkan tugas tambahan yaitu lembar catatan. Guru menjelaskan kepada siswa, tujuan dari tugas mencatat ini adalah agar siswa lebih paham tentang materi yang akan dibahas pada pertemuan tersebut.

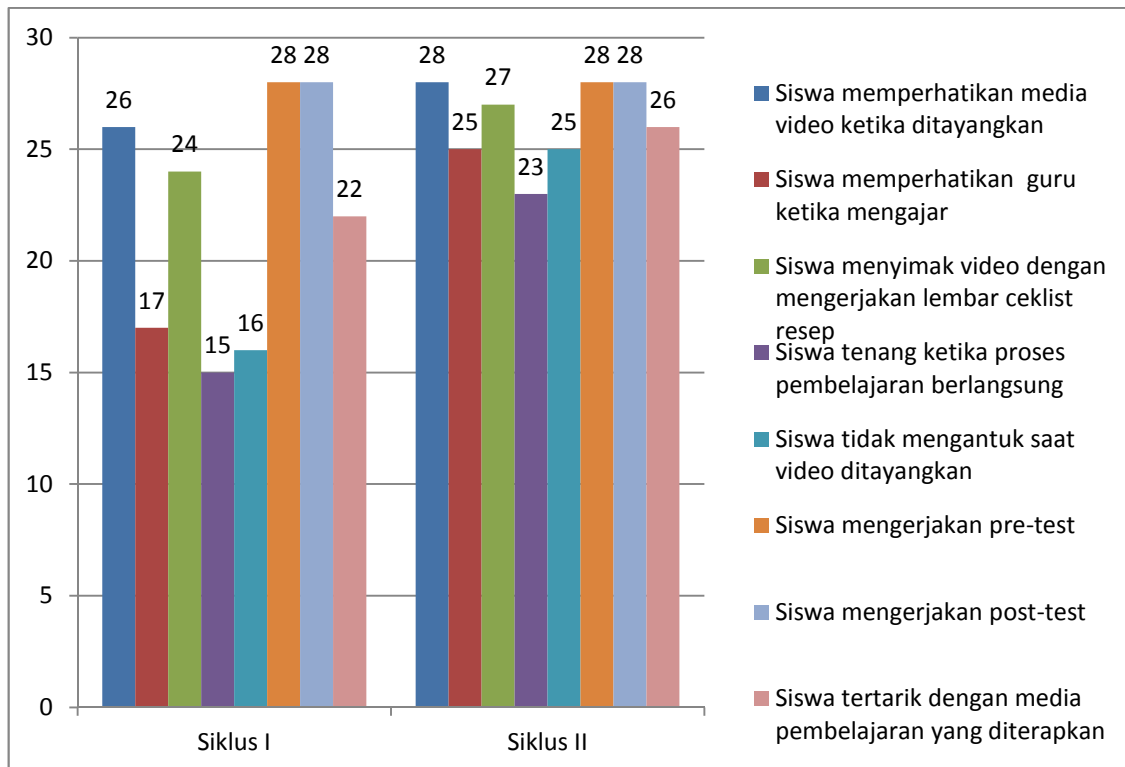
Pada siklus II berjalan sesuai rencana, Guru lebih baik dalam penggunaan media video dalam penyampaiannya. Penayangan video pertama dilakukan sambil siswa menyimak dengan mengerjakan *check list* pada lembar resep. Pada penayangan video untuk kedua kalinya, siswa dikondisikan untuk menyimak video. Siswa diperbolehkan mencatat saat video ditayangkan maupun di saat video selesai ditayangkan.

Untuk memperdalam pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan, guru menjelaskan materi yang tertera pada video mulai dari persiapan hingga karakteristik produk. Saat menjelaskan materi, guru tidak

menayangkan video lagi. Guru menjelaskan dengan metode ceramah, dan disertai tanya jawab dengan siswa. Namun, untuk memperjelas dalam menjawab pertanyaan siswa, guru menayangkan bagian video yang mencakup materi tersebut. Sehingga dalam proses pembelajaran ini, siswa mampu memperhatikan guru dengan seksama. Pada siklus II, penyampaian materi oleh guru berlangsung lebih tertata daripada siklus I. Sehingga membuat siswa lebih terkondisikan dalam proses pembelajaran kelas teori.

Kendala utama yang terjadi pada siklus II adalah saat pengondisian peserta didik, namun hal ini berhasil diatasi dengan baik oleh guru dalam usaha pengondisian kelas dan menggunakan media video dalam proses pembelajaran. Pada saat penyampaian materi juga dirasa sudah lebih baik karena perhatian siswa kepada media dan guru sudah baik. Beberapa siswa masih ada yang tidak tenang, namun tetap mampu dikondisikan untuk lebih tenang oleh guru.

Beberapa hal yang menjadi kelemahan dalam siklus I sudah mampu dikurangi pada siklus II. Pembelajaran lebih baik dan penyampaian materi pun dirasa lebih mudah disampaikan oleh guru, dan diterima oleh siswa dengan baik. Untuk mempermudah dalam melihat perbandingan data aktivitas pada pembelajaran siklus I dan siklus II kelas teori, bisa dilihat pada diagram berikut ini :



Gambar 10. Diagram Perbandingan Data pada Siklus I dan Siklus II (Kelas Teori)

b. Proses Pembelajaran Kelas Praktik

Pelaksanaan kelas praktik berlangsung setiap siklus berjalan dengan lancar. Siswa berbaris di depan lab untuk dilakukan pengecekan kelengkapan diri, kemudian siswa dikondisikan untuk tenang didalam kelas menerima penyampaian materi secara singkat dengan bantuan video yang ditayangkan seperlunya pada bagian materi yang penting. Pada saat penyampaian materi di siklus I, video tidak ditayangkan secara penuh. Video hanya ditayangkan pada materi-materi yang penting saja, seperti bagian proses pembuatan dan perlakuan terhadap bahan. Setelah itu dilanjutkan dengan persiapan alat dan bahan oleh siswa. Kegiatan selanjutnya yaitu siswa melakukan proses pembuatan kue sagu keju dan bagiak.

Setelah siswa selesai membuat kue dari sagu, siswa menyajikan produk di meja. Guru melakukan penilaian untuk produk yang dihasilkan oleh setiap kelompok. Kegiatan selanjutnya dilanjutkan dengan berberes, kemudian evaluasi oleh guru. Pelajaran ditutup dengan berdoa bersama diluar lab.

Pelaksanaan pembelajaran praktik pada siklus I mengalami berbagai kendala, diantaranya adalah saat pengondisian peserta didik untuk lebih cekatan lagi pada kegiatan proses pembuatan. Sebagian siswa juga masih belum maksimal dalam menjaga kebersihan. Selain itu, sebagian siswa juga masih ada yang melampaui batas waktu dalam penyelesaian pekerjaannya. Sehingga masih perlu dilakukan siklus II untuk meningkatkan kompetensi siswa.

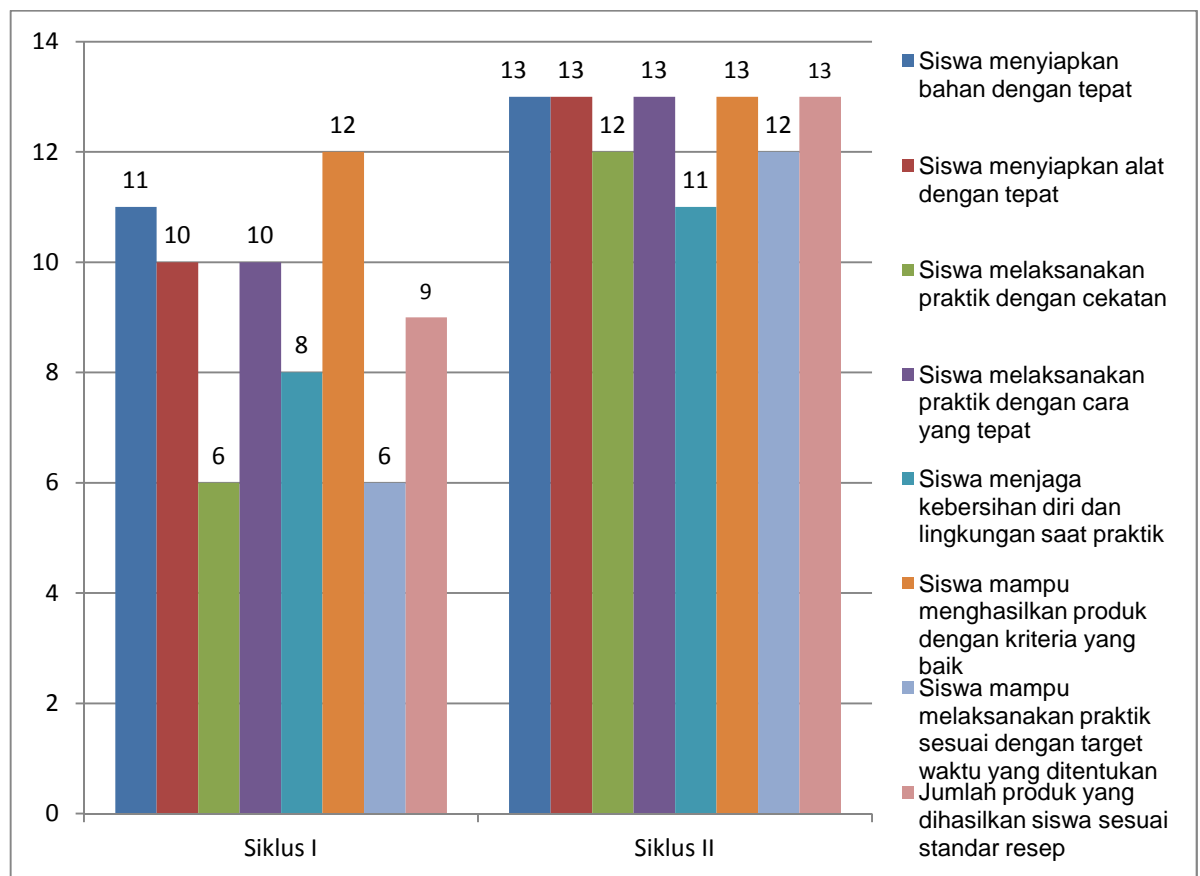
Praktik siklus II yaitu pembuatan kue Indonesia dari sagu kategori kue basah, yaitu kue bika ambon dan monte. Proses pembelajaran praktik sudah tergolong kategori sangat baik, kategori tersebut sudah menunjukkan hasil yang memuaskan untuk suatu upaya peningkatan kompetensi peserta didik melalui bantuan video dalam pelaksanaan praktik pembelajaran kue Indonesia.

Pada siklus II, perbaikan yang dilakukan oleh guru adalah dengan menyampaikan secara lebih jelas dengan penayangan video secara penuh. Guru juga mengingatkan kembali kepada siswa apa saja hal yang harus diperhatikan agar berhasil membuat produk. Pada pelaksanaan nya siswa menjadi lebih paham dan mengingat materi, sehingga siswa menjadi cekatan dalam bekerja. Siswa juga semakin baik dalam menjaga kebersihan lingkungan saat praktik. Selain itu, siswa yang menyelesaikan praktik sesuai batas maksimal saat praktik siklus II pun sudah meningkat daripada pertemuan di praktik siklus I.

Skor data amatan pada kelas praktik siklus II telah menunjukkan hasil yang memuaskan untuk suatu upaya peningkatan kompetensi peserta didik melalui bantuan video dalam pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia. Beberapa hal yang menjadi kelemahan dalam siklus I sudah mampu dikurangi

pada siklus II. Pembelajaran lebih baik dan penerapan materi pun dirasa lebih mudah dilakukan oleh siswa dan dikoordinir lebih baik oleh guru ketika pembelajaran praktik di siklus II.

Beberapa hal yang menjadi kelemahan dalam siklus I sudah mampu dikurangi pada siklus II. Pembelajaran praktik berjalan lebih baik dan penyampaian materi pun dirasa lebih mudah disampaikan oleh guru, dan diterima oleh siswa dengan baik ditunjukkan dari proses praktik yang dilakukan oleh siswa. Untuk mempermudah dalam melihat perbandingan data aktivitas pada pembelajaran siklus I dan siklus II kelas praktik, bisa dilihat pada diagram berikut ini :



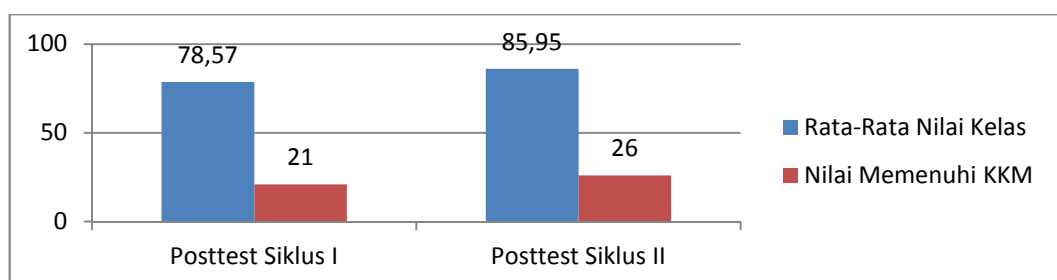
Gambar 11. Diagram Perbandingan Skor Data pada Siklus I dan Siklus II (Kelas Praktik)

4. Peningkatan Kompetensi Siswa pada Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu dengan Bantuan Video

Kompetensi siswa pada materi kue Indonesia dari sagu ditunjukkan dari pencapaian data amatan pada saat kelas teori dan praktik. Kompetensi siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu ditunjukkan dari pencapaian ketuntasan belajar berdasarkan KKM yang ditentukan yaitu 76, minimal sejumlah 80% siswa.

Pada siklus I kelas teori, setelah dilaksanakan tindakan kelas dengan menerapkan video sebagai bantuan media pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu, kompetensi siswa meningkat sebesar 20,23 dari 58,10 menjadi 78,33. Namun dengan angka pencapaian KKM sebesar 75% (21 siswa) masih diperlukan peningkatan.

Pada siklus II kelas teori, kompetensi siswa meningkat sebesar 25,47 dari 60,48 menjadi 85,95. Angka sebesar 92,86% (26 siswa) menunjukkan pencapaian ketuntasan belajar siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu, yaitu lebih dari 80% (berdasarkan KKM). Hal ini berarti kelas tersebut dinyatakan telah tuntas belajar. Perbandingan nilai post-tes pada siklus I dan siklus II dapat dilihat pada diagram berikut :



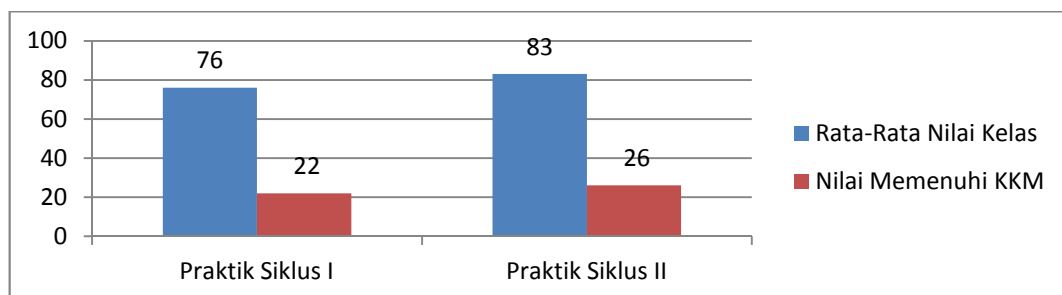
Gambar 12. Diagram Perbandingan Post-test Siklus I dan Siklus II (Kelas Teori)

Pada siklus I kelas praktik, setelah dilaksanakan tindakan kelas dengan menerapkan video sebagai bantuan media pada pembelajaran kue Indonesia

dari sagu, nilai rata-rata nilai sebesar 76,00. Namun dengan angka pencapaian KKM sebesar 78,57% (22 siswa) masih diperlukan peningkatan untuk mencapai minimal 80% ketuntasan. Pada siklus I, masih ada 3 kelompok (6 siswa) yang nilainya tidak memenuhi KKM.

Pada siklus II praktik, kompetensi siswa meningkat sebesar 7,00 daripada siklus I, yaitu dengan rata-rata nilai 83,00. Angka sebesar 92,86% (26 siswa) menunjukkan pencapaian ketuntasan belajar siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu lebih dari 80% (berdasarkan KKM). Terdapat 13 kelompok (26 siswa) mendapatkan nilai tuntas dan rerata skor juga telah meningkat. Hal ini berarti kelas tersebut dinyatakan telah tuntas belajar.

Berdasarkan uraian diatas, maka peningkatan kompetensi siswa pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video menunjukkan hasil yang signifikan. Kompetensi siswa dari siklus I ke siklus II mengalami peningkatan yang signifikan. Perbandingan nilai praktik pada siklus I dan siklus II dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 13. Diagram Perbandingan Nilai Siklus I dan Siklus II (Kelas Praktik)

Adanya peningkatan kompetensi siswa pada siklus yang dilakukan, merupakan indikasi keberhasilan tindakan yaitu penerapan video sebagai media yang membantu dalam pembelajaran kue Indonesia dari sagu sebagai upaya peningkatan kompetensi siswa.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Pengembangan media video “Kue Indonesia dari Sagu” melalui beberapa tahap antara lain : a) *planning* dengan menganalisis kebutuhan terlebih dahulu untuk mengetahui media apa dan alasan yang mendasari sehingga media video ini dibutuhkan, pengumpulan sumber informasi berupa resep dan silabus, dan menyusun gagasan. b) *design* yaitu pembuatan storyboard dan skrip kemudian konsultasi dan revisi. c) *development* yaitu produksi video dan audio. Setelah video selesai, video harus diuji validasi terlebih dahulu oleh ahli media dan ahli materi. Setelah layak kemudian siap untuk dilakukan uji kelayakan kepada siswa.
2. Hasil validasi dari ahli media diperoleh hasil valid dan layak, penilaian dari ahli materi juga diperoleh hasil valid dan layak. Kemudian hasil pengujian kelayakan untuk media video “Kue Indonesia dari Sagu” dari siswa kelas XII Patiseri SMK N 6 Yogyakarta adalah meliputi aspek aspek suara, musik, narasi, materi, tulisan, warna, penyajian video, dan kemanfaatan media pembelajaran tersebut. Data ditinjau dari aspek suara mendapatkan persentase sebesar 85,97% (sangat baik), ditinjau dari aspek musik 83,33% (sangat baik), ditinjau dari aspek narasi 88,61% (sangat baik), ditinjau dari aspek materi 87,02% (sangat baik), ditinjau dari aspek tulisan 83,33% (sangat baik), ditinjau dari aspek warna 85,00% (sangat baik), ditinjau dari aspek penyajian video 85,56% (sangat baik), dan ditinjau dari aspek kemanfaatan media 91,67% (sangat baik).

3. Proses Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu dengan menggunakan bantuan video berjalan dengan perencanaan yang telah dibuat, pelaksanaan terdiri dari dua siklus dan setiap siklusnya dilaksanakan 2 kali pertemuan yaitu pertemuan pada kelas teori dan kelas praktik. Terdapat perubahan aktivitas pembelajaran antar siklus, hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan pada data amatan terhadap aktivitas siswa saat pembelajaran setelah dilaksanakan tindakan kelas dengan menggunakan bantuan media video pada kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta.
4. Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu dengan bantuan video dapat meningkatkan kompetensi pada siswa. Kompetensi pada siswa dibagi menjadi 2 jenis nilai, yaitu nilai kelas teori dan nilai kelas praktik. Pembelajaran kue Indonesia dari sagu dengan bantuan video mampu meningkatkan nilai teori siswa. Pada siklus I skor pre-test dan post-test memiliki peningkatan rata-rata 20,23 dari 58,10 menjadi 78,33. Sedangkan pada siklus II meningkat menjadi 25,47 dari 60,48 menjadi 85,95. Ketuntasan nya pun juga meningkat dari 75% (21 siswa) pada siklus I, menjadi 92,86% (26 siswa) pada siklus II. Sedangkan nilai siswa pada kelas praktik, skor rata-rata pada siklus I yaitu 76,00 meningkat menjadi 83,00 pada siklus II. Ketuntasan nilai pada kelas praktik juga meningkat dari 78,57% (22 siswa) menjadi 92,86% (26 siswa).

B. Implikasi

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan kompetensi dengan adanya bantuan video pada pembelajaran kue Indonesia dari sagu pada siklus I dan siklus II. Berdasarkan data nilai siswa pada tahun ajaran 2014-2015 dan 2015-2016, kompetensi yang dimiliki siswa masih dibawah ketercapaian, hal

ini dikarenakan siswa kurang menguasai dan memahami materi kue Indonesia dari sagu. Hal ini membuktikan bahwa siswa perlu media pembelajaran yang menarik dan mudah dipahami, sehingga membuat siswa akan menguasai materi dan lebih baik dalam pembelajaran baik kelas teori maupun kelas praktik. Kemudian diterapkan lah media video kue Indonesia dari sagu pada tahun ajaran 2016-2017 pada siswa kelas XI Patiseri guna mencapai tujuan pembelajaran, sehingga siswa akan lebih paham serta menguasai pembuatan kue Indonesia dari sagu dan dapat meningkatkan kompetensi kue Indonesia dari sagu. Berdasarkan kesimpulan diatas, maka hasil penelitian ini adalah penerapan video sebagai media yang membantu dalam pembelajaran dapat meningkatkan kompetensi pembuatan kue Indonesia dari sagu, maka selanjutnya dapat diterapkan pada mata pelajaran kue Indonesia pada tahun ajaran berikutnya.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini tidak terlepas dari beberapa keterbatasan. Keterbatasan yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses pembuatan media video untuk penelitian ini membutuhkan waktu yang cukup lama. Kurang lebih dibutuhkan waktu satu bulan dari proses pengambilan gambar (*shooting*) hingga proses *editing*. Sehingga rencana penelitian tindakan kelas jadi mundur. Namun hal ini dapat diatasi dengan koordinasi dengan guru mata pelajaran yang bersangkutan, sehingga materi yang disampaikan bisa mendapatkan waktu yang tepat pada semester genap tahun ajaran 2016-2017 ini.
2. Media yang dibuat masih jumlahnya masih terbatas, sehingga materi yang dibuat adalah 4 produk. Pembagian produk ini telah dikonsultasikan kepada guru, sehingga materi yang dipilih walaupun sedikit namun berkualitas dan memang dibutuhkan oleh sekolah.

3. Kondisi kelas yang kurang memadai yaitu tidak adanya LCD projector yang permanen di dalam kelas. Pelaksanaan kelas teori tetap dilaksanakan di ruang lab patiseri. Sehingga proses persiapan harus dilaksanakan dengan cepat agar tidak memakan waktu terlalu banyak untuk menyiapkan perangkat yang dibutuhkan

D. Saran

Berdasarkan simpulan di atas, adapun saran yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. Pada proses produksi, sebaiknya jumlah materi pada video ditambahkan agar materi yang disampaikan kepada siswa menjadi lebih banyak. Materi yang lebih banyak akan membuat pengalaman belajar siswa lebih kaya dengan adanya video tersebut.
2. Sebelum melakukan validasi dengan ahli media dan materi sebaiknya disiapkan sebaik mungkin terutama pada bagian materi penting pada video, agar tidak perlu mengulang proses *shooting* lagi.
3. Pada proses pelaksanaan pembelajaran hendaknya guru lebih tepat dalam cara menerapkan video dalam penyampaian materi sehingga dapat membuat siswa paham terhadap materi yang disampaikan melalui media tersebut
4. Untuk siswa yang kompetensinya belum tuntas sebaiknya diberi kesempatan untuk menonton video secara mandiri, kemudian dipersilahkan bertanya kepada guru tentang apa yang dia belum pahami pada materi tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suprijono. 2015. *Cooperative Learning Teori dan Aplikasi PAIKEM*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Amir Hamzah Suleiman. 1985. *Media Audio-Visual untuk Pengajaran, Penerangan dan Penyuluhan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Dwi Siswoyo. 2013. *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Syaiful Bahri, Djamarah, dan Azwan Zaian. 2002. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Endang Komara. 2012. *Penelitian Tindakan Kelas dan Peningkatan Profesionalitas Guru*. Bandung: Refika Aditama
- Hasibuan dan Moedjiono. 2002. *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Hujair AH Sanaky. 2013. *Media Pembelajaran Interaktif-Inovatif*. Yogyakarta: Kaukaba Dipantara.
- Kunandar. 2012. *Langkah Mudah Penelitian Tindakan Kelas Sebagai Pengembangan Profesi Guru*. Jakarta: Rajawali Pers
- Martubi. 2009. *Peningkatan Prestasi Belajar Matematika Lanjut Melalui Pembelajaran Menggunakan Modul dan Lembar Kerja dengan Soal Latihan Berjenjang*. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan, Volume 18, nomor 1, Mei 2009. Hlm. 89.
- Miftahul Huda. 2014. *Model-Model Pengajaran dan Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Pujriyanto. 2012. *Teknologi untuk Pengembangan Media & Pembelajaran*. Jogjakarta: UNY Press.
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2016. *Pembelajaran Kontekstual Pada Mata Kuliah Restoran Untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga*. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan. Volume 23, Nomor 1, Mei 2016. Hlm. 67.
- Ratna Willis. 2011. *Teori-Teori Belajar & Pembelajaran*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Rochiati Wiriaatmadja. 2007. *Metode Penelitian Tindakan Kelas*. Bandung: Remaja Rosdakarya

- Rusman. 2011. *Model-Model Pembelajaran Mengembangkan Profesionalisme Guru*. Jakarta: Rajawali Press
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sri Waluyowati. 2010. *Meningkatkan Kompetensi Pedagogi Dan Vokasional Melalui Metode Peer Teaching Dan Kooperatif Jigsaw pada Mata Kuliah Sistem Video*. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan. Volume 19, Nomor 1, Mei 2010. Hlm. 123.
- Tiwan. 2010. *Penerapan Modul Pembelajaran Bahan Teknik Sebagai Upaya Peningkatan Proses Pembelajaran di Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY*. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan. Volume 19, Nomor 2, Oktober 2010. Hlm. 257.

Lampiran 1. Silabus Pembelajaran

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Kue-kue Indonesia

Kelas /Semester : XI

Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

KI 3 :Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Kue-kue Indonesia dari sagu	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan Kue Indonesia dari sagu Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan Kue Indonesia dari sagu; dan apakah ada hubungan berbagai jenis Kue Indonesia dari sagu di wilayah Indonesia 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/kue sebenarnya Bahan praktik Alat praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.7 Menganalisis kue Indonesia dari sagu</p> <p>4.10 Membuat kue-kue Indonesia dari sagu</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat Kue Indonesia dari sagu dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari sagu <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kue Indonesia dari sagu</p>		

Lampiran 2. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran Siklus I

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Genap
Materi Ajar/Topik/Tema	: Menganalisis kue Indonesia dari sagu
Tatap Muka/Pertemuan ke	: TM 1

I. Kompetensi Dasar :

3.2 Menganalisis kue Indonesia dari sagu

II. Indikator :

1. Siswa mampu menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu
2. Siswa mampu menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu
3. Siswa mampu menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu
4. Siswa mampu menyebutkan karakteristik kue dari sagu
5. Siswa mampu memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu
6. Siswa mampu memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu
7. Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu
8. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian kue dari sagu
9. Siswa mampu menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan pembelajaran teori tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu
2. menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu
3. menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu
4. menyebutkan karakteristik kue dari sagu
5. memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu
6. memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu
7. menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu
8. menjelaskan cara penyajian kue dari sagu
9. menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu

IV. Materi Pembelajaran

Kue Indonesia dari Sagu, kategori kue kering :

1. Sagu Keju
2. Bagiak

Indikator materi :

1. Persiapan diri
2. Persiapan bahan
3. Persiapan alat
4. Proses pembuatan
5. Penyajian hasil
6. Karakteristik produk

V. Metode Pembelajaran

Metode Pembelajaran : Ceramah dan tanya jawab, dengan menerapkan media video

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 1 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari d. Menyampaikan materi yang akan dipelajari e. Menyampaikan materi yang akan di diskusikan f. Menyampaikan kriteria penilaian	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Motivasi rasa ingin tahu yang tinggi b. Menghargai orang lain	20'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menyampaikan materi pembuka sebelum menayangkan video. kemudian guru menayangkan video "kue Indonesia dari sagu"	a. Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi pembuka b. Peserta didik menyimak	a. Menghargai pendapat orang lain. b. Tanggung jawab	20'
	b. Menanya : Guru memantau siswa mengamati video, dan bertanya apakah masih ada yang belum jelas	Peserta didik bertanya kepada guru, dan menjawab pertanyaan guru.	a. Percaya diri b. Sopan	35'
	c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau siswa dalam menyimak video	Peserta didik menyimak video dengan resep yang ada	a. Bertanggung jawab	45'

	d. Mengkomunikasikan Guru mengulas materi yang telah disampaikan melalui video	Peserta didik aktif bertanya	a. Percaya diri b. Sopan	80'
Penutup	a. Menyimpulkan materi bersama siswa	a. Menyimpulkan materi	a. Tanggung jawab	35'
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya	b. Memperhatikan penjelasan	b. Disiplin	10'
	c. Guru memberikan tugas untuk dikumpulkan minggu depan			5'
	d. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			5'
Total				255'

VII. Media, Alat, dan Sumber Ajar

1. Media : video kue Indonesia dari sagu
2. Alat : *LCD Projector*, lembar ceklist resep.
3. Sumber Ajar : Jobsheet kue Indonesia dari sagu, dokumen dari SMK N 6 Yogyakarta

VIII. Penilaian

1. Bentuk : Tes
2. Bentuk Soal : Pre-test dan post-test pilihan ganda

1. Penilaian Pengetahuan :


Kompetensi dasar	Indikator	No Soal	Sebaran Aspek Kognitif	Banyak Soal
Kue Indonesia dari sagu	Siswa mampu menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu	1	C1	5
	Siswa mampu menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu	2		
	Siswa mampu menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu	12		
	Siswa mampu menyebutkan karakteristik kue dari sagu	14,15		
	Siswa mampu memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu	3	C2	2
	Siswa mampu memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu	4		
	Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu	5, 6 7, 8,	C3	5

		9		
	Siswa mampu memilih cara penyajian kue dari sagu	10	C4	3
	Siswa mampu menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu	11, 13		
TOTAL				15

Pedoman Penilaian :

$$nilai = \frac{\text{jumlah skor jawaban benar} \times 2}{3}$$

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, S.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 19 April 2017
Peneliti



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Genap
Materi Ajar/Topik/Tema	: Membuat kue-kue Indonesia dari sagu
Tatap Muka/Pertemuan ke	: TM 2

I. Kompetensi Dasar :

4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari sagu

II. Indikator :

1. Siswa mampu menyiapkan alat pembuatan kue Indonesia dari sagu
2. Siswa mampu menyiapkan bahan pembuatan kue Indonesia sagu
3. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari sagu sesuai dengan kriteria yang diharapkan
4. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

III. Tujuan Pembelajaran :

Diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan dapat :

1. menyiapkan alat pembuatan kue Indonesia dari sagu
2. menyiapkan bahan pembuatan kue Indonesia sagu
3. membuat kue Indonesia dari sagu sesuai dengan kriteria yang diharapkan
4. menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

IV. Materi Pembelajaran

Resep kue-kue Indonesia dari sagu kategori kue kering

1. Sagu keju
2. Bagiak

V. Metode Pembelajaran

Metode Pembelajaran : Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 2 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Pengondisian kelas d. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari e. Cek persiapan praktik siswa dengan tanya jawab.	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menjawab e. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Rasa ingin tahu b. Toleransi c. Menghargai orang lain.	30'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue Indonesia dari sagu menggunakan media video	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari sagu.	a. Rasa ingin tau b. Rajin c. Terampil d. Tertib e. Kerjasama f. Toleransi g. Peduli lingkungan	195'
	b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.		
	c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia dari sagu	Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.		
	d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.		
Penutup	Menutup pelajaran dengan :	a. Memperhatikan guru	a. Menghargai orang lain	30'
	a. Guru mengevaluasi hasil praktik	b. Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	b. Cermat c. Tanggung jawab.	
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.			
	c. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			
Total				255'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Resep kue Indonesia dari hunkwe
2. Alat/ bahan : Peralatan praktik dan bahan untuk membuat kue Indonesia dari sagu.

3. Sumber belajar :

Jobsheet kue Indonesia dari sagu. SMK N 6 Yogyakarta

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non Tes
2. Bentuk penilaian : Unjuk Kerja

1. Penilaian unjuk kerja

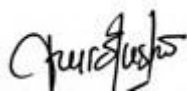
LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK TAHUN AJARAN 2016/2017									
Kelas : XI Patiseri Mapel : Kue Indonesia				Hari/ tanggal : Topik/KD : Kue Indonesia dari sagu					
No	Nama Siswa	G	Masakan	Skor					Total Skor
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap	Waktu	

Keterangan Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
I	Persiapan Kerja	Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan	8
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	7
II	Proses	Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	40
		Bekerja secara sistematis	30
		Bekerja tidak sistematis	20
III	Hasil Kerja (Produk)	Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	15
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	10
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur tidak memenuhi kriteria hasil	5
IV	Sikap Kerja	Menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	10

		Menjaga keamanan kerja	9
		Menjaga kebersihan lingkungan kerja	8
		Tidak menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	7
V	Waktu	Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	8
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	7

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, M.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 28 April 2017
Peneliti,



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

Lampiran 3. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran Siklus II

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Genap
Materi Ajar/Topik/Tema	: Menganalisis kue Indonesia dari sagu
Tatap Muka/Pertemuan ke	: TM 3

I. Kompetensi Dasar :

3.2 Menganalisis kue Indonesia dari sagu

II. Indikator :

1. Siswa mampu menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu
2. Siswa mampu menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu
3. Siswa mampu menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu
4. Siswa mampu menyebutkan karakteristik kue dari sagu
5. Siswa mampu memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu
6. Siswa mampu memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu
7. Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu
8. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian kue dari sagu
9. Siswa mampu menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu

III. Tujuan Pembelajaran :

Dengan kegiatan pembelajaran teori tentang berbagai kue Indonesia, diharapkan siswa bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu
2. menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu
3. menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu
4. menyebutkan karakteristik kue dari sagu
5. memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu
6. memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu
7. menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu
8. menjelaskan cara penyajian kue dari sagu
9. menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu

IV. Materi Pembelajaran

Kue Indonesia dari Sagu, kategori kue basah :

1. Bika Ambon
2. Monte

Indikator materi :

1. Persiapan diri
2. Persiapan bahan
3. Persiapan alat
4. Proses pembuatan
5. Penyajian hasil
6. Karakteristik produk

V. Metode Pembelajaran

Metode Pembelajaran : Ceramah dan tanya jawab, dengan menerapkan media video

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 3 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari d. Menyampaikan materi yang akan dipelajari e. Menyampaikan materi yang akan di diskusikan f. Menyampaikan kriteria penilaian	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Motivasi rasa ingin tahu yang tinggi b. Menghargai orang lain	20'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menyampaikan materi pembuka sebelum menayangkan video. kemudian guru menayangkan video "kue Indonesia dari sagu"	a. Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan materi pembuka b. Peserta didik menyimak	a. Menghargai pendapat orang lain. b. Tanggung jawab	20'
	b. Menanya : Guru memantau siswa mengamati video, dan bertanya apakah masih ada yang belum jelas	Peserta didik bertanya kepada guru, dan menjawab pertanyaan guru.	c. Percaya diri d. Sopan	35'

	c. Mengasosiasi Guru membimbing, memantau siswa dalam menyimak video	Peserta didik merangkum video pada catatan	a. Bertanggungjawab	45'
	d. Mengkomunikasikan Guru mengulas materi yang telah disampaikan melalui video	Peserta didik aktif bertanya	a. Percaya diri b. Sopan	80'
Penutup	a. Menyimpulkan materi bersama siswa	a. Menyimpulkan materi	a. Tanggung jawab	35'
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya	b. Memperhatikan penjelasan	b. Disiplin	10'
	c. Guru memberikan tugas untuk dikumpulkan minggu depan			5'
	d. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			5'
Total				255'

VII. Media, Alat, dan Sumber Ajar

- Media : video kue Indonesia dari sagu
- Alat : *LCD Projector*, lembar ceklist resep.
- Sumber Ajar : Jobsheet kue Indonesia dari sagu, dokumen dari SMK N 6 Yogyakarta

VIII. Penilaian

- Bentuk : Tes
- Bentuk Soal : Pre-test dan post-test pilihan ganda

1. Penilaian Pengetahuan :

Kompetensi dasar	Indikator	No Soal	Sebaran Aspek Kognitif	Banyak Soal
Kue Indonesia dari sagu	Siswa mampu menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu	1	C1	5
	Siswa mampu menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu	2		
	Siswa mampu menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu	12		
	Siswa mampu menyebutkan karakteristik kue dari sagu	14,15		

	Siswa mampu memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu	3	C2	2
	Siswa mampu memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu	4		
	Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu	5, 6 7, 8, 9	C3	5
	Siswa mampu memilih cara penyajian kue dari sagu	10	C4	3
	Siswa mampu menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu	11, 13		
TOTAL				15

Pedoman Penilaian :

$$nilai = \frac{\text{jumlah skor jawaban benar} \times 2}{3}$$

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, S.Pd)
NIP. 19770010 200604 2 009

Yogyakarta, 5 Mei 2017
Peneliti



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Program Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Kue Indonesia
Kelas/Semester	: XI/Genap
Materi Ajar/Topik/Tema	: Membuat kue-kue Indonesia dari sagu
Tatap Muka/Pertemuan ke	: TM 4

I. Kompetensi Dasar :

4.2 Membuat kue-kue Indonesia dari sagu

II. Indikator :

1. Siswa mampu menyiapkan alat pembuatan kue Indonesia dari sagu
2. Siswa mampu menyiapkan bahan pembuatan kue Indonesia sagu
3. Siswa mampu membuat kue Indonesia dari sagu sesuai dengan kriteria yang diharapkan
4. Siswa mampu menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

III. Tujuan Pembelajaran :

Diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan dapat :

1. menyiapkan alat pembuatan kue Indonesia dari sagu
2. menyiapkan bahan pembuatan kue Indonesia sagu
3. membuat kue Indonesia dari sagu sesuai dengan kriteria yang diharapkan
4. menyajikan kue Indonesia dari tepung beras dengan baik

IV. Materi Pembelajaran

Resep kue-kue Indonesia dari sagu kategori kue basah :

1. Bika Ambon
2. Monte

V. Metode Pembelajaran

Metode Pembelajaran: Praktik

VI. Langkah-langkah Pembelajaran

Tahap	Deskripsi Kegiatan		Pendidikan Budaya dan Karakter	Waktu
	Guru	Siswa		
TM 4 Pendahuluan	Melakukan Apresepsi : a. Memberi salam b. Pelajaran diawali dengan berdoa c. Pengondisian kelas d. Apresepsi motivasi tentang materi yang akan dipelajari e. Cek persiapan praktik siswa dengan tanya jawab.	a. Menjawab salam b. Berdoa c. Memperhatikan penjelasan yang disampaikan guru d. Menjawab e. Menanyakan hal yang belum jelas	a. Rasa ingin tahu b. Toleransi c. Menghargai orang lain.	30'
Kegiatan Inti	a. Mengamati : Guru menjelaskan tata cara kerja/ praktek membuat kue indonesia dari sagu menggunakan media video	Peserta didik memperhatikan guru dalam menyampaikan cara kerja praktik kelompok membuat kue-kue Indonesia dari sagu.	a. Rasa ingin tau b. Rajin c. Terampil d. Tertib e. Kerjasama f. Toleransi g. Peduli lingkungan	195'
	b. Menanya : Guru memberi kesempatan siswa menanyakan hal yang belum jelas	Peserta didik menggunakan fasilitas yang diberikan oleh guru dalam praktik kelompok dan menanyakan yang belum jelas.		
	c. Mengasosiasi Guru mengamati dan menilai proses membuat kue-kue Indonesia dari sagu	Peserta didik membuat kue-kue Indonesia sesuai tugas masing-masing kelompok.		
	d. Mengkomunikasikan Guru mengamati presentasi dari tiap kelompok dan menilai hasil praktik.	Tiap kelompok peserta didik secara bergilir tampil menyajikan hasil praktiknya, ditanggapi oleh kelompok lain dalam waktu yang telah disepakati.		
Penutup	Menutup pelajaran dengan :	a. Memperhatikan guru	a. Menghargai orang lain	30'
	a. Guru mengevaluasi hasil praktik	b. Mencatat tugas untuk pertemuan berikutnya	b. Cermat c. Tanggung jawab.	
	b. Guru menginformasikan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya.			
	c. Guru menutup pelajaran dengan berdoa bersama			
Total				255'

VII. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Resep kue Indonesia dari hunkwe
2. Alat/ bahan : Peralatan praktik dan bahan untuk membuat kue Indonesia dari sagu
3. Sumber belajar :
Jobsheet kue Indonesia dari sagu. SMK N 6 Yogyakarta

VIII. Penilaian

1. Bentuk tes : Non Tes
2. Bentuk penilaian : Unjuk Kerja

1. Penilaian unjuk kerja


LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK TAHUN AJARAN 2016/2017									
Kelas : XI Patiseri		Hari/ tanggal :							
Mapel : Kue Indonesia		Topik/KD : Kue Indonesia dari sagu							
No	Nama Siswa	G	Masakan	Skor					Total Skor
				Persiapan	Proses	Hasil	Sikap	Waktu	

Keterangan Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
I	Persiapan Kerja	Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan	8
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	7
II	Proses	Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	40
		Bekerja secara sistematis	30
		Bekerja tidak sistematis	20
III	Hasil Kerja (Produk)	Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi	15

		hasil baik	
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	10
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur tidak memenuhi kriteria hasil	5
IV	Sikap Kerja	Menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	10
		Menjaga keamanan kerja	9
		Menjaga kebersihan lingkungan kerja	8
		Tidak menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	7
V	Waktu	Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	8
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	7

Mengetahui ,
Guru Pembimbing Lapangan



(Nurul Lestari, M.Pd)
NIP. 19770010 200604 2
009

Yogyakarta, 11 Mei 2017
Peneliti,



(Rira Zahrotul M)
NIM. 13511241039



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

**PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR
SKRIPSI**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 bendel

Kepada Yth,
Ibu Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

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

Dengan hormat,

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari
Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

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

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

Yogyakarta, 1 Maret 2017

Pemohon

Rira Zahrotul M
NIM. 10504244009

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 197701312002122

Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah
NIP. 195308201979032001

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd

NIP : 19630111 198812 2

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M

NIM : 13511241039

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,2017

Validator



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

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M

NIM: 13511241039

Judul TAS :

Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1	Penggunaan kata.	Kata-kata dalam Penulisan diperbaiki lagi sesuai review yang ada.
2	Indikator amatan.	Indikator dengan sumber yang jelas.
3		
4		
5		
Komentar Umum / Lain-lain:		

Yogyakarta,2017
Validator,



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

Lampiran 4. Lembar Observasi

LEMBAR OBSERVASI KELAS TEORI

Nama Siswa : Siklus ke :
 Kelas/ NIS : Hari/tanggal :
 Materi :

Petunjuk pengisian :

- Berilah tanda () pada kolom skor sesuai dengan indikator pengamatan.
- Kriteria pemberian skor :
 “Ya” mendapat skor 1 apabila siswa melakukan aktivitas indikator
 “Tidak” mendapat skor 0 apabila siswa tidak melakukan aktivitas indikator

No	Indikator yang diamati	Skor	
		Ya 1	Tidak 0
1	Siswa memperhatikan media video yang ditayangkan oleh guru		
2	Siswa memperhatikan guru yang sedang mengajar		
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar ceklist resep		
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung		
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan		
6	Siswa mengerjakan <i>pre-test</i>		
7	Siswa mengerjakan <i>post-test</i>		
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan		
Jumlah			

Yogyakarta, 2017

Observer,

(.....)

LEMBAR OBSERVASI KELAS PRAKTIK

Nomor Kelompok : Siklus ke :

Nama Siswa : 1. Hari/tanggal :

2.

Materi :

Petunjuk pengisian :

1. Berilah tanda () pada kolom skor sesuai dengan indikator pengamatan.
2. Kriteria pemberian skor :
 - “Ya” mendapat skor 1 apabila siswa melakukan aktivitas indikator
 - “Tidak” mendapat skor 0 apabila siswa tidak melakukan aktivitas indikator

No	Indikator/ Aspek yang diamati	Skor		Jumlah
		Ya	Tidak	
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat			
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat			
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan			
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat			
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik			
6	Siswa mampu menghasilkan produk yang sesuai kriteria hasil			
7	Siswa melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan			
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai dengan jumlah hasil pada resep			
Jumlah				

Yogyakarta, 2017

Observer,

(.....)

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd
NIP : 19630111 198812 2
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,2017

Validator



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

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M

NIM: 13511241039

Judul TAS :

Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1	kata - kata	kata-kata pada soal dibuat lebih efektif lagi.
2	Soal.	Ada soal yang perlu diganti.
3		
4		
5		
Komentar Umum / Lain-lain:		

Yogyakarta,2017
Validator,

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

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurul Lestari, M.Pd
NIP : 19770010 200604 2 009
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

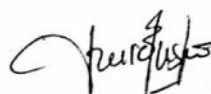
- ☒ Layak digunakan untuk penelitian.
☐ Layak digunakan dengan perbaikan.
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan.

dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,2017

Validator



Nurul Lestari, M.Pd
NIP. 19770010 200604 2 009

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M
 NIM: 13511241039
 Judul TAS :
 Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1		Seora keseluruhan, soal telah mencakup semua indikator materi yang dipelajari.
2		kata-kata sudah sesuai,
3		soal sudah bisa digunakan, sudah baik.
4		
5		
	Komentar Umum / Lain-lain:	

Yogyakarta, 2017
 Validator,

Nurul Lestari, M.Pd
 NIP. 19770010 200604 2 00

KISI-KISI INSTRUMEN SOAL

Tabel 1. Kisi-kisi instrumen soal tes

Kompetensi dasar	Indikator	No Soal	Sebaran Aspek Kognitif	Banyak Soal
Kue Indonesia dari sagu	Siswa mampu menyebutkan bahan pembuatan kue dari sagu	1	C1	5
	Siswa mampu menyebutkan alat pembuatan kue dari sagu	2		
	Siswa mampu menyebutkan suatu aturan yang tepat dalam proses pembuatan kue dari sagu	12		
	Siswa mampu menyebutkan karakteristik kue dari sagu	14,15		
	Siswa mampu memahami fungsi bahan pembuatan kue dari sagu	3	C2	2
	Siswa mampu memahami fungsi alat pembuatan kue dari sagu	4		
	Siswa mampu menjelaskan cara pembuatan kue dari sagu	5, 6 7, 8, 9	C3	5
	Siswa mampu memilih cara penyajian kue dari sagu	10	C4	3
	Siswa mampu menganalisis permasalahan dalam pembuatan kue dari sagu	11, 13		
TOTAL				15

Lampiran 5. Soal Pre Test / Post Test Siklus I

SOAL PRE-TEST

Mata Pelajaran : Kue Indonesia
 Materi : **Pembuatan Kue dari Sagu
 (Sagu Keju dan Bagiak)**
 Kompetensi Keahlian : Patiseri
 Kelas/ Semester : XI/ genap

Nama :
 Nomor Presensi :

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !

1. Perhatikan jenis tepung dibawah ini
 - (1) tepung sagu
 - (2) tepung terigu
 - (3) putih telur
 - (4) keju parut
 - (5) susu bubuk
 - (6) kayu manis bubuk
 Bahan yang digunakan dalam pembuatan sagu keju adalah nomor
 - a. (1), (2) dan (3)
 - b. (1), (3) dan (4)
 - c. (1), (4) dan (5)
 - d. (1), (4) dan (6)
2. Alat yang tepat untuk mengocok gula halus dan mentega hingga sedikit mengembang adalah
 - a. ballon wisk
 - b. sendok
 - c. spatula
 - d. mixer
3. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan kue bagiak adalah
 - a. santan, telur
 - b. susu cair, air
 - c. air, telur
 - d. air kelapa, telur
4. Wajan digunakan dalam pembuatan kue bagiak untuk
 - a. menggoreng adonan kue bagiak
 - b. menyangrai tepung terigu
 - c. menyangrai kelapa parut
 - d. menyangrai tepung garut
5. Waktu pemanggangan kue sagu keju dilakukan selama
 - a. 15 menit pada suhu 160-170° C
 - b. 25 menit pada suhu 160-170° C
 - c. 30 menit pada suhu 160-170° C
 - d. 40 menit pada suhu 160-170° C

6. Di bawah ini merupakan tahap pencampuran bahan kue sagu keju. Urutkan agar menjadi proses yang tepat !
- (1) Masukkan keju, aduk rata
 - (2) Masukkan kuning telur, kocok
 - (3) Masukkan tepung sagu dan terigu, aduk rata
 - (4) Masukkan susu bubuk, aduk rata
 - (5) Kocok margarine dan gula halus
- a. (2) - (5) - (3) - (4) - (1)
 - b. (5) - (3) - (2) - (4) - (1)
 - c. (5) - (2) - (3) - (4) - (1)
 - d. (5) - (3) - (4) - (1) - (2)
7. Proses pengocokan margarine dan gula halus dalam pembuatan sagu keju sebaiknya dilakukan hingga mengembang dan bewarna
- a. kuning tua
 - b. kuning cerah
 - c. putih
 - d. putih kekuningan
8. Kelapa sangrai sebelum dicampurkan dalam adonan, diberi perlakuan
- a. diblender bersama tepung garut
 - b. diblender bersama gula pasir
 - c. diblender bersama tepung sagu
 - d. diblender bersama tepung sagu dan gula pasir
9. Tepung sagu disangrai dengan api sedang selama 10 menit hingga...
- a. tepung memiliki tekstur lebih halus
 - b. ringan ketika ditaburkan
 - c. berwarna kecoklatan
 - d. berwarna kekuningan
10. Penyajian sagu keju pada toples yang benar adalah ...
- a. menata dengan rapi dan tumpukan yang tidak tinggi
 - b. memasukkan kue pada toples secara acak
 - c. menata kue secara tidak menumpuk
 - d. menata kue dengan tumpukan yang tinggi
11. Tepung sagu dan tepung terigu yang sudah disangrai, akan tercampur rata pada adonan jika diaduk sebentar menggunakan
- a. mixer
 - b. ballon wisk
 - c. spatula
 - d. sendok
12. Proses pemanggangan kue bagiak cukup lama, namun kue tetap matang dan tidak gosong. Oleh karena itu, adonan kue bagiak dipanggang dengan suhu
- a. 140 ° C selama 15 menit
 - a. 150 ° C selama 25 menit
 - b. 150 ° C selama 40 menit
 - c. 180 ° C selama 60 menit
13. Kelapa parut yang disangrai harus matang merata dan bewarna kecoklatan sebelum digunakan untuk membuat bagiak. Sehingga harus disangrai dengan

- a. Api besar selama 10 menit
 - b. Api sedang selama 15 menit
 - c. Api kecil selama 20 menit
 - d. Api sedang selama 25 menit
14. Kue sagu keju memiliki warna kuning kecoklatan, serta memiliki rasa
- a. manis
 - b. gurih dan asin
 - c. asin
 - d. manis dan gurih
15. Tekstur kue bagiak yang tepat adalah
- a. keras
 - b. mudah rapuh
 - c. renyah
 - d. empuk

Kunci jawaban :

Nomor Soal	Jawaban
1	C
2	D
3	C
4	A
5	C
6	C
7	D
8	B
9	B
10	A
11	C
12	A
13	B
14	D
15	C

SOAL POST-TES

Mata Pelajaran : Kue Indonesia
 Materi : **Pembuatan Kue dari Sagu
(Sagu Keju dan Bagiak)**
 Kompetensi Keahlian : Patiseri
 Kelas/ Semester : XI/ genap
 Hari/ Tanggal : / 2017

 Nama :
 Nomor Presensi :

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !

1. Perhatikan jenis tepung dibawah ini
 - (1) tepung sagu
 - (2) tepung tapioka
 - (3) tepung terigu
 - (4) tepung ketan
 - (5) tepung beras
 - (6) tepung maizena
 Tepung yang digunakan dalam pembuatan sagu keju adalah nomor
 - a. 1) dan 2)
 - b. 1) dan 3)
 - c. 1) dan 5)
 - d. 1) dan 6)

2. Alat yang digunakan untuk mencampur setelah dimasukkannya tepung ke adonan pada pembuatan sagu keju adalah
 - a. Mixer
 - b. Sendok
 - c. Spatula
 - d. diaduk dengan tangan

3. Bubuk kayu manis pada pembuatan kue bagiak berfungsi sebagai
 - a. Bahan penambah rasa manis
 - b. Bahan cairan
 - c. Bahan pengawet
 - d. Bahan penambah aroma

4. Blender digunakan dalam pembuatan kue bagiak berperan untuk
 - a. menghaluskan gula pasir
 - b. menghaluskan kelapa sangrai
 - c. menghaluskan kelapa sangrai dan gula pasir
 - d. menghaluskan kelapa parut

5. Suhu pemanggangan kue sagu keju harus tepat pada
 - a. suhu 140-150 C
 - b. suhu 160-170 C
 - c. suhu 170-180 C
 - d. suhu 180-200 C

6. Dibawah ini merupakan tahap tahap pengolahan kue bagiak. Urutkan agar menjadi proses yang tepat !

- (1) Sangrai tepung sagu
- (2) Memanggang
- (3) Membentuk adonan
- (4) Menyangrai kelapa, di blender bersama gula
- (5) Campurkan semua bahan

- a. (1) – (4) – (3) – (5) – (2)
 - b. (1) – (4) – (5) – (2) – (3)
 - c. (1) – (4) – (5) – (3) – (2)
 - d. (5) – (1) – (4) – (2) – (3)
7. Proses pengocokan margarine dan gula halus menggunakan mixer dalam pembuatan sagu keju sebaiknya dilakukan selama
- a. 3 menit
 - b. 6 menit
 - c. 10 menit
 - d. 15 menit
8. Ciri-ciri adonan kue bagiak yang siap untuk dibentuk adalah
- a. teksturnya berpasir
 - b. teksturnya sudah menyatu
 - c. teksturnya lembek
 - d. teksturnya keras
9. Kelapa parut yang digunakan dalam pembuatan kue bagiak harus disangrai hingga...
- a. putih
 - b. putih kekuningan
 - c. kecoklatan
 - d. kekuningan
10. Agar kue sagu keju tetap terjaga kualitasnya, yang harus dilakukan adalah ...
- a. disimpan dalam toples saat hangat
 - b. disimpan dalam lemari pendingin
 - c. disimpan dalam kantong plastik
 - d. menyimpan dalam toples setelah dingin
11. Hal yang harus dilakukan agar kue sagu keju tidak lengket pada loyang adalah
- a. mengoles loyang dengan minyak goreng
 - b. tidak dilakukan pengolesan
 - c. mengoles loyang dengan margarin
 - d. mengoles loyang dengan margarin lalu di taburkan tepung terigu
12. Proses pemangangan kue bagiak sangat mempengaruhi hasil akhirnya agar tidak gosong dan tekstur tetap renyah. Oleh karena itu, adonan kue bagiak dipanggang pada 150° C selama
- a. 20 menit
 - b. 30 menit
 - c. 40 menit
 - d. 60 menit

13. Hal yang bisa dilakukan untuk menghindari melebarnya kue sagu keju ketika dipanggang adalah
- menggunakan mixer kecepatan rendah selama 3 menit
 - menggunakan mixer kecepatan sedang selama 3 menit
 - menggunakan mixer kecepatan rendah selama 5 menit
 - menggunakan mixer kecepatan sedang selama 5 menit
14. Berikut merupakan karakteristik kue sagu keju yang baik, kecuali
- bewarna kuning dan kecoklatan
 - aroma khas keju dan sagu
 - tekstur renyah
 - bentuk menjadi sangat melebar setelah dipanggang
15. Karakteristik kue bagiak adalah memiliki, berbentuk lonjong, memiliki rasa gurih dan manis, serta berwarna
- putih kecokelatan
 - coklat tua
 - putih
 - cokelat

Kunci jawaban :

Nomor Soal	Jawaban
1	B
2	C
3	D
4	C
5	B
6	C
7	A
8	B
9	C
10	D
11	D
12	C
13	B
14	D
15	A

Lampiran 6. Soal Pre Test / Post Test Siklus II

SOAL PRE-TEST

Mata Pelajaran : Kue Indonesia
 Materi : **Pembuatan Kue dari Sagu
(Bika Ambon dan Monte)**
 Kompetensi Keahlian : Patiseri
 Kelas/ Semester : XI/ genap
 Nama :
 Nomor Presensi :

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !

1. Sekelompok bahan di bawah ini yang termasuk dalam pembuatan monte, kecuali
 - a. sagu mutiara, gula pasir, kelapa parut
 - b. sagu mutiara, gula pasir, garam
 - c. sagu mutiara, santan, putih telur, gula pasir
 - d. sagu mutiara, gula pasir, garam, vanilli
2. Alat yang tepat digunakan untuk memasak monte adalah.....
 - a. panic
 - b. wajan
 - c. oven
 - d. panci kukus
3. Fungsi daun jeruk purut dan daun pandan pada pembuatan bika ambon adalah
 - a. penambah aroma
 - b. penguat rasa
 - c. pewarna alami
 - d. pengawet alami
4. Sendok digunakan dalam proses pembuatan kue monte untuk
 - a. memasukkan adonan pada bungkus daun pisang
 - b. menghaluskan bahan
 - c. mencampur bahan
 - d. membentuk bahan
5. Setelah adonan bika ambon dipanggang selama 45 menit dengan pintu oven sedikit terbuka, yang dilakukan selanjutnya adalah
 - a. panggang dengan api bawah dengan pintu terbuka
 - b. panggang dengan api bawah dengan pintu tertutup
 - c. panggang dengan api atas dengan pintu tertutup
 - d. panggang dengan api atas dengan pintu terbuka
6. Cara mengolah kue monte yang runtut di bawah ini adalah.....
 - a. rebus sagu mutiara – campur semua bahan – bungkus - kukus
 - b. rebus sagu mutiara – saring – campur semua bahan – bungkus - kukus
 - c. rendam sagu mutiara – campur semua bahan – bungkus – kukus
 - d. rendam sagu mutiara – saring – campur semua bahan – bungkus – kukus

7. Bahan yang dimasukkan setelah pengocokan gula pasir dan kuning telur pada pembuatan bika ambon adalah
- biang ragi
 - tepung sagu
 - santan
 - minyak goreng
8. Sagu mutiara sebelum dicampurkan bersama bahan lainnya, diberi perlakuan
- direbus dengan api kecil
 - direbus dengan api sedang
 - direndam dengan air hangat
 - direndam dengan air panas
9. Hal yang harus dilakukan agar adonan biang mengembang dan siap digunakan adalah ...
- diamkan adonan selama 5 menit dengan ditutup
 - diamkan adonan selama 10 menit tanpa ditutup
 - diamkan adonan selama 15 menit tanpa ditutup
 - diamkan adonan selama 15 menit dengan ditutup
10. Di bawah ini yang merupakan garnish yang tepat digunakan dalam penyajian kue monte adalah
- cherry
 - saus strawberry
 - daun pandan
 - daun suji
11. Adonan biang ragi yang gagal mengembang saat proses fermentasi terjadi apabila
- pembuatan biang dilakukan dengan cara diaduk
 - air yang digunakan adalah air hangat
 - ditambahkan gula pasir dalam pembuatan biang
 - ragi yang digunakan sudah rusak karena terpapar udara terlalu lama
12. Apabila kue monte beraroma gosong dan tidak matang sempurna, kesalahan yang terjadi adalah
- volume air hingga 2 cm dibawah batas
 - jumlah air hingga mencapai batas kukusan
 - jumlah air yang terlalu sedikit
 - api yang digunakan adalah api kecil
13. Proses pemanggangan bika ambon akan gagal jika sejak awal pintu oven sudah ditutup karena
- suhu oven menjadi rendah
 - memperlambat timbulnya serat
 - tidak ada ruang sirkulasi udara
 - suhu oven menjadi tidak stabil
14. Ciri khas dari bika ambon yaitu memiliki warna bagian luar yang
- coklat
 - kuning
 - putih
 - kuning kecoklatan

15. Rasa dari kue monte adalah...
- a. manis dan gurih
 - b. gurih
 - c. manis
 - d. asin

Kunci jawaban :

Nomor Soal	Jawaban	Nomor Soal	Jawaban
1	C	11	D
2	D	12	C
3	A	13	C
4	A	14	D
5	C	15	A
6	D		
7	A		
8	C		
9	D		
10	C		

SOAL POST-TEST

Mata Pelajaran : Kue Indonesia
 Materi : **Pembuatan Kue dari Sagu
(Bika Ambon dan Monte)**
 Kompetensi Keahlian : Patiseri
 Kelas/ Semester : XI/ genap
 Nama :
 Nomor Presensi :

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang tepat !

1. Sekelompok bahan di bawah ini termasuk bahan pembuatan bika ambon, kecuali....
 - a. tepung sagu, kuning telur, gula pasir
 - b. tepung terigu, ragi, santan kental
 - c. tepung sagu, daun jeruk purut, daun pandan
 - d. tepung sagu, tepung terigu, putih telur, santan

2. Alat yang tepat digunakan untuk mencampur bahan dalam pembuatan kue bika ambon adalah.....
 - a. sendok
 - b. spatula
 - c. mixer
 - d. ballon wisk

3. Fungsi tepung tapioka pada pembuatan kue monte adalah
 - a. perekat adonan agar menyatu saat dikukus
 - b. membuat tekstur kue monte menjadi keras
 - c. membuat adonan menjadi padat
 - d. membuat tekstur adonan menjadi kasar

4. Spatula digunakan dalam proses pembuatan kue monte untuk
 - a. memasukkan adonan pada bungkus daun pisang
 - b. menghaluskan bahan
 - c. mencampur bahan
 - d. membentuk bahan

5. Serat berrongga terbentuk ketika proses pemanggangan, yang harus dilakukan adalah....
 - a. menutup pintu oven setelah 10 menit dipanggang
 - b. memanggang menggunakan api bawah selama 45 menit dengan pintu oven sedikit terbuka
 - c. menutup pintu oven sejak awal proses pemanggangan
 - d. memanggang menggunakan api atas selama 45 menit dengan pintu oven sedikit terbuka

6. Cara mengolah sagu mutiara agar tidak hancur sebelum disaring adalah.....
 - a. direndam 1 menit dengan air dingin
 - b. direndam selama 1 menit dengan air hangat
 - c. direndam air hangat selama 5 menit
 - d. direndam air panas selama 5 menit

7. Ciri yang bisa dilihat apabila bika ambon sudah berrongga adalah.....
Sendok
 - a. terdapat lubang-lubang kecil pada tepi kue
 - b. permukaan kue halus
 - c. permukaan kue bewarna kuning
 - d. terdapat lubang-lubang kecil pada permukaan kue
8. Kue monte akan matang dengan cara
 - a. dikukus selama 10 menit dengan api besar
 - b. dikukus selama 20 menit dengan api kecil
 - c. dikukus selama 30 menit dengan api kecil
 - d. dikukus selama 30 menit dengan api sedang
9. Hal yang harus dilakukan agar adonan biang tercampur rata adalah ...
 - a. campur bahan kering, lalu aduk bersama seluruh air dingin
 - b. campur bahan kering dan basah secara langsung
 - c. campur bahan kering, masukkan air hangat sedikit demi sedikit, lalu di aduk
 - d. campur bahan kering, masukkan air dingin sedikit demi sedikit, lalu di aduk
10. Supaya potongan kue bika ambon terlihat berserat, maka dalam penyajiannya dianjurkan memotong kue ketika.....
 - a. kue masih panas
 - b. kue sudah hangat
 - c. kue sudah dingin
 - d. langsung setelah kue dikeluarkan dari loyang dan masih hangat
11. Adonan bika ambon yang sedang dipanggang menjadi jatuh apabila
 - a. pintu oven tertutup sejak awal memanggang selama 45 menit
 - b. pintu oven terbuka sedikit sejak awal memanggang 45 menit
 - c. suhu pemanggang pada oven 160 C
 - d. pintu oven tertutup pada pemanggang saat 10 menit terakhir
12. Apabila kue monte memiliki tekstur yang lembek, kesalahan yang terjadi saat proses pengolahan adalah
 - a. proses pengukusan dilakukan selama 30 menit
 - b. proses pengadukan dilakukan menggunakan spatula
 - c. mengembangkan sagu mutiara dengan cara di rebus
 - d. mengembangkan sagu mutiara dengan direndam air hangat
13. Proses fermentasi yang kurang lama akan menyebabkan tekstur yang kurang pada kue bika ambon. Sehingga perlu dilakukan proses fermentasi minimal selama
 - a. ½ jam
 - b. 2 jam
 - c. 3 jam
 - d. 4 jam
14. Ciri khas dari kue monte adalah berwarna merah muda, memiliki rasa manis dan gurih, serta
 - a. bertekstur keras
 - b. bertekstur kenyal
 - c. bertekstur lembek
 - d. bertekstur renyah

15. Rasa dari bika ambon adalah...

- a. manis
- b. gurih
- c. manis dan gurih
- d. gurih dan asam

Kunci jawaban :

Nomor Soal	Jawaban	Nomor Soal	Jawaban	Nomor Soal	Jawaban
1	D	6	B	11	A
2	C	7	D	12	C
3	A	8	D	13	B
4	C	9	C	14	B
5	B	10	C	15	C

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd
NIP : 19630111 198812 2
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,2017

Validator



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

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M

NIM: 13511241039

Judul TAS :

Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1		kalau bisa digunakan, digunakan saja.
2		
3		
	Komentar Umum / Lain-lain:	

Yogyakarta,2017
Validator,



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

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurul Lestari, M.Pd

NIP : 19770010 200604 2 009

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M

NIM : 13511241039

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan

Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,2017

Validator



Nurul Lestari, M.Pd
NIP. 19770010 200604 2 009

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M

NIM: 13511241039

Judul TAS :

Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6

Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1		Pedoman rubrik penilaian secara keseluruhan sudah baik.
2		Indikator penilaian sesuai dengan kompetensi yang dinilai.
3		Instrumen ini bisa digunakan untuk pedoman dalam menilai siswa.
4		
5		
Komentar Umum / Lain-lain:		

Yogyakarta, 2017
Validator,

Nurul Lestari, M.Pd
NIP. 19770010 200604 2 00

Lampiran 7. Rubrik Penilaian

RUBRIK DAN LEMBAR PENILAIAN KOMPETENSI KUE INDONESIA DARI SAGU DENGAN BANTUAN VIDEO PADA KELAS XI PATISERI SMK N 6 YOGYAKARTA

1. Rubrik Penilaian Teori

Nomor soal	Skor
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
Jumlah skor	15

$$nilai = \frac{\text{jumlah skor jawaban benar} \times 2}{3}$$

2. Rubrik Penilaian Unjuk Kerja

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
I	Persiapan Kerja	Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan.	9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahanmakanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan	8
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	7
II	Proses	Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	50
		Bekerja secara sistematis dan efisien	40
		Bekerja secara sistematis	30
		Bekerja tidak sistematis	20
III	Hasil Kerja (Produk)	Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi sangat baik	20
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sesuai kriteria hasil, presentasi hasil baik	15
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi hasil kurang baik	10
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur tidak memenuhi kriteria hasil	5
IV	Sikap Kerja	Menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	10
		Menjaga keamanan kerja	9
		Menjaga kebersihan lingkungan kerja	8
		Tidak menjaga keamanan dan kebersihan lingkungan kerja	7
V	Waktu	Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal.	9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang telah ditentukan	8
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	7

LEMBAR PENILAIAN KELAS TEORI

Kelas : XI Patiseri
Mata Pelajaran : Kue Indonesia

Topik/ KD : Kue Indonesia dari sagu

NO	NAMA	NILAI	
		<i>pretest</i>	<i>posttest</i>
1	Adinda Khoiriyah		
2	Afiah Nur Azizah		
3	Anis Hidayah		
4	Anisa Pangestika		
5	Aulia Annis Salmia		
6	Besty Sekar Kinanti		
7	Chintya Ratih Mei Sarah		
8	Citra Eka Meliana Dewi		
9	Dhina Nur Mayasari		
10	Diah Dwi Wahyuni		
11	Dias Puspita Sari		
12	Dini Anindyastuti		
13	Dwi Uswatun Khasanah		
14	Elsafani Dewantari		
15	Galuh Ayu Oktaviana		
16	Gardenia Arianne Ridhani		
17	Helga Lia Irbah		
18	Julioo Dunam Visnuputra		
19	Larabella Amanda		
20	Maulana Iskandar Zulkarnaen		
21	Nadieka Nourka Naflagilan		
22	Oktaviana Nur Aini		
23	Puji Fenyanti		
24	R.M. Nur Muhammad Rizky		
25	Raden Roro Veronica Widya. S		
26	Tamara Dyah Ayu Asmarawati P.		
27	Tantri Kartiko Sari		
28	Windi Kardila		

LEMBAR PENILAIAN KELAS PRAKTIK

Kelas : XI Patiseri
Mata Pelajaran : Kue Indonesia

Hari/ Tanggal : Senin,2017
Topik/ KD : Kue Indonesia dari sagu

[illegible]

[illegible]

Lampiran 8. Lembar Validasi Video Pembelajaran


**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**
**PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR
SKRIPSI**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 bendel

Kepada Yth,
Ibu Wika Rinawati, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

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

Dengan hormat,

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari
Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

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

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

Yogyakarta, 1 Maret 2017

Pemohon

Rira Zahrotul M
NIM. 10504244009

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 197701312002122

Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah
NIP. 195308201979032001

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 23 Maret 2017

Validator



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M
 Judul TAS :
 Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
 NIM : 13511241039

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1	Suara	Suara narasi yang terdengar kurang jelas
2	Musik	
3	Narasi	
4	Materi	Materi persiapan diri diberikan pada video pertama saja, perlu diberi panduan penggunaan pada cover CD
5	Tulisan	Penulisan pada cover CD perlu diperbaiki agar lebih proporsional.
6	Warna	Gambar penyajian produk perlu di ulang karena warna kurang jelas
7	Penyajian video	Bagian awal video di beri logo UNY, durasi bagian awal video terlalu cepat, bagian akhir video kurang baik. Disarankan ditambahkan nama prodi, nama tim dan tahun pembuatan di akhir video.
8	Kemanfaatan	
	Komentar Umum / Lain-lain:	

Yogyakarta, 23 Maret 2017
 Validator,

Wika Rinawati, M.Pd
 NIP. 19760424 200112 2 002

KISI-KISI INSTRUMEN
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PEMBUATAN KUE DARI SAGU

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen

No	Aspek	Butir
1	Suara	1,2,3,4,5,6
2	Musik	7,8,9
3	Narasi	9, 10, 11
4	Materi	12,13,14,15,16,17,18
5	Tulisan	19
6	Warna	20
7	Penyajian Video	21,22,23
8	Kemanfaatan	24,25

**VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PEMBUATAN KUE DARI SAGU
OLEH AHLI MEDIA**

Materi	: Kue dari sagu
Sasaran	: Siswa Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
Judul Penelitian	: Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
Peneliti	: Rira Zahrotul M
Evaluator	: Wika Rinawati, M.Pd
Pekerjaan/Jabatan	: Dosen

Deskripsi

Lembar validasi ini digunakan untuk menilai Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu Untuk Mata Pelajaran Kue Indonesia. Media ini digunakan sebagai media pembelajaran yang mendukung kegiatan teori dan praktik pada mata pelajaran Kue Indonesia dengan Standar Kompetensi Pembuatan kue Indonesia dari Sagu. Sehubungan dengan hal tersebut, Ibu sebagai Ahli Media dimohon untuk memberikan tanggapan dan komentar/saran terhadap Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu ini.

Petunjuk

1. Bapak/ Ibu dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran "Video Pembuatan Kue dari Sagu".
2. Validasi Bapak/ Ibu dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (√) pada kolom tersedia di bawah ini.

Aspek Penilaian

No	Indikator	Validasi			
		1	2	3	4
I. Suara					
1.	Suara narator terdengar dengan jelas				✓
2.	Suara narator memiliki artikulasi jelas				✓
3.	Program video menggunakan penuturan informative (<i>video over</i>)				✓
4	Penggunaan kata-kata sesuai dengan pemahaman peserta didik			✓	
5	Narasi yang disajikan memiliki intonasi yang jelas				✓
6	Suara musik pengiring (<i>background</i>) dan suara narator seimbang				✓
II. Musik					
7	Musik pengiring (<i>background</i>) yang digunakan adalah musik instrumental membuat video lebih menarik				✓
8	Music pengiring (<i>background</i>) menggunakan volume yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan dengan suara narator.				✓
III. Narasi					
9	Narasi sesuai dengan kompetensi dasar (KD) pelajaran				✓
10	Narasi dalam video dapat menjelaskan materi kue Indonesia dari sagu				✓
11	Narasi sesuai dengan video yang ditampilkan				✓
IV. Materi					
12	Materi sesuai dengan sub kompetensi				✓
13	Urutan penyampaian materi pelajaran disampaikan secara logis dan runtut				✓
14	Urutan penyampaian materi pelajaran mulai dari persiapan bahan dan alat, proses pembuatan, proses penyajian, dan karakteristik hasil produk				✓
15	Materi yang disajikan dalam video tepat, baik dari segi kecukupan maupun kedalamannya				✓
16	Uraian materi yang disajikan relevan dengan kebutuhan belajar peserta didik			✓	
17	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif				✓

18	Istilah yang digunakan umum dan bersifat instruksional				✓
V. Tulisan					
19	Ukuran, jenis, dan warna huruf proposional				✓
VI. Warna					
20	Keterpaduan warna antar komponen (tulisan atau <i>caption</i> , gambar, dan video) meningkatkan ketertarikan peserta didik terhadap materi yang disajikan			✓	
VII. Penyajian Video					
21	Durasi penayangan sesuai standar (5-10 menit/ video)				✓
22	Materi yang abstrak disajikan dalam bentuk narasi pada video				✓
23	Format sajian video yang ditampilkan menarik, dan merangsang peserta didik untuk memahami materi			✓	
VIII. Kemanfaatan					
24.	Video ini memudahkan siswa memahami materi saat pembelajaran kue dari sagu				✓
25.	Penyajian materi dapat menjadi bekal pemahaman sebelum siswa melakukan praktik kue dari sagu				✓
		a	b	c	d
Penilaian secara umum terhadap media pembelajaran "Video Pembuatan Kue dari Sagu"		✓			

Keterangan :

- 1 = tidak baik
 2 = kurang baik
 3 = baik
 4 = baik sekali

- a = dapat digunakan tanpa revisi
 b = dapat digunakan dengan sedikit revisi
 c = dapat digunakan dengan banyak revisi
 d = belum dapat digunakan

Komentar/ Saran Umum:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan:

Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu untuk Mata Pelajaran Kue Indonesia dinyatakan:

- ☒ Dapat digunakan tanpa perbaikan
- ☐ Dapat digunakan dengan sedikit perbaikan
- ☐ Dapat digunakan dengan banyak perbaikan
- ☐ Tidak dapat digunakan.

Yogyakarta, 23 Maret 2017

Ahli Media



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

**PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR
SKRIPSI**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 bendel

Kepada Yth,
Ibu Nurul Lestari, M.Pd
Guru SMK N 6 Yogyakarta
Di tempat,

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

Dengan hormat,

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari
Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

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

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

Yogyakarta, 1 Maret 2017

Pemohon

Rira Zahrotul M
NIM. 10504244009

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 197701312002122

Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah
NIP. 195308201979032001

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurul Lestari, M.Pd
NIP : 19770010 200604 2 009
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2017

Validator



Nurul Lestari, M.Pd
NIP. 19770010 200604 2 009

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M
Judul TAS :
Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

NIM : 13511241039

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1	Suara	Sudah baik.
2	Musik	Sudah baik, nanti
3	Narasi	Sudah baik.
4	Materi	Sudah sesuai
5	Tulisan	Beberapa tulisan terlalu besar sehingga menghalangi video
6	Warna	Sudah baik.
7	Penyajian video	Sudah baik dan sudah runtut.
8	Kemanfaatan	sangat bermanfaat dalam membantu siswa memahami materi
	Komentar Umum / Lain-lain:	

Yogyakarta, 2017
Validator,



Nurul Lestari, M.Pd
NIP. 19770010 200604 2 009

**VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PEMBUATAN KUE DARI SAGU
OLEH AHLI MATERI**

Materi : Kue dari sagu
 Sasaran : Siswa Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
 Judul Penelitian : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
 Peneliti : Rira Zahrotul M
 Evaluator : Nurul Lestari, M.Pd
 Pekerjaan/Jabatan : Guru

Deskripsi

Lembar validasi ini digunakan untuk menilai Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu Untuk Mata Pelajaran Kue Indonesia. Media ini digunakan sebagai media pembelajaran yang mendukung kegiatan teori dan praktik pada mata pelajaran Kue Indonesia dengan Standar Kompetensi Pembuatan kue Indonesia dari Sagu. Sehubungan dengan hal tersebut, Ibu sebagai Ahli Materi dimohon untuk memberikan tanggapan dan komentar/saran terhadap Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu ini.

Petunjuk

1. Bapak/ Ibu dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran "Video Pembuatan Kue dari Sagu".
2. Validasi Bapak/ Ibu dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (✓) pada kolom tersedia di bawah ini.

Aspek Penilaian

No		Indikator	Validasi			
			1	2	3	4
I. Suara						
1.	Suara narator terdengar dengan jelas				✓	
2.	Suara narator memiliki artikulasi jelas					✓
3.	Program video menggunakan penuturan informative (<i>video over</i>)					✓
4.	Penggunaan kata-kata sesuai dengan pemahaman peserta didik					✓
5.	Narasi yang disajikan memiliki intonasi yang jelas				✗	✓
6.	Suara musik pengiring (<i>background</i>) dan suara narator seimbang				✓	
II. Musik						
7.	Musik pengiring (<i>background</i>) yang digunakan adalah musik instrumental membuat video lebih menarik				✓	
8.	Music pengiring (<i>background</i>) menggunakan volume yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan dengan suara narator.				✓	
III. Narasi						
9.	Narasi sesuai dengan kompetensi dasar (KD) pelajaran					✓
10.	Narasi dalam video dapat menjelaskan materi kue Indonesia dari sagu					✓
11.	Narasi sesuai dengan video yang ditampilkan					
IV. Materi						
12.	Materi sesuai dengan sub kompetensi					✓
13.	Urutan penyampaian materi pelajaran disampaikan secara logis dan runtut				✓	
14.	Urutan penyampaian materi pelajaran mulai dari persiapan bahan dan alat, proses pembuatan, proses penyajian, dan karakteristik hasil produk					✓
15.	Materi yang disajikan dalam video tepat, baik dari segi kecukupan maupun kedalamannya				✓	
16.	Uraian materi yang disajikan relevan dengan kebutuhan belajar peserta didik				✓	

17	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif			✓	
18	Istilah yang digunakan umum dan bersifat instruksional			✓	
V. Tulisan					
19	Ukuran, jenis, dan warna huruf proposional			✓	
VI. Warna					
20	Keterpaduan warna antar komponen (tulisan atau <i>caption</i> , gambar, dan video) meningkatkan ketertarikan peserta didik terhadap materi yang disajikan				✓
VII. Penyajian Video					
21	Durasi penayangan sesuai standar (5-10 menit/ video)				✓
22	Materi yang abstrak disajikan dalam bentuk narasi pada video				✓
23	Format sajian video yang ditampilkan menarik, dan merangsang peserta didik untuk memahami materi				✓
VIII. Kemanfaatan					
24	Video ini memudahkan siswa memahami materi saat pembelajaran kue dari sagu				✓
25	Penyajian materi dapat menjadi bekal pemahaman sebelum siswa melakukan praktik kue dari sagu				✓
		a	b	c	d
Penilaian secara umum terhadap media pembelajaran "Video Pembuatan Kue dari Sagu"		✓			

Keterangan :

1 = tidak baik

2 = kurang baik

3 = baik

4 = baik sekali

a = dapat digunakan tanpa revisi

b = dapat digunakan dengan sedikit revisi

c = dapat digunakan dengan banyak revisi

d = belum dapat digunakan

Komentar/ Saran Umum:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan:

Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu untuk Mata Pelajaran Kue Indonesia dinyatakan:

- ☒ Dapat digunakan tanpa perbaikan
- ☐ Dapat digunakan dengan sedikit perbaikan
- ☐ Dapat digunakan dengan banyak perbaikan
- ☐ Tidak dapat digunakan.

Yogyakarta, 2017

Ahli Materi



Nurul Lestari, M.Pd

NIP. 19770010 200604 2 009

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anis Nuryati S. S.Pd.T
 NIP : 198609172010012007
 Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Rira Zahrotul M
 NIM : 13511241039

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument 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.

Dengan demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2017

Validator


Anis Nuryati S.
 NIP. 198609172010012007

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS


Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M
Judul TAS :
Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta

NIM : 13511241039

Patiseri SMK N 6

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1	Suara	Sudah cukup jelas
2	Musik	musik sudah cukup baik terdengar jelas, musik di akhir video amplitudo musik di akhir video harusnya menurun & di awal narasi sudah jelas tiap tahapan
3	Narasi	
4	Materi	materi sudah lengkap & jelas, video ke-4 keliru bentuk bentuk bungkus
5	Tulisan	tulisan di tengah proses "Kebudayaan" sangat mengganggu karena menutupi gambar. sebaiknya dibuat seperti bahan "sagu beku" tulisan di samping dan ruang kosong
6	Warna	warna sudah baik tingkat kecerahan sudah baik
7	Penyajian video	video ke-2 "zoom in - zoom out" dipertahankan lagi "terlalu defok" jadi kurang nyaman, transisi u/ pengindahan antar video.
8	Kemanfaatan	bermanfaat
Komentar Umum / Lain-lain:		transisi u/ tulisan & amplitudo suara, zoom in video

Yogyakarta, 2017
Validator,


Anis Nugraha
NIP. 19860917 201001 2007

2. Musik

dianalisa

di akhir

**VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PEMBUATAN KUE DARI SAGU
OLEH AHLI MATERI**

Materi : Kue dari sagu
 Sasaran : Siswa Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
 Judul Penelitian : Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video Pada Kelas XI Patiseri SMK N 6 Yogyakarta
 Peneliti : Rira Zahrotul M
 Evaluator : Anis Hurnyah S.S.Pd.T
 Pekerjaan/Jabatan : Guru

Deskripsi

Lembar validasi ini digunakan untuk menilai Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu Untuk Mata Pelajaran Kue Indonesia. Media ini digunakan sebagai media pembelajaran yang mendukung kegiatan teori dan praktik pada mata pelajaran Kue Indonesia dengan Standar Kompetensi Pembuatan kue Indonesia dari Sagu. Sehubungan dengan hal tersebut, Ibu sebagai Ahli Materi dimohon untuk memberikan tanggapan dan komentar/saran terhadap Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu ini.

Petunjuk

1. Bapak/ Ibu dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran "Video Pembuatan Kue dari Sagu".
2. Validasi Bapak/ Ibu dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (√) pada kolom tersedia di bawah ini.

Aspek Penilaian

No	Indikator	Validasi			
		1	2	3	4
I. Suara					
1.	Suara narator terdengar dengan jelas			✓	
2.	Suara narator memiliki artikulasi jelas			✓	
3.	Program video menggunakan penuturan informative (<i>video over</i>)			✓	
4	Penggunaan kata-kata sesuai dengan pemahaman peserta didik			✓	
5	Narasi yang disajikan memiliki intonasi yang jelas			✓	
6	Suara musik pengiring (<i>background</i>) dan suara narator seimbang			✓	
II. Musik					
7	Musik pengiring (<i>background</i>) yang digunakan adalah musik instrumental membuat video lebih menarik			✓	
8	Music pengiring (<i>background</i>) menggunakan volume yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan dengan suara narator.			✓	
III. Narasi					
9	Narasi sesuai dengan kompetensi dasar (KD) pelajaran			✓	
10	Narasi dalam video dapat menjelaskan materi kue Indonesia dari sagu			✓	
11	Narasi sesuai dengan video yang ditampilkan			✓	
IV. Materi					
12	Materi sesuai dengan sub kompetensi			✓	
13	Urutan penyampaian materi pelajaran disampaikan secara logis dan runtut			✓	
14	Urutan penyampaian materi pelajaran mulai dari persiapan bahan dan alat, proses pembuatan, proses penyajian, dan karakteristik hasil produk			✓	
15	Materi yang disajikan dalam video tepat, baik dari segi kecukupan maupun kedalamannya			✓	
16	Uraian materi yang disajikan relevan dengan kebutuhan belajar peserta didik			✓	
17	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif			✓	

17	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif			✓	
18	Istilah yang digunakan umum dan bersifat instruksional			✓	
V. Tulisan					
19	Ukuran, jenis, dan warna huruf proposional	✓		✓	
VI. Warna					
20	Keterpaduan warna antar komponen (tulisan atau <i>caption</i> , gambar, dan video) meningkatkan ketertarikan peserta didik terhadap materi yang disajikan		✓		
VII. Penyajian Video					
21	Durasi penayangan sesuai standar (5-10 menit/ video)			✓	
22	Materi yang abstrak disajikan dalam bentuk narasi pada video			✓	
23	Format sajian video yang ditampilkan menarik, dan merangsang peserta didik untuk memahami materi		✓		
VIII. Kemanfaatan					
24.	Video ini memudahkan siswa memahami materi saat pembelajaran kue dari sagu			✓	
25.	Penyajian materi dapat menjadi bekal pemahaman sebelum siswa melakukan praktik kue dari sagu			✓	
		a	b	c	d
Penilaian secara umum terhadap media pembelajaran "Video Pembuatan Kue dari Sagu"			✗	✓	

Keterangan :

1 = tidak baik

2 = kurang baik

3 = baik

4 = baik sekali

a = dapat digunakan tanpa revisi

b = dapat digunakan dengan sedikit revisi

c = dapat digunakan dengan banyak revisi

d = belum dapat digunakan

Komentar/ Saran Umum:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan:

Media Pembelajaran Video Pembuatan Kue dari Sagu untuk Mata Pelajaran Kue Indonesia dinyatakan:

- ☐ Dapat digunakan tanpa perbaikan
- ☒ Dapat digunakan dengan sedikit perbaikan
- ☐ Dapat digunakan dengan banyak perbaikan
- ☐ Tidak dapat digunakan.

Yogyakarta, 2017

Ahli Materi



Anis Nuryati Suprih

NIP. 19860917 201001 2007

Lampiran 9. Resep**RESEP KUE INDONESIA DARI SAGU****“SAGU KEJU”****Bahan :**

250 gram	tepung kanji
125 gram	terigu
250 gram	margarine
125 gram	gula halus
25 gram	susu bubuk
5 butir	kuning telur
100 gram	keju parut

Cara membuat :

1. Sangrai tepung sagu dan tepung terigu dengan ditambahkan sehelai daun pandan.
Sangrai tepung menggunakan api sedang ketika menyangrai ± selama 10 menit.
Warna tepung tidak berubah ketika disangrai dan tepung akan terasa ringan ketika ditaburkan.
2. Masukkan margarine dan gula halus pada kom adonan, aduk sebentar dengan spatula
3. Kocok margarin dan gula halus dengan mixer kecepatan sedang ± selama 3 menit.
4. Tambahkan telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata, lalu matikan mixer.
5. Masukkan tepung yang sudah disangrai sedikit demi sedikit
Aduk hingga rata menggunakan spatula.
6. Tambahkan susu bubuk, aduk rata.
7. Tambahkan keju parut, aduk rata.
8. Oles loyang dengan margarin, lalu taburkan sedikit terigu, ratakan.
9. Masukkan adonan ke dalam *piping bag*. Cetak adonan pada loyang.
10. Panaskan oven pada suhu 160 hingga 170° C, panggang adonan selama 15 menit hingga matang

(Untuk 3 toples sagu keju)**“KUE BAGIAK”****Bahan :**

175 gram	tepung sagu tani, disangrai
50 gram	tepung arrowrut
20 gram	susu bubuk
150 gram	kelapa parut kasar, disangrai, dinginkan
75 gram	gula pasir
1 butir	telur
50 gram	margarin
1/4 sdt	vanili bubuk
1 sdt	kayumanis bubuk
2 sdm	air

Cara Membuat :

1. Sangrai tepung sagu selama 10 menit bersama daun pandan.
Sangrai dengan api sedang, hingga tepung terasa ringan ketika di taburkan.
2. Sangrai kelapa parut selama 15 menit dengan api sedang hingga bewarna kecoklatan
3. Campur kelapa sangrai dengan gula pasir, blender hingga halus.
4. Masukkan semua bahan ke dalam kom adonan.
5. Aduk adonan hingga rata menggunakan tangan, ± selama 3 menit

6. Ambil adonan \pm 10-15 gram, bulatkan. Lalu bentuk lonjong hingga \pm 4 cm.
7. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang, yang tanpa di oles.
8. Panaskan oven pada suhu 150° C. Panggang selama 40 menit hingga kering dan matang.
(Untuk 28 buah bagiak)

“KUE MONTE”

Bahan :

250 gram	Sagu mutiara
125 gram	Gula pasir
$\frac{1}{2}$ butir (200 gram)	Kelapa setengah tua
$\frac{1}{2}$ sdt	Garam
1 sdm	Tepung Tapioka

Cara Membuat :

1. Rendam sagu mutiara selama 1 menit dengan air hangat, diamkan hingga sedikit mengembang.
2. Kemudian, saring airnya, agar sagu mutiara tidak segera hancur.
3. Tambahkan gula pasir, kelapa parut, garam, dan tepung tapioka.
4. Aduk semua bahan hingga rata.
5. Setelah itu, siapkan potongan daun pisang, kemudian tuangkan 2 sendok makan kedalamnya bungkus dan semat dengan lidi
6. Kukus selama 30 menit.
(untuk 12 bungkus)

“BIKA AMBON”

Bahan :

Bahan pembuatan biang

$\frac{1}{2}$ bungkus	ragi instan
75 cc	air hangat,
50 gr	tepung terigu
$\frac{1}{2}$ sdm	gula pasir.

Bahan pembuatan adonan

75 gr	tepung sagu
200 gr	gula pasir
7 butir	telur ayam
250 ml	santan kental
60 ml	air
1 lembar	daun pandan dan
8 lembar	daun jeruk purut.
$\frac{1}{2}$ sdt	garam
	pewarna kuning
minyak goreng secukupnya (untuk mengoles loyang)	

Cara membuat :

1. Rebus santan bersama daun pandan, daun jeruk purut dan garam, dengan api sedang selama 3 menit.
2. Saring santan, lalu tambahkan air. Pastikan mencapai 250 ml.

Membuat biang :

3. Campurkan tepung terigu, gula pasir, dan ragi, laku diaduk hingga rata.
4. Tambahkan 75 cc air hangat sedikit-demi sedikit sambil diaduk agar tidak menggumpal dan tercampur rata.

5. Tutup adonan biang dengan plastik, lalu diamkan selama 15 menit.

Membuat adonan :

6. Kocok telur dan gula pasir, hingga mengembang (mixer kecepatan sedang)
7. Masukkan semua biang ragi ke dalam kocokan telur dan gula.
8. Lalu, masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil terus dikocok
9. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil terus dikocok
10. Tutup adonan dengan kain, lalu diamkan selama 2 jam.
11. Panaskan oven dengan api bawah pada suhu 160° C.
12. Mengoles loyang dengan minyak goreng, kemudian panaskan dalam oven selama 10 menit
13. Menuangkan adonan pada loyang, hingga $\frac{3}{4}$ bagian.
14. Memanggang adonan selama 30-45 menit, dengan pintu oven sedikit terbuka.
15. Setelah dipanggang selama 30-45 menit, matikan api bawah.
16. Lalu, panggang dengan api atas selama 10 menit hingga permukaan kue bewarna kecoklatan.

(untuk 2 loyang ukuran 20x7x5 cm)

Lampiran 10. Lembar *Checklist* Resep

LEMBAR *CHECK-LIST* MATERI RESEP PEMBUATAN KUE INDONESIA DARI SAGU (SAGU KEJU & BAGIAK)

Nama Siswa :

NIS :

Kelas :

Petunjuk Pengisian :

Sambil mengamati video,

- Berilah tanda () pada kolom skor sesuai dengan pengamatan.
- Kriteria pemberian keterangan :
 “Ada” apabila anda melihat poin materi pada video
 “Tidak” apabila anda tidak melihat poin materi pada video

MATERI 1 : KUE SAGU KEJU

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada persiapan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi persiapan pada video :	Keterangan	
	Ada	Tidak
Persiapan Bahan		
250 gr tepung sagu		
125 gr tepung terigu protein rendah		
250 gr margarin		
125 gr gula halus		
25 gr susu bubuk		
5 butir kuning telur		
100 gr keju cheddar parut		
Persiapan Alat		
Mixer		
Spatula kayu		
Cheese grater		
Spatula		
Sprit bentuk bintang atau kerang		
Pipping bag		
Loyang		
Wajan		

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada proses pembuatan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi proses pembuatan :	Keterangan	
	Ada	Tidak
11. Menyangrai tepung sagu, tepung terigu dan daun pandan selama 10 menit		
12. Menggunakan api sedang ketika menyangrai		
13. Tepung akan terasa ringan ketika ditaburkan		
14. Mengaduk margarine dan gula halus dengan spatula		
15. Mengocok margarin dan gula halus dengan kecepatan sedang.		
16. Menambahkan telur satu persatu sambil terus mengocok hingga rata		
17. Memasukkan tepung yang sudah disangrai sedikit demi sedikit		
18. Mengaduk hingga rata menggunakan spatula.		
19. Menambahkan susu bubuk		
20. Memasukkan keju parut, lalu aduk hingga rata.		
21. Mengoles loyang dengan margarin, lalu menaburkan sedikit tepung terigu hingga rata		
22. Memasukkan adonan ke dalam <i>piping bag</i> yang diletakkan di dalam gelas		
23. Menyempritkan adonan langsung pada loyang.		
24. Memanaskan oven pada suhu 160 hingga 170 derajat selsius.		
25. Memanggang adonan dilakukan selama 15 menit		
Sambil mengamati video, berilah tanda () pada penyajian :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi penyajian :	Keterangan	
	Ada	Tidak
1. Menyajikan kue sagu keju pada dinner plate atau toples.		
2. Menyajikan sagu keju dengan garnish daun pandan		
3. Menata kue pada toples harus rapi dan dan tumpukan kue tidak terlalu tinggi.		
4. Menyimpan kue pada toples dilakukan saat sudah dingin		
Sambil mengamati video, berikan tanda () pada karakteristik produk :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi karakteristik produk :	Keterangan	
	Ada	Tidak
1. Sagu keju memiliki kuning kecoklatan.		
2. Sagu keju memiliki rasa gurih khas keju.		
3. Sagu keju memiliki tekstur nya renyah dan mudah rapuh.		
4. Sagu keju memiliki bentuk yang kue mengikuti bentuk spuit bintang atau kerang.		

MATERI 2 = KUE BAGIAK

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada persiapan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi persiapan pada video :	Keterangan	
	Ada	Tidak
Persiapan Bahan		
175 gr tepung sagu		
50 gr tepung arrowut atau yang biasa disebut tepung garut.		
20 gr susu bubuk		
150 gram kelapa parut kasar		
75 gram gula pasir		
1 butir telur		
50 gr margarin		
¼ sdt vanili bubuk		
2 sdm air		
1 sdt kayu manis bubuk		
Persiapan alat		
Kom adonan		
Blender		
Wajan		
Loyang		
Sambil mengamati video, berikan tanda () pada proses pembuatan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi proses pembuatan :	Keterangan	
	Ada	Tidak
9. Menyangrai tepung sagu selama 15 menit bersama daun pandan.		
10. Menyangrai dengan api sedang, hingga tepung terasa ringan ketika di taburkan. Diamkan hingga dingin.		
11. Menyangrai kelapa parut hingga bewarna kecoklatan.		
12. Menyangrai menggunakan api sedang, kurang lebih selama 15 menit. Diamkan hingga dingin.		
13. Mencampur kelapa sangrai dengan gula pasir, blender hingga halus.		
14. Memasukkan semua bahan ke dalam kom adonan.		
15. Mengaduk adonan hingga rata, kurang lebih selama tiga menit		
16. Mengambil adonan sekitar 15 gram, bulatkan. Lalu bentuk lonjong hingga sepanjang kurang lebih 4 cm.		
17. Meletakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang yang tanpa di oles.		
18. Memanaskan oven pada suhu 150 derajat selsius. Panggang selama 40 menit. Lalu keluarkan dari oven.		

Sambil mengamati video, berikan tanda () pada penyajian :

Poin-poin dibawah ini adalah materi penyajian :	Keterangan	
	Ada	Tidak
1. Meletakkan di atas piring piring, atau di dalam toples.		
2. Menyajikan kue bagiak dengan alas daun pisang		
3. Menyajikan kue bagiak menggunakan garnish daun pandan		

Sambil mengamati video, berikan tanda () pada karakteristik produk :

Poin-poin dibawah ini adalah materi karakteristik produk :	Keterangan	
	Ada	Tidak
1. Kue bagiak memiliki warna putih kecoklatan,		
2. Kue bagiak memiliki bentuk lonjong,		
3. Kue bagiak memiliki rasa manis dan gurih.		
4. Kue bagiak memiliki tekstur renyah.		

LEMBAR CHECK-LIST MATERI RESEP
PEMBUATAN KUE INDONESIA DARI SAGU
(BIKA AMBON & MONTE)

Nama Siswa :
NIS :
Kelas :

Petunjuk Pengisian :

Sambil mengamati video,

1. Berilah tanda () pada kolom skor sesuai dengan pengamatan.
2. Kriteria pemberian keterangan :
“Ada” apabila anda melihat poin materi pada video
“Tidak” apabila anda tidak melihat poin materi pada video

MATERI 3 = BIKI AMBON

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada persiapan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi persiapan pada video :	Keterangan	
	Ada	Tidak
Persiapan Bahan		
Bahan pembuatan biang		
½ bungkus ragi instan		
76 cc air hangat,		
50 gr tepung terigu		
½ sdm gula pasir.		
Bahan pembuatan adonan		
75 gr tepung sagu		
200 gr gula pasir		
7 butir telur ayam		
250 ml santan kental		
60 ml air		
1 lembar daun pandan dan 8 lembar daun jeruk purut.		
½ sdt garam		
pewarna kuning		
minyak goreng		
Persiapan Alat		
Spatula		
Kom adonan		
Mixer		
Loyang ukuran 20 x 7 x 5 cm.		

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada proses pembuatan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi persiapan proses pembuatan :	Keterangan	
	Ada	Tidak
17. Merebus santan bersama daun pandan, daun jeruk purut dan garam, dengan api sedang selama 3 menit.		
18. Menyaring santan, lalu menambahkan air. Pastikan mencapai 250 ml.		
19. Mencampurkan tepung terigu, gula pasir, dan ragi, lalu aduk rata		
20. Menambahkan 75 cc air hangat sedikit-demi sedikit sambil diaduk agar tidak menggumpal dan tercampur rata.		
21. Menutup adonan biang dengan plastik, lalu diamkan selama 15 menit.		
22. Mengocok telur dan gula pasir,sambil menunggu adonan biang mengembang		
23. Memasukkan semua biang ragi ke dalam kocokan telur dan gula.		
24. Memasukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil terus dikocok		
25. Menuangkan santan sedikit demi sedikit sambil terus dikocok		
26. Menutup adonan dengan kain, lalu didiamkan selama 2 jam.		
27. Memanaskan oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat celsius.		
28. Mengoles loyang dengan minyak goreng, kemudian panaskan dalam oven selama 10 menit		
29. Menuangkan adonan pada loyang, hingga $\frac{3}{4}$ bagian.		
30. Memanggang adonan selama 30-45 menit, dengan kondisi pintu oven sedikit terbuka.		
31. Memanggang dengan api atas selama 10 menit hingga permukaan kue bewarna kecoklatan.		
Sambil mengamati video, berilah tanda () pada penyajian :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi penyajian:	Keterangan	
	Ada	Tidak
1. Menyajikan kue bika ambon dalam bentuk potongan persegi panjang		
2. Menyajikan kue bika ambon di atas piring dengan alas daun pisang.		
3. Menyajikan kue bika ambon dengan garnish daun pandan		
Sambil mengamati video, berilah tanda () pada karakteristik produk :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi karakteristik produk:	Keterangan	
	Ada	Tidak
1. Kue bika ambon memiliki warna kuning pada bagian dalam dan kecoklatan pada bagian luarnya		
2. Kue bika ambon memiliki bentuk berupa irisan persegi panjang,		
3. Kue bika ambon memiliki rasanya manis dan gurih,		
4. Kue bika ambon memiliki tekstur berserat, berongga, dan kenyal		

MATERI 4 = MONTE

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada persiapan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi persiapan pada video :	Skor	
	Ada	Tidak
Persiapan bahan		
250 gr Sagu mutiara		
125 gr Gula pasir		
½ butir / 200 gram Kelapa setengah tua yang diparut		
½ sdt garam		
1 sdm tepung tapioka		
Persiapan alat		
Sendok		
Spatula		
Daun pisang		
Tusuk gigi		
Kom adonan		
Panci kukus		
Sambil mengamati video, berilah tanda () pada proses pembuatan :		
Poin-poin dibawah ini adalah materi persiapan proses pembuatan :	Skor	
	Ada	Tidak
7. Menuangkan air hangat pada sagu mutiara.		
8. Merendam sagu mutiara selama 1 menit, diamkan hingga sedikit mengembang.		
9. Menyaring airnya, agar sagu mutiara tidak segera hancur.		
10. Menambahkan gula pasir, kelapa parut, garam, dan tepung tapioka.		
11. Mengaduk semua bahan hingga rata.		
12. Cara membungkus monte = Menyiapkan selembar daun pisang, bentuk pincuk pada sisi 1/3 bagian daun dari atas. Memegang bagian lipatan dengan tangan kiri saat memasukkan adonan. Menambahkan 2 sdm adonan kue monte. Melipat daun ke arah dalam Menyelipkan daun ke bagian dalam. Menyematkan tusuk gigi pada bagian bawah.		
13. Mengukus selama 30 menit.		

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada penyajian :

Poin-poin dibawah ini adalah materi penyajian :	Skor	
	Ada	Tidak
1. Meletakkan kue monte di atas piring		
2. Menyajikan kue monte dengan alas daun pandan		
3. Kue monte disajikan dalam kondisi sudah dingin		
4. Kue monte disajikan dengan membuka bungkus salah satu kue.		
5. Penyajian kue monte bisa disajikan dengan alas daun pisang		

Sambil mengamati video, berilah tanda () pada karakteristik produk :

Poin-poin dibawah ini adalah materi karakteristik produk :	Skor	
	Ada	Tidak
1. Kue monte memiliki warna merah muda		
2. Kue monte memiliki bentuk segitiga dalam bungkus daun pisang,		
3. Kue monte memiliki rasa manis dan gurih		
4. Kue monte memiliki tekstur sedikit kenyal		

Lampiran 11. Skrip Video

KERANGKA NASKAH PEMBUATAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN KUE INDONESIA DARI SAGU

Mata Pelajaran	:	Kue Indonesia
Kompetensi Dasar	:	Membuat kue Indonesia dari sagu
Sub Kompetensi	:	Membuat kue sagu keju Membuat kue bika ambon Membuat kue bagiak Membuat kue monte
Tujuan Pembelajaran	:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu menyiapkan bahan-bahan dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa dapat membuat kue Indonesia dari sagu dengan prosedur yang benar ➤ Siswa dapat menyajikan kue Indonesia dari sagu dengan benar
Penulis Naskah	:	Rira Zahrotul M
Penelaah Materi	:	Nurul Lestari M.Pd Dr. Siti Hamidah
Durasi	:	3 – 4 menit/ video
Pemain	:	1. Peraga : Rira Zahrotul M 2. Narator : Rira Zahrotul M
Kameramen	:	1. Frino 2. Endra 3. Aji

Script Kue Sagu Keju

Shoot	1	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Pendahuluan	Interior
Skenario			Narasi	
<i>Shoot Type : medium shoot</i> dari beberapa sisi produk hasil (sagu keju) sebagai pengantar Keterangan : Berupa video hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog. Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i>			Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta mempersembahkan. Video pembelajaran, Kue Indonesia dari Sagu. Kompetensi : Mata pelajaran : kue indonesia Kompetensi dasar : kue indonesia dari sagu. Sub kompetensi : membuat kue sagu keju membuat kue bika ambon membuat kue bagiak, dan membuat kue monte.	<i>Dolying</i>

	<p>Tujuan pembelajaran :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu menyiapkan bahan-bahan dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa dapat membuat kue Indonesia dari sagu dengan prosedur yang baik dan benar <p>Siswa dapat menyajikan kue Indonesia dari sagu dengan baik dan benar benar</p> <p>Materi pertama : kue sagu keju.</p> <p>Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai salah satu hidangan kue Indonesia yaitu kue sagu keju.</p>	
--	--	--

Shoot	2	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Persiapan Diri, Bahan, dan Alat	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type :</i></p> <p><i>medium shoot</i> untuk keseluruhan persiapan. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk setiap persiapan yang dilakukan.</p> <p>Keterangan :</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Diri Sebelum memulai praktik perlu dilakukan persiapan diri terlebih dahulu. Persiapan nya meliputi : 1. Menggunakan seragam praktik dan name tag 2. Tidak menggunakan aksesoris pada lengan dan jari tangan 3. Kuku dalam keadaan bersih 4. Menggunakan apron 5. Membawa 3 serbet, 6. Dan membawa cempal • Persiapan Bahan Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue sagu keju adalah : 250 gr tepung sagu (Gunakan tepung sagu jenis sagu tani) 125 gr tepung terigu protein rendah (Gunakan tepung terigu kunci biru) 250 gr margarin 125 gr gula halus 25 gr susu bubuk 5 butir kuning telur 100 gr keju cheddar parut <p>Kunci keberhasilan :</p>		<i>Dolying</i>

	<p>Gunakan bahan yang berkualitas baik, agar hasilnya maksimal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Alat <p>Alat yang perlu disiapkan dalam pembuatan kue sagu keju adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer 2. Spatula kayu 3. Cheese grater 4. Spatula 5. Sduit bentuk bintang atau kerang 7. Pipping bag 8. Loyang 9. Wajan 	
--	--	--

Shoot	3	Ju du I	Kue Indonesia dari Sagu : Proses pembuatan	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan kue sagu keju. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan kue sagu keju</p> <p>Keterangan : Berupa video pembuatan produk yang akan dibuat, disertai narasi berupa monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<p>Proses Pembuatan kue sagu keju :</p> <p>Pertama-tama, sangrai tepung sagu dan tepung terigu. Tambahkan daun pandan sambil terus disangrai. Gunakan api sedang ketika menyangrai. Sangrai selama 10 menit. Warna tepung tidak berubah ketika disangrai. Tepung akan terasa ringan ketika ditaburkan. Setelah itu, diamkan tepung hingga dingin.</p> <p>Kunci keberhasilan : Saat menyangrai tepung sagu, harus terus di aduk dan jangan sampai gosong atau berubah warna. Tepung siap digunakan ketika sudah dingin.</p> <p>Masukkan margarin dan gula halus pada kom adonan. Aduk sebentar dengan spatula hingga rata. Setelah itu, mixer margarin dan gula halus dengan kecepatan sedang.</p> <p>Kunci keberhasilan : Pengocokan dilakukan hingga adonan margarine dan gula halus berwarna kuning keputihan. Pengocokan dilakukan kurang lebih selama 3 menit. Pengocokan yang terlalu lama menyebabkan</p>	<i>Dolying</i>

	<p>margarin terlalu lumer, dan kue menjadi melebar ketika dipanggang.</p> <p>Tambahkan telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata, lalu matikan mixer.</p> <p>Masukkan tepung yang sudah disangrai sedikit demi sedikit.</p> <p>Aduk hingga rata menggunakan spatula.</p> <p>Tambahkan susu bubuk.</p> <p>Masukkan keju parut, lalu aduk hingga rata.</p> <p>Oles loyang dengan margarin, lalu taburkan sedikit tepung terigu hingga rata.</p> <p>Masukkan adonan ke dalam piping bag yang diletakkan di dalam gelas.</p> <p>Selanjutnya, cetak adonan dengan menyempritkan nya langsung pada loyang.</p> <p>Kunci keberhasilan :</p> <p>Usahakan mencetak dengan tekanan yang stabil, sehingga bentuk dan ukuran yang dihasilkan sama.</p> <p>Gunakan spuit kerang atau bintang.</p> <p>Panaskan oven pada suhu 160 hingga 170 derajat selsius.</p> <p>Proses pemanggangan dilakukan selama 15 menit</p> <p>Kunci keberhasilan :</p> <p>Gunakan suhu oven dan waktu pemanggangan yang tepat, agar tidak gosong.</p> <p>Setelah dikeluarkan dari oven, biarkan kue di atas loyang hingga dingin.</p> <p>Kriteria hasil kue sagu keju :</p> <p>Sagu keju berwarna kuning kecoklatan.</p> <p>Memiliki rasa gurih khas keju.</p> <p>Tekstur nya renyah tetapi mudah rapuh.</p> <p>Bentuk kue mengikuti bentuk spuit bintang atau kerang.</p>	
--	---	--

Shoot	4	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses penyajian	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type : close up</i> untuk produk kue sagu keju. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>zoom in</i> untuk hasil produk kue sagu keju</p> <p>Keterangan : Berupa video penyajian hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>		<p>Penyajian kue sagu keju: Sajikan kue sagu keju pada dinner plate atau toples.</p> <p>Gunakan daun pandan sebagai garnish.</p> <p>Sagu keju tergolong kue kering yang cepat rapuh, sehingga dalam menata kue pada toples harus rapi dan dan tumpukan kue tidak terlalu tinggi.</p> <p>Menyimpan kue pada toples dilakukan saat sudah dingin agar tidak mudah berjamur.</p>		<i>Dolying</i>

Script Kue Bika Ambon

Shoot	1	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Pendahuluan	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type : medium shoot</i> dari beberapa sisi produk hasil (bika ambon) sebagai pengantar</p> <p>Keterangan : Berupa video hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>		<p>Materi kedua : kue bika ambon</p> <p>Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai salah satu hidangan kue Indonesia dari sagu yaitu kue bika ambon.</p>		<i>Dolying</i>

Shoot	2	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Persiapan Bahan, dan Alat	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type :</i></p> <p><i>medium shoot</i> untuk keseluruhan persiapan. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk setiap persiapan yang dilakukan.</p> <p>Keterangan :</p>		<ul style="list-style-type: none"> Persiapan bahan <p>Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bika ambon adalah :</p> <p>Bahan pembuatan biang, yaitu : $\frac{1}{2}$ bungkus ragi instan , 75 cc air hangat, 50 gr tepung terigu $\frac{1}{2}$ sdm gula pasir.</p> <p>Bahan pembuatan adonan, yaitu :</p>		<i>Dolying</i>

Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 75 gr tepung sagu (tepung yang digunakan adalah tepung sagu tani) 2. 200 gr gula pasir (gunakan gula pasir yang bewarna putih dan butirannya sedikit halus) 3. 7 butir telur ayam 4. 250 ml santan kental (gunakan santan kental dari ½ butir kelapa atau dari 180 ml santan kental instan yang dicampur 70 ml air) 5. 60 ml air 5. 1 lembar daun pandan dan 8 lembar daun jeruk purut. 6. ½ sdt garam 7. pewarna kuning 8. minyak goreng untuk mengoles (gunakan minyak goreng yang baru) <p>Kunci keberhasilan : Gunakan bahan yang berkualitas baik, agar produk yang dihasilkan maksimal.</p> <p>Persiapan alat : Narasi : Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bika ambon adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. spatula 2. kom adonan 3. mixer 4. loyang 20 x 7 x 5 cm. 	
--	---	--

Shoot	3	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses pembuatan	Interior
Skenario			Narasi	
<i>Shoot Type : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan kue bika ambon. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan kue bika ambon Keterangan : Berupa video pembuatan produk yang akan dibuat, disertai narasi berupa monolog.			Proses Pembuatan kue bika ambon Proses pertama yaitu merebus santan. Tambahkan daun pandan, dan daun jeruk purut yang sudah dipisahkan dari tulang daunnya. Lalu, tambahkan garam. Rebus santan menggunakan api sedang kurang lebih selama tiga menit. Saring santan, tambahkan air. Pastikan mencapai 250 ml. Diamkan santan hingga dingin. Kunci keberhasilan : Sesekali, santan diaduk agar tidak pecah.	<i>Dolying</i>

<p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>	<p>Santan siap digunakan ketika sudah dalam kondisi dingin.</p> <p>Proses selanjutnya adalah membuat biang. Campurkan tepung terigu, gula pasir, dan ragi. Aduk hingga rata. Tambahkan 75 cc air hangat sedikit-demi sedikit agar tidak menggumpal dan tercampur rata. Setelah tercampur rata, tutup dengan plastik, lalu diamkan selama 15 menit. Kunci keberhasilan : Gunakan ragi yang masih baru, karena jika ragi nya sudah lama terkena udara terbuka akan menyebabkan biang ragi gagal mengembang.</p> <p>Sambil menunggu adonan biang mengembang, kocok telur dan gula pasir. Kunci keberhasilan : Kocok selama 10-15 menit hingga adonan bewarna putih kekuningan dan mengembang. Kocok dengan mixer kecepatan sedang.</p> <p>Selanjutnya, masukkan biang ragi ke dalam kocokan telur dan gula. Sambil terus dikocok, masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit. Tuang santan sedikit demi sedikit. Setelah semua santan masuk, kocok selama satu menit, lalu matikan mixer.</p> <p>Tutup adonan dengan kain, lalu diamkan selama 2 jam.</p> <p>Panaskan oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat selsius.</p> <p>Oleskan loyang dengan minyak goreng, kemudian panaskan dalam oven selama 10 menit.</p> <p>Setelah 2 jam proses fermentasi, adonan akan terlihat berbusa. Hal ini menandakan proses fermentasi berhasil dengan baik.</p> <p>Tuangkan adonan pada loyang, hingga $\frac{3}{4}$ bagian.</p>	
--	---	--

	<p>Panggang selama 30-45 menit, dengan kondisi pintu oven sedikit terbuka.</p> <p>Kunci keberhasilan : Dengan adanya ruang sirkulasi udara, akan menimbulkan serat pada kue. Jika pintu tertutup rapat sejak awal, akan membuat adonan menjadi bantat dan tidak timbul serat berongga.</p> <p>Setelah dipanggang 45 menit, matikan api bawah. Panggang dengan api atas selama 10 menit hingga permukaan kue bewarna kecoklatan</p> <p>Kemudian kue bika ambon siap diangkat dari oven.</p>	
--	---	--

Shoot	4	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses penyajian	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type : close up</i> untuk produk kue bika ambon. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>zoom in</i> untuk hasil produk kue bika ambon</p> <p>Keterangan : Berupa video penyajian hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>		<p>Penyajian kue bika ambon : Sebelum disajikan, potong kue bika ambon terlebih dahulu.</p> <p>Kunci keberhasilan : Potong kue dalam kondisi dingin, agar teksturnya tidak rusak.</p> <p>Lalu, tata di atas piring dengan alas daun pisang.</p> <p>Penyajian kue bika ambon juga dapat diberi daun pandan sebagai garnish.</p> <p>Karakteristik kue bika ambon warna bagian dalam adalah kuning dan bagian luarnya kecoklatan, bentuk kue bika ambon berupa irisan persegi panjang, memiliki rasanya manis dan gurih, serta memiliki tekstur serat berongga, dan kenyal</p>		<i>Dollying</i>

Script Kue Bagiak

Shoot	1	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Pendahuluan	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type : medium shoot</i> dari beberapa sisi produk hasil (bagiak) sebagai pengantar</p> <p>Keterangan : Berupa video hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<p>Materi ketiga : kue bagiak.</p> <p>Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai salah satu hidangan kue Indonesia dari sagu yaitu kue bagiak.</p>	<i>Dolying</i>

Shoot	2	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Persiapan Diri, Bahan, dan Alat	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type :</i></p> <p><i>medium shoot</i> untuk keseluruhan persiapan. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk setiap persiapan yang dilakukan.</p> <p>Keterangan :</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<ul style="list-style-type: none"> Persiapan bahan <p>Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bagiak adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 175 gr tepung sagu (gunakan tepung sagu tani) 50 gr tepung arrowut atau yang biasa disebut tepung garut. 20 gr susu bubuk 150 gram kelapa parut kasar (Gunakan kelapa yang sudah dibersihkan dari kulit arinya) 75 gram gula pasir (gunakan gula pasir yang bewarna putih dan butirannya sedikit halus) 1 butir telur (pastikan telur sudah dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan, agar kebersihan terjaga) 50 gr margarin $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk 2 sdm air 1 sdt kayu manis bubuk (kayu manis bubuk yang akan memberi aroma tambahan pada kue bagiak) <p>Kunci keberhasilan :</p> <p>Gunakan bahan yang berkualitas baik, agar produk yang dihasilkan maksimal</p> <ul style="list-style-type: none"> Persiapan alat 	<i>Dolying</i>

	Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bagiak adalah : 1. kom adonan dan blender 2. wajan, dan loyang	
--	---	--

Shoot	3	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses pembuatan	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan kue bagiak. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan kue bagiak</p> <p>Keterangan : Berupa video pembuatan produk yang akan dibuat, disertai narasi berupa monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<p>Proses pembuatan kue bagiak : Pertama tama, tepung sagu disangrai terlebih daulu selama 10 menit bersama daun pandan. Sangrai dengan api sedang, hingga tepung terasa ringan ketika di taburkan. Lalu, diamkan hingga dingin.</p> <p>Selanjutnya, sangrai kelapa parut hingga bewarna kecoklatan. Sangrai menggunakan api sedang, kurang lebih selama 15 menit. Diamkan hingga dingin. Lalu, campur kelapa sangrai dengan gula pasir, blender hingga halus.</p> <p>Masukkan semua bahan ke dalam kom adonan.</p> <p>(Tepung sagu, Tepung garut, Susu bubuk Bubuk kayu manis, Vanilli bubuk Kelapa sangrai dan gula, Margarin, Telur Dan air)</p> <p>Aduk hingga rata, kurang lebih selama tiga menit.</p> <p>Kunci keberhasilan : aduk hingga rata, pastikan adonan sudah menyatu dan dapat di bentuk.</p> <p>Ambil adonan sekitar 15 gram, bulatkan. Lalu bentuk lonjong hingga sepanjang kurang lebih 4 cm.</p> <p>Kemudian, letakkan di atas loyang yang tanpa di oles. Panaskan oven pada suhu 150 derajat selsius. Panggang selama 40 menit. Lalu keluarkan dari oven.</p>	<i>Dolying</i>

Shoot	4	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses penyajian	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type : close up</i> untuk produk kue bagiak. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>zoom in</i> untuk hasil produk kue bagiak</p> <p>Keterangan : Berupa video penyajian hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<p>Penyajian kue bagiak :</p> <p>Diamkan kue bagiak hingga dingin lalu letakkan di atas piring piring, atau di dalam toples.</p> <p>Kue bagiak bisa disajikan dengan alas daun pisang, dan daun pandan sebagai garnish.</p> <p>Kue bagiak tergolong kudapan kering yang awet. Sehingga dapat disimpan dalam wadah tertutup seperti toples agar keawetannya tetap terjaga.</p> <p>Karakteristik kue bagiak Kue bagiak memiliki warna putih kecoklatan, berbentuk lonjong, rasanya manis dan gurih. serta memiliki tekstur renyah.</p>	<i>Dolying</i>

Script Kue Monte

Shoot	1	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Pendahuluan	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type : medium shoot</i> dari beberapa sisi produk hasil (monte) sebagai pengantar</p> <p>Keterangan : Berupa video hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<p>Materi keempat = kue monte.</p> <p>Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai salah satu hidangan kue Indonesia dari sagu yaitu kue monte</p>	<i>Dolying</i>

Shoot	2	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Persiapan Diri, Bahan, dan Alat	Interior
Skenario			Narasi	
<i>Shoot Type :</i>			<ul style="list-style-type: none"> Persiapan bahan <p>Bahan yang harus dipersiapkan untuk</p>	<i>Dolying</i>

<p><i>medium shoot</i> untuk keseluruhan persiapan.</p> <p>Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk setiap persiapan yang dilakukan.</p> <p>Keterangan :</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>	<p>membuat kue monte adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 250 gr Sagu mutiara 2. 125 gr Gula pasir (gunakan gula pasir bewarna putih dan bertekstur lebih halus) 3. ½ butir / 200 gram Kelapa setengah tua yang diparut (gunakan kelapa yang sudah dibersihkan dari kulit arinya) 4. ½ sdt garam 5. 1 sdm tepung tapioka (tepung tapioka berperan sebagai perekat) <p>Kunci keberhasilan : Gunakan bahan yang berkualitas, agar hasilnya maksimal.</p> <p>Persiapan alat Narasi : Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue monte adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sendok 2. spatula 3. daun pisang 4. tusuk gigi 5. kom adonan 6. panci kukus 	
--	---	--

Shoot	3	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses pembuatan	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan kue monte. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan kue monte</p> <p>Keterangan : Berupa video pembuatan produk yang akan dibuat, disertai narasi berupa monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>			<p>Proses pembuatan kue monte Pertama-tama, tuang air hangat pada sagu mutiara. Diamkan selama 1 menit, diamkan hingga sedikit mengembang. Setelah itu, saring airnya, agar tidak segera hancur.</p> <p>Kunci keberhasilan : jangan mengembangkan sagu mutiara dengan cara direbus karena akan menyebabkan sagu mutiara menjadi lengket. Dan, Jangan rendam sagu mutiara dengan air panas, karena akan menyebabkan sagu mutiara cepat hancur. Cukup direndam sebentar dengan air hangat hingga mengembang dan setengah matang, karena nanti akan</p>	<i>Dolying</i>

	<p>mengalami proses pematangan yang sempurna ketika dikukus.</p> <p>Setelah itu, tambahkan gula pasir, kelapa parut, garam, dan tepung tapioka. Aduk semua bahan hingga rata. Pastikan semua bahan tercampur rata, sehingga siap untuk di bungkus.</p> <p>Kunci keberhasilan : Siapkan selembur daun pisang, bentuk pincuk pada sisi 1/3 bagian daun dari atas. Pegang bagian lipatan dengan tangan kiri saat memasukkan adonan. Tambahkan 2 sdm adonan kue monte. Lipat daun ke arah dalam seperti ini. Selipkan daun ke bagian dalam. Sematkan tusuk gigi pada bagian bawah.</p> <p>Kukus selama 30 menit.</p> <p>Kunci keberhasilan : pastikan jumlah air cukup, kurang lebih 2 cm dari batas. jika air terlalu tinggi hingga menyentuh bungkus monte, menyebabkan monte menjadi terlalu lembek dan berair, jika air kurang menyebabkan monte memiliki aroma gosong dan tidak matang sempurna.</p>	
--	---	--

Shoot	4	Judul	Kue Indonesia dari Sagu : Proses penyajian	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type : close up</i> untuk produk kue monte. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>zoom in</i> untuk hasil produk kue monte</p> <p>Keterangan : Berupa video penyajian hasil produk akan dibuat, disertai narasi berupa sinopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide : <i>Wipe right – wipe</i></p>		<p>Penyajian kue monte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Letakkan kue monte di atas piring • Hias menggunakan daun pandan • Kue monte disajikan dalam kondisi sudah dingin • Bisa disajikan dengan membuka bungkus salah satu kue. <p>Penyajian kue monte bisa disajikan dengan alas daun pisang</p> <p>Karakteristik kue monte Berwarna merah muda, berbentuk segitiga dalam bungkus daun pisang, memiliki rasa manis dan gurih, serta memiliki tekstur sedikit kenyal</p>		<i>Dollying</i>

Lampiran 12. Storyboard Video

STORY BOARD KUE SAGU KEJU

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta</p> <p>Mempersembahkan</p>	<p>Musik :instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Video Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu</p> <div>     </div> <p>Sagu Keju Bika Ambon Bagiak Monte</p>	<p>Musik : instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>KOMPENTENSI</p> <p>Mata Pelajaran : Kue Indonesia</p> <p>Kompetensi Dasar : Kue Indonesia dari Sagu</p> <p>Sub Kompetensi : Membuat sugu keju, bika ambon, bagiak, dan monte</p>	<p>Musik: instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>INDIKATOR KEBERHASILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu menyiapkan bahan-bahan dalam pembuatan kue Indonesia dari sugu ➤ Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari sugu ➤ Siswa dapat membuat kue Indonesia dari sugu dengan prosedur yang benar ➤ Siswa dapat meyajian kue Indonesia dari sugu dengan benar 	<p>Musik: instrumental</p>

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>MATERI : KUE SAGU KEJU</p> <div data-bbox="616 353 1085 548"> <p>Gambar Kue Sagu Keju</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Pada kesempatan ini, materi yang dibahas adalah kue sagu keju.</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Bahan yang Dibutuhkan</u></p> <div data-bbox="523 689 1185 887"> <p>Video bahan satu per satu</p> </div> <div data-bbox="600 898 1118 947"> <p>Keterangan nama bahan</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue sagu keju adalah : 250 gr tepung sagu 125 gr tepung terigu 125 gr gula halus 25 gr susu bubuk 5 butir kuning telur 100 gr keju parut</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Alat yang Dibutuhkan</u></p> <div data-bbox="523 1088 1185 1283"> <p>Video alat satu per satu</p> </div> <div data-bbox="592 1294 1110 1339"> <p>Keterangan nama alat</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue sagu keju adalah : 1. Pan 2. Spatula 3. Ballon wisk 4. Cheese grater 5. Loyang 6. Spuit (sprit) 7. Oven 8. Dinner plate dan toples (alat penyajian)</p>
<p>Layar full dengan video pembuatan kue sagu keju</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Proses Pembuatan Kue Sagu Keju</u></p> <div data-bbox="523 1509 1185 1890"> <p>Video pembuatan kue sagu keju</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : di script</p>

<p>Layar full dengan video penyajian kue sagu keju</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Penyajian Kue Sagu Keju</u></p> <div data-bbox="526 315 1187 696"> <p>Video penyajian kue sagu keju</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : 1. Diamkan kue sagu keju hingga kering 2. Angkat perlahan dari loyang, lalu letakkan pada dinner plate atau toples</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue sagu keju efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>TUGAS</p> <p>Buatlah Rangkuman yang Terdiri dari :</p> <div data-bbox="517 916 1187 1120"> <p>Bahan :</p> <p>Alat:</p> <p>Cara membuat:</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : (pembacaan perintah pembuatan rangkuman)</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue sagu keju efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Selamat Belajar !</p> <p>Semoga Berhasil Membuat Kue Sagu Keju Dengan Baik dan Benar</p>	

STORY BOARD KUE BIKA AMBON

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta</p> <p style="text-align: center;">Mempersembahkan</p>	<p style="text-align: center;">Musik :instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">Video Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> Sagu Keju Bika Ambon Bagiak Monte </div> </div>	<p style="text-align: center;">Musik : instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">KOMPENTENSI</p> <p>Mata Pelajaran : Kue Indonesia</p> <p>Kompetensi Dasar : Kue Indonesia dari Sagu</p> <p>Sub Kompetensi : Membuat sagu keju, bika ambon, bagiak, dan monte</p>	<p style="text-align: center;">Musik: instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">INDIKATOR KEBERHASILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu menyiakan bahan-bahan dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa dapat membuat kue Indonesia dari sagu dengan prosedur yang benar ➤ Siswa dapat meyajian kue Indonesia dari sagu 	<p style="text-align: center;">Musik: instrumental</p>

	dengan benar	
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>MATERI : KUE BIKA AMBON</p> <div>Gambar Kue Bika Ambon</div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Pada kesempatan ini, materi yang dibahas adalah kue bika ambon.</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Bahan yang Dibutuhkan</u></p> <div>Video bahan satu per satu</div> <div>Keterangan nama bahan</div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bika ambon adalah : Bahan biang : ½ bungkus ragi instan , 75 cc air hangat, 50 gr tepung terigu</p> <p>Bahan adonan : 1. 75 gr tepung sagu 2. 200-250 gr gula pasir 3. 7 butir telur ayam 4. 250 ml santan 5. ½ sdt kulit jeruk purut parut 6. garam dan daun pandan 7. minyak goreng untuk mengoles 8. pewarna kuning</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Alat yang Dibutuhkan</u></p> <div>Video alat satu per satu</div> <div>Keterangan nama alat</div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bika ambon adalah : 1. mangkok adonan 2. mixer 3. ballon whisk 4. spatula 5. loyang 6. kuas 7. oven 8. pisau 9. dinner plate</p>

<p>Layar full dengan video pembuatan kue bika ambon</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Proses Pembuatan Kue Bika Ambon</u></p> <div data-bbox="523 315 1187 696"> <p>Video pembuatan kue bika ambon</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : di script</p>
<p>Layar full dengan video penyajian kue bika ambon</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Penyajian Kue Bika Ambon</u></p> <div data-bbox="523 813 1187 1193"> <p>Video penyajian kue bika ambon</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diamkan kue bika ambon sampai dingin 2. Potong-potong , lalu letakkan pada dinner plate
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue sagu keju efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>TUGAS</p> <p>Buatlah Rangkuman yang Terdiri dari :</p> <div data-bbox="515 1415 1187 1630"> <p>Bahan :</p> <p>Alat:</p> <p>Cara membuat:</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : (pembacaan perintah pembuatan rangkuman)</p>

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue bika ambon efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Selamat Belajar !</p> <p>Semoga Berhasil Membuat Kue Bika Ambon Dengan Baik dan Benar</p>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : Semoga Berhasil Membuat Kue Bika Ambon Dengan Baik dan Benar</p>
---	--	--

STORY BOARD KUE BAGIAK

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta</p> <p>Mempersembahkan</p>	<p>Musik : instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Video Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu</p> <div>     </div> <p>Sagu Keju Bika Ambon Bagiak Monte</p>	<p>Musik : instrumental</p>



<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">KOMPENTENSI</p> <p>Mata Pelajaran : Kue Indonesia Kompetensi Dasar : Kue Indonesia dari Sagu Sub Kompetensi : Membuat sagu keju, bika ambon, bagiak, dan monte</p>	<p style="text-align: center;">Musik: instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">INDIKATOR KEBERHASILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu menyiapkan bahan-bahan dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa dapat membuat kue Indonesia dari sagu dengan prosedur yang benar ➤ Siswa dapat meyajian kue Indonesia dari sagu dengan benar 	<p style="text-align: center;">Musik: instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;">MATERI : KUE BAGIAK</p> <div data-bbox="616 1122 1085 1317" style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center; margin: 20px auto; width: fit-content;"> <p>Gambar Kue bagiak</p> </div>	<p style="text-align: center;">Musik: instrumental</p> <p style="text-align: center;">Narasi : Pada kesempatan ini, materi yang dibahas adalah kue bagiak.</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;"><u>Bahan yang Dibutuhkan</u></p> <div data-bbox="525 1458 1185 1722" style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center; margin: 20px auto; width: fit-content;"> <p>Video bahan satu per satu</p> </div> <div data-bbox="566 1751 1085 1798" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>Keterangan nama bahan</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bagiak adalah : 1. 175 gr tepung sagu tani (sangrai) 2. 50 gr tepung arrowut 3. 20 gr susu bubuk 4. 150 gram kelapa parut kasar, disangrai dinginkan 5. 75 gram gula pasir 6. 1 butir telur 7. 50 gr margarin 8. ¼ sdt vanili bubuk 9. 2 sdm air</p>

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Alat yang Dibutuhkan</u></p> <div data-bbox="523 336 1187 526"> <p>Video alat satu per satu</p> </div> <div data-bbox="592 539 1112 586"> <p>Keterangan nama alat</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue bagiak adalah : 1. pan 2. spatula 3. blender 4. kom adonan 5. loyang 6. oven</p>
<p>Layar full dengan video pembuatan kue bagiak</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Proses Pembuatan Kue bagiak</u></p> <div data-bbox="523 710 1187 1090"> <p>Video pembuatan kue bagiak</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : di script</p>
<p>Layar full dengan video penyajian kue bagiak</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Penyajian Kue bagiak</u></p> <div data-bbox="523 1211 1187 1592"> <p>Video penyajian kue bagiak</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : 1. Diamkan kue bagiak sampai dingin 2. Lalu letakkan pada dinner plate atau pada toples</p>

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue sagu keju efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>TUGAS</p> <p>Buatlah Rangkuman yang Terdiri dari :</p> <div> <p>Bahan :</p> <p>Alat:</p> <p>Cara membuat:</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : (pembacaan perintah pembuatan rangkuman)</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue bagiak efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Selamat Belajar !</p> <p>Semoga Berhasil Membuat Kue bagiak Dengan Baik dan Benar</p>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : Semoga Berhasil Membuat Kue bagiak Dengan Baik dan Benar</p>

STORY BOARD KUE MONTE

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta</p> <p>Mempersembahkan</p>	<p>Musik : instrumental</p>
---	--	------------------------------------

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Video Pembelajaran Pembuatan Kue Indonesia dari Sagu</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">     </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <p>Sagu Keju</p> <p>Bika Ambon</p> <p>Bagiak</p> <p>Monte</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>KOMPENTENSI</p> <p>Mata Pelajaran : Kue Indonesia</p> <p>Kompetensi Dasar : Kue Indonesia dari Sagu</p> <p>Sub Kompetensi : Membuat sagu keju, bika ambon, bagiak, dan monte</p>	<p>Musik: instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>INDIKATOR KEBERHASILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu menyiapkan bahan-bahan dalam pembuatan kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa mampu menyiapkan peralatan yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari sagu ➤ Siswa dapat membuat kue Indonesia dari sagu dengan prosedur yang benar ➤ Siswa dapat meyajian kue Indonesia dari sagu dengan benar 	<p>Musik: instrumental</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>MATERI : KUE MONTE</p> <div style="border: 1px solid black; width: 300px; height: 80px; margin: 20px auto; text-align: center; line-height: 80px;"> <p>Gambar Kue monte</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Pada kesempatan ini, materi yang dibahas adalah kue monte.</p>

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;"><u>Bahan yang Dibutuhkan</u></p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; margin: 10px auto; width: 400px; text-align: center;"> <p>Video bahan satu per satu</p> </div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; margin: 10px auto; width: 300px; text-align: center;"> <p>Keterangan nama bahan</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Bahan yang harus dipersiapkan untuk membuat kue monte adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sagu mutiara 250 gr 2. Gula pasir 125 gr 3. Kelapa setengah tua ½ butir (parut) 4. Garam ½ sdt
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih.</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;"><u>Alat yang Dibutuhkan</u></p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; margin: 10px auto; width: 400px; text-align: center;"> <p>Video alat satu per satu</p> </div> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; margin: 10px auto; width: 300px; text-align: center;"> <p>Keterangan nama alat</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : Alat yang harus dipersiapkan untuk membuat kue monte adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kom adonan 2. Sendok 3. Daun pisang 4. Lidi 5. Panci kukus
<p>Layar full dengan video pembuatan kue monte</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p style="text-align: center;"><u>Proses Pembuatan Kue Monte</u></p> <div style="border: 1px solid black; height: 150px; margin: 10px auto; width: 400px; text-align: center;"> <p>Video pembuatan kue monte</p> </div>	<p>Musik: instrumental</p> <p>Narasi : di script</p>

<p>Layar full dengan video penyajian kue monte</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p><u>Penyajian Kue Monte</u></p> <div data-bbox="526 315 1187 696"> <p>Video penyajian kue monte</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Letakkan kue monte pada dinner plate 2. Kue monte bisa disajikan dalam kondisi hangat maupun dingin
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue sagu keju efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>TUGAS</p> <p>Buatlah Rangkuman yang Terdiri dari :</p> <div data-bbox="517 916 1187 1144"> <p>Bahan :</p> <p>Alat:</p> <p>Cara membuat:</p> </div>	<p>Musik : instrumental</p> <p>Narasi : (pembacaan perintah pembuatan rangkuman)</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa putih dengan gambar kue monte efek blur</p> <p>Font tulisan adalah Estrangelo Edessa</p>	<p>Selamat Belajar !</p> <p>Semoga Berhasil Membuat Kue Monte Dengan Baik dan Benar</p>	<p>Musik : instrumental</p>

Lampiran 13. HASIL VALIDASI VIDEO OLEH AHLI MEDIA OLEH SISWA XII PATISERI SMK N 6 YOGYAKARTA

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Skor	Skor Max	(%)
Suara	1	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	106	120	88,33	
	2	4	4	3	3	4	2	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	2	4	101	120	84,17	
	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	102	120	85,00	
	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	107	120	89,17	
	5	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	102	120	85,00	
	6	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	101	120	84,17
Jumlah		24																														619,00	720,00	515,83	
Rata-Rata		4																																85,97%	
Musik	7	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	103	120	85,83
	8	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	2	2	3	3	4	3	3	2	97	120	80,83
Jumlah		8																															200,00	240,00	166,67
Rata-Rata		4																																83,33%	
Narasi	9	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	109	120	90,83
	10	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	106	120	88,33
	11	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	104	120	86,67
Jumlah		12																															319,00	360,00	265,83
Rata-Rata		4																																88,61%	
Materi	12	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	105	120	87,50
	13	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	108	120	90,00
	14	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	113	120	94,17

	15	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	100	120	83,33		
	16	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	103	120	85,83	
	17	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	101	120	84,17	
	18	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	101	120	84,17
Jumlah		28																														731,00	840,00	609,17	
Rata-Rata		4																																87,02%	
Tulisan	19	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	100	120	83,33	
Jumlah		4																														100,00	120,00	83,33	
Rata-Rata		4																																83,33%	
Warna	20	4	3	3	4	4	2	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	2	3	102	120	85,00	
Jumlah		4																														102,00	120,00	85,00	
Rata-Rata		4																																85,00%	
Penyajian Video	21	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	102	120	85,00	
	22	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	1	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	97	120	80,83		
	23	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	109	120	90,83
Jumlah		12																														308,00	360,00	256,67	
Rata-Rata		4																																85,56%	
Kemanfaatan	24	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	110	120	91,67
	25	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	112	120	93,33
	26	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	108	120	90,00
Jumlah		12																														330,00	360,00	275,00	
Rata-Rata		4																																91,67%	
Rata-Rata Keseluruhan																														86,31 %					

Lampiran 14. Hasil Obervasi Kelas Teori

DATA HASIL OBSERVASI PEMBELAJARAN KELAS TEORI (SIKLUS I)

No	Indikator yang diamati	Nama Siswa																										Skor			
		ADINDA	AFLAH	ANIS	PANGES	AULIA	BETSY	CHINTYA	CITRA	DHINA	DIAH	DIAS	DINI	ANA	ELSAFANI	GALUH	GARDENIA	HELGA	JULIO	MANDA	MAUL	NADIEKA	OKTA	FENI	RIZKY	WIDYA	TAMARA	TANTRI	WINDI	Ya	Tidak
1	Siswa memperhatikan media video ketika ditayangkan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	2
2	Siswa memperhatikan guru ketika mengajar	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	17	11
3	Siswa menyimak video dengan mengerjakan lembar ceklist resep	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24	4
4	Siswa tenang ketika proses pembelajaran berlangsung	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	15	13
5	Siswa tidak mengantuk saat video ditayangkan	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	16	12
6	Siswa mengerjakan pre-test	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	28	0	
7	Siswa mengerjakan post-test	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	28	0	
8	Siswa tertarik dengan media pembelajaran yang diterapkan	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	22	6	

DATA HASIL OBSERVASI PEMBELAJARAN KELAS TEORI (SIKLUS II)

[illegible]

Lampiran 15. Hasil Observasi Kelas Praktik

DATA HASIL OBSERVASI PEMBELAJARAN KELAS PRAKTIK (SIKLUS I)

No	Indikator yang diamati	Nomor Kelompok														SKOR	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Ya	Tidak
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	11	3
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	10	4
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	6	8
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	10	4
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8	6
6	Siswa mampu menghasilkan produk dengan kriteria yang baik	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	12	2
7	Siswa mampu melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	6	8
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai standar resep	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	9	6

DATA HASIL OBSERVASI PEMBELAJARAN KELAS PRAKTIK (SIKLUS II)

No	Indikator yang diamati	Nomor Kelompok														Skor	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Ya	Tidak
1	Siswa menyiapkan bahan dengan tepat	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	0
2	Siswa menyiapkan alat dengan tepat	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	1
3	Siswa melaksanakan praktik dengan cekatan	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	2
4	Siswa melaksanakan praktik dengan cara yang tepat	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	1
5	Siswa menjaga kebersihan diri dan lingkungan saat praktik	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	11	3
6	Siswa mampu menghasilkan produk dengan kriteria yang baik	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	1
7	Siswa mampu melaksanakan praktik sesuai dengan target waktu yang ditentukan	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	2
8	Jumlah produk yang dihasilkan siswa sesuai standar resep	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	1

Lampiran 16. Hasil Nilai Pre Test dan Post Test

NILAI PRE-TEST DAN POST-TEST SIKLUS I

(KUE KERING – SAGU KEJU DAN BAGIAK)

NO	NAMA	NILAI PRE-TEST	NILAI POST-TEST	KET. TUNTAS/ TIDAK (POST-TEST)
1	Adinda Khoiriyah	66,67	80,00	TUNTAS
2	Afiah Nur Azizah	53,33	80,00	TUNTAS
3	Anis Hidayah	46,67	80,00	TUNTAS
4	Anisa Pangestika	60,00	86,67	TUNTAS
5	Aulia Annis Salmia	60,00	80,00	TUNTAS
6	Besty Sekar Kinanti	53,33	73,33	TIDAK
7	Chintya Ratih Mei Sarah	66,67	80,00	TUNTAS
8	Citra Eka Meliana Dewi	66,67	86,67	TUNTAS
9	Dhina Nur Mayasari	60,00	80,00	TUNTAS
10	Diah Dwi Wahyuni	80,00	86,67	TUNTAS
11	Dias Puspita Sari	40,00	60,00	TIDAK
12	Dini Anindyastuti	66,67	80,00	TUNTAS
13	Dwi Uswatun Khasanah	46,67	80,00	TUNTAS
14	Elsafani Dewantari	53,33	86,67	TUNTAS
15	Galuh Ayu Oktaviana	66,67	80,00	TUNTAS
16	Gardenia Arianne Ridhani	73,33	86,67	TUNTAS
17	Helga Lia Irbah	46,67	80,00	TUNTAS
18	Julioo Dunam Visnuputra	40,00	60,00	TIDAK
19	Larabella Amanda	53,33	80,00	TUNTAS
20	Maulana Iskandar Zulkarnaen	46,67	73,33	TIDAK
21	Nadieka Nourka Naflagilan	53,33	73,33	TIDAK
22	Oktaviana Nur Aini	73,33	86,67	TUNTAS
23	Puji FeniYanti	66,67	80,00	TUNTAS
24	R.M. Nur Muhammad Rizky	46,67	66,67	TIDAK
25	Raden Roro Veronica Widya. S	73,33	80,00	TUNTAS
26	Tamara Dyah Ayu Asmarawati P.	60,00	66,67	TIDAK
27	Tantri Kartiko Sari	60,00	80,00	TUNTAS
28	Windi Kardila	46,67	80,00	TUNTAS
RATA-RATA		58,10	78,33	

NILAI PRE-TEST DAN POST-TEST SIKLUS II
(KUE BASAH – BIKA AMBON DAN MONTE)

NO	NAMA	NILAI PRE-TEST	NILAI POST-TEST	KET. TUNTAS/ TIDAK (POST-TEST)
1	Adinda Khoiriyah	66,67	86,67	TUNTAS
2	Afiah Nur Azizah	66,67	80,00	TUNTAS
3	Anis Hidayah	80,00	93,33	TUNTAS
4	Anisa Pangestika	60,00	86,67	TUNTAS
5	Aulia Annis Salmia	53,33	93,33	TUNTAS
6	Besty Sekar Kinanti	60,00	80,00	TUNTAS
7	Chintya Ratih Mei Sarah	46,67	80,00	TUNTAS
8	Citra Eka Meliana Dewi	60,00	93,33	TUNTAS
9	Dhina Nur Mayasari	73,33	80,00	TUNTAS
10	Diah Dwi Wahyuni	80,00	86,67	TUNTAS
11	Dias Puspita Sari	53,33	73,33	TIDAK
12	Dini Anindyastuti	60,00	93,33	TUNTAS
13	Dwi Uswatun Khasanah	66,67	86,67	TUNTAS
14	Elsafani Dewantari	46,67	86,67	TUNTAS
15	Galuh Ayu Oktaviana	66,67	93,33	TUNTAS
16	Gardenia Arianne Ridhani	53,33	86,67	TUNTAS
17	Helga Lia Irbah	60,00	80,00	TUNTAS
18	Julioo Dunam Visnuputra	53,33	66,67	TIDAK
19	Larabella Amanda	66,67	93,33	TUNTAS
20	Maulana Iskandar Zulkarnaen	53,33	80,00	TUNTAS
21	Nadieka Nourka Naflagilan	60,00	86,67	TUNTAS
22	Oktaviana Nur Aini	53,33	93,33	TUNTAS
23	Puji Fenyanti	46,67	80,00	TUNTAS
24	R.M. Nur Muhammad Rizky	66,67	86,67	TUNTAS
25	Raden Roro Veronica Widya. S	53,33	93,33	TUNTAS
26	Tamara Dyah Ayu Asmarawati P.	60,00	93,33	TUNTAS
27	Tantri Kartiko Sari	66,67	80,00	TUNTAS
28	Windi Kardila	60,00	93,33	TUNTAS
RATA-RATA		60,48	85,95	

Lampiran 17. Hasil Nilai Praktik

NILAI PRAKTIK
KUE DARI SAGU (KUE KERING) SAGU KEJU DAN BAGIAK

No	Nama	Nomor Kelompok	Nama Produk	Skor																				Total Skor	Ket. Tuntas/Tidak
				Persiapan				Proses				Hasil				Sikap Kerja				Waktu					
				10				50				20				10				10					
				10	9	8	7	50	40	30	20	20	15	10	5	10	9	8	7	10	9	8	7		
1	Adinda Khoiriyah	14	Bagiak			8			40				15				9					8		80	TUNTAS
2	Afiah Nur Azizah	10	Bagiak	10					40				15					8				8		81	TUNTAS
3	Anis Hidayah	13	Sagu Keju			8			40				15					8				8		79	TUNTAS
4	Anisa Pangestika	9	Sagu Keju		9				40				15				9			10				83	TUNTAS
5	Aulia Annis Salmia	10	Bagiak	10					40				15					8				8		81	TUNTAS
6	Besty Sekar Kinanti	11	Sagu Keju		9				40				15					8					7	79	TUNTAS
7	Chintya Ratih Mei Sarah	4	Bagiak			8				30			15					8					7	68	TUNTAS
8	Citra Eka Meliana Dewi	5	Sagu Keju			8			40				15				9					8		80	TUNTAS
9	Dhina Nur Mayasari	13	Sagu Keju			8			40				15					8				8		79	TUNTAS
10	Diah Dwi Wahyuni	7	Sagu Keju			8			40				15			10						8		81	TUNTAS
11	Dias Puspita Sari	1	Sagu Keju			8				30				10				8					7	63	TIDAK TUNTAS
12	Dini Anindyastuti	9	Sagu Keju		9				40				15				9			10				83	TUNTAS
13	Dwi Uswatun Khasanah	11	Sagu Keju		9				40				15					8					7	79	TUNTAS
14	Elsafani Dewantari	3	Sagu Keju			8			40				15					8				8		79	TUNTAS

15	Galuh Ayu Oktaviana	14	Bagiak			8			40				15				9					8		80	TUNTAS
16	Gardenia Arianne Ridhani	5	Sagu Keju			8			40				15				9					8		80	TUNTAS
17	Helga Lia Irbah	8	Bagiak			8			40				15					8				8		79	TUNTAS
18	Julioo Dunam Visnuputra	2	Bagiak			8			40				15					8					7	78	TUNTAS
19	Larabella Amanda	4	Bagiak			8				30			15					8					7	68	TUNTAS
20	Maulana Iskandar Zulkarnaen	12	Bagiak				7				20			10					7				7	51	TIDAK TUNTAS
21	Nadieka Nourka Naflagilan	12	Bagiak				7				20			10					7				7	51	TIDAK TUNTAS
22	Oktaviana Nur Aini	3	Sagu Keju			8			40				15					8				8		79	TUNTAS
23	Puji Feniyaniti	1	Sagu Keju			8				30				10				8					7	63	TIDAK TUNTAS
24	R.M. Nur Muhammad Rizky	2	Bagiak			8			40				15					8					7	78	TUNTAS
25	Raden Roro Veronica Widya. S	7	Sagu Keju			8			40				15			10						8		81	TUNTAS
26	Tamara Dyah Ayu Asmarawati P.	6	Bagiak			8			40				15					8				8		79	TUNTAS
27	Tantri Kartiko Sari	6	Bagiak			8			40				15					8				8		79	TUNTAS
28	Windi Kardila	8	Bagiak			8			40				15					8				8		79	TUNTAS

jumlah 2120
rata-rata 76

NILAI PRAKTIK
KUE DARI SAGU (KUE BASAH) BIKA AMBON DAN MONTE

No	Nama	Nomor Kelompok	Nama Produk	Skor																				Total Skor	Ket. Tuntas/Tidak		
				Persiapan				Proses				Hasil				Sikap Kerja				Waktu							
				10				50				20				10				10							
				10	9	8	7	50	40	30	20	20	15	10	5	10	9	8	7	10	9	8	7				
1	Adinda Khoiriyah	14	Monte			8			40				20						8				8		84	TUNTAS	
2	Afiah Nur Azizah	10	Monte		9				40				20						8					8		85	TUNTAS
3	Anis Hidayah	13	Monte			8		50					15						8					8		89	TUNTAS
4	Anisa Pangestika	9	Bika Ambon	10					40				15				9							8		82	TUNTAS
5	Aulia Annis Salmia	10	Monte		9				40			20						8						8		85	TUNTAS
6	Besty Sekar Kinanti	11	Bika Ambon			8		50					15					8						8		89	TUNTAS
7	Chintya Ratih Mei Sarah	4	Monte			8			40			20						8						8		84	TUNTAS
8	Citra Eka Meliana Dewi	5	Bika Ambon			8			40				15				9							8		80	TUNTAS
9	Dhina Nur Mayasari	13	Bika Ambon			8		50					15					8						8		89	TUNTAS
10	Diah Dwi Wahyuni	7	Bika Ambon			8		50					15				9							8		90	TUNTAS
11	Dias Puspita Sari	1	Bika Ambon			8				30				10				8							7	63	TIDAK TUNTAS
12	Dini Anindyastuti	9	Bika Ambon	10					40				15				9							8		82	TUNTAS
13	Dwi Uswatun Khasanah	11	Bika Ambon			8		50					15					8						8		89	TUNTAS
14	Elsafani Dewantari	3	Bika Ambon			8		50					15					8						8		89	TUNTAS
15	Galuh Ayu Oktaviana	14	Monte			8			40			20						8						8		84	TUNTAS
16	Gardenia Arianne Ridhani	5	Bika Ambon			8			40				15				9							8		80	TUNTAS

17	Helga Lia Irbah	8	Monte			8		40		20					8			8		84	TUNTAS
18	Julioo Dunam Visnuputra	2	Monte			8		40			15				8				7	78	TUNTAS
19	Larabella Amanda	4	Monte			8		40		20					8				8	84	TUNTAS
20	Maulana Iskandar Zulkarnaen	12	Monte			8		40			15				8				8	79	TUNTAS
21	Nadieka Nourka Naflagilan	12	Monte			8		40			15				8				8	79	TUNTAS
22	Oktaviana Nur Aini	3	Bika Ambon			8		50			15				8				8	89	TUNTAS
23	Puji Fenyanti	1	Bika Ambon			8			30			10			8				7	63	TIDAK TUNTAS
24	R.M. Nur Muhammad Rizky	2	Monte			8		40			15				8				7	78	TUNTAS
25	Raden Roro Veronica Widya. S	7	Bika Ambon			8		50			15				9				8	90	TUNTAS
26	Tamara Dyah Ayu Asmarawati P.	6	Monte		9			40			15				8				8	80	TUNTAS
27	Tantri Kartiko Sari	6	Monte		9			40			15				8				8	80	TUNTAS
28	Windi Kardila	8	Monte			8		40		20					8				8	84	TUNTAS

jumlah
rata-rata

2311
83

Lampiran 18. Dokumentasi













Lampiran 19. Kartu Bimbingan Tugas Akhir Skripsi

KARTU BIMBINGAN TAS

Nama Mahasiswa : Rira Zahrotul M
NIM : 13511241039

Dosen Pembimbing : Dr. Siti Hamidah
Program Studi : Pendidikan
Teknik Boga

Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Membuat Kue dari Sagu dengan Bantuan Video pada Siswa Kelas XI Patiseri di SMK N 6 Yogyakarta

NO	HARI/ TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL/ SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
1	Selasa, 14 Desember 2016	Bab I	disusunkan	h
2		Bab II	- a -	h
3	Kamis, 5 Januari 2017	Bab I - III	disusunkan & materi	h
4	Kamis 26 Jan 2017	Bab - III	disusunkan & materi	h
5	Kamis, 2 Februari 2017	Bab -	disusunkan & materi	h
6	24/2 2017	Profesi	disusunkan & materi	h
7	13 Maret 2017	Kelembutan	alat pengumpul data	h
8	20 Maret 2017		disusunkan & materi	h
9	23 Maret 2017		alat pengumpul data	h
10	3/4 2017	Inta.	disusunkan & materi	h
11	6/4 2017	Ref.	disusunkan & materi	h

Lampiran 20. Halaman Persetujuan Proposal Tugas Akhir Skripsi

**HALAMAN PENGESAHAN
PROPOSAL TUGAS AKHIR SKRIPSI**

**MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN
BANTUAN VIDEO PADA KELAS XI PATISERI
SMK N 6 YOGYAKARTA**

Disusun Oleh :
Rira Zahrotul M
NIM. 13511241039

Yogyakarta, 1 Maret 2017

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Dosen Pembimbing TAS



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 197701312002122



Dr. Siti Hamidah
NIP. 195308201979032001



Dekan Fakultas Teknik UNY

Dr. Widarto, M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 001

Lampiran 21. Surat Keputusan Dekan Fakultas Teknik UNY

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA Nomor : 21/PMB/PTBG/TAHUN 2017

TENTANG PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, perlu diangkat pembimbing.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor 1160/UN34/KP/2011

Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut :
Nama Pembimbing : **Dr. Siti Hamidah**
Bagi mahasiswa
Nama : **RIRA ZAHROTUL M.**
NIM : **13511241039**
Jurusan/Prodi : **PTBB/PT. Boga**
Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir.
Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta
Pada tanggal : 14 Desember 2016
Dekan

Dr. Widarto
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan Yth.:

1. Para Pembantu Dekan di lingkungan FAKULTAS TEKNIK UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FAKULTAS TEKNIK UNY
4. Yang bersangkutan

Lampiran 22. Surat Izin Penelitian Fakultas Teknik



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

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



Certificate No. QSC 00592

No : 354/H34/PL/2017

3 Maret 2017

Lamp : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Ka. Badan Kesbangpol Provinsi DIY
2. Pimpinan SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Meningkatkan Kompetensi Siswa Membuat Kue Dari Sagu Dengan bantuan Video Pada Kelas XI Pasiteri SMK N 6 Yogyakarta, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No	Nama	No. Mhs.	Program Studi	Lokasi
1.	Rira Zahrotul M	13511241039	Pend. Teknik Boga	SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu

Nama : Dr. Siti Hamidah, MPd.

NIP : 19530820 197903 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Maret - Mei 2017

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



Moir Khairudin, Ph.D.

NIP. 19790412 200212 1 002

Tembusan :
Ketua Jurusan

Lampiran 23. Surat Izin Penelitian Kesbangpol



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, 6 Maret 2017

Kepada Yth. :

Kepala Dinas Dikpora DIY
 di Yogyakarta

Nomor : 074/2183/Kesbangpol/2017
 Perihal : Rekomendasi Penelitian

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan I Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
 Nomor : 354/H34/PL/2017
 Tanggal : 3 Maret 2017
 Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : **"MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN BANTUAN VIDEO PADA KELAS XI PATISERI SMK N 6 YOGYAKARTA"** kepada:

Nama : RIRA ZAHROTUL M
 NIM : 13511241039
 No.HP/Identitas : 089699492898/3404074708940001
 Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga/ Pendidikan Teknik Boga Dan Busana
 Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
 Lokasi Penelitian : SMK N 6 Yogyakarta
 Waktu Penelitian : 7 Maret 2017 s.d 30 Mei 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. 19631026 199203 1 004

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

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

Lampiran 24. Surat Izin Penelitian Dinas Perizinan Pemerintah Kota Yogyakarta



**PEMERINTAH DAERAH, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA**

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telp. 541322, Fax. 541322
web : www.dikpora.jogjapro.go.id | email : dikpora@jogjapro.go.id

Yogyakarta, 7 Maret 2017

Nomor: 070/ **3763**

Lamp.:

Hal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth.

Kepala SMK N 6 Yogyakarta

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/2183/Kesbangpol/2017 tanggal 6 Maret 2017 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga DIY memberikan izin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : RIRA ZAHROTUL M
NIM : 13511241039
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul : MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN BANTUAN VIDEO PADA KELAS XI PATISERI SMK N 6 YOGYAKARTA
Lokasi : SMK N 6 Yogyakarta
Waktu : 7 Maret 2017 s.d 30 Mei 2017

Dengan ketentuan sebagai berikut:

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

Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala
Kepala Bidang Perencanaan dan Standarisasi

Drs. SURAYA

NIR 19591017-198403 1 005

Tembusan Yth.

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

Lampiran 25. Surat Bukti Telah Melaksanakan Penelitian di SMK N 6 Yogyakarta



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

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

SURAT KETERANGAN

070 / 528 / 2017

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

Nama : RIRA ZAHROTUL M
NIM : 13511241039
Pekerjaan : Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan judul : ***"MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA MEMBUAT KUE DARI SAGU DENGAN BANTUAN VIDEO PADA KELAS XI PATISERI SMKN 6 YOGYAKARTA"***, yang dilaksanakan pada tanggal 7 Maret 2017 s.d. 30 Mei 2017.

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

Yogyakarta ,17 Mei 2017



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