

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Media Pembelajaran

a) Pengertian Media Pembelajaran

Media diartikan sebagai pengantar atau perantara, menurut Daryanto (2013: 4) diartikan pula sebagai pengantar pesan dari pengirim (komunikator) kepada penerima (komunikan). Menurut Arsyad (2016:4) media pembelajaran adalah komponen sumber belajar atau wahana fisik yang mengandung materi instruksional di lingkungan siswa yang dapat merangsang siswa untuk belajar.

Dari pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran adalah sesuatu yang digunakan untuk menyampaikan materi dari pengajar kepada siswa yang dapat merangsang siswa untuk belajar dan memudahkan siswa untuk memahami suatu materi.

b) Ciri-ciri media pembelajaran

Menurut Azhar Arsyad (2011: 12), media pembelajaran mempunyai tiga ciri, sebagai berikut:

- 1) Ciri fiksatif, berarti media harus memiliki kemampuan untuk merekam, menyimpan, dan merekonstruksi objek atau kejadian. Misalnya, video tape, foto, audio tape, disket, CD, film, suatu waktu dapat dilihat kembali tanpa mengenal waktu.

- 2) Ciri manipulatif, berarti media harus memiliki kemampuan dalam memanipulasi objek atau kejadian. Kejadian yang memakan waktu sehari-hari dapat disajikan kepada siswa hanya dalam waktu beberapa menit dengan pengambilan gambar atau rekaman fotografi. Selain dapat dipercepat dan diperlambat.
- 3) Ciri distributif berarti, media harus memiliki kemampuan untuk diproduksi dalam jumlah besar dan disebarluaskan

c) Klasifikasi Media Pembelajaran

Menurut Jamil (2013: 322), secara umum media pembelajaran dibagi tiga macam, sebagai berikut:

- 1) Media audio adalah media yang mengandalkan kemampuan suara.
- 2) Media visual adalah media menampilkan gambar diam.
- 3) Media audio visual adalah media yang menampilkan suara dan gambar.

Media pembelajaran juga dapat diklasifikasikan ke dalam kategori di antaranya :

- 1) Audio: kaset audio, siaran radio, CD, telepon, MP3
- 2) Cetak: buku pelajaran, modul, brosur, leaflet, gambar, foto
- 3) Audio-cetak: kaset audio yang dilengkapi bahan tertulis
- 4) Proyeksi visual diam: Over Head Transparent (OHT), slide
- 5) Proyeksi audio visual diam: slide bersuara
- 6) Visual gerak: film bisu
- 7) Audio visual gerak: video/VCD/televisi

- 8) Objek fisik: benda nyata, model
- 9) Manusia dan lingkungan: guru, pustakawan, laboran
- 10) Komputer

d) Manfaat Media Pembelajaran

Menurut Nana Sudjana & Rivai (2013: 2), manfaat media pembelajaran baik secara umum maupun khusus sebagai alat bantu pembelajaran bagi pengajar dan pembelajar. Jadi manfaat media pembelajaran adalah:

- 1) Pengajaran lebih menarik perhatian pembelajar sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar.
- 2) Bahan pengajaran akan lebih jelas maknanya, sehingga dapat lebih difahami pembelajar, serta memungkinkan pembelajar menguasai tujuan pengajaran dengan baik.
- 3) Metode pembelajaran bervariasi, tidak semata-mata hanya komunikasi verbal melalui penuturan kata-kata lisan pengajar, pembelajaran tidak bosan, dan pengajar tidak kehabisan tenaga.
- 4) Pembelajar lebih banyak melakukan kegiatan belajar, sebab tidak hanya mendengarkan penjelasan dari pengajar saja, tetapi juga aktivitas lain yang dilakukan seperti: mengamati, melakukan, mendemonstrasikan, dan lain-lain

2. Buku Saku

a) Pengertian buku saku

Menurut Setyono (2013:4) buku saku adalah suatu buku yang berukuran kecil yang mana berisi informasi yang dapat disimpan di saku sehingga mudah dibawa kemana-mana. Definisi lain menyatakan bahwa buku saku merupakan buku dengan ukuran kecil seukuran saku sehingga efektif untuk dibawa kemana-mana dan dapat dibaca kapan saja pada saat dibutuhkan (Desi Eliana & Solikhah, 2012:10). Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa buku saku adalah kertas tercetak dan terjilid berisi informasi yang dapat dijadikan salah satu sumber dalam proses belajar dan membelajarkan dengan ukurannya yang kecil, ringan, dan bisa disimpan di saku. Sehingga praktis untuk dibawa ke mana-mana, dan kapan saja bisa dibaca.

Menurut Sankarto dan Endang (2008), buku saku memiliki beberapa karakteristik yaitu: (1) jumlah halaman tidak dibatasi, minimal 24 halaman, (2) disusun mengikuti kaidah penulisan ilmiah populer, (3) penyajian informasi sesuai dengan kepentingan.

b) Kelebihan buku saku

Buku saku merupakan salah satu media cetak yang memiliki kelebihan dan kelemahan (Susilana, 2008). Adapun kelebihan buku saku yaitu : (1) dapat menyajikan pesan atau informasi dalam jumlah yang banyak, (2) pesan atau informasi dapat dipelajari oleh siswa sesuai dengan kebutuhan minat dan kecepatan masing-masing, (3) dapat

dipelajari kapan dan dimana saja karena mudah dibawa, (4) akan lebih menarik apabila dilengkapi dengan gambar dan warna, (5) perbaikan/revisi mudah dilakukan.

Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa kelebihan buku saku adalah dengan ukuran yang kecil dibanding dengan buku teks biasa maka, buku saku yang dibuat akan mudah untuk dipelajari kapan dan dimanapun karena bentuknya yang kecil dan praktis bisa dimasukkan saku dan tidak membutuhkan ruang yang luas dalam penyimpanannya sehingga siswa tidak repot dalam membawa kemanapun, baik di dalam maupun di luar sekolah. Buku saku dilengkapi dengan tampilan yang akan lebih menarik siswa karena dilengkapi dengan gambar dan warna. Kelebihan lain dari Buku saku yaitu dalam penggunaannya guru tidak membutuhkan kemampuan khusus atau media lain seperti listrik dan lain sebagainya sehingga, setiap guru bisa menggunakan media buku saku ini di mana pun dan kapan pun sesuai kebutuhan

c) Kelemahan Buku saku

Kelemahan buku saku yaitu media bahan cetak cepat rusak dan robek jika kualitas cetakan dan kertasnya buruk, terlebih jika terkena air atau api akan mudah rusak sehingga penggunaannya harus sangat hati-hati. Ukuran Buku saku yang kecil juga sangat mempunyai kemungkinan besar untuk hilang, sehingga siswa harus menaruhnya ditempat yang tepat agar mudah diingat.

3. Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia (Herman Sulaiman, 2015: 10). Makanan kontinental merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang ada di sekolah menengah kejuruan boga. Standar Kompetensi Lulusan (SKL) program keahlian boga pada mata diklat pengolahan makanan kontinental adalah makanan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*). Hidangan dari unggas merupakan salah satu kompetensi pada diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Standart kompetensi dan kompetensi dasar mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental kompetensi hidangan dari unggas kelas XI SMK N 3 Klaten dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Standar kompetensi dan kompetensi dasar pengolahan dan penyajian makanan kontinental

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar
Pengolahan dan penyajian makanan kontinental kompetensi hidangan dari unggas	3.9.Mendeskripsikan hidangan dari unggas 4.9. Membuat hidangan dari unggas

(Sumber: Silabus M2K kurikulum 2013 SMK N 3 Klaten)

Dari tabel di atas indikator ketuntasan pengolahan dan penyajian makanan kontinental yaitu:

- 1) Mendefinisikan pengertian hidangan dari unggas pada makanan kontinental

- 2) Membedakan karakteristik bahan makanan dari unggas
- 3) Menjelaskan jenis-jenis potongan karkas pada unggas
- 4) Menjelaskan macam-macam hidangan unggas serta bahan dan alat yang digunakan
- 5) Menganalisis kriteria hasil hidangan dari unggas
- 6) Membuat hidangan dari unggas

4. Unggas

Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya untuk dikonsumsi (Bagus Putu Sudiara: 1995:116). Istilah unggas mencakup ayam, itik, kalkun dan burung (burung unta/*ostrich*, puyuh dan burung dara). Keberadaan daging unggas khususnya daging ayam broiler sudah banyak diminati di kalangan masyarakat, hal ini disebabkan rasa dagingnya yang dapat diterima semua kalangan, nilai gizi yang tinggi dan harga yang cukup terjangkau dibandingkan dengan produk daging lainnya (Tri Hendratmo, 2015). Daging unggas merupakan sumber protein hewani yang baik, karena kandungan asam amino esensialnya lengkap. Serat dagingnya juga pendek dan lunak, sehingga mudah dicerna. Banyaknya kalori yang dihasilkan daging unggas lebih rendah dibandingkan dengan nilai kalori daging sapi atau babi. Karenanya daging unggas dapat digunakan untuk menjaga berat badan, orang yang baru dalam tahap penyembuhan dan orang tua yang tidak aktif bekerja lagi (Sutrisno Koswara, 2009:2). Beberapa macam unggas yang sering diusahakan adalah

ayam, itik, kalkun, puyuh, dan burung dara. Unggas biasanya diusahakan untuk diambil daging atau telurnya. Berikut adalah jenis-jenis unggas :

a. Unggas jenis ayam

Menurut Mutiara Nugraheni (2013) ayam merupakan jenis unggas yang paling banyak diusahakan untuk diambil dagingnya berikut jenis – jenisnya:

1) Ayam kampung

Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam lokal. Misalkan : ayam sumatera, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur.

2) Ayam ras pedaging

Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut dengan bobot 1,3 – 2,0 Kg.

3) Ayam cull

Sebenarnya bukan ayam tipe pedaging, biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah afkir. Ayam petelur muda memproduksi pada umur 5-6 bulan dan terus memproduksi sampai umur 18 bulan setelah satu tahun produksi telurnya akan menurun.

b. Unggas Non Ayam

1) Itik

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Ciri fisik ternak itik adalah bentuk tubuhnya langsing dengan

langkah tegap. Itik bertubuh kecil dan kurus dengan berat tubuh rata-rata 1,2 – 1,4 Kg untuk itik berumur 2 tahun (Mutiar Nugraheni, 2013)

2) Puyuh

Daging puyuh dikonsumsi untuk makanan manusia terutama di Asia dan Eropa. Burung puyuh berasal dari Taiwan dan banyak diantaranya telah disilangkan dengan burung puyuh lokal. Selain dagingnya, telur puyuh juga dikonsumsi oleh manusia (Mutiar Nugraheni, 2013)

3) Entok

Entok atau *muscowy duck* merupakan salah satu jenis unggas yang diusahakan untuk diambil dagingnya. Entok merupakan itik pedaging yang paling besar di dunia dan bobotnya bisa mencapai 3,5 kg sampai 6 kg (Srigandono, 1997).

4) Kalkun

Menurut Bagus Putu Sudiara (1995) Kalkun dibagi menjadi tiga kelompok yaitu :

a. *Young turkey* (kalkun muda)

Umur : 3-4 bulan

Berat : 2-3 Kg

Kegunaan : Digoreng (*frying*), Dipanggang (*grilling, roasting*)

b. *Yearling turkey* (kalkun dewasa)

Umur : 5-7 bulan

Berat : 4-7 Kg

Kegunaan : Dipanggang (*grilling, roasting*)

c. *Large Turkey* (kalkun)

Umur : 10 bulan atau lebih

Berat : Lebih dari 8 Kg

Kegunaan : Direbus (*stewing*)

Golongan unggas yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia adalah unggas jenis ayam jenis ayam ini sering diperdagangkan sudah dalam bentuk karkas. Karkas adalah daging ayam tanpa kepala, kaki, jeroan dan bulu-bulunya, yang diperoleh dari hasil pemotongan ayam yang tertib dan benar (Sutrisno Koswara, 2009:4).

5. Ayam

a. Pengertian Ayam

Ayam merupakan jenis unggas yang paling banyak dikonsumsi karena mudah didapat dan rasanya yang lezat. Ayam yang diolah pada menu kontinental adalah jenis ayam pedaging yaitu ras ayam yang mampu menghasilkan daging yang baik, lembut dan tidak banyak lemak (Bagus Putu Sudiara, 1995:117). Kegunaan ayam pada makanan kontinental diolah menjadi hidangan *appetizer* seperti chef's salad dan chicken salad hawaian, sedangkan untuk hidangan *main course* seperti chicken a la king, chicken piccata milanais dan chicken sauce morengo.

b. Klasifikasi Ayam

Klasifikasi ayam menurut Prihastuti, dkk (2008:262):

- 1) *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk *roasting* dan *grilling*.
- 2) *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *saute*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.
- 3) *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.
- 4) *Chapon*, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk *roasting*.

c. Kualitas daging ayam

Daging ayam yang beredar di pasar setiap harinya tentunya memiliki kualitas yang sangat bervariasi. Beragamnya kondisi ternak, cara pemeliharaan dan umur potong dari ternak tersebut menyebabkan kualitas dari daging yang dihasilkan menjadi beragam. Dengan beragam kondisi tersebut, pelanggan harus teliti dalam memilih daging yang akan dikonsumsi. Menurut Bagus Putu Sudiara (1995:120) kualitas daging yang baik ditentukan oleh:

- 1) Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya
- 2) Tekstur daging lembut, serat daging halus
- 3) Bagian dada tampak montok berisi
- 4) Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi
- 5) Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- 6) Aroma segar

7) Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian yang memar.

d. Karkas Ayam

Karkas adalah daging ayam tanpa kepala, kaki, jeroan dan bulu-bulunya, yang diperoleh dari hasil pemotongan ayam yang tertib dan benar Sutrisno Koswara (2009:4). Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa karkas didapat setelah ayam disembelih dan dihilangkan bagian-bagian tertentu seperti kepala, jeroan, kaki dan bulu-bulunya.

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian – bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu. Tujuannya adalah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut adalah jenis potongan – potongan pada unggas jenis ayam:

1) *Wings*

Potongan ini diperoleh dari memotong sayap ayam pada sendi antara tulang lengan atas dan tulang punggung.



Gambar 1. *Chicken wings*

Sumber: <http://senelco.nl/product-category/chicken-turkey/>

2) *Chicken Leg*

Potongannya merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya digunakan untuk olahan dengan teknik *ditim* dan *casseroles*.



Gambar 2. *Chicken Leg*

Sumber: <http://www.jlpmeats.co.uk/shop/cuts-of-poultry/chicken-leg/>

3) *Drumstick*

Potongannya paling cocok untuk membuat masakan *fast food*, ayam bakar.



Gambar 3. *Drumstick*

Sumber: <http://youronestophalalshop.com/meat.html>

4) *Thigh*

Jenis potongan ini digunakan untuk membuat olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti *stuffing* dan *braising*.



Gambar 4. *Thigh*

Sumber: <http://www.nowaco.com/choose-a-product/poultry/poultry-cuts-2012/chicken-thigh.html>

5) *Chicken Breast*

Potongan ini adalah bagian dari potongan ayam yang dibagi menjadi 4 bagian. Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap. Biasanya digunakan pada olahan *casseroles*, *stewing* dan *roasting*.



Gambar 5. *Chicken Breast*

Sumber: <http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--365/chicken-description-of-parts.asp>

6) Pengolahan Daging Ayam

Untuk mendapatkan hasil olahan masakan yang bermutu dimulai dari awal pemilihan daging ayam yang segar dan tidak busuk/ rusak. Cuci daging ayam dengan air bersih yang mengalir. Pisahkan daging dengan jerohan. Daging segera diolah atau dimasak. Jika belum dimasak, simpan di lemari pendingin (kulkas) atau freezer. Berikut adalah langkah-langkah mengolah daging ayam:

- a. Kebersihan diri (*Personal hygiene*)
 - 1) Cuci tangan menggunakan sabun, lalu keringkan tangan.
 - 2) Menggunakan pakaian kerja lengkap (apron, tutup kepala dan sarung tangan)
- b. Kebersihan alat-alat dan tempat pemotongan
 - 1) Gunakan alat-alat yang sudah dicuci bersih dan telah dikeringkan
 - 2) Cuci bersih alat setelah di gunakan
 - 3) Bersihkan area kerja dengan desinfektan setelah selesai digunakan

c. Persiapan pengolahan daging ayam

Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas menurut Prihastuti Ekawatiningsih, dkk (2008:264):

- 1) Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau
- 2) Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang
- 3) Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala
- 4) Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu
- 5) Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar
- 6) Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan
- 7) Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

d. Teknik Pengolahan Daging ayam

Menurut Laksmi Dharmayanti (2013:59) Pengolahan daging ayam dapat dilakukan dalam beberapa teknik yaitu:

1) *Boiling*

Teknik olah ini digunakan dalam membuat kaldu (*stock*). Untuk menghasilkan kaldu yang bersih dan jernih, rebus ayam dengan air sampai mendidih, angkat ayam, buang airnya. Rebus kembali ayam dengan air dingin tambahkan *mire poix* dan *bouquet garnie* rebus dengan api kecil sampai mendidih kurang lebih 45 menit angkat dan saring. Kaldu dapat digunakan untuk *basic continental soup*.

2) *Roasting*

Teknik olah ini dengan cara dibakar di dalam oven. Ayam yang digunakan bisa karkas utuh atau potong-potong sesuai jenis masakan. Jika hendak membuat *roasting chicken* gunakan ayam utuh.

3) *Grilling*

Teknik pengolahan dengan cara dipanaskan diatas bara api. Contoh menu yang menggunakan teknik ini adalah *griled chicken american, grilled chicken with devil sauce*.

4) *Sauteing fricasse*

Teknik ini adalah memasak unggas yang telah dipotong menggunakan teknik menumis dengan minyak sedikit dalam wajan datar.

e. Penyimpanan daging ayam

Untuk menjaga kualitas ayam, maka ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan ayam, terutama ayam segar.

Berikut adalah cara-cara penyimpan daging ayam:

- 1) Daging ayam perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan
- 2) Daging ayam yang akan dipergunakan dalam waktu singkat dapat disimpan pada refrigerator dan yang akan dipakai dalam waktu lama disimpan dalam freezer

B. Penelitian yang Relevan

Beberapa penelitian yang relevan dapat berupa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, yaitu:

1. Penelitian Angga Tri Murtiyono tahun 2016 yang berjudul “Pengembangan Buku Saku Permainan Sepakbola Pada Siswa SD Negeri II Temanggung Kabupaten Temanggung Jawa Tengah”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan media pembelajaran buku saku membantu keefektifan proses pembelajaran karena dilengkapi gambar dan keterangan. Kualitas produk menurut ahli materi tahap II “Sangat Baik” dengan rerata skor 5 menurut ahli media tahap III “Sangat Baik” dengan rerata skor 4,33. Sedangkan penilaian siswa kelompok besar adalah sebagai berikut: aspek tampilan rerata skor 4,215 kriteria “Sangat Baik”, aspek isi/materi rerata skor 4,224 kriteria “Sangat Baik”, aspek pembelajaran rerata skor 4,223 kriteria “Sangat

Baik”, rerata skor keseluruhan 4,448 termasuk kriteria “Sangat Baik”. Penelitian ini digunakan sebagai referensi pada bagian metode penelitian.

2. Penelitian Agus Wibowo tahun 2016 yang berjudul “Pengembangan Media Buku Saku Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas X Jurusan Jasa Boga Pada Mata Pelajaran Ilmu Gizi Materi Pokok Zat Gizi Sumber Tenaga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Purworejo”. Hasil penelitian diketahui bahwa Buku Saku Zat Gizi Sumber Tenaga yang dikembangkan oleh penulis mempunyai tingkat keterbacaan teks sebesar 90,99%, hal ini menunjukkan bahwa tingkat keterbacaan teks terhadap buku saku termasuk ke dalam kriteria mudah dipahami. Kemudian Buku Saku Zat Gizi Sumber Tenaga dari aspek kelayakan isi memiliki persentase sebesar 89,81%, aspek bahasa 82,41%, aspek penyajian 83,33%, rancangan dan kemudahan 93,98%, serta aspek grafik 91,53%. Hasil tingkat ketertarikan responden terhadap buku saku secara keseluruhan sebesar 90,27%. Hal tersebut menunjukkan bahwa tingkat ketertarikan responden terhadap Buku Saku Zat Gizi Sumber Tenaga termasuk ke dalam kriteria tertarik. Penelitian ini digunakan sebagai referensi pada angket penelitian.
3. Esti Windiarti tahun 2016 yang berjudul “Pengembangan Buku Saku Pengolahan Sereal dan Kacang-Kacangan (Dodol, Donat, Susu Kedelai) Untuk Siswa Smk Kelas XII Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP)”. Hasil pengembangan buku saku pengolahan

sereal dan kacang-kacangan (dodol, donat, susu kedelai) yaitu 1) Pengembangan buku saku melalui tahap 4D yaitu *Define* (observasi, wawancara, study pustaka), *Design* (rancangan produk, penyusunan produk), *Develop* (validasi ahli materi, validasi ahli media) dan *Dessiminate* (uji coba produk kepada calon pengguna/user). Ukuran buku saku 105x148 mm. Penulisan menggunakan huruf calibri (body) dengan ukuran 8,9,10. 2)

C. Kerangka Pikir

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan proses belajar mengajar pada mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK 3 Klaten dirasakan kurang optimal, hal tersebut salah satunya disebabkan karena sumber belajar yang kurang mendukung, dimana sumber belajar yang digunakan oleh peserta didik dalam belajar dikelas masih berupa buku paket yang tebal dan jobsheet yang berupa foto copy dan tidak berwarna, sehingga berkesan monoton dan kurang menarik, Untuk dapat mengatasi hal itu semua, dapat dilakukan dengan salah satu cara yaitu dengan mengemas sumber belajar mereka dalam sajian yang lebih menarik. Hal tersebut dapat dilakukan dengan mengaplikasikan sumber belajar yang sudah ada dengan sajian yang berbeda yaitu berupa buku saku. Buku saku yang dimaksud disini adalah berupa buku saku yang dikemas penuh warna/*full color*, berukuran 10,5 cm x 14,8 cm sehingga sangat mudah untuk dibawa kemana-mana dan menarik peserta didik

untuk lebih semangat untuk belajar. Untuk memperjelas uraian diatas dapat dilihat pada bagan berikut:

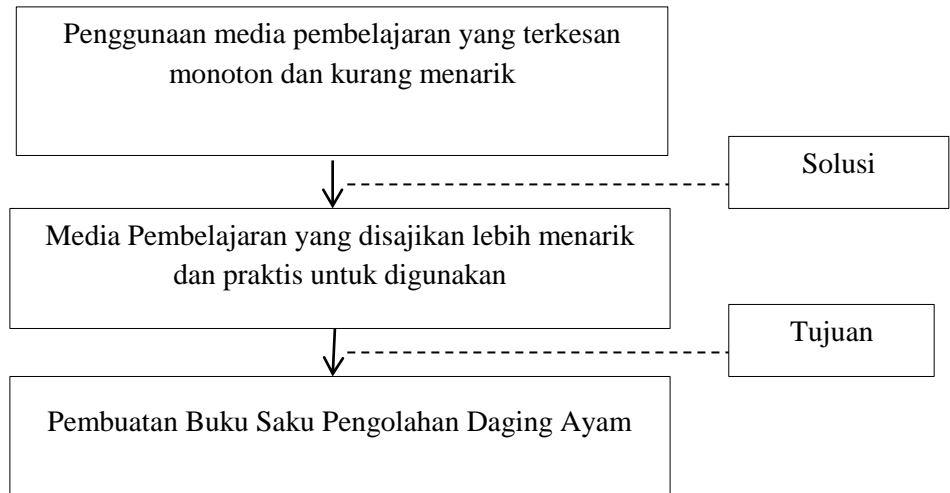


Diagram 1. Kerangka Pikir