

PEMBUATAN BUKU SAKU HIDANGAN DAGING AYAM BAGI SISWA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh:

Devi Alfiani

NIM 13511241016

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2019

**PEMBUATAN BUKU SAKU HIDANGAN DAGING AYAM BAGI SISWA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

Oleh:
Devi Alfiani
NIM 13511241016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Menyusun buku saku kompetensi hidangan dari ayam mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental. 2) Mengetahui kelayakan buku saku sebagai media pembelajaran.

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan atau *Research and Development* (R&D). Penelitian ini mengacu pada model pengembangan 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan dengan 4 tahap pengembangan yaitu: 1) tahap *define* atau pendefinisian 2) tahap *design* atau perancangan 3) tahap *develop* atau pengembangan 4) tahap *disseminate* atau penyebaran. Waktu penelitian dilakukan pada bulan September 2018 sampai Mei 2019. Subjek penelitian ini adalah 2 Ahli Materi, 1 Ahli Media, 8 siswa kelompok kecil dan 25 siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 3 Klaten, sebagai objek penelitian adalah buku saku pengolahan daging ayam yang akan digunakan sebagai media pembelajaran. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan angket. Data dari angket dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil dari penelitian ini adalah: 1) Pembuatan media buku saku melalui tahap 4D, yaitu: a) *Define* (pendefinisian), b) *Design* (perancangan), c) *Development* (pengembangan), dan d) *Disseminate* (penyebarluasan). 2) Mengetahui kelayakan media buku saku dari 2 Ahli Materi memperoleh persentase 71,87% kategori baik. Kelayakan media buku saku dari 1 Ahli Media memperoleh persentase 98,22% kategori sangat baik. Pada uji terbatas kepada 8 orang siswa kelas XI Jasa Boga memperoleh persentase 89,5%, tingkat ketertarikan siswa masuk dalam kategori sangat tertarik dan pada uji kelompok besar memperoleh persentase 91,45%, kategori sangat tertarik.

Kata Kunci: Pembuatan Media, Buku Saku

THE DEVELOPMENT OF POCKET BOOK ABOUT A DISH OF CHICKEN FOR STUDENTS IN VOCATIONAL HIGH SCHOOLS CULINARY PROGRAM

By:
Devi Alfiani
NIM 13511241016

ABSTRACT

This study aims to: (1) develop dishes of chicken pocket book on dishes from poultry of continental food. 2) Knowing the respons of a pocket book as a media learning.

This research is a research and development or R&D. This study refers to the 4D development model developed by Thiagarajan with 4 stages of development, namely: 1) define 2) design 3) develop 4) disseminate. The research was conducted in September 2018 to May 2019. The subjects of this study were 2 Material Experts, 1 Media Expert, 8 small group students and 25 students of Class XI Catering Services at State Vocational School 3 Klaten, as the object of research was a pocket book of chicken meat processing will be used as a media learning. Data collection techniques through observation, interviews and questionnaires. Data from the questionnaire were analyzed descriptively qualitatively and quantitatively. The results of this study are: 1) Making pocket book media through the 4D stages, namely: a) Define, b) Design, c) Development, and d) Disseminate. 2) Knowing the assesment of a pocket book media from 2 Material Experts obtains a percentage of 71.87% in the good category. The assesment of the pocket book media from 1 Media Expert obtained a percentage of 98.22% in the excellent category. In the test limited to 8 students of class XI Catering received a percentage of 89.5%, the level of interest of students included in the category of very interested and in the large group test gained a percentage of 91.45%, the category of very interested.

Keywords: Media Development, Pocket Book

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Devi Alfiani

NIM : 13511241016

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pembuatan Media Buku Saku Hidangan Daging Ayam Bagi
Siswa Sekolah Menengah Kejuruan

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 tulis penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 28 Mei 2019

Yang menyatakan,



Devi Alfiani

NIM 13511241016

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

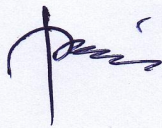
**PEMBUATAN BUKU SAKU HIDANGAN DAGING AYAM BAGI SISWA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

Disusun oleh:

Devi Alfiani
NIM 13511241016

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

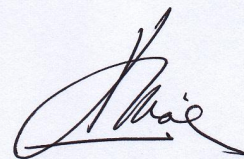
Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



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

Yogyakarta, 12 Agustus 2019

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



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

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PEMBUATAN BUKU SAKU HIDANGAN DAGING AYAM BAGI SISWA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

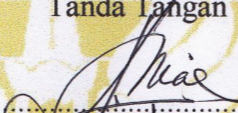
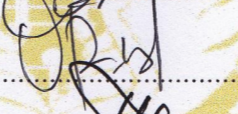
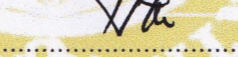
Disusun oleh:

Devi Alfiani

NIM. 13511241016

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada
tanggal 12 Juli 2019

TIM PENGUJI

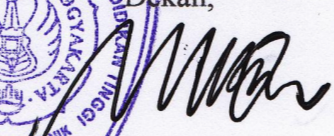
Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Kokom Komariah, M.Pd. Ketua Penguji/Pembimbing		12 Juli 2019
Wika Rinawati, M.Pd. Sekretaris Penguji		12 Juli 2019
Sutriyati Purwanti, M.Si. Penguji		12 Juli 2019

Yogyakarta, Agustus 2019

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

HALAMAN MOTTO

Wa Maa Alladzatu Illaa Ba'da Atta'ab

Jangan selalu berkeluh kesah jika merasakan hidup yang dijalani itu berat. Karena pasti ada skenario indah dari Yang Kuasa yang tengah menanti setelahnya.

Man Shobaro Dhofira

Barang siapa yang bersabar pasti akan beruntung

Tidak ada yang bisa diandalkan kecuali Allah, doa ibumu dan dirimu sendiri

(Sinta, 2019)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan bismillah serta puji dan syukur kepada Allah SWT saya persembahkan karya tulis ini untuk :

- Bapak Rebono dan Ibu Sri Suryani, kedua orangtua tersayang yang selalu memberikan semangat dan motivasi
- Sugiyanto, S.T dan Rejeki Putri, S.E, kedua kakak yang telah terlebih dahulu mendapatkan gelar sarjana, adikmu segera menyusul
- Teman-teman seperjuangan, semoga tidak lelah untuk selalu berusaha dan terimakasih atas bantuannya dalam menyelesaikan tugas akhir ini sampai selesai
- Almamater UNY yang saya banggakan atas kesempatannya dapat menuntut ilmu di Program Studi Pendidikan Teknik Boga

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat, nikmat, karunia-Nya sehingga penulisan Tugas Akhir Skripsi dengan judul : “Pembuatan Media Buku Saku Kompetensi Hidangan Dari Unggas Untuk Siswa Kelas XI Jasa Boga Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental” ini dapat diselesaikan dengan baik.

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. Kokom Komariah, M.Pd., dosen pembimbing yang telah memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Wika Rinawati, M.Pd., ahli media pembelajaran yang telah bersedia memberikan validasi pada media pembelajaran buku saku pengolahan daging ayam
3. Sutriyati Purwanti, M.Si., ahli materi pembelajaran yang telah bersedia memberikan validasi pada media pembelajaran buku saku pengolahan daging ayam
4. Dra. Tri Jumiati, ketua program keahlian jasa boga yang telah bersedia memberikan validasi pada media pembelajaran buku saku pengolahan daging ayam
5. Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga
6. Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

7. Semua pihak yang telah membantu dan telah memberikan dorongan, doa serta bantuan demi terselesaikannya tugas akhir skripsi ini.

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.

Yogyakarta, April 2019

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Spesifikasi Produk Yang di Kembangkan.....	6
G. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	7
1. Media Pembelajaran.....	7
2. Buku Saku	10
3. Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.....	12
4. Unggas.....	13
5. Daging Ayam	17
B. Penelitian Yang Relevan	24
C. Kerangka Berpikir.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Model Pengembangan.....	29
B. Prosedur Pengembangan	29
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
D. Subjek Penelitian.....	32
E. Metode dan Alat Pengumpulan Data	33
1. Observasi.....	33
2. Wawancara.....	34

3. Angket.....	35
F. Teknik Analisis Data.....	38
1. Teknik Analisis Data Uji Kelayakan Media	38
2. Teknik Analisis Data Tingkat Ketertarikan Responden.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian dan Pengembangan Buku Saku	41
1. <i>Define</i>	41
2. <i>Design</i>	44
3. <i>Development</i>	48
4. <i>Disseminate</i>	61
B. Pembahasan Hasil Penelitian	66
1. Pembuatan Media Buku Saku Pengolahan Daging Ayam	66
2. Penilaian Kelayakan Media Buku Saku	68
C. Keterbatasan Pembuatan	71
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Standar kompetensi dan kompetensi dasar pengolahan dan penyajian makanan kontinental	13
Tabel 2. Kisi-Kisi Pedoman Observasi.....	34
Tabel 3. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara.....	34
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Angket Untuk Ahli Materi.....	36
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Angket Untuk Ahli Media	36
Tabel 6. Kisi-Kisi Angket Untuk Penggunaan	37
Tabel 7. Kategori Kelayakan Media	39
Tabel 8. Kategori Ketertarikan Responden	40
Tabel 9. Hasil Validasi Oleh Ahli Materi	48
Tabel 10. Hasil Validasi Oleh Ahli Media	49
Tabel 11. Rekapitulasi Hasil Validasi Oleh Ahli Materi	55
Tabel 12. Rekapitulasi Hasil Validasi Oleh Ahli Media	56
Tabel 13. Respon Siswa dari Aspek Kelayakan Isi	57
Tabel 14. Respon Siswa dari Aspek Tata Bahasa.....	58
Tabel 15. Respon Siswa dari Aspek Penggunaan.....	58
Tabel 16. Respon Siswa dari Aspek Desain	59
Tabel 17. Respon Keseluruhan Hasil Uji Terbatas.....	60
Tabel 18. Komentar dan Saran Oleh Siswa	60
Tabel 19. Respon Siswa dari Aspek Kelayakan Isi	61
Tabel 20. Respon Siswa dari Aspek Tata Bahasa.....	62
Tabel 21. Respon Siswa dari Aspek Penggunaan.....	63
Tabel 22. Respon siswa dari Aspek Desain.....	63
Tabel 23. Rekapitulasi Respon Siswa Uji Skala Besar.....	64
Tabel 24. Komentar dan Saran Oleh Siswa	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Chicken Wings.....	19
Gambar 2. Chicken Leg	20
Gambar 3. Drumstick.....	20
Gambar 4. Thigh	21
Gambar 5. Chicken Breast	21
Gambar 6. Kerangka Pikir	28
Gambar 7. Cover Buku Saku	45
Gambar 8. Bagian Awal Buku Saku.....	46
Gambar 9. Bagian Isi Buku Saku	47
Gambar 10. Bagian Akhir Buku Saku	47
Gambar 11. Cover Buku Saku Sebelum dan Sesudah Revisi.....	50
Gambar 12. Halaman Judul Sebelum Revisi	50
Gambar 13. Halaman Judul dan Halaman Fransis Setelah Revisi.....	51
Gambar 14. Kata Pengantar Sebelum dan Setelah revisi.....	51
Gambar 15. Bagian Review I Sebelum dan Setelah Revisi.....	52
Gambar 16. Halaman 5 Sebelum dan Setelah Revisi	52
Gambar 17. Bagian Review II Sebelum dan Setelah Revisi	53
Gambar 18. Prosedur Kerja Sebelum dan Setelah Revisi.....	53
Gambar 19. Lampiran Sebelum dan Setelah Revisi	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Silabus SMK N 3 Klatem.....	75
Lampiran 2. RPP	89
Lampiran 3. Validasi Ahli Materi I	99
Lampiran 4. Validasi Ahli Materi II	106
Lampiran 5. Validasi Ahli Media	121
Lampiran 6. Rekapitulasi Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi	128
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Uji Kelayakan Ahli Media	129
Lampiran 8. Instrumen untuk Pengguna.....	130
Lampiran 8. Rekapitulasi Hasil Uji Coba Terbatas	132
Lampiran 9. Daftar Hadir Siswa Uji Ketertarikan Skala Besar	134
Lampiran 10. Rekapitulasi Hasil Uji Ketertarikan Skala Besar	135
Lampiran 11. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik UNY	137
Lampiran 15. Surat Telah Menyelesaikan Penelitian	138