

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian dan Pengembangan Buku Saku

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan atau *Research & Development (R&D)* dengan menggunakan instrument non tes yaitu angket. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI SMK N 3 Klaten pada mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Sasaran pada penelitian ini adalah siswa kelas XI keahlian Jasa Boga. Penentuan subyek dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan subyek secara sengaja oleh peneliti berdasarkan kriteria tertentu. Kemudian untuk tingkat kelas yang diambil sebagai sampel ditentukan berdasarkan kurikulum yang berlaku dan kompetensi dasar yang diajarkan. Berdasarkan kriteria yang telah ditentukan, sampel yang diambil adalah siswa kelas XI paket keahlian Jasa Boga 2 sebanyak 25 siswa. Prosedur yang digunakan dalam pembuatan produk ini merupakan adaptasi dan modifikasi dari langkah-langkah penelitian dan pembuatan model 4D yaitu : 1) *Define* (pendefinisian); 2) *Design* (perancangan); 3) *Development* (pembuatan); 4) *Disseminate* (penyebarluasan). Langkah dijabarkan sebagai berikut :

1. *Define*

Kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pembuatan, secara umum, dalam

pendefinisian ini dilakukan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan pembuatan.

a. Analisis Awal

Analisis awal bertujuan untuk mengetahui masalah dasar yang muncul dalam proses pembelajaran pada mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental kelas XI di SMK N 3 Klaten. Pada tahapan ini dilakukan observasi dalam pembelajaran di kelas XI SMK N 3 Klaten pada saat mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Dari hasil observasi didapatkan hasil sebagai berikut:

- 1) Pada saat proses pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi selama 5 jam pelajaran, dan untuk pembelajaran praktik di SMK N 3 Klaten sebelum dilakukan praktik guru terlebih dahulu memberikan jobsheet resep yang akan di *fotocopy* oleh ketua kelas dan akan dibagi berkelompok.
- 2) Sikap siswa saat mengikuti proses belajar mengajar yaitu ada beberapa siswa yang berbicara sendiri, mereka tidak fokus memperhatikan guru yang sedang menjelaskan materi. Ada siswa yang antusias dalam memperhatikan guru saat berbicara, dan yang lainnya cenderung pasif, dan menunggu tugas kelompok yang diberikan kepada mereka untuk dipresentasikan didepan kelas.

b. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan dilakukan dengan cara wawancara menggunakan kisi-kisi pedoman wawancara pada tabel 3. Wawancara dengan Guru mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental SMK N 3 Klaten. Tahap wawancara dilakukan dengan guru mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Proses wawancara ini bertujuan mencari hal-hal yang berkenaan tentang kebutuhan media pembelajaran yang bisa digunakan disekolah nantinya. Dari hasil wawancara tersebut didapatkan data sebagai berikut:

- 1) Buku pegangan siswa untuk mata diklat kontinental berupa buku restoran 1, restoran 2 dan restoran 3. Sedangkan buku teks yang digunakan sebagai media pembelajaran pada mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Klaten berupa modul makanan kontinental, dan jobsheet sebagai panduan pelaksanaan pembelajaran praktek.
- 2) Kendala yang dialami dalam pemanfaatan bahan ajar yaitu tidak semua ruang kelas di lengkapi dengan LCD proyektor sehingga materi yang bisa disajikan lewat media audio visual terhambat.

- 3) Strategi yang dipakai untuk mengatasi keterbatasan sumber belajar yaitu dengan kegiatan diskusi berkelompok dan mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas.
- 4) Kelebihan sumber belajar yang digunakan saat ini adalah buku yang dipakai merupakan sumber primer dari mata pelajaran yang diajarkan dan resep yang sudah ada telah diujikan.
- 5) Kekurangan sumber belajar yang digunakan saat ini adalah buku teks yang sudah dipakai bertahun-tahun tanpa adanya pembaharuan sehingga terkesan monoton.
- 6) Diharapkan adanya bahan ajar yang menarik sehingga dapat menarik minat baca siswa.

2. *Design*

a. Membuat kerangka buku saku

Pada tahap ini kerangka buku saku dibuat secara tertulis. Kerangka buku saku berisi garis besar tampilan yang akan dibuat pada buku saku pengolahan daging ayam meliputi, desain buku saku, pendahuluan, isi dan penutup pada buku saku.

b. Membuat *script* / naskah

Pada saat membuat kerangka buku saku diikuti dengan penulisan *script*. *Script* berisi penjabaran lebih rinci tentang isi materi yang akan digunakan sebagai isi buku saku. *Script* dibuat berdasarkan RPP dan silabus, sehingga buku saku yang akan dibuat sesuai

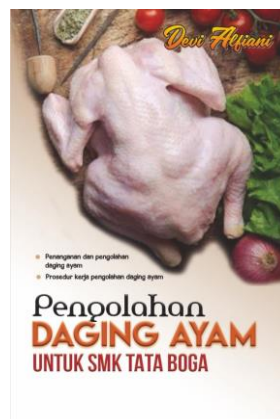
dengan kebutuhan siswa dan indikator pencapaian kompetensi yang diharapkan.

c. Pembuatan Buku Saku

Pembuatan buku saku dimulai dari proses pengambilan gambar tentang proses pemotongan karkas daging ayam, yang akan digunakan sebagai salah satu materi yang akan disajikan pada buku saku pengolahan daging ayam. Adapun deskripsi dari pengembangan buku saku ini meliputi:

1) Bagian Awal

Bagian awal buku saku berisi cover, halaman judul, kata pengantar dan daftar isi. Halaman awal ini dibuat menggunakan *corel draw X7* dengan desain perpaduan warna coklat, kuning, dan putih. Jenis font yang digunakan *gosmick sans*.



Gambar 7. Cover buku saku



Halaman Judul

Kata Pengantar

Daftar isi

Gambar 8. Bagian Awal Buku Saku

2) Bagian Isi

Bagian isi buku saku pengolahan daging ayam terdiri dari materi, dan gambar. Materi yang tersusun meliputi pengertian hidangan kontinental, pengertian unggas, pengertian daging ayam, penanganan daging ayam, teknik pengolahan daging ayam dengan metode panas basah dan panas kering, penyimpanan daging ayam, dan prosedur pemotongan daging ayam . Materi disajikan dengan ilustrasi yang sesuai, sehingga diharapkan dapat menambah pemahaman siswa

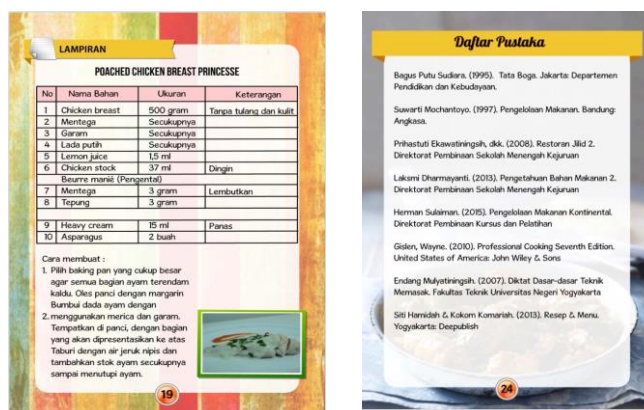


Gambar 9. Bagian Isi Buku Saku

3) Bagian Akhir

Bagian Akhir buku saku berisi lampiran dan daftar isi.

Lampiran berisi resep hidangan kontinental disertai dengan gambar contoh hidangan tersebut. Daftar pustaka berisikan daftar nama buku dan sumber materi yang digunakan sebagai referensi dalam membuat buku saku pengolahan daging ayam.



Lampiran

Daftar Pustaka

Gambar 10. Bagian Akhir Buku Saku

3. *Development*

a. Hasil Validasi Ahli Materi

Setelah menjadi buku saku kemudian buku saku di validasi oleh ahli materi dan ahli media. Validasi ini bertujuan agar buku saku layak digunakan sebagai media pembelajaran yang akan digunakan oleh siswa SMK N 3 Klaten.

Seluruh revisi dan saran dari hasil validasi kemudian dijadikan acuan untuk perbaikan media buku saku. Perbaikan media hasil validasi oleh ahli materi disajikan pada tabel 9 .

Tabel 9. Hasil Validasi Oleh Ahli Materi

No	Saran dan Masukan	Langkah Perbaikan
1	Tugas diskusi disarankan materi mengarah pada menganalisis hidangan dari unggas	Merevisi halaman review untuk diskusi siswa dengan bahan diskusi yang lebih sesuai
2	Gunakan penulisan atau bahasa yang lebih komunikatif	Memperbaiki penulisan atau bahas yang kurang komunikatif
3	Pilih resep yang sesuai dengan teknik pengolahan <i>moist heat method</i>	Mengganti resep yang telah disarankan oleh ahli materi

b. Hasil Validasi Ahli Media

Seluruh revisi dan saran dari hasil validasi kemudian dijadikan acuan untuk perbaikan media buku saku. Perbaikan media hasil validasi oleh ahli media disajikan pada tabel 10.

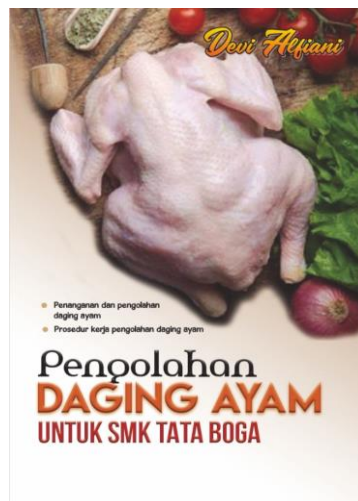
Tabel 10. Hasil Validasi Oleh Ahli Media

No	Saran dan Masukan	Langkah Perbaikan
1	Gambar cover tidak sesuai	Mengganti cover dengan gambar yang lebih sesuai
2	Ukuran font cover terlalu kecil	Mengubah font menjadi lebih besar
3	Kata pengantar terlalu singkat sehingga terlalu banyak space	Menambah isi pada kata pengantar
4	Review halaman 3 dan 13 tidak spesifik ke aplikasinya pada hidangan kontinental	Merevisi halaman review dengan pertanyaan yang lebih sesuai
5	Gambar ilustrasi pada halaman 5 tidak sesuai dengan materi karkas ayam	Mengganti gambar ilustrasi yang sesuai dengan materi karkas ayam
6	Gambar pada prosedur kerja kurang cerah	Menambahkan kecerahan pada gambar
7	Materi metode panas kering belum ada	Menambahkan materi tentang metode panas kering
8	Resep masakan tidak familiar	Merevisi resep sesuai dengan saran ahli
9	Tidak ada halaman fransis	Menambahkan halaman fransis

c. Hasil Produk Setelah Revisi

Buku Saku Pengolahan Daging Ayam yang telah divalidasi oleh ahli materi dan ahli media kemudian direvisi sesuai dengan masukan perbaikan yang diberikan oleh Para Ahli. Perbaikan-perbaikan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1) Bagian Awal Buku Saku

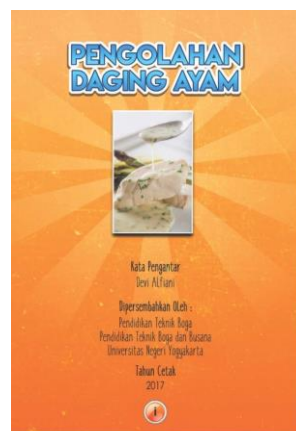


Sebelum revisi

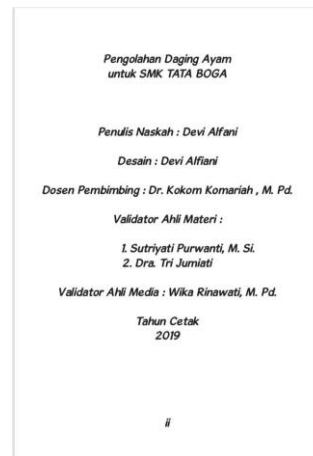
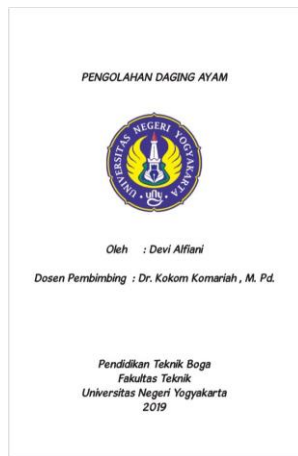


Setelah revisi

Gambar 11. Cover buku saku sebelum dan setelah revisi



Gambar 12. Halaman Judul Sebelum revisi



Halaman Judul setelah revisi

Halaman Fransis setelah revisi

Gambar 13. Halaman judul dan halaman fransis setelah revisi



Sebelum direvisi

Setelah direvisi

Gambar 14. Kata Pengantar sebelum dan setelah direvisi

2) Bagian Isi Buku Saku



Sebelum revisi



Setelah revisi

Gambar 15. Bagian review sebelum dan setelah revisi



Sebelum revisi



Setelah revisi

Gambar 16. Halaman 5 sebelum dan setelah revisi



Sebelum revisi

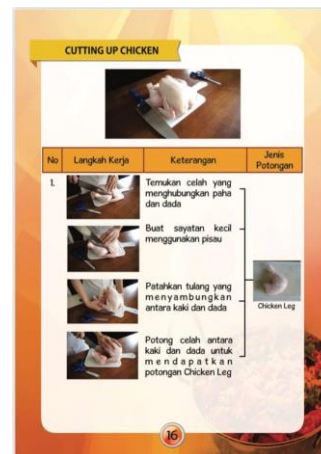


Setelah revisi

Gambar 17. Bagian review sebelum dan setelah revisi



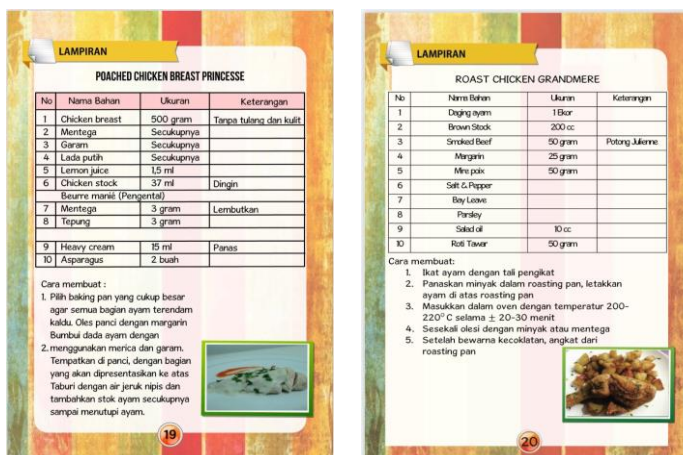
Sebelum revisi



Setelah revisi

Gambar 18. Prosedur kerja sebelum dan setelah revisi

3) Bagian Akhir Buku Saku



Sebelum revisi

Setelah Revisi

Gambar 19. Lampiran sebelum dan setelah revisi

d. Tingkat Kelayakan Media Buku Saku

Validasi dilakukan untuk menguji kelayakan media buku saku agar nantinya dapat digunakan dalam penelitian dan selanjutnya dapat digunakan sebagai salah satu sumber belajar untuk siswa SMK N 3 Klaten. Setelah dinyatakan layak oleh ahli materi dan ahli media, dilanjutkan uji ketertarikan oleh siswa. Sehingga buku saku yang dikembangkan sudah dapat memenuhi kebutuhan siswa. Berikut merupakan hasil rekapitulasi data validasi buku saku:

1) Validasi Media Pembelajaran Oleh Ahli Materi

Pada tahap validasi ini, ahli materi memberikan penilaian, komentar, dan saran terhadap buku saku dilihat dari aspek materi, relevansi materi dan tata bahasa. Hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 11. Rekapitulasi Hasil Validasi oleh Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Persentase	Tingkat Kelayakan
1	Materi	3,13	78,13 %	Sangat Baik
2	Relevansi Materi	3	75 %	Sangat Baik
3	Tata Bahasa	2,5	62,50 %	Baik
	Rata-rata	2,87	71,87 %	Baik

Berdasarkan tabel diatas, menurut ahli materi, materi buku saku memiliki tingkat kelayakan dari aspek materi dan relevansi materi ditingkat “Sangat Baik” dengan persentase 78,13% dan 75%, untuk aspek tata bahasa ditingkat “Baik” dengan persentase 62,50%, sedangkan untuk keseluruhan aspek ditingkat “Baik” dengan persentase 71,87%. Sehingga media buku saku dinyatakan sudah layak untuk digunakan.

2) Validasi Media Pembelajaran Oleh Ahli Media

Pada tahap validasi ini, ahli media memberikan penilaian, komentar, dan saran terhadap buku saku dilihat dari aspek rancangan dan kemudahan, ukuran buku, desain cover dan desain isi buku. Hasil Perhitungan penilaian validasi ahli media dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 12. Rekapitulasi Hasil Validasi oleh Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Persentase	Tingkat Kelayakan
1	Rancangan dan Kemudahan Pengguna	4	100 %	Sangat Baik
2	Ukuran Buku	4	100 %	Sangat Baik
3	Desain Cover	4	100 %	Sangat Baik
4	Desain Isi Buku	3,86	92,86 %	Sangat Baik
Rata-rata		3,96	98,22 %	Sangat Baik

Berdasarkan tabel diatas, menurut ahli media buku saku memiliki tingkat kelayakan “Sangat Baik” disemua aspek dengan persentase 98,22%. Sehingga media buku saku dinyatakan sudah layak digunakan.

e. Uji kelayakan terbatas oleh siswa

Setelah media buku saku dinyatakan layak oleh ahli materi dan ahli media selanjutnya media buku saku secara terbatas di uji coba kepada 8 siswa kelas XI paket keahlian jasa boga SMK N 3 Klaten.

Siswa diminta untuk memberikan penilaian terhadap media buku saku. Penilaian digunakan untuk menentukan tingkat ketertarikan siswa disetiap aspek yang ada dalam penilaian. Rekapitulasi hasil rata-rata dari respon siswa dapat dilihat pada tabel 13 sampai dengan tabel 18 berikut:

1) Respon siswa dari aspek Kelayakan isi

Pengumpulan data pada uji coba terbatas ini dilakukan dengan menggunakan instrumen berupa angket. Angket yang digunakan untuk mengetahui respon siswa terhadap buku saku. Data angket dibawah ini

berisi respon siswa dari aspek kelayakan isi. Berikut ini merupakan data yang diperoleh dari aspek kelayakan isi uji terbatas:

Tabel 13. Respon siswa dari aspek kelayakan isi uji coba terbatas (n=8)

No	Indikator	Jumlah Skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Kejelasan materi	31	3,88	96,88 %	Sangat jelas
2	Kejelasan materi karakteristik bahan	30	3,8	93,75 %	Sangat Jelas
3	Kejelasan materi jenis potongan	29	3,63	90,63 %	Sangat Jelas
4	Mengidentifikasi macam-macam hidangan kontinental berbahan unggas	29	3,63	90,63 %	Sangat Jelas
5	Kejelasan metode pengolahan panas kering dan panas basah	29	3,63	90,63 %	Sangat Jelas
6	Kejelasan materi prosedur pemotongan daging ayam	30	3,8	93,75 %	Sangat Jelas
Jumlah		178	3,73	92,71 %	Sangat Jelas

Dari data tabel di atas dapat dilihat bahwa semua indikator pada aspek kelayakan isi mendapatkan kategori sangat jelas, sehingga dapat disimpulkan bahwa materi yang ada pada buku saku sudah sangat jelas bagi siswa.

2) Respon siswa dari aspek tata bahasa

Data angket dibawah ini berisi respon siswa dari aspek tata bahasa.

Berikut ini merupakan data yang diperoleh dari aspek tata bahasa:

Tabel 14. Respon siswa dari aspek tata bahasa uji coba terbatas (n=8)

No	Indikator	Jumlah skor	Rerata Skor	Prosentase	Kategori
1	Bahasa yang mudah dipahami	27	3,38	84,38 %	Sangat jelas
2	Urutan peyampaian materi	28	3,5	87,50 %	Sangat jelas
3	Bahasa yang komunikatif	27	3,38	84,38 %	Sangat jelas
Jumlah		82	3,42	85,42 %	Sangat jelas

Dari data tabel di atas dapat dilihat bahwa semua indikator pada aspek tata bahasa mendapatkan kategori sangat jelas, sehingga dapat disimpulkan bahwa tata bahasa yang digunakan dalam buku saku sudah sangat jelas bagi siswa.

3) Respon siswa dari aspek kemudahan penggunaan

Data tabel dibawah ini berisi tentang respon dari aspek kemudahan penggunaan. Berikut ini merupakan data yang diperoleh dari aspek kemudahan penggunaan:

Tabel 15. Respon siswa dari aspek kemudahan penggunaan uji coba terbatas (n=8)

No	Indikator	Jumlah skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Kemudahan dalam penggunaan	31	3,88	96,88 %	Sangat mudah
2	Fleksibilitas sumber belajar untuk dibawa kemana-mana	29	3,63	90,63 %	Sangat mudah
Jumlah		60	3,76	93,75 %	Sangat mudah

Dari data tabel di atas dapat dilihat bahwa semua indikator pada aspek kemudahan penggunaan mendapatkan kategori sangat mudah, sehingga dapat disimpulkan bahwa buku saku sangat mudah dalam penggunaannya oleh siswa.

4) Respon siswa dari aspek desain

Data angket dibawah ini berisi respon dari aspek desain. Berikut ini merupakan data yang diperoleh dari aspek desain:

Tabel 16. Respon siswa dari aspek desain uji coba terbatas (n=8)

dNo	Indikator	Jumlah skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Desain cover buku	28	3,5	87,50 %	Sangat menarik
2	Bentuk tulisan	29	3,63	90,63 %	Sangat menarik
3	Ukuran tulisan	23	2,88	71,88 %	Cukup menarik
4	Kualitas gambar	28	3,5	87,50 %	Sangat menarik
5	Warna tulisan	29	3,63	90,63 %	Sangat menarik
6	Ilustrasi gambar	31	3,88	96,88 %	Sangat menarik
7	Buku secara keseluruhan	25	3,13	78,13 %	Sangat menarik
Jumlah		193	3,45	86,16 %	Sangat menarik

Dari data tabel di atas hanya satu aspek yang mendapatkan kategori cukup tertarik, dan dari rata-rata persentase aspek desain dalam kategori sangat menarik, sehingga dapat disimpulkan bahwa desain buku saku sangat menarik oleh siswa.

Dari seluruh aspek yang ada dalam angket respon siswa terhadap buku saku, kemudian diakumulasikan sehingga diketahui hasil keseluruhan respon siswa terhadap buku saku. Data ini digunakan untuk mengetahui tingkat ketertarikan siswa terhadap buku saku. Berikut ini tabel hasil rekapitulasi keseluruhan hasil uji terbatas:

Tabel 17. Respon Keseluruhan Hasil Uji Terbatas

No	Aspek Penilaian	Jumlah Skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Kelayakan isi	178	3,71	92,71%	Sangat tertarik
2	Tata Bahasa	82	3,42	85,42%	Sangat tertarik
3	Kemudahan Penggunaan	60	3,75	93,75%	Sangat tertarik
4	Desain	193	3,45	86,16%	Sangat tertarik
Rata Rata			3,58	89,5%	Sangat tertarik

Hasil uji terbatas media buku saku kepada siswa berdasarkan aspek materi dengan persentase 92,71% dikategori sangat tertarik, aspek tata bahasa dengan persentase 85,42% dikategori sangat tertarik, aspek kemudahan penggunaan dengan persentase 93,75% dikategori sangat tertarik dan aspek desain dengan persentase 86,16% dikategori sangat tertarik. Berdasarkan rata-rata keseluruhan aspek mendapatkan persentase 89,5% sehingga dapat disimpulkan bahwa tingkat ketertarikan siswa terhadap buku saku dalam kategori sangat tertarik.

Selain mendapatkan data berupa data kuantitatif, uji coba terbatas juga mendapatkan data kualitatif yang berupa saran dari siswa yang dijadikan masukan revisi buku saku agar buku saku nantinya dapat membantu siswa dalam kegiatan belajar. Berikut adalah saran yang didapatkan dari hasil uji coba terbatas:

Tabel 18. Komentar dan saran oleh siswa

Saran dan komentar	Tindak Lanjut
Sebaiknya gambar pada resep diperjelas	Meningkatkan kualitas gambar pada lampiran resep

4. Disseminate

Tahap penyebaran (*disseminate*) ini merupakan tahap penggunaan produk yang telah dikembangkan dan sebelumnya telah dinyatakan sangat layak oleh ahli materi dan ahli media, dan mendapatkan kategori tertarik dalam uji terbatas pada siswa. Media buku saku siap digunakan oleh siswa pengguna/user yaitu untuk siswa kelas XI SMK N 3 Klaten. Rekapitulasi hasil penyebaran buku saku pembelajaran dapat dilihat pada tabel 19 sampai dengan tabel 24 berikut:

a. Respon siswa dari aspek kelayakan isi

Data dari aspek kelayakan isi bertujuan untuk mengetahui respon siswa terhadap materi yang disampaikan dalam buku saku. Berikut ini tabel hasil rekapitulasi respon siswa dari aspek kelayakan isi:

Tabel 19. Respon siswa dari aspek kelayakan isi (n=25)

No	Indikator	Jumlah Skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Kejelasan materi	99	3,96	99 %	Sangat jelas
2	Kejelasan materi karakteristik bahan	92	3,68	92 %	Sangat jelas
3	Kejelasan materi jenis potongan	94	3,76	94 %	Sangat jelas
4	Mengidentifikasi macam-macam hidangan kontinental berbahan unggas	93	3,72	93 %	Sangat jelas
5	Kejelasan metode pengolahan panas kering dan panas basah	95	3,8	95 %	Sangat jelas
6	Kejelasan materi prosedur pemotongan daging ayam	95	3,8	95 %	Sangat jelas
Jumlah		568	3,79	94,67 %	Sangat jelas

Dari tabel di atas semua indikator dari aspek kelayakan isi mendapatkan respon dengan kategori sangat jelas, sehingga dapat disimpulkan bahwa materi yang ada dalam buku saku sudah sangat jelas oleh siswa.

b. Respon siswa dari aspek tata bahasa

Data dari aspek tata bahasa bertujuan untuk mengetahui respon siswa terhadap tata bahasa yang digunakan dalam buku saku. Berikut ini tabel hasil rekapitulasi respon siswa dari aspek tata bahasa:

Tabel 20. Respon siswa dari aspek tata bahasa (n=25)

No	Indikator	Jumlah skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Bahasa yang mudah dipahami	88	3,52	88,00 %	Sangat jelas
2	Urutan penyampaian materi	87	3,48	87,00 %	Sangat jelas
3	Bahasa yang komunikatif	86	3,44	86,00 %	Sangat jelas
Jumlah		261	3,48	87,00 %	Sangat jelas

Dari tabel di atas semua indikator dalam aspek tata bahasa mendapatkan kategori sangat jelas, sehingga dapat disimpulkan bahwa penggunaan tata bahasa dalam buku saku sudah sangat jelas oleh siswa.

c. Respon siswa dari aspek kemudahan penggunaan

Data dari aspek kemudahan penggunaan bertujuan untuk mengetahui respon siswa terhadap penggunaan media buku saku dalam proses belajar siswa. Berikut ini tabel hasil rekapitulasi respon siswa dari aspek kemudahan penggunaan:

Tabel 21. Respon siswa dari aspek kemudahan penggunaan (n=25)

No	Indikator	Jumlah skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Kemudahan dalam penggunaan	96	3,84	96,00	Sangat mudah
2	Fleksibilitas sumber belajar untuk dibawa kemana-mana	96	3,84	96,00	Sangat mudah
Jumlah		192	3,84	96,00	Sangat mudah

Dari tabel di atas semua indikator dari aspek kemudahan penggunaan mendapatkan respon dengan kategori sangat mudah, sehingga dapat disimpulkan bahwa penggunaan buku saku sebagai media pembelajaran sudah sangat mudah.

d. Respon siswa dari aspek desain

Data dari aspek desain bertujuan untuk mengetahui respon siswa tentang desain yang digunakan dalam buku saku. Berikut ini tabel rekapitulasi respon siswa dari aspek desain:

Tabel 22. Tabel rekapitulasi respon siswa dari aspek desain (n=25)

No	Indikator	Jumlah skor	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Desain cover buku	90	3,6	90,00	Sangat menarik
2	Bentuk tulisan	96	3,84	96,00	Sangat menarik
3	Ukuran tulisan	82	3,28	82,00	Sangat menarik
4	Kualitas gambar	88	3,52	88,00	Sangat menarik
5	Warna tulisan	83	3,32	83,00	Sangat menarik
6	Ilustrasi gambar	96	3,84	96,00	Sangat menarik
7	Buku secara keseluruhan	82	3,28	82,00	Sangat menarik
Jumlah		617	3,53	88,14	Sangat menarik

Dari tabel diatas semua indikator dari aspek desain mendapatkan respon dengan kategori sangat menarik, sehingga dapat disimpulkan bahwa desain yang digunakan untuk membuat buku saku sudah sangat menarik.

Dari seluruh aspek yang ada dalam angket respon siswa terhadap buku saku, kemudian diakumulasikan sehingga diketahui hasil keseluruhan respon siswa terhadap buku saku. Data ini digunakan untuk mengetahui tingkat ketertarikan siswa terhadap buku saku. Berikut ini tabel hasil rekapitulasi keseluruhan hasil uji kelompok besar:

Tabel 23. Rekapitulasi respon siswa uji skala besar (n=25)

No	Aspek Penilaian	Jumlah Skor	Rerata skor	Persentase	Kategori
1	Materi	568	3,8	94,67%	Sangat tertarik
2	Tata Bahasa	261	3,48	87%	Sangat tertarik
3	Kemudahan Penggunaan	192	3,84	96%	Sangat tertarik
4	Desain	617	3,53	88,14 %	Sangat tertarik
Rata-Rata			3,66	91,45%	Sangat tertarik

Hasil uji skala besar media buku saku kepada siswa berdasarkan aspek materi dengan persentase 94,67% dikategori sangat tertarik, aspek tata bahasa dengan persentase 87% dikategori sangat tertarik, aspek kemudahan penggunaan dengan persentase 96% dikategori sangat tertarik dan aspek desain dengan persentase 88,14% dikategori sangat tertarik. Berdasarkan rata-rata keseluruhan aspek mendapatkan persentase 91,45% sehingga dapat disimpulkan bahwa tingkat ketertarikan siswa terhadap buku saku dalam kategori sangat tertarik.

Selain mendapatkan data berupa data kuantitatif, uji coba terbatas juga mendapatkan data kualitatif yang berupa komentar dan saran dari siswa. Berikut ini tabel komentar dan saran oleh siswa:

Tabel 24. Komentar dan saran oleh siswa

No	Komentar dan saran
1	Cover buku saku dapat dibuat lebih kekinian
2	Gambar dalam buku kurang menarik
3	Warna cover kurang menarik
4	Buku ini sangat bermanfaat
5	Lebih baik gambarnya lebih besar
6	Resep masakan kurang banyak
7	Buku saku sangat membantu dalam pembelajaran
8	Buku sakunya lengkap dan ringkas dalam materi unggas
9	Sangat mudah dipahami
10	Buku saku sangat menarik
11	Sudah jelas, tetapi gambarnya kurang jelas
12	Sampul buku terlalu tebal
13	Isi buku menarik
14	Ukuran font terlalu kecil
15	Sampul buku terlalu kaku

Tabel diatas merupakan komentar dan saran yang diberikan oleh siswa terhadap media buku saku, saran dan komentar diatas dapat dijadikan revisi untuk penelitian selanjutnya sehingga media belajar yang dibuat dapat memenuhi kebutuhan siswa dan membantu dalam proses belajar siswa.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Pembuatan Media Buku Saku Pengolahan Daging Ayam

Penelitian ini merupakan penelitian dan pembuatan atau *Research and Development (R&D)*, menurut Sugiyono (2013:4) penelitian dan pembuatan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Dalam penelitian ini menggunakan model 4D (*Define, Design, Development, and Dissemination*) yang dikembangkan oleh Thiagarajan dalam Endang Mulyatiningsih (2012:195).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, tahap *define* merupakan tahap pertama yang sangat penting dalam pembuatan suatu produk. Melalui tahap *define* peneliti memperoleh informasi mengenai produk yang benar-benar dibutuhkan berdasarkan permasalahan yang terjadi di lapangan. Pada tahap *define* diperoleh data berdasarkan hasil wawancara dan observasi perlu adanya bahan ajar yang mudah digunakan, dengan bahasa yang mudah dipahami dan dengan tampilan yang menarik agar dapat meningkatkan minat baca siswa. Pembuatan media buku saku yang dibuat diharapkan mampu memenuhi kebutuhan dalam belajar pada pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Design merupakan tahap merancang produk berdasarkan aturan-aturan pembuatan produk dan sesuai dengan kebutuhan yang telah diperoleh pada tahap *define*. Tahap *design* dimulai dari penyusunan

kerangka buku saku dan penyusunan *script* buku. Pembuatan desain buku saku menggunakan aplikasi *Adobe Photoshop* dan aplikasi *Corel Draw*. Media pembelajaran buku saku dicetak berwarna dengan kertas *art paper* untuk cover dan kertas HVS 70 gram untuk bagian isi dengan ukuran kertas A6 (10,5 cm x 14,8 cm)

Development merupakan tahap dimana produk yang sudah jadi akan divalidasi oleh para ahli yaitu ahli materi dan ahli media pembelajaran. Saran dan masukan dari ahli materi dan ahli media sangat berguna untuk perbaikan produk sehingga produk yang dibuat hasilnya sesuai dengan kebutuhan pengguna dan layak untuk digunakan. Dari hasil validasi ahli media tingkat kelayakan buku saku dinilai sangat baik, selanjutnya buku saku diuji coba pada 8 siswa kelas XI Jasa Boga dan mendapatkan persentase 89,5% dengan kategori tertarik. Buku saku pengolahan daging ayam dapat digunakan sebagai sumber belajar siswa yang lebih menarik dan tidak monoton. Karena media pembelajaran diciptakan agar dapat menarik perhatian siswa sehingga menumbuhkan motivasi belajar, materi pelajaran akan lebih mudah dipahami oleh siswa, metode mengajar menjadi lebih variatif dan dapat mengurangi kebosanan belajar dan dapat membuat siswa lebih aktif dalam kegiatan belajar (Nana Sudjana & Ahmad Rivai, 2013).

Tahap *disseminate* yaitu tahap terakhir yaitu penyebaran produk kepada sasaran penelitian yaitu siswa kelas XI Jasa Boga 2 di

SMK N 3 Klaten. Hasil penilaian 25 siswa mendapatkan persentase 91,45% dikategori tertarik. Penyebarluasan produk agar bisa diakses oleh semua kalangan yang membutuhkan melalui link https://drive.google.com/file/d/1RotmM6qz4_JWWUz6Kh9dzA5OsXOcaVS7/view

2. Penilaian Kelayakan Media Buku Saku

Validator/Ahli yaitu 1 dosen ahli media, 2 ahli materi. Instrumen penelitian menggunakan angket penilaian dengan skala 1-4. Hasil penilaian media buku saku secara keseluruhan yang sudah dinilai oleh para ahli selengkapnya adalah sebagai berikut:

a. Ahli Materi

Ahli materi adalah dosen dari jurusan Pendidikan Teknik Boga Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si (Ahli materi 1), dan guru pengampu bidang keahlian jasa boga Ibu Dra. Tri Jumiati (Ahli materi II). Hasil penilaian dilakukan untuk mengetahui kelayakan media dari segi materinya. Berdasarkan data hasil penilaian media pembelajaran buku saku dinilai dari aspek materi, relevansi materi dan tata bahasa. Proses selanjutnya sesuai dengan saran dari ahli materi. Dari hasil validasi ahli materi tingkat kelayakan buku saku dinilai baik, saran dan masukan dari ahli materi yaitu menambahkan materi tentang metode panas kering yang sebelumnya belum ada, menurut Prihastuti, dkk (2008:113) Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak

panas, selain itu juga memperbaiki kalimat-kalimat yang kurang komunikatif, memperbaiki penulisan RPP. Kelayakan media pembelajaran buku saku ditinjau dari tiga aspek yaitu kelayakan isi, relevansi materi dan tata bahasa, dengan tingkat kelayakan dinilai baik, oleh karena itu media pembelajaran buku saku pengolahan daging ayam dapat digunakan sebagai media pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental kelas XI Jasa Boga di SMK N 3 Klaten.

b. Ahli Media

Ahli media yaitu dosen dari jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY yaitu Ibu Wika Rinawati, M.Pd. Hasil penilaian dilakukan untuk mengetahui media pembelajaran buku saku dari aspek rancangan dan kemudahan, aspek ukuran, aspek desain cover dan aspek desain isi buku. Proses selanjutnya yaitu melakukan revisi sesuai dengan saran dari ahli media.

Hasil Validasi oleh Ahli Media yaitu penggantian font, dan perbaikan kecerahan pada gambar. Kelayakan media pembelajaran buku saku dilihat dari aspek rancangan kemudahan, ukuran buku, desain cover dan aspek desain dengan tingkat kelayakan sangat baik. Dengan demikian media pembelajaran buku saku pengolahan daging ayam dapat digunakan sebagai media pembelajaran siswa kelas XI Jasa Boga di SMK N 3 Klaten.

c. Uji Terbatas

Uji terbatas dilakukan pada 8 siswa kelas XI Jasa Boga. Pendapat siswa terhadap lembar penilaian media berfungsi untuk mengetahui ketertarikan siswa terhadap media buku saku berdasarkan aspek materi, aspek tata bahasa, aspek penggunaan dan aspek desain. Pemilihan siswa ini dibantu oleh guru pengampu yang bersangkutan. Secara keseluruhan berdasarkan penilaian siswa tingkat ketertarikan siswa terhadap buku saku pada kategori tertarik.

C. Keterbatasan Pembuatan

Keterbatasan pembuatan buku saku berdasarkan penelitian dan pembuatan yang telah dilakukan adalah:

1. Sulit memilih font yang dapat dibaca karena ukuran buku yang kecil
2. Materi buku saku pengolahan daging ayam masih terbatas
3. Sulit memilih desain cover yang sesuai dengan isi buku saku